

		FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Code:NG-E-NI-012
				Version:06
Product image				
Product name:		BANANA PUREE ACIDIFIED		
Variety:		Cavendish / Uraba (Musa AAA)		
Health Registry:		N/A		
Tariff heading:		2008.99.90.00		
Description:		A viscous, cream-colored product with a smooth, creamy texture, obtained by mechanically extracting the edible part of healthy, ripe bananas. This product contains ascorbic acid to protect the color and citric acid or concentrated cloudy lemon juice to control the pH. The product is manufactured, packaged, and transported in accordance with Good Manufacturing Practices (GMP) and HACCP principles.		
Composition:		Banana pulp 99,59% with ascorbic acid 0.29% and citric acid 0.12%.		
Harvest:		All year round		
Brand:		Orense and Tutti Frutti		
TECHNICAL AND SAFETY SPECIFICATIONS				
Microbiological Characteristics				
Features		Specification		Test Method
		Aseptic	Frozen	
Mesophyll count cfu/g		<10	Max. 800	ISO 4833:2003
E. coli cfu/g		<10	<10	ISO 4832:2006
Mold and yeast count cfu/g		<10	Max. 200	ISO 21527-2:2008
Mold spores cfu/g		<10	<10	IFU N°4/III-1996
Clostridium sulfite reducing spores cfu/g		<10	<10	ISO 15213-2003
Thermophilic bacteria count cfu/g		<10	<10	IDF Standard 100B:1991
Lactobacillus count cfu/g		<10	<10	ISO 15214-1998
Determination of Alicyclobacillus cfu/g		Absence	Absence	IFU N°12-rev_2019
Determination of Salmonella cfu/25g		Absence	Absence	IFU N° 11-1999/111
Determination of Listeria cfu/25g		Absence	Absence	ISO 11290-2017
Staphylococcus aureus cfu/100g		<100	<100	ISO 6888-1:1999
Commercial sterility		Satisfactory	-	AOAC chapter 17.6
Sensory Characteristics				
Features		Specification		Test Method
Flavor		Fresh and characteristic of bananas, without any strange odors or fermentation.		Sensory
Smell		Characteristic sweetness of fresh bananas.		Sensory
Color		Cream		Sensory
Appearance		Homogeneous ☐		Sensory
Physicochemical Characteristics				
Features		Specification		Test Method
°Brix at 20°C, Bellingham refractometer Ref. RFM340+		Min. 21,0		ISO 2173-2003
Citric acidity (%)		0,55 – 0,65		ISO 750-1998
pH at 20°C		4,2 – 4,3		ISO 1842-1991
Insoluble solids (%) at 21°Brix		Min. 50		NTC 440
Freckles or seeds in 100 g of pulp		0 - 10		NTC 440
Consistence Bostwick in cm /30 sec at 20°C		2 - 7		
Shelf life:	ASEPTIC FROZEN	18 months 24 months		
Storage temperature:	ASEPTIC FROZEN	Optimal temperature 4°C to 10°C. Store from -15°C to – 18°C.		
Storage conditions:	ASEPTIC FROZEN	Indoors, avoid direct sunlight exposure. Consume immediately after defrosting.		

	FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Code:NG-E-NI-012
			Version:06
References:	Presentation	Packaging, units per box, and net content	
	Conical or cylindrical metal drum with double bag: polyethylene and aseptic for 230 Kg or corrugated box for 20 Kg.	Packaging: Pallet in 4 drums Units per box: N/A Net Content: 230 Kg per drum aseptic Gross Content: 242 Kg per drum	
		Packaging: Pallet x 36 boxes Units per box: 1 Net Content: 20 Kg	
Batch identification:	Fecha de producción / Production date: (day/month/year) Fecha de vencimiento / Expiry date: (day/month/year) Lote No / Traceability Data - Batch Nr: 188 Y, mean: 188 is the Julian day of the year (188 corresponds to July 7 in a non-leap year and 189 corresponds to July 7 in a leap year). Y: Letter representing the year.		
Food safety labeling:	Each unit is labeled with: Processor name and address, product name and type, production and expiration date, storage conditions, batch, drum or box number, use, origin, net weight, and gross weight. In accordance with Resolution 5109 of 2005.		
Instructions for handling, preparation, and use:	Handle hygienically and keep refrigerated or frozen as recommended. Product for industrial use as raw material; preparation depends on the final application.		
Intended use:	Product used as a raw material for industrial or large-scale consumers, such as: Nectar, juice, sauce, compote, jam, ice cream, fruit pouch, smoothie factories, among others.		
Unexpected use:	It should not be used for applications outside the food sector. It is not suitable for pharmaceutical, cosmetic, or veterinary use.		
Reasonably expected handling of the final product:	Product handling will depend on its intended end use. Generally, it is expected to be transported and stored under recommended conditions to maintain its quality and safety. Check the integrity of the packaging material before consumption. Do not consume if the product is inflated, leaking, or otherwise soiled. Once opened, use the entire contents or keep refrigerated and/or frozen and consume as soon as possible.		
Target population:	Product intended for the preparation of food for general consumption, including all ages and population groups, provided that the final formulation and processing of the product ensure its safety and suitability for the final application.		
Distribution methods:	From producer to distributor or end industrial customer. Transported at ambient temperature, for better preservation of sensory characteristics, it is recommended to transport it refrigerated, by truck or container, for national distribution or export, either by sea or land.		
LEGAL AND REGULATORY REQUIREMENTS			
Food Regulatory Compliance: The product is fit for human consumption and is processed and packaged under sanitary conditions in accordance with the Safe Food Regulations for Canada and the U.S. FDA Code of Federal Regulations (Title 21 CFR Part 117 Good Manufacturing Practices, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Food for Human Consumption) and the AIJN Reference Guide. Colombian Resolution 3929 of 2013 and Colombian Resolution 2674 of 2013. 5-Log Reduction Declaration: The product is processed in accordance with Title 21 CFR Part 120 and has received sufficient treatment to produce a 5-log reduction of microorganisms of public health concern. Pesticides: Tolerances are permitted based on customer destination. Mycotoxins and Heavy Metals: Codex Alimentarius Standard CXS 193-1995: General Standard for Contaminants and Toxins in Foods and Feeds. Non-GMO Declaration: The product is free of genetically modified organisms, whether as ingredients, processing aids, or through cross-contamination. Kosher Declaration: The product is Kosher (Pareve) certified. Halal Declaration: The product does not contain any animal products or alcoholic ingredients and is classified as halal. Vegan Declaration: The product does not contain meat, fish, poultry, or any products containing these foods and is classified as vegan and lacto-ovo vegetarian. Allergens: The company does not work with allergenic products; they are not present in the production lines and are not intentionally added.			
NUTRITIONAL INFORMATION			
Nutritional information available upon request			

		FINISHED PRODUCT SPECIFICATION				Code:NG-E-NI-012 Version:06	
Product name:		BANANA PUREE ACIDIFIED					
Presentation:		Aseptic Bag and Metal Drum					
PACKAGING DIMENSIONS							
packaging		measures (cm)	Type of packaging	Separator		packaging weight (g)	Gross weight (g)
				Quantity	Shape		
Primary packaging	Length	-	Aseptic bag 55 Gal	N/A	N/A	609	231
	Width:	94					
	Height:	159					
	Diameter:	-					
Secondary Packaging	Length:	-	Plastic bag used for drum	N/A	N/A	154	230
	Width:	95					
	Height:	168					
	Diameter:	-					
Tertiary Packaging	Length:	-	Conical drum	N/A	N/A	10,000	240
	Width:	-					
	Height:	98					
	Diameter:	58					
Tertiary Packaging	Length:	-	Cylindrical drum	N/A	N/A	17,000	247
	Width:	-					
	Height:	87					
	Diameter:	59					
PACKAGING CONFIGURATION							
DRUM PRESENTATION							
Drums per pallet		4					
Images of the packaging							
  							
Reviewed By Name: Mileidys del Carmen Parejo Castillo Position: Head of quality management Date: December 11, 2025				Approved By Name: Lina María Atehortúa Rosso Position: Head of quality management Date: December 11, 2025			



FINISHED PRODUCT SPECIFICATION

Code: NG-E-NI-012

Version:06

Product name:	BANANA PUREE ACIDIFIED
Presentation:	Aseptic Bag and Corrugated Box

PACKAGING DIMENSIONS

packaging	measures (cm)	Type of packaging	Separator		packaging weight (g)	Gross weight (g)
			Quantity	Shape		
Primary packaging	Length:	Bolsa Aséptica 20 Kg	N/A	N/A	163	20.163
	Width:					
	Height:					
	Diameter:					
Secondary Packaging	Length:	Caja 20 Kg	N/A	N/A	1.013	21.013
	Width:					
	Height:					
	Diameter:					

PACKAGING CONFIGURATION

BOX PRESENTATION

Units per box	1
Levels per pallet	3
Boxes per level	12
Boxes per pallet	36

Packaging Images



Reviewed By
Name: Mileidys del Carmen Parejo Castillo
Position: Head of quality management
Date: December 11, 2025

Approved By
Name: Lina María Atehortúa Rosso
Position: Head of quality management
Date: December 11, 2025

		ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO		Código:NG-E-NI-012
				Versión:06
Imagen del producto				
Nombre del producto:	PULPA DE BANANO ACIDIFICADO			
Variedad:	Cavendish / Uraba (Musa AAA)			
Registro Sanitario:	N/A			
Partida arancelaria:	2008.99.90.00			
Descripción:	Producto viscoso, de color crema y textura homogénea cremosa, obtenido por la extracción mecánica de la parte comestible de bananos sanos y maduros. Este producto contiene ácido ascórbico para proteger el color y ácido cítrico o jugo de limón concentrado turbio para control de pH. El producto es elaborado, envasado y transportado de acuerdo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los principios HACCP.			
Composición:	Pulpa de banano 99,59% con de ácido ascórbico 0.29% y de acido citrico 0.12%.			
Cosecha:	Todo el año			
Marca:	Orense y Tutti Frutti			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE INOCUIDAD				
Características Microbiológicas				
Característica	Especificación		Método de Ensayo	
	Aseptico	Congelado		
Plate count cfu/g	<10	Max. 800	ISO 4833:2003	
E. coli ufc/g	<10	<10	ISO 4832:2006	
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	<10	Max. 200	ISO 21527-2:2008	
Esporas de mohos ufc/g	<10	<10	IFU N°4/III-1996	
Esporas de Clostridium sulfito reductor ufc/g	<10	<10	ISO 15213-2003	
Recuento de bacterias termófilos ufc/g	<10	<10	IDF Estándar 100B:1991	
Recuento de lactobacilos ufc/g	<10	<10	ISO 15214-1998	
Determinación de Alicyclobacillus ufc/g	Ausencia	Ausencia	IFU N°12-rev 2019	
Determinación de Salmonella ufc/25g	Ausencia	Ausencia	IFU N° 11-1999/111	
Determinación de Listeria ufc/25g	Ausencia	Ausencia	ISO 11290-2017	
Estafilococos aureus ufc/100g	<100	<100	ISO 6888-1:1999	
Esterilidad comercial	Satisfactoria	-	AOAC capítulo 17.6	
Características Sensoriales				
Característica	Especificación		Método de Ensayo	
Olor	Fresco y característico del banano, sin olores extraños ni fermentacion		Sensorial	
Sabor	Dulce característico del banano fresco.		Sensorial	
Color	Crema		Sensorial	
Apariencia	Homogenea		Sensorial	
Características Fisicoquímicas				
Característica	Especificación	Método de Ensayo		
°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340+	Min. 21,0	ISO 2173-2003		
Acidez cítrica (%)	0,55 – 0,65	ISO 750-1998		
pH a 20°C	4,2 – 4,3	ISO 1842-1991		
Sólidos insolubles (%) a 21°Brix	Min. 50	NTC 440		
Pecas o semillas en 100 g de pulpa	0 - 10	NTC 440		
Consistencia Bostwick en cm /30 seg a 20°C	2 - 7			
Vida útil:	ASÉPTICO ☐ CONGELADO ☐	18 meses 24 meses		
Temperatura de almacenamiento:	ASÉPTICO ☐ CONGELADO ☐	Temperatura óptima 4°C a 10°C. Almacenado de -15°C a – 18°C.		
Condiciones de almacenamiento:	ASÉPTICO ☐ CONGELADO	Evite exposición directa a la luz solar. Consuma inmediatamente después de descongelar		

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO		Código:NG-E-NI-012
			Versión:06
Referencias:	Presentación	Embalaje, unidades por caja y contenido neto	
	Tambor metálico cónico o cilíndrico con doble bolsa: polietileno y aséptica por 230 Kg o Caja Corrugada 20 Kg	Embalaje: Estiba con 4 tambores Unidades por caja: N/A Contenido Neto: 230 Kgpor tambor aséptico Contenido Bruto: 242 Kg por tambor	
		Embalaje: Estiba x 36Cajas Unidades por caja: 1 Contenido Neto: 20 Kg	
Identificación de lote:	Fecha de producción / Production date: (día/mes/año) Fecha de vencimiento / Expiry date: (día/mes/año) Lote No / Traceability Data - Batch Nr: 188 Y, donde: 188 es el día juliano del año (188 corresponde al 7 de julio en año no bisiesto y 189 corresponde al 7 de julio en año bisiesto) Y: Letra que representa el año.		
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos:	Cada unidad está etiquetada con: Nombre y dirección del procesador, nombre y tipo de producto, fecha de producción y vencimiento, condiciones de almacenamiento, lote, N° de tambor o caja, uso, origen, peso neto y peso bruto. De acuerdo a la Resolución 5109 de 2005.		
Instrucciones para manipulación, preparación y uso:	Manipular en condiciones higiénicas, mantener refrigerado o congelado según almacenamiento recomendado. Producto para uso industrial como materia prima; la preparación depende de la aplicación final.		
Uso previsto:	Producto utilizado como materia prima de uso industrial o grandes consumidores, tales como: Fábricas de néctares, jugos, salsas, compotas, mermeladas, helados, pouches de fruta, smothies, entre otros.		
Uso no esperado:	No debe ser utilizado para aplicaciones fuera del sector alimentario. No es apto para uso farmacéutico, cosmético ni veterinario.		
Manipulación razonablemente esperada del producto final:	El manejo del producto dependerá de la aplicación final a la que esté destinado. Generalmente, se espera que sea transportado y almacenado bajo condiciones recomendadas para mantener su calidad e inocuidad. Verificar la integridad del material de empaque antes de consumir, no consumir si se evidencia producto inflado, con derrame o suciedad externa, una vez abierto, utilizar el contenido en su totalidad o mantener refrigerado y/o congelado y consumir en el menor tiempo posible.□		
Grupo población dirigido:	Producto destinado a la elaboración de alimentos para consumo general, incluyendo todas las edades y grupos poblacionales, siempre que la formulación final y el procesamiento del producto aseguren su inocuidad y adecuación según la aplicación final.		
Métodos de distribución:	De productor a Comercializador o cliente industrial final. Transportado a temperatura ambiente, para mayor conservación de las características sensoriales se recomienda transportarlo en refrigeración, en camión o en contenedor, para distribución nacional o exportación, ya sea por vía marítima o terrestre.		
REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVOS			
Cumplimiento de la normativa alimentaria: El producto es apto para el consumo humano y es procesado y empackado bajo condiciones sanitarias de acuerdo con las Regulaciones de Alimentos Seguros para Canadá y el Código de Regulaciones Federales de la FDA de los Estados Unidos (21 CFR §117 -Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis and Risk based Preventive Controls for Human Food) y Código de Prácticas de AIJN. Resolución colombiana 3929 de 2013 y Resolución colombiana 2674 de 2013. Declaración de reducción 5-Log: El producto se procesa de conformidad con 21 CFR Parte 120 y ha recibido un tratamiento suficiente para producir una reducción de 5 log de microorganismos de interés para la salud pública. Pesticidas: Con tolerancia admitida según destino del cliente. Micotoxinas y metales pesados: Estandar CXS 193-1995 del Codex Alimentarius: Norma General para Contaminantes y Toxinas en Alimentos y Piensos. Declaración de no OGM: El producto está libre de organismos modificados genéticamente, ya sea como ingredientes, auxiliares tecnológicos o por contaminación cruzada. Declaración Kosher: El producto tiene certificación Kosher (Pareve). Declaración Halal: El producto no contiene ningún producto de origen animal ni ingredientes alcohólicos y está calificado como alimento halal. Declaración vegana: El producto no contiene carne, pescado, aves ni ningún producto que contenga estos alimentos y se califica como vegano y lacto-ovo vegetariano. Alérgenos: La empresa no trabaja con productos alérgénicos, no están presentes en las líneas de producción y no se añaden intencionadamente.			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Información nutricional disponible a solicitud del cliente			

		ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO				Código: NG-E-NI-012	
						Versión:06	
Nombre del producto:		PULPA DE BANANO ACIDIFICADO					
Presentación:		Bolsa Aséptica y Tambor Metálico					
DIMENSIONES EMPAQUES							
Empaque		Medidas (cm)	Tipo de empaque	Separador		Peso empaque (g)	Peso bruto (g)
				Cantidad	Forma		
Empaque primario	Largo:	-	Bolsa aséptica 55 Gal	N/A	N/A	609	231
	Ancho:	94					
	Alto:	159					
	Diámetro:	-					
Empaque Secundario	Largo:	-	Bolsa plastica utilizada para tambor	N/A	N/A	154	230
	Ancho:	95					
	Alto:	168					
	Diámetro:	-					
Empaque Terciario	Largo:	-	Tambor cónico	N/A	N/A	10,000	240
	Ancho:	-					
	Alto:	98					
	Diámetro:	58					
Empaque Terciario	Largo:	-	Tambor cilíndrico	N/A	N/A	17,000	247
	Ancho:	-					
	Alto:	87					
	Diámetro:	59					
CONFIGURACIÓN EMBALAJE							
PRESENTACIÓN EN TAMBOR							
Tambores por estiba		4					
Imágenes del embalaje							
							
Revisó:				Aprobó:			
Nombre: Mileidys del Carmen Parejo Castillo				Nombre: Lina María Atehortua Rosso			
Cargo: Jefe Gestión Calidad				Cargo: Jefe Gestión Calidad			
Fecha: 11 de diciembre de 2025				Fecha: 11 de diciembre de 2025			

		ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO				Código: NG-E-NI-012	
						Versión:06	
Nombre del producto:		PULPA DE BANANO ACIDIFICADO					
Presentación:		Bolsa Aséptica y Caja corrugada					
DIMENSIONES EMPAQUES							
Empaque		Medidas (cm)	Tipo de empaque	Separador		Peso empaque (g)	Peso bruto (g)
				Cantidad	Forma		
Empaque primario	Largo:	60	Bolsa Aséptica 20 Kg	N/A	N/A	163	20,163
	Ancho:	52					
	Alto:	-					
	Diámetro:	-					
Empaque Secundario	Largo:	40,4	Caja 20 Kg	N/A	N/A	1.013	21.013
	Ancho:	22					
	Alto:	27,7					
	Diámetro:	-					
CONFIGURACIÓN EMBALAJE							
PRESENTACIÓN CAJA							
Unidades por caja		1					
Niveles por estiba		3					
Cajas por nivel		12					
Cajas por estiba		36					
Imágenes del embalaje							
							
Revisó: Nombre: Mileidys del Carmen Parejo Castillo Cargo: Jefe Gestión Calidad Fecha: 11 de diciembre de 2025				Aprobó: Nombre: Lina María Atehortua Rosso Cargo: Jefe Gestión Calidad Fecha: 11 de diciembre de 2025			