

1.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

NOMBRE	Corporación Ecuatoriana de Alimentos y Bebidas Corpabe S.A.
DIRECCIÓN	Av. 12 de Octubre N24-437 y Luis Cordero Edif. Puerto de Palos (mezanine). Frente al Swissotel. Quito.
TELÉFONOS	(593)(2) 2501467 / (593)(2) 22501468. Fax. Ext. 1000
PÁGINA WEB	www.elordeno.com
PLANTA PRODUCCIÓN	Panamericana Sur Km. 34 1/2. Sector Machachi. Telf. (593)(2) 2310364

2.- IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL INSUMO	CONCENTRADO DE DURAZNO
ORIGEN	Vegetal
INGREDIENTES	Duraznos y ácido ascórbico
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Se obtiene a partir de la concentración del jugo de la fruta, los cuales fueron lavados, molidos, refinados y sometidos a procesos térmicos para su posterior envasado en tanques metálicos.

3.- ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS	FISICOQUÍMICAS			
	PARÁMETRO	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO
	Sólidos solubles*	°Brix	30,00	32,00
	Acidez*	%	0,50	1,90
	pH*	-	3,60	4,30
	Arsénico (As)**	mg/kg	-	0,20
	Cobre (Cu)**	mg/kg	-	5,00
	Zinc (Zn)**	mg/kg	-	5,00
	Hierro (Fe)**	mg/kg	-	15,00
	Plomo (Pb)**	mg/kg	-	0,05
Suma de CU, Zn, Fe**	mg/kg	-	20,00	
Residual de plaguicidas**	mg/kg	De acuerdo a LMR del Codex Alimentarius		
MICROBIOLÓGICAS				
PRODUCTOS PASTEURIZADOS				
PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	
Coliformes*	NMP/cm ³	-	3,00	
Coliformes fecales*	NMP/cm ³	-	3,00	
Recuento estándar en placa REP*	UFC/cm ³	-	10,00	
Recuento de mohos y levaduras*	UP/cm ³	-	10,00	
ANALIZAR 3 MUESTRAS				
ORGANOLÉPTICAS				
Aspecto	Semiviscosa, sin restos de cáscara			
Color	Amarillo - Naranja			
Olor	Frutal fuerte aromático, característico			
Sabor	Frutal fuerte aromático a fruta fresca, característico			

4. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

ENVASE*	Interno: Funda aséptica estéril Externo: Tanque metálico
ALMACENAMIENTO*	Almacenar a temperatura ambiente, siempre que sea menor a 35°C
ETIQUETADO*	Legible con la información correcta según la norma NTE INEN 1334:2014 Rotulado de Productos Alimenticios para consumo humano. Requisitos. Parte 1, 2 y 3.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN*	Se debe transportar como máximo a 35°C ; en carros o camiones cerrados, limpios, secos y libres de olores extraños. Deben llevar su respectiva guía de remisión y transportar exclusivamente alimentos.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL*	24 meses
TRATAMIENTO PREVIO	No aplica
USO PREVISTO	Se utiliza a nivel industrial o en el hogar para elaborar néctares o bebidas.
NORMA DE REFERENCIA	NTE INEN 2337:2008, CODEX STAN 247:2005

5.- CONTENIDO DE ALERGENOS

No contiene alérgenos

6.- CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN EN CADA RECEPCIÓN (*)

Todos estos puntos son comparados al momento de la recepción de la materia prima, verificando el certificado de calidad del lote recibido con la Ficha técnica.

7. NOTA ()**

Todos estos puntos críticos se deben revisar al menos cada dos años mediante análisis solicitados al proveedor, para verificar y asegurar el cumplimiento de los requisitos de la materia prima.



Ing. Gabriela Quispilema



Ing. Ana Moreno



Ing. Adriana Villalba

Realizado por
 Analista de Materias Primas e Insumos

Revisado por
 Supervisora de Calidad UHT

Aprobado por
 Jefe de Aseguramiento de Calidad

Fecha de actualización:
 26/10/2020