



PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

A65.G6.PP

22/03/2023

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS  
GRUPO FRUTAS Y VERDURAS

Versión 1

Página 1 de 2

## FICHA TÉCNICA: PULPA DE FRUTAS

Nombre Comercial	
<b>Calidad</b>	<p>Se debe dar cumplimiento a lo establecido en:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Resolución 2674 de 2013:</b> Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.</li><li>- <b>Resolución 14712 de 1984:</b> Por la cual se reglamenta lo relacionado con producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de vegetales como frutas y hortalizas.</li><li>- <b>Resolución 3929 de 2013:</b> Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten importen y comercialicen en el territorio nacional.</li><li>- El producto debe contar con la autorización sanitaria de comercialización correspondiente, expedida por el INVIMA, de acuerdo con la <b>Resolución 719 de 2015</b> Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública: <b>Permiso sanitario</b></li><li>- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.</li></ul> <p><i>En general se debe dar cumplimiento a la normatividad nacional vigente aplicable a alimentos para consumo humano.</i></p>
<b>Requisitos Generales</b>	<p>Se entiende como <b>pulpa de fruta</b> al producto no diluido ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de algunas clases de frutas frescas, sanas, maduras y limpias sometido a un proceso de producción y conservación adecuado (Fuente: <b>Resolución 14712 de 1984</b>).</p> <p><b>Pulpa:</b> Producto obtenido por la maceración, trituración o desmenuzado y el tamizado o no de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras y limpias (Fuente: <b>Resolución 3929 de 2013</b>).</p> <p>No se permiten:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pulpas clarificadas y/o concentradas.</li><li>- Pulpas de frutas azucaradas.</li><li>- Pulpas que requieran uso de aditivos.</li></ul>
<b>Requisitos específicos</b>	<p><b>Características fisicoquímicas:</b></p> <p>Debe darse cumplimiento al contenido de grados Brix y el porcentaje de acidez titulable de las pulpas dispuesto en la Tabla N°1 de la Resolución 3929 de 2013, de acuerdo con la fruta empleada; según lo dispuesto en el numeral 6.2.2 Requisitos fisicoquímicos del mismo documento.</p>

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A65.G6.PP

22/03/2023

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS  
GRUPO FRUTAS Y VERDURAS**

Versión 1

Página 2 de 2

**Características microbiológicas (Fuente: Resolución 1407 de 2022):**

Producto	Requisitos	Parámetro					
		Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Pulpa de fruta con tratamiento térmico congelada o no	Aerobios mesófilos	2	3	5	2	1000 ufc/mL	3000 ufc/mL
	Mohos y levaduras	2	3	5	2	100 ufc/mL	200 ufc/mL
	<i>Escherichia coli</i>	NA	3	5	0	<10 ufc/mL	--
	<i>Salmonella spp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25mL	--

n = Número de unidades que componen la muestra a analizar.  
m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.  
M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable  
C = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad

**Empaque y Rotulado**

**PRIMARIO:**

- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumplir con la Resolución No. 0810 de 2021, por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Cumplir con la Resolución No. 2492 de 2022, Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.
- De acuerdo con el artículo 54 de la Resolución 2154 de 2012 está prohibida la reutilización de envases.

**SECUNDARIO**

- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

**Conservación y almacenamiento**

- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

**Transporte**

- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

**Vida útil**

- 6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 6 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

**Presentación**

- Presentación comercial acorde con lo requerido para el servicio al que se destina el producto.

**Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!**