

**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 PAPAYA**

CÓDIGO: MC05PY04

REGISTRO SANITARIO N° RSA-007754-2019

**ZUMO**

Zumo de fruta de papaya, 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

- 1) Manténgase el producto en un lugar fresco y seco.  
2) 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	10,00	7,00
Acidez	0,50	0,30
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 Papaya 100% Natural****DOSIFICACIÓN**

1 Parte de zumo por 1 de agua

	7 onzas/200 ml	9 onzas/250 ml	11 onzas/310 ml
ZUMO (ml)	100	125	155
AGUA (ml)	100	125	155
RENDIMIENTO /N° DE VASOS	50	40	32

ELABORADO POR:

Jaime Andrés Figueroa

REVISADO POR: Elizabeth Martínez

APROBADO POR: Brian Martínez

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