

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FK-PT-FT-09 Versión: 01 Fecha: Enero/2023 Página: 1/2
	<b>BEBIDA A BASE DE PULPA DE MANGO Y MARACUYÁ ENDULZADO CON STEVIA</b>	

NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>BEBIDA A BASE DE PULPA DE MANGO Y MARACUYÁ ENDULZADO CON STEVIA</b>																																										
TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN	Tratamiento térmico (Pasteurización)																																										
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado a base de pulpa de mango y maracuyá, adición de agua, azúcares y stevia; sometido a tratamiento térmico de pasteurización y destinado para el consumo humano.																																										
INGREDIENTES	Agua tratada, pulpa de mango, zumo de maracuyá, azúcar, fibra cítrica, estabilizantes: xanthan SIN-415, CMC SIN-466, sustancia conservadora: sorbato de potasio SIN-202, panela natural, ácido ascórbico SIN-300, edulcorantes: sucralosa SIN-955, hojas de stevia deshidratada y pulverizada y Yacón liofilizado.																																										
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: Anaranjado, característico a mango</li> <li>• Olor: Característico, sin olores extraños</li> <li>• Sabor: Característico, sin sabores extraños               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto: Fluido homogéneo, que puede tener sólidos en suspensión o en sedimento, a excepción de materias extrañas.</li> </ul> </li> </ul> <p>Fuente: Especificaciones propias de FRUTINKA DEL PERU S.A.C.</p>																																										
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (RM N° 591 - 2008/MINSA)	XVI.2 Bebidas no carbonatadas <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agentes microbianos</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Aerobios mesófilos</i></td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Mohos</i></td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td><i>Levaduras</i></td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td><i>Coliformes</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;3</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>						Agentes microbianos	Categoría	Clase	n	c	Limite por g		m	M	<i>Aerobios mesófilos</i>	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	<i>Mohos</i>	2	3	5	2	1	10	<i>Levaduras</i>	2	3	5	2	1	10	<i>Coliformes</i>	5	2	5	0	<3	-
Agentes microbianos	Categoría	Clase	n	c	Limite por g																																						
					m	M																																					
<i>Aerobios mesófilos</i>	2	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>																																					
<i>Mohos</i>	2	3	5	2	1	10																																					
<i>Levaduras</i>	2	3	5	2	1	10																																					
<i>Coliformes</i>	5	2	5	0	<3	-																																					
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>Menor 4.5</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g/100 ml)</td> <td>Menor a 4.5</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg/100 ml)</td> <td>Menor a 100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: NTP 203.110:2009 JUGOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTA. Requisitos</p>						Característica	Especificación	pH	Menor 4.5	Azúcares totales (g/100 ml)	Menor a 4.5	Sodio (mg/100 ml)	Menor a 100																													
Característica	Especificación																																										
pH	Menor 4.5																																										
Azúcares totales (g/100 ml)	Menor a 4.5																																										
Sodio (mg/100 ml)	Menor a 100																																										

FICHA TÉCNICA		Código: FK-PT-FT-09 Versión: 01 Fecha: Enero/2023 Página: 2/2
BEBIDA A BASE DE PULPA DE MANGO Y MARACUYÁ ENDULZADO CON STEVIA		
PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envase primario: Botellas PET (Polietileno Tereftalato) y botellas de vidrio con tapa selladas herméticamente. Capacidad mínima de 200 ml.</li> <li>• Envase secundario: Plástico termo-encogible/Bandeja con plástico termo-encogible/Caja de cartón de 12 a 24 unid.</li> </ul>	
VIDA ÚTIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Botellas: Doce (12) meses</li> </ul>	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener en un lugar limpio, fresco y seco.</li> <li>• Protegido de la luz solar y de aromas agresivos.</li> </ul>	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	Condiciones de transporte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener a temperatura ambiente</li> <li>• Vehículo limpio, hermético y exclusivo</li> <li>• Vehículo libre de olores extraños</li> <li>• Vehículo libre de plagas</li> </ul>	
INFORMACIÓN DE ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del Producto</li> <li>• Ingredientes y aditivos</li> <li>• Peso Neto</li> <li>• N° de Lote</li> <li>• Fecha de vencimiento</li> <li>• Registro sanitario               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de la empresa que elabora el producto</li> </ul> </li> <li>• Dirección, RUC, teléfono</li> <li>• Condiciones de almacenamiento</li> </ul>	
INSTRUCCIONES DE USO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo directo, sin previa preparación. Agítese antes de beber.</li> <li>• Consumir antes de la fecha de vencimiento indicada en el empaque.</li> </ul>	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general; el producto no presenta restricciones, ni contraindicaciones.	