

MARCA
Polpanorte**GENERALIDADES**

Pulpa de fruta se define como un producto no fermentado, no alcohólico, no concentrado, no diluido, obtenido de frutas polposas, frescas, sanas y maduras, a través de un proceso tecnológico adecuado, siguiendo las Buenas Prácticas de Fabricación.

Origen: Industria Brasileña.

Producto pasteurizado.

Registro del producto en MAPA no PR-000197-0.000017.

CERTIFICACIONES

Kosher, Halal y Vegano

INGREDIENTES

Pulpa de guayaba (100%).

NO CONTIENE GLUTEN.

FINALIDAD DE USO

Preparo de jugos, bebidas lácteas, mermelada, dulces, helados comestibles, etc.

MODO DE PREPARACIÓN DE JUGOS

Para 100 g de pulpa, añadir 200 ml de agua. Mezclar en una licuadora. Sugerencia de consumo: endulzar al gusto.

VALIDEZ

24 meses después de la fecha de fabricación, si se mantiene a la temperatura de congelación (por debajo de -18°C).

RASTREABILIDAD

La información relativa a la rastreabilidad de los lotes de insumos está en posesión del Grupo Zeppone y puede presentarse al cliente a petición de éste.

EMBALAJE

El embalaje utilizado cumple con los estándares de calidad/migración según RDC No. 51 del 26 de noviembre de 2010 y RDC No. 52 del 26 de noviembre de 2010.

EMBALAJE PRIMARIO:

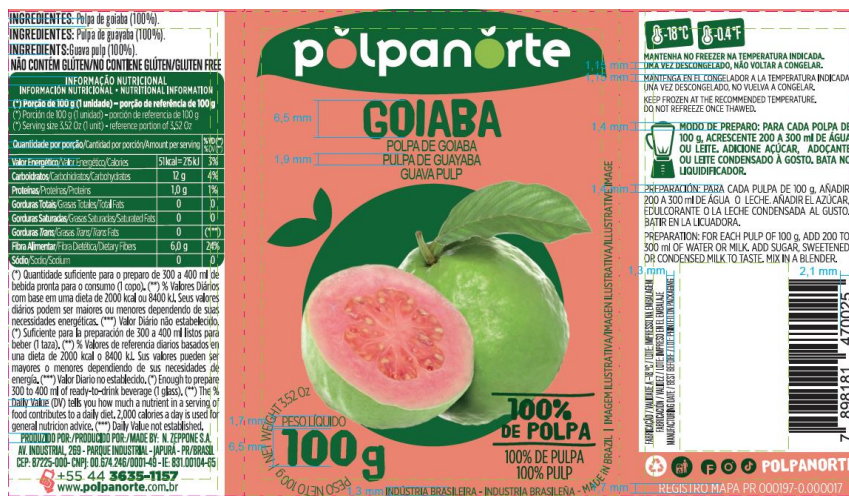


Imagen ilustrativa

Especificación del material de embalaje primario:

Paquete de polietileno.

Dimensiones del embalaje: 110mmx 90mmx15mm (Largo x Ancho x Alto)

Número de artículo comercial global - Código EAN 13 - 7898181470025.

Peso neto: 100 g.

EMBALAJE SECUNDARIO:



Imagen ilustrativa

Especificación del material de embalaje secundario:

Paquete de polietileno.

Dimensiones del embalaje: 280mmx240mmx50mm (Largo x Ancho x Altura)

Número de artículo comercial global - Código EAN 13 - 7898181470360.

Peso neto: 1 kg (10 unidades de 100 g).

EMBALAJE TERCIARIO:



Imagen ilustrativa

Especificación del material de embalaje terciario:

Caja de cartón.

Color: Según el modelo ilustrativo anterior.

Dimensiones de la caja: 430mmx310mmx182mm (Largo x Ancho x Altura)

Número de artículo comercial global - Código DUN 14 - 17898181470367.

Peso neto: 12 kg (12 unidades de 1 kg).

IDENTIFICACIÓN DE LA FECHA DE FABRICACIÓN, VALIDEZ Y LOTE

Embalaje primario

La fecha de Fabricación, Validez y Lote se expresan en el embalaje primario, representando como el siguiente ejemplo:

Fabricación▶	FAB: DD/MMM/AA
Validez▶	VAL: DD/MMM/AA
Lote▶	L:2201006A01*

*Información representativa

Donde las fechas se expresan en Día/Mes/Año (DD/MMM/AA), y la información ("A01") que acompaña al lote ("A01") representa el turno de producción y la máquina en la que se produjo.

Embalaje secundario

La fecha de Fabricación, Validez y Lote se expresan en el embalaje secundario, representando como el siguiente ejemplo:

Fabricación▶	FAB: DD/MM/AA
Validez▶	VAL: DD/MM/AA
Lote▶	L:2201006
Trazabilidad▶	A01* 00:00*

*Información representativa

Cuando las fechas se expresan en Día/Mes/Año (DD/MM/AA), y la información debajo del lote, representan el turno de producción y la máquina en la que se produjo ("A01"), y la hora en que se embolsó ("00:00").

Embalaje terciario

La identificación de la fecha de Fabricación, Validez y Lote siguen el sistema de envasado secundario.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (*) Porción de 100 g		
	Quantidade por porção	% VD (**)
Valor Energético	51 kcal = 215 kJ	3 %
Carbohidratos	12 g	4 %
Proteínas	1,0 g	1 %
Grasas totales	0	0
Grasas saturadas	0	0
Grasas <i>Trans</i>	0	(***)
Fibras alimentarias	6,0 g	24 %
Sodio	0	0

(*) Cantidad suficiente para preparar de 300 a 400 ml de bebida lista para beber (1 ½ taza). (**) % Valores de referencia diarios basados en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Tus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de tus necesidades energéticas. (***) Valor diario no establecido.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Pulpa homogénea, libre de impurezas.

Color: Varía de blanco rosado a rojo.

Sabor: Característico de la fruta.

Aroma: Característico de la fruta.

CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA

Análisis	Especificación
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausente
<i>Escherichia coli</i> /g	Máx. 10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i> /g	Máx. 10 ²
Mohos y levaduras/g	Máx. 10 ⁴

RDC n°724/2022 y IN n°161/2022.

CARACTERÍSTICA FÍSICOQUÍMICAS

Análisis	Especificación	
	Mín.	Máx.
Sólidos solubles en °Brix a 20°C	7,00	-
Sólidos totales (g/100g)	7,50	-
Acidez total expresada en ácido cítrico (g/100g)	0,40	-
Acido ascórbico (mg/100g)	24,00	-
pH	3,50	-

IN n°37/2018.

ANÁLISIS DE MACROSCOPÍA Y MICROSCOPÍA

Análisis	Especificación
Arena o ceniza insoluble en ácido (%)	Máx. 1,50
Ácaros muertos (g)	Máx. 5/100

RDC N°623/2022.

CONTAMINANTES INORGÁNICOS

Análisis	Especificación
Arsénico (mg/kg)	Máx. 0,30
Plomo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cadmio (mg/kg)	Máx. 0,05

RDC N°722/2022 y IN N°160/2022.

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Este producto es estocado en una cámara frigorífica en congelación a -18°C o más frío.

Debe almacenarse y comercializarse en congelación a -18°C o más frío.

Mantener en el congelador a la temperatura indicada (-18°C o más frío).

Una vez descongelado, no vuelva a congelar.

METODO DE DISTRIBUCIÓN

Transporte en camión frigorífico a -18°C o más frío, protegido de olores fuertes, suciedad y plagas, para garantizar la calidad del producto.

ACUERDO TÉCNICO

Como importador autorizado del producto PULPA DE GUAYABA 100 g POLPANORTE, basado en la legislación específica y las regulaciones técnicas del mercado para el cual está destinado el producto, declaro que he realizado las evaluaciones necesarias, confirmando que el uso de los insumos declarados en la lista de ingredientes está permitido, también cumpliendo con las pruebas de laboratorio obligatorias, los límites específicos y la frecuencia presentada en el expediente técnico. Declaro que soy responsable de la información y su forma de declaración en el etiquetado del producto en el embalaje comercializado.

Los materiales impresos y/o engranajes han sido debidamente analizados asegurándose de que cumplan con los requisitos mínimos establecidos por la legislación vigente en cuanto a imagen y etiquetado que aparecen en la Especificación Técnica del Producto, complementándose con la información acordada en todos los elementos/secciones de la especificación, haciendo así que el producto esté calificado sin restricciones en el tránsito libre y la comercialización.

Mediante este término se acuerda que seré responsable de monitorear la entrada en vigor de nueva legislación o cambios que impacten en la necesidad de adaptarse a los estándares del producto, informando al Grupo Zeppone (por escrito), y de manera oportuna, las adaptaciones necesarias para que el producto siga siendo apto para la comercialización.

Asimismo, el Grupo Zeppone está obligado a informar y acordar previamente cualquier cambio en el producto que modifique la especificación acordada ahora.

Consciente de que la información técnica contenida en este documento se presenta de manera clara, objetiva y suficiente para un análisis concluyente de que el producto cumplirá totalmente con los requisitos legales y regulatorios en el mercado para el cual está destinado, soy consciente de los términos.

Firma: _____

Sello del importador

Lugar y fecha : _____, ____/____/____