

FICHA TÉCNICA

BEBIDA CON PULPA DE PIÑA ENDULZADO CON STEVIA

Código: FK-PT-FT-45
Versión: 01
Fecha: Enero/2023
Página: 1/2

NOMBRE DEL PRODUCTO	BEBIDA CON PULPA DE PIÑA ENDULZADO CON STEVIA																																										
TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN	Tratamiento térmico (Pasteurización)																																										
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado con pulpa de piña y con adición de agua de azúcares y stevia; sometido a tratamiento térmico de pasteurización y destinado para el consumo humano.																																										
INGREDIENTES	Agua tratada, pulpa de piña, azúcar, estabilizantes: xanthan (SIN-415), CMC (SIN 466), regulador de la acidez: ácido cítrico (SIN-330), sustancia conservadora: sorbato de potasio (SIN-202), panela natural, fibra cítrica, antioxidante: ácido ascórbico (SIN-300), edulcorantes: sucralosa (SIN-955), stevia deshidratada y pulverizada, yacón liofilizado, mezcla de colorantes naturales: Cochinilla, Palillo, zumo de limón con Huito.																																										
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<ul style="list-style-type: none"> • Color: Verde claro/tene característico • Olor: Característico, sin olores extraños • Sabor: Característico, sin sabores extraños <li style="padding-left: 20px;">• Aspecto: Fluido homogéneo, que puede tener sólidos en suspensión o en sedimento, a excepción de materias extrañas. <p>Fuente: Especificaciones propias de FRUTINKA DEL PERU S.A.C.</p>																																										
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (RM N° 591 - 2008/MINSA)	<p>XVI.2 Bebidas no carbonatadas</p> <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>10²</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><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 ²	<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 ²																																					
<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 style="width: 50%;">Característica</th> <th style="width: 50%;">Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH Menor 4.5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g/100 ml) Menor a 4.5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg/100 ml) Menor a 100</td> <td></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-45 Versión: 01 Fecha: Enero/2023 Página: 2/2
	BEBIDA CON PULPA DE PIÑA ENDULZADO CON STEVIA	

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