



Item	400 gram reference
	Papaya chunks in 100% fruit juice
	Pineapple chunks in 100% fruit juice
	Blackberry chunks in 100% fruit juice
	Passion fruit pulp in 100% fruit juice

	<p>Blackberry chunks in 100% fruit juice</p>
	<p>Passion fruit pulp in 100% fruit juice</p>
	<p>Banana passion fruit pulp in 100% fruit juice</p>
	<p>Mango chunks in 100% fruit juice</p>
	<p>Lulo chunks in 100% fruit juice</p>
	<p>Golden berry chunks in 100% fruit juice</p>
	<p>Guava slices in 100% fruit juice</p>
<p>Packing list</p>	<p>Amount per 20 ft container palletized 12 unit boxes</p>
	<p>Amount per 20 ft container loose boxes (12 unit boxes)</p>

Permits & Certifications

- HAACP (in compliance)
- Invima (Colombian regulatory agency)
- Good agricultural practices (ICA)
- Global Gap (Icontec)
- Certified packing house (ICA)
- FDA/FCE Permits
- SMETA (Sedex registry)
- Kosher



*Comercio exterior y logística internacional
Colombia*

*Contacto: ALFREDO MONTES VALLE
Celular: + 57 - 1 - 310 5733220
E 'mail: vasa.asesorias@gmail.com
Bogotá D.C. – Colombia*

ALFREDO MONTES VALLE
Comercio Exterior y Aduanas
JANKAR LOGISTIC S.A.S.
Celular | Whatsapp: (+57) 310 573 3220
Logística y Comercio Nacional e Internacional
Email: aduana.nacional@jannkarlogistic.com
Http: www.jannkarlogistic.com
Bogotá – Colombia



	FICHA TECNICA CHUNKS PIÑA ENLATADA	Fecha de elaboración: 27/07/2017
		Código: FTCPE011
		Versión: 02

NOMBRE COMUN	Chunks de Piña Enlatada
DESCRIPCION FISICA Y PROCESO	<p>Proceso de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recepción de la fruta, • Selección de la fruta madura • Desinfección de la fruta • Remoción del penacho • Pelado de la fruta • Desinfección de hojalata • Llenada de envases • Preparación de líquido de gobierno (agua, azúcar, pulpa de piña y ácido cítrico) • Sellado • Esterilización • Cuarentena • Comercialización. <p>La conservación de la fruta se basa en el aislamiento de la fruta del contacto con el aire por medio de un proceso de sumergir la fruta (cortada en cubitos) en su propio jugo de fruta natural y sellar herméticamente el recipiente. La ausencia de oxígeno y la aplicación de calor inhiben y destruyen la mayoría de las enzimas y microorganismos que causan el deterioro de los alimentos.</p> <p>La fruta se enlata en el momento óptimo de madurez y el proceso garantiza que se frene la maduración del mismo y se tenga en todo momento un producto fresco. Compramos directamente al productor lo cual elimina los intermediarios y reduce los riesgos a los cuales se expone el producto en el proceso de transporte, distribución en plaza o mercado y consumo final.</p> <p>Por último el producto tiene un precio permanente lo cual reduce los efectos de negociación en las fluctuaciones de la oferta y demanda.</p>
INGREDIENTES	Piña variedad MD2, azúcar, ácido cítrico, agua.

	FICHA TECNICA CHUNKS PIÑA ENLATADA	Fecha de elaboración: 27/07/2017
		Código: FTCPE011
		Versión: 02

VARIEDAD		
		piña: 200 gramos peso escurrido.
UNIDAD DE MEDIDA		200 gramos de Chunks de piña MD2 con dimensiones (25 mm de largo *25 mm de ancho aproximadamente) y 200 gramos de jugo de fruta y/o almíbar.
CAPACIDAD PRODUCCION FRECUENCIA	DE Y	Diario: 70.000 latas
MODO DE USO		<p>Las latas de Mangomez vienen con fruta madura lista para consumir. El jugo se puede consumir como bebida refrescante directamente del empaque (no es jarabe). Puede calentar los contenidos para hacer un dulce o mermelada, agregar el contenido a tortas y postres o ensaladas y usar frutas como la maracuyá para hacer cócteles divertidos.</p> <p>El producto está destinado al consumidor final a través de supermercados, restaurantes, casinos u hoteles.</p>
CARACTERISTICAS CONFERIDAS AL PRODUCTO EN EL PROCESO DE PRODUCCION		<p>Características de producto:</p> <p>Color, sabor y sabor característicos de una fruta pasteurizada, saludable y madura.</p> <p>Aspecto: fruta sumergida en líquido (almíbar)</p> <p>Características microbiológicas:</p>

	FICHA TECNICA CHUNKS PIÑA ENLATADA	Fecha de elaboración: 27/07/2017
		Código: FTCPE011
		Versión: 02

	<p>Recuento de m.o mesófilos/g: <20,000 NMP de Coliformes Totales/g: <3 NMP de E. Coli/g: <3 Recuento de m.o Hongos y Levaduras/g: <1000 Recuento de m.o Clostridium /g: <10</p> <p>Características fisicoquímicas:</p> <p>pH: 3,9 °Bx: 12</p>
DESCRIPCIÓN DE PELIGROS QUÍMICOS	<p>Contenido máximo de metales pesados:</p> <p>Cobre (Cu) máx. 5 mg/Kg Plomo (Pb) máx. 0.3 mg/Kg Arsénico(As) máx. 0.1 mg/Kg Estaño (Sn) máx. 150 mg/Kg</p> <p>Presencia de sustancias agroquímicas Presencia de aditivos alimentarios adicionados en cantidades mayores a los máximos permitidos por la norma vigente (Res. 3929/2013).</p>
REQUISITOS LEGALES	<ul style="list-style-type: none"> Resolución 2674/2013. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. Resolución 3929/2013. 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 procesan, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.

	FICHA TECNICA CHUNKS PIÑA ENLATADA	Fecha de elaboración: 27/07/2017
		Código: FTCPE011
		Versión: 02

	<ul style="list-style-type: none"> • Resolución 333/2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. • Resolución 005109/2005. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. • Resolución 2906/2007. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. • Resolución 682 de 2012. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. • Resolución 4142 de 2012. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en territorio colombiano. • Resolución 2195 de 2010. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.
PRESENTACION COMERCIAL Y EMPAQUE	<p>Fruta enlatada:</p> <p>Peso neto: 400 g, peso escurrido 200 g.</p> <p>Empaque 300x407 abre fácil, libre de BPA con recubrimiento sanitario. Altura: 112 mm, ancho: 2.45 mm, diámetro interno: 73 mm. Peso neto de la lata: 60 gramos aprox.</p> <p>Embalaje: 12 latas por caja, 180 cajas por pallet para un total de 2.160 por pallet (12 pallets en 20 pies). Contenedor sin paletizar: 43.200 unidades.</p>
VIDA UTIL	2 años, manténgalo en un lugar fresco sin exposición al sol.

	FICHA TECNICA CHUNKS PIÑA ENLATADA	Fecha de elaboración: 27/07/2017
		Código: FTCPE011
		Versión: 02

ROTULADO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nombre del producto 2. Peso neto y drenado 3. Lote identificado como día del año, mes del año, año actual y semana del año 4. Fecha de vencimiento: mes, día, año. 5. Valor nutricional 6. Instrucciones de uso 7. Temperatura de conservación 8. Nombre y dirección legal del productor
SUSTENTO DOCUMENTAL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis de vida útil 2. Resultados de laboratorio análisis físico y químico 3. Resultados de laboratorio análisis microbiológico 4. Niveles de actividad del agua 5. Distribución de calor y penetración 6. Manual BPM en el proceso de auditoría por parte del oficial regulador colombiano: INVIMA 7. FCE, FFR, SID para cada producto proporcionados por la FDA.
TRANSPORTE	El transporte de las latas se realiza en dry van. No requiere refrigeración.