



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

Código	POP-023
Versión	001
Fecha de Creación	29-abr-2019
Fecha de modificación	31-oct-2019
Página	1 de 1

PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTÁNDAR DE DISEÑO Y DESARROLLO

**ZUMO DE MORA**

CÓDIGO: MC05MO04

REGISTRO SANITARIO N° RSA-007754-2019

**ZUMO**



Zumo de fruta de mora, 100% Natural, con aroma y sabor característicos de la fruta. Libre de partículas extrañas, con un tamaño de partícula de 0,6 mm con un contenido inferior al 0,1% de semillas propias de la fruta aportando sus nutrientes para ofrecer un producto de alta calidad

**PESO DEL PRODUCTO**

	ESTABLECIDO	TOLERANCIA
Unitario (Kg)	5	0.2

**ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

	RANGO	
Almacenamiento °C	2	42
Transporte °C	2	42
Vida útil	18	meses

- Manténgase el producto en un lugar fresco y seco.
- Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. Refrigérese después de abierto si lo desea para una mayor conservación

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO EMPACADO**

Peso Bruto (Kg)	5,49
Peso Neto (Kg)	5
Unidades por caja	4
Dimensiones Caja Master (largo x ancho x alto) (mm)	400x332x286
Dimensiones Caja Dispensadora(largo x ancho x alto) (mm)	188x156x256
Cajas por tendido	9
Número de niveles	5
Peso Estibado (kg)	1033,98

**EMPAQUE PRIMARIO**

Bag in Box - Bolsa con seis barreras en polietileno, poliamida y foil de aluminio

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICA**

ITEM	MÁXIMO	MIN
Grados Brix	8,50	6,00
Acidez	3,00	2,00
Tamaño de partícula (mm)	0,60	0,50

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

ITEM	LÍMITES DE ACEPTACIÓN	
	m	M
Microorganismos aerobios y anaerobios (UFC/g)	0	0

Resolución 3929 de 2013. Prueba de esterilidad comercial: No presenta crecimiento bacteriano. Grupo Empresarial La Estrella S.A.S., cuenta con alta tecnología para realizar el proceso de envasado, lo que permite garantizar la asepsia e inocuidad del producto. Asimismo, previo a la etapa de esterilización, se realiza un exhaustivo control de calidad donde se garantiza que la maquinaria esté libre de riesgos químicos, físicos y biológicos, gracias a nuestro control de ATP, elementos de aseo aprobados por la FDA y los controles de los APPCC en todas las etapas del proceso

**COMPOSICIÓN**

Zumo de Mora 100% Natural

**DOSIFICACIÓN**

	1 Parte de zumo por 2 de agua/leche		
	7 onzas/200 ml	9 onzas/250 ml	11 onzas/310 ml
ZUMO (ml)	66	83	103
AGUA/LECHE (ml)	134	167	207
RENDIMIENTO /N° DE VASOS	75	60	48

ELABORADO POR: S Jaime Andrés Figueroa

REVISADO POR: Elizabeth Martinez

APROBADO POR: Brian Martinez

Fabricado por: Grupo Empresarial la Estrella SAS. Parque Industrial Gran Sabana Bodega 27. Vereda Tibitó - Tocancipá - Cundinamarca  
www.laestrellage.com