

		FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Code: NG-E-NI-014	
				Version:05	
Product image					
Product name:		SOURSOP PUREE NFC			
Variety:		Anona muricata			
Health Registry:		N/A			
Tariff heading:		2008.99.90.00			
Description:		Semi-solid product, cream white in color, with a homogeneous texture, obtained by mechanically extracting the edible part of healthy, ripe soursops. This product contains ascorbic acid to protect the color. The product is manufactured, packaged, and transported in accordance with Good Manufacturing Practices (GMP) and HACCP principles.			
Composition:		Soursop pulp 99.96%, ascorbic acid 0.04%.			
Harvest:		All year round			
Brand:		Orense and Tutti frutti.			
TECHNICAL AND SAFETY SPECIFICATIONS					
Microbiological Characteristics					
Features		Specification		Test Method	
		Aseptic	Frozen		
Plate count cfu/g		<10	Máx. 800	ISO 4833:2003	
E. coli cfu/g		<10	<10	ISO 4832:2006	
Mold and yeast count cfu/g		<10	Máx. 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		Characteristic sweetness		Sensorial	
Smell		Characteristic of sweet soursop		Sensorial	
Color		Creamy White colour		Sensorial	
Appearance		Homogeneous		Sensorial	
Physicochemical Characteristics					
Features		Specification		Test Method	
°Brix at 20°C, Bellingham refractometer Ref. RFM340+		Min. 13.0		ISO 2173-2003	
Citric acid (%)		0.50 – 1.30		ISO 750-1998	
pH at 20°C		3.0 – 4.0		ISO 1842-1991	
Insoluble solids (%)		Min. 30		NTC 440	
Black Particles		Max. 10		NTC 440	
* Not more than 1 mm in a 10 g sample					
Shelf life:	ASEPTIC FROZEN	12 months 24 months			
Storage temperature:	ASEPTIC FROZEN	Acceptable temperature 4°C to 10°C. Store at -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-014
			Version:05
References:	Presentation	Packaging, units per box, and net content	
	Conical metal drum with double bag: polyethylene and aseptic bag per 220 Kg or double polyethylene bag for 180 Kg or corrugated box for 20 Kg.	Packaging: Pallet in 4 drums Units per box: N/A Net Content: 180 Kg frozen product and 220 Kg aseptic product Gross Content: 192 Kg and 232 Kg	
		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). Batch No / Traceability Data - Batch No: 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. It must be transported at room temperature or frozen when packaged in drums, depending on the product type, by truck or container, for national distribution or export, either by sea or land. When the product is packaged in boxes, refrigerated transport is recommended to preserve its sensory characteristics.		
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-014	
						Version:05	
Product name:		SOURSOP PUREE NFC					
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					
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-014	
						Version:05	
Product name:		SOURSOP PUREE NFC					
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:	60	Bolsa Aséptica 20 Kg	N/A	N/A	163	20.163
	Width:	52					
	Height:	-					
	Diameter:	-					
Secondary Packaging	Length:	40,4	Caja 20 Kg	N/A	N/A	1.013	21.013
	Width:	22					
	Height:	27,7					
	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-014
				Versión:05
Imagen del producto				
Nombre del producto:	PULPA DE GUANÁBANA			
Marca:	Anona muricata			
Registro Sanitario:	N/A			
Partida arancelaria:	2008.99.90.00			
Descripción:	Producto semisólido, de color blanco crema, de textura homogénea, obtenida por la extracción mecánica de la parte comestible de guanábanas sanas y maduras. Este producto contiene ácido ascórbico para proteger el color. El producto es elaborado, envasado y transportado de acuerdo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los principios HACCP.			
Composición:	Pulpa de guanabana 99.96%, ácido áscorbico 0.04%.			
Cosecha:	Todo el año			
Marca:	Orense y Tutti frutti.			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE INOCUIDAD				
Características Microbiológicas				
Característica	Especificación		Método de Ensayo	
	Aseptico	Congelado		
Recuento de mesófilos ufc/g	<10	Máx. 800	ISO 4833:2003	
E. coli ufc/g	<10	<10	ISO 4832:2006	
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	<10	Máx. 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 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	
Sabor	Característico dulce		Sensorial	
Olor	Característico a la guanábana dulce		Sensorial	
Color	Blanco-crema		Sensorial	
Apariencia	Homogeneo		Sensorial	
Características Físicoquímicas				
Característica	Especificación		Método de Ensayo	
°Brix a 20°C, refractómetro Bellingham Ref. RFM340+	Mín. 13.0		ISO 2173-2003	
Acidez cítrica (%)	0.50 – 1.30		ISO 750-1998	
pH a 20°C	3.0 – 4.0		ISO 1842-1991	
Sólidos insolubles (%)	Mín. 30		NTC 440	
Partículas Negras	Max. 10		NTC 440	
* No mayores de 1 mm en una muestra de 10 g				
Vida útil:	ASÉPTICO CONGELADO	12 meses. 24 meses.		
Temperatura de almacenamiento:	ASÉPTICO CONGELADO	Temperatura aceptable 4°C a 10°C. Almacenado a -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-014
			Versión:05
Referencias:	Presentación	Embalaje, unidades por caja y contenido neto	
	Tambor metálico cónico con doble bolsa: polietileno y aséptica por 220 Kg o doble bolsa de polietileno por 180 Kg o Caja Corrugada 20 Kg	Embalaje: 4 tambores por estiba Unidades por caja: N/A Contenido Neto: 180 Kg producto congelado y 220 Kg producto aséptico Contenido Bruto: 192 Kg y 232 Kg	
		Embalaje: Estiba x 36 boxes 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. Debe ser transportado a temperatura ambiente o en congelación cuando está empacado en tambor dependiendo del tipo de producto, en camión o en contenedor, para distribución nacional o exportación, ya sea por vía marítima o terrestre. Cuando el producto se empaca en caja, se recomienda el transporte a temperatura de refrigeración para conservar las características sensoriales.		
REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVOS			
Cumplimiento de la normativa alimentaria: El producto es apto para el consumo humano y es procesado y empacado 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-014	
						Versión:05	
Nombre del producto: PULPA DE GUANÁBANA							
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					
CONFIGURACIÓN EMBALAJE							
PRESENTACIÓN EN TAMBOR							
Tambores por estiba		4					
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			

		ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO				Código: NG-E-NI-014	
						Versión:05	
Nombre del producto:		PULPA DE GUANÁBANA					
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 EN 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			