

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO****A. NOMBRE DEL PRODUCTO** ( Ver numeral 6, 14- del Instructivo de trámites):

VARIEDAD: ZUMO DE LIMÓN

**B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE**

Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

LIMON, ACIDO ASCORBICO 0,06% (ANTIOXIDANTE), BENZOATO DE SODIO 0,06% (CONSERVANTE)

**C. PRESENTACIONES COMERCIALES** Ver numeral (9) del instructivo de trámites:

UNIDADES DESDE 200Mg HASTA 1000Mg

**D. TIPO DE ENVASE** Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

TARRO, TETRA PAK, BOLSA FLEX-UP

**E. MATERIAL DE ENVASE** Ver numeral (8) del Instructivo de trámites:

POLIPROPILENO, CARTON Y POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD

**F. CONDICIONES DE CONSERVACION** Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN 0-4 °C

**G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)** Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, SELECCIONAR LA FRUTA, DESINFECTAR FRUTA, ARREGLO DE FRUTA, ADICIONAR ADITIVOS CORRESPONDIENTES, EMPACAR EN TARROS Y/O BOLSAS DOY PACK Y SE LLEVA A REFRIGERACIÓN PARA LUEGO SER DISTRIBUIDAS.

**H. VIDA UTIL ESTIMADA** Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

90 DIAS REFRIGERACION

**I. PORCION RECOMENDADA** Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.**J. GRUPO POBLACIONAL** Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

POBLACIÓN EN GENERAL

**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA** Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

del producto:

JEFE DE PRODUCCION

Nombre del Responsable del producto

Firma:

\* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.