

COMERCIALIZADORA V&B	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO SANCOCHO COLOMBIANO	CODIGO: FT-PT-001	
		FECHA ACTUALIZACION: 2023/03/13	
		VERSIÓN: 01	PAGINA: 1 / 3

INFORMACION DEL PRODUCTO	NOMBRE DEL PRODUCTO			
	Sancocho Colombiano – Colombian Stew Mix.			
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
	Mezcla de productos vegetales congelados para preparar deliciosa sopa con sabor típico colombiano.			
				
	COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO			
	Plátano verde, yuca, papa, mazorca, zapallo, arracacha.			
	MARCA DEL PRODUCTO			
Fruitday.				
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO				
Lavado y desinfección, pelado, troceado, enfriamiento en congelación, empaquetado, etiquetado, almacenamiento y distribución en congelación a -18°C.				
INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
	Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación
	Apariencia y forma	Sensorial	Por cada lote de producción	Superficies varias, formas no simétricas.
	Textura	Sensorial	Por cada lote de producción	Característico de la mezcla de vegetales.
	Color	Sensorial	Por cada lote de producción	Característicos a la mezcla de vegetales.
	Olor	Sensorial	Por cada lote de producción	Característicos a la mezcla de vegetales.
	Sabor	Sensorial	Por cada lote de producción	Característicos a la mezcla de vegetales.

Planta de producción.
FRUITDAY COLOMBIA
Tel. + 57 317 323 1434
Calle 03 No. 1 - 96
La Unión Valle del Cauca

Casa Matriz.
COMERCIALIZADORA V y B.
NIT. 900475690-5
www.fruitday.org
gerencia@fruitday.org

COMERCIALIZADORA V&B	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO SANCOCHO COLOMBIANO	CODIGO: FT-PT-001	
		FECHA ACTUALIZACION: 2023/03/13	
		VERSIÓN: 01	PAGINA: 2 / 3

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS			
Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación
°Brix	Refractométrico	Por cada lote de producción	Plátano: Max. 7.5 Mazorca: 6 - 12 Otros: De acuerdo con cada vegetal.
Largo (cm)	Calibrador	Por cada lote de producción	De acuerdo con cada vegetal.
Espesor (mm)	Calibrador	Por cada lote de producción	De acuerdo con cada vegetal.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Pruebas Requeridas			Límite Máximo
Recuento de aerobios mesófilos ufc/g			< 500
Recuento de hongos y levaduras ufc/g			< 50
Recuento de coliformes totales ufc/g			< 150
*Escherichia coli			10 a 100 ufc/g
*Salmonella spp.			Ausencia/25g
*Listeria Monocytogenes			Ausencia/25g
*Requisitos para Frutas y Hortalizas; congeladas para consumo humano, según la Resolución 1407 del 2022.			
PRESENTACIÓN COMERCIAL			
PRESENTACIÓN (Contenido Neto)	PESO POR UNIDAD (aprox.)	EMPAQUE	EMBALAJE
	EMPAQUE NETO		
48 oz (3 lb)	1362 g	Bolsa polietileno de baja densidad (PEBD)	Caja corrugada *8 paquetes
32 oz (2 lb)	908 g	Bolsa polietileno de baja densidad (PEBD)	Caja corrugada *12 paquetes
16 oz (1 lb)	454 g	Bolsa polietileno de baja densidad (PEBD).	Caja corrugada *24 cajas.

Planta de producción.
 FRUITDAY COLOMBIA
 Tel. + 57 317 323 1434
 Calle 03 No. 1 - 96
 La Unión Valle del Cauca

Casa Matriz.
 COMERCIALIZADORA V y B.
 NIT. 900475690-5
www.fruitday.org
gerencia@fruitday.org

COMERCIALIZADORA V&B	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO SANCOCHO COLOMBIANO	CODIGO: FT-PT-001	
		FECHA ACTUALIZACION: 2023/03/13	
		VERSIÓN: 01	PAGINA: 3 / 3

CONSERVACIÓN	
En un lugar limpio, congelado entre (-18°C a -23°C), libre de olores contaminantes. Proteger de la incidencia de la luz solar directa o cualquier fuente de calor. No romper la temperatura entre -18°C a -23°C durante el almacenamiento o transporte.	
Después de abierto el empaque, sacar la porción sin dejar descongelar el producto y mantener congelado.	
VIDA ÚTIL	
El producto tiene una duración de 12 meses en condiciones normales de almacenamiento.	
DESCRIPCIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	
Impreso en cada unidad de producto y en el embalaje con código de acuerdo con el día de fabricación.	
USOS E INSTRUCCIONES	
El sancocho colombiano se listo para cocinar, incluye vegetales como plátanos, papa y maíz, y es perfecto para realizar sopa. La mezcla de verduras para el Sancocho se considera una excelente opción para restaurantes, tiendas de delicatessen y tiendas minoristas.	
Instrucciones de preparación:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocine en agua su carne preferida (Pollo, res, cerdo y/o pescado) Hasta que se ablande. 2. Tome 4 o 5 tazas de este caldo (dependiendo de la textura deseada) y hiérvalo. 3. Agregue los ingredientes del empaque y cocine por 25 minutos. 4. Añada sal, especias y color de acuerdo con su preferencia. 6. Sirva caliente. 	
LEGISLACIÓN	
Resolución No. 2674 del 2013, Requisitos sanitarios de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas.	
Resolución No. 1407 del 2022, Parámetros microbiológicos alimentos de consumo humano.	
Resolución No. 5109 de 2005, rotulado de alimentos.	
Resolución No. 2505 de 2004, transporte de congelados.	
Norma Técnica Colombiana NTC 4869 de 2000, Alimentos refrigerados y congelados: Alimentación, transporte, distribución, y exhibición venta.	
Revisado por: Camilo Mejia Ramirez Ingeniero de Alimentos Fecha: 13 de marzo de 2023.	Aprobado por: Juan Manuel Varela Gerente General Fecha: 13 de marzo de 2023.

Planta de producción.
 FRUITDAY COLOMBIA
 Tel. + 57 317 323 1434
 Calle 03 No. 1 - 96
 La Unión Valle del Cauca

Casa Matriz.
 COMERCIALIZADORA V y B.
 NIT. 900475690-5
www.fruitday.org
gerencia@fruitday.org