



SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA
FICHA TÉCNICA
MERMELADA DE GUAYABA

Código: GV-FT-SGI-31
Versión: 01
Fecha: 14-06-2024
Página: 1 de 7
CONFIDENCIAL

Versión / fecha de revisión (Version/review date)	01 / 14-06-2024
Nombre del producto (Product name)	Mermelada de guayaba (Guava jam)
Nombre comercial (commercial name)	Mermelada de guayaba (Guava jam)
Nombre del proveedor (supplier name)	GUANAVIDA S.A.
Presentación (Presentation)	260 gr
Origen (Origin)	Ecuador
Destino (Destination)	Mercado Nacional e internacional (National and international market)
Clasificación (Classification)	Conserva de Frutas (Fruit preserves)
Ingredientes (Ingredients)	Guayaba (Guava)
	Azucar Blanca, Agua Purificada, Estabilizante (pectina), REgulador de Acidez (ácido citrico), Sustancias Conservadores (Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio) White Sugar, Purified Water, Stabilizer (pectin), Acidity Regulator (citric acid), Preservative Substances (Potassium Sorbate and Sodium Benzoate)
Alérgenos (Allergens)	Producto libre de alérgenos (Allergen free product)
Publico objetivo (Target public)	Producto apto para consumo de toda la población en edades superiores a los 12 meses (Product suitable for consumption by the entire population over 12 months of age)
Uso previsto (Expected use)	Como materia prima en helados, postres, dulces, galletas, entre otros.
	As a raw material in ice cream, desserts, sweets, cookies, among others.
Uso no previsto (Unintended use)	Consumir mucho tiempo después de abierto el empaque sin refrigeración. Consumo no recomendado para menores de 1 año
	Consume a long time after opening the packaging without refrigeration. Consumption not recommended for children under 1 year of age

Descripción (Description)
Producto semisólido, para consumo directo, obtenido de la fruta fresca provenientes de nuestras propias haciendas, las cuales son obtenidos por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de las guanábanas frescas, sanas, maduras y limpias que se pasteurizan, empacan y almacenan higiénicamente.
Semi-solid product, for direct consumption, obtained from fresh fruit from our own farms, which are obtained by disintegrating and sieving the edible fraction of fresh, healthy, ripe and clean soursops that are pasteurized, packaged and stored hygienically.

MÉTODO DE PROCESO (Process method)
Recepción de las frutas verdes, desinfectado y almacenado en cuartos de maduración. Posterior a maduración pasa por proceso de lavado y seleccionado, seguido del despulpado, mezclado de ingredientes y aditivos, pasteurizado y enfriado. Finalmente, empacado y almacenado en ambiente controlado. (Reception of green fruit, disinfected and stored in ripening rooms. After maturation, it goes through a washing and selection process, followed by pulping, mixing ingredients and additives, pasteurizing and cooling. Finally, packaged and stored in a controlled environment.)

FORMULA		
INGREDIENTES	Cantidad (100 g)	PORCENTAJE
PULPA DE GUAYABA	6,0 g	60,00%
AGUA	1,3 g	13,00%
PECTINA CITRICA	0,2 g	2,00%
AZUCAR	2,5 g	25,00%
ACIDO CITRICO	0,04 g	0,40%
SORBATO DE POTASIO	0,003 g	0,03%
BENZOATO DE SODIO	0,003 g	0,03%

Registro fotográfico (Photographic record)



Especificaciones fisicoquímicas (Physicochemical specifications)	
PARÁMETROS	LÍMITE MAXIMO
pH	2.8 – 43.5
Brix°	≥65
Acidez	2 – 2.5 %



SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA
FICHA TÉCNICA
MERMELADA DE GUAYABA

Código: GV-FT-SGI-31
Versión: 01
Fecha: 14-06-2024
Página: 3 de 7
CONFIDENCIAL

Especificaciones microbiológicas
(Microbiological specifications)

PARÁMETROS	LÍMITE MAXIMO
Mohos y Levaduras	1000 ufc/gr maximo
Coliformes	< 3 ufc/gr
E. Coli	< 3 ufc/gr
Aerobios Totales	<10 ufc/gr

Análisis de metales pesados
(Heavy metal analysis)

- Arsenico (Arsenic) - Plomo (Lead) - Cadmio (Cadmium) - Mercurio (Mercury) - Hierro (Iron)	<0.1 mg/Kg
---	------------

Información nutricional
(Nutritional information)

Nutrition Facts/ Datos de Nutrición	
19 servings por container / 17 porciones por envase	
Serv. size/T. por porción	1 tbsp/cda. (15g)
Amount per serving/Cantidad por ración	
Calories/Calorías	15
% Daily Value*/Valor Diario*	
Total Fat/Grasa Total 0g	0%
Saturated Fat/Grasa Saturada 0g	0%
Trans Fat/Grasa Trans 0g	
Cholesterol/Colesterol 0mg	0%
Sodium/Sodio 0mg	0%
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 4g	0%
Dietary Fiber/Fibra Dietética 0g	0%
Total Sugars/Azúcares Totales 4g	
Includes 3g Added Sugars/Incluye 3g de Azúcares Añadidos	6%
Protein/Proteínas 0g	
Vitamin D/Vitamina D 0mcg	0%
Calcium/Calcio 1.5mg	0%
Iron/Hierro 0mg	0%
Potassium/Potasio 35mg	0%
*The % Daily Value (DV) tells you how much of a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet of 2,000 calories per day and is used for general nutrition advice.	
*El % Valor diario(VD) le indica cuanto en nutriente en una porción de alimentos contribuye a una dieta diaria de 2,000 calorías al día se utiliza para asesoramiento de nutrición general.	

Especificaciones sensoriales
(Sensory specifications)

PARAMETROS

Apariencia	Semi solida
Olor	Característico
Sabor	Característico
Color	Rojo Claro

Rango de Color	PANTONE / ROJO GUAYABA 
----------------	--

Empaque (Packing)	
Empaque primario (Primary packaging)	Frasco de vidrio transparente Alto: 10 cm Diámetro: 6,4 cm Tapa Metálica dorada Diámetro: 5.8 Alto: 0.9 cm Peso Frasco: 140 g +/- 0.8 g



PARAMETROS DEL ARTE DE LA ETIQUETA

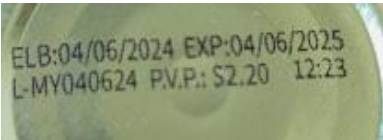


	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FICHA TÉCNICA MERMELADA DE GUAYABA	Código: GV-FT-SGI-31 Versión: 01 Fecha: 14-06-2024 Página: 5 de 7 *CONFIDENCIAL*
--	---	--

Unidades por empaque <i>(Units per packaging)</i>	12 und X caja
Envasado en Frascos de vidrio	Producto envasado unidad por unidad de forma manual o con dosificadora automática, asegurando el peso y sus variaciones tolerables (+/- 11 g) <i>(Product packaged unit by unit manually or with an automatic dispenser, ensuring the weight and its tolerable variations (+/- 11 g))</i>
Almacenamiento	El producto puede ser almacenado en refrigeración (Tº de 6ºC) o al temperatura y humedad al ambiente, en lugares frescos y limpios, lejos de cualquier tipo de contaminantes The product can be stored in refrigeration (temperature of 6ºC) or at room temperature and humidity, in cool and clean places, away from any type of contaminants.
Código de barras <i>(Barcode)</i>	

Trazabilidad <i>(Traceability)</i>	
Lote <i>(Batch)</i>	La codificación esta realizada con la letra L de lote seguida de las letras MY (Mermelada de Guayaba), posteriormente la fecha romana (dd/mm/aa9). The coding is done with the letter L of the lot followed by the letter MY (Guava Jam), then the recorded date (dd/mm/yy).
	Ejemplo (Example) : 04 de junio del 2024 = L-MY040624

Fecha de vencimiento <i>(Expiration date)</i>	12 meses a partir de la fecha de empaque. Se utiliza formato de fecha romana (día/mes/año) <i>12 months from the packaging date. Roman date format is used (day/month/year)</i>
	Ejemplo (Example): 04 de junio del 20235 = L-MY040624
Información Adicional <i>(Additional Information)</i>	Adicional se coloca la fecha de Elaboración antes de la fecha de expiración en la primera línea; y en la segunda línea se coloca el lote, precio de venta al publico (P.V.P.) y la hora Additionally, the Production date is placed before the expiration date in the first line; and in the second line the lot, retail price (P.V.P.) and the time are placed.

Ejemplo de trazabilidad (Traceability example)	Producto empacado el 04 de junio del 2024: (Product packaged on June 04, 2024) Best By: 04/06/2025 L-MY040624
Ubicación (Location)	Trazabilidad se marca en la parte superior de la funda con inkjet. Traceability is marked on the top of the case with inkjet. 

Muestreo (Sampling)		
Para cada lote producido se debe hacer un muestreo basado en la tabla militar standar, evaluando las siguientes variables: Peso, trazabilidad,estado de la botella. (For each batch produced, sampling must be done based on the standard military table, evaluating the following variables: Weight, traceability, condition of the bottle.)		
De cada lote de producto siempre se deben guardar 3 contramuestras, para realizar análisis requeridos en laboratorio cuando sea solicitado o realizar comparaciones organolépticas y de codificación. (For each batch of product, 3 countersamples must always be kept, to carry out analyzes required in the laboratory when requested or to carry out organoleptic and coding comparisons.)		
Variable	Deficiencia tolerable (Tolerable deficiency)	
Peso (Weight)	260 g +/- 5 g	
Estado del empaque (Packing status)	Frasco de vidrio, con etiqueta con diseño, sin abolladuras en la tapa, ni golpes; y codificación legible. (Glass bottle, with design label, no dents on the lid, no dents; and readable coding)	
Trazabilidad (Traceability)	Trazabilidad precisa (Precise traceability)	
Tamaño de lote (unidades) (Lot size (units))	Tamaño de la muestra (Sample size)	Unidades que pueden exceder la deficiencia tolerable (Units that may exceed the tolerable deficiency)
100	49	2
500	81	4
>600	98	5

Análisis de laboratorio (Laboratory analysis)		
Análisis (Analysis)	Periodicidad (Periodicity)	Laboratorio (Laboratory)
Análisis de multiresiduos (LMR) (Multiresidue (LMR) analysis)	Anual (Annual)	Externo (External)
Análisis de metales pesados (Heavy metal analysis) - Arsenico (Arsenic) - Plomo (Lead) - Cadmio (Cadmium) - Mercurio (Mercury) - Hierro (Iron)	Anual (Annual)	Externo (External)
Microbiológico (Microbiological)	Por lote (Per lot)	Externo (External)
Fisicoquímico (Physiochemical)	Por lote (Per lot)	Interno (Internal)
Vida útil (Shelf life)	Una vez (Once)	Externo (External)
Elaborado Por:	Fecha:	Firma
José Andrade Guerrero Coordinador de Aseguramiento de Calidad	14-06-2024	<i>José Andrade G.</i>