

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FICHA TÉCNICA NECTAR DE GUANABANA	Código: GV-FT-SGI-42 Versión: 03 Fecha: 29-05-2025 Página: 1 de 7 *CONFIDENCIAL*
--	--	--

Versión / fecha de revisión <i>(Version/review date)</i>	03/29-05-2025
Nombre del producto <i>(Product name)</i>	Nectar de guanábana <i>(Soursop Nectar)</i>
Nombre comercial <i>(commercial name)</i>	Jugo de guanábana <i>(Soursop juice)</i>
Nombre del proveedor <i>(supplier name)</i>	GUANAVIDA S.A.
Presentación <i>(Presentation)</i>	500 ml
Origen <i>(Origin)</i>	Ecuador
Destino <i>(Destination)</i>	Mercado Nacional <i>(National Market)</i>
Clasificación <i>(Classification)</i>	Frutas procesadas <i>(Processed fruit)</i>
Ingredientes <i>(Ingredients)</i>	Pulpa de Guanábana 30% <i>(Soursop pulp 30%)</i>
	<i>Agua Purificada (63%), azúcar blanca, Espesante: E 414 (Goma Xanthan), Conservante: E 211 (Benzoato de Sodio), Conservante: E 202 (Sorbato de Potasio), Acidulante: E 330 (ácido Cítrico), Antioxidante: E 330 (ácido Ascórbico), sal refinada, y edulcorante no calórico natural: E 960a (Stevia)</i> <i>Purified Water (63%), white sugar, Thickener: E 414 (Xanthan Gum), Preservative: E 211 (Sodium Benzoate), Preservative: E 202 (Potassium Sorbate), Acidulant: E 330 (Citric Acid), Antioxidant: E 330 (Ascorbic Acid), refined salt, and natural non-caloric sweetener: E 960a (Stevia)</i>
Alérgenos <i>(Allergens)</i>	Producto libre de alérgenos <i>(Allergen free product)</i>
Publico objetivo <i>(Target public)</i>	Producto apto para consumo de toda la población mayor a 1 año <i>(Product suitable for consumption by the entire population greater than one year)</i>
Uso previsto <i>(Expected use)</i>	Consumo directo <i>(Direct consumption)</i>
Uso no previsto <i>(Unintended use)</i>	Consumir mucho tiempo después de abierto el empaque sin refrigeración. Consumo no recomendado para menores de 1 año <i>(Consume a long time after opening the packaging without refrigeration. Consumption not recommended for children under 1 year of age)</i>

Descripción <i>(Description)</i>
Producto líquido, azucarado y acidificado, 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 guanábanas frutas sanas, maduras y limpias que se pasteurizan, empacan y almacenan higiénicamente. Liquid, sugary and acidified 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 <i>(Process method)</i>
Recepción de fruta verde, desinfectado y almacenado en cuartos de maduración. Posterior a maduración pasa por proceso de lavado y seleccionado, seguido del despulpado; una vez obtenida la pulpa esta es pesada y pasa a ser mezclado con el resto de ingredientes y aditivos, pasteurizado y enfriado. Finalmente es envasado, sellado, etiquetado, codificado, 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



SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA
FICHA TÉCNICA
NECTAR DE GUANABANA

Código: GV-FT-SGI-42
Versión: 03
Fecha: 29-05-2025
Página: 2 de 7
CONFIDENCIAL

by pulping; Once the pulp is obtained, it is weighed and mixed with the rest of the ingredients and additives, pasteurized and cooled. Finally it is packaged, sealed, labeled, coded, packaged and stored in a controlled environment.

FORMULA

INGREDIENTES	Cantidad (Kg)	PORCENTAJE
AGUA	6,2595	62,60%
PULPA DE GUANABANA	3	30,00%
AZUCAR	0,7	7,00%
GOMA XANTHAN	0,02	0,20%
ACIDO CITRICO	0,01	0,10%
SORBATO DE POTASIO	0,003	0,03%
ACIDO ASCORBICO	0,002	0,02%
BENZOATO DE SODIO	0,0025	0,025%
SAL	0,001	0,01%
STEVIA	0,002	0,02%

Registro fotográfico
(Photographic record)



Especificaciones fisicoquímicas
(Physicochemical specifications)

PARÁMETROS	LÍMITE MAXIMO
pH	3.5 – 4.4
Brix°	≥11
Densidad	1.0 - 1.02

Especificaciones microbiológicas
(Microbiological specifications)

PARÁMETROS	LÍMITE MAXIMO
Mohos y Levaduras	<10 ufc/gr
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)

NECTAR DE GUANÁBANA (500 mL)

Datos Nutricionales/ Nutrition Facts	
1 Serving per container / Raciones por envase Serving Size / Tamaño por Ración: (500ml)	
Cantidad por ración/Amount per Serving	
Calorias/Calories	224 Kcal
% Valor Diario*/% Daily Value*	
Grasa Total/ Total Fat 0 g	0%
Grasa Saturada/Sature fat 0 g	0%
Grasa trans/Trans fat 0 g	
Colesterol/Cholesterol 0 mg	
Sodio/Sodium 8 mg	2%
Carb. Totales/Total Carb 58 g	20%
Fibra dietética/Dietary Fiber 1,8 g	36%
Azúcares/Sugars 56 g	
Incluye 34 g azúcares añadidos	
/Includes 34 g added sugars	68%
Proteínas/Protein 2 g	4%
Vitamina D/ Vitamin D 0 mcg	
Hierro/Iron 0,8 mg	
Calcio/Calcium 20 mg	
Potasio/Potassium 472 mg	
*Los porcentajes de valores diarios están en 2000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	

Especificaciones sensoriales
(Sensory specifications)

PARAMETROS

Apariencia	Líquida
Olor	Característico a fruta madura
Sabor	Característico
Color	Blanco Cremoso



SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA
FICHA TÉCNICA
NECTAR DE GUANABANA

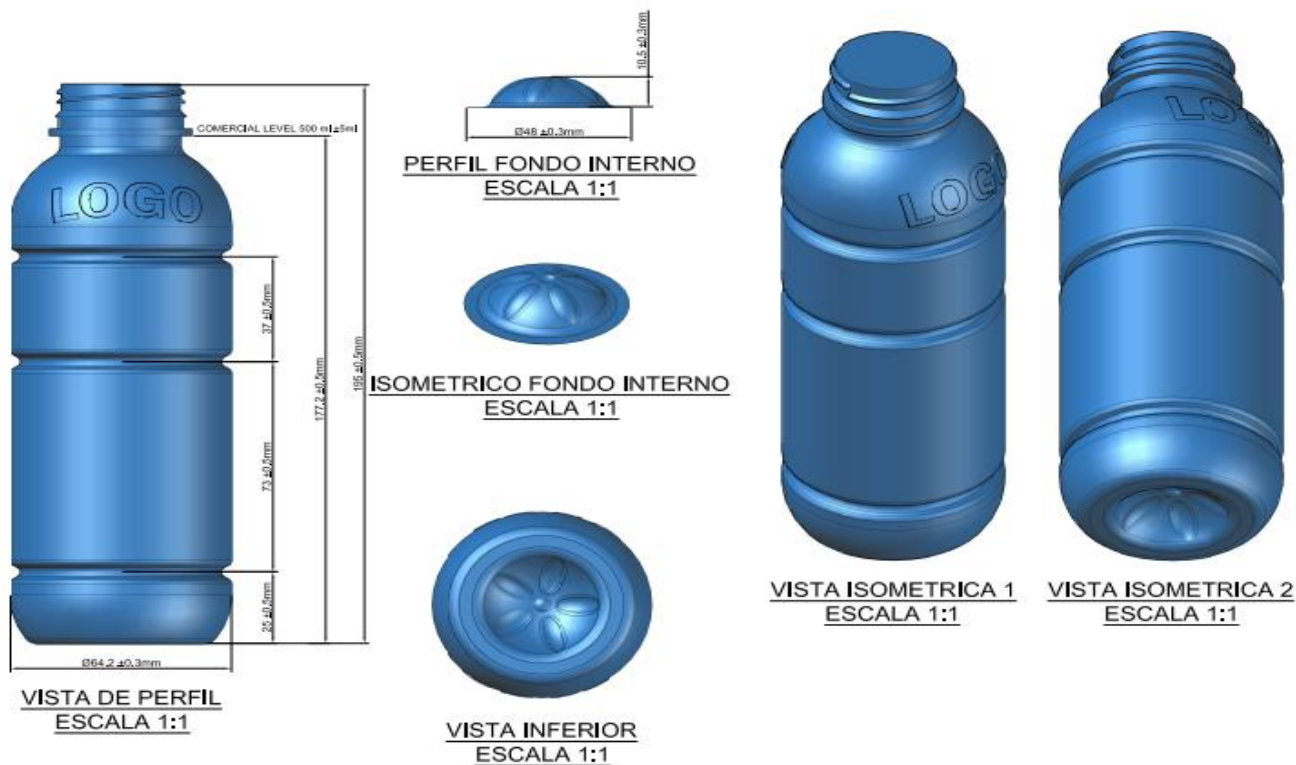
Código: GV-FT-SGI-42
Versión: 03
Fecha: 29-05-2025
Página: 4 de 7
CONFIDENCIAL

Empaque
(Packing)

Empaque primario
(Primary packaging)

Producto en botella PET de 500 ml; al cual se le colocan fajillas termoencogibles.

MODELO DE LA BOTELLA / (BOTTLE WRAP MODEL)



Unidades por empaque
(Units per packaging)

12

Envasado en Botellas
(Packed in bag)

Producto envasado unidad por unidad de forma manual o con dosificadora automática, asegurando el peso y sus variaciones tolerables (+/- 11 g)
(Product packaged unit by unit manually or with an automatic dispenser, ensuring the weight and its tolerable variations (+/- 11 g))

Almacenamiento
(Storage)

Conservar en un lugar limpio y fresco a temperatura ambiente
(Store in a clean, cool place at room temperature)

Medidas
(Measures)

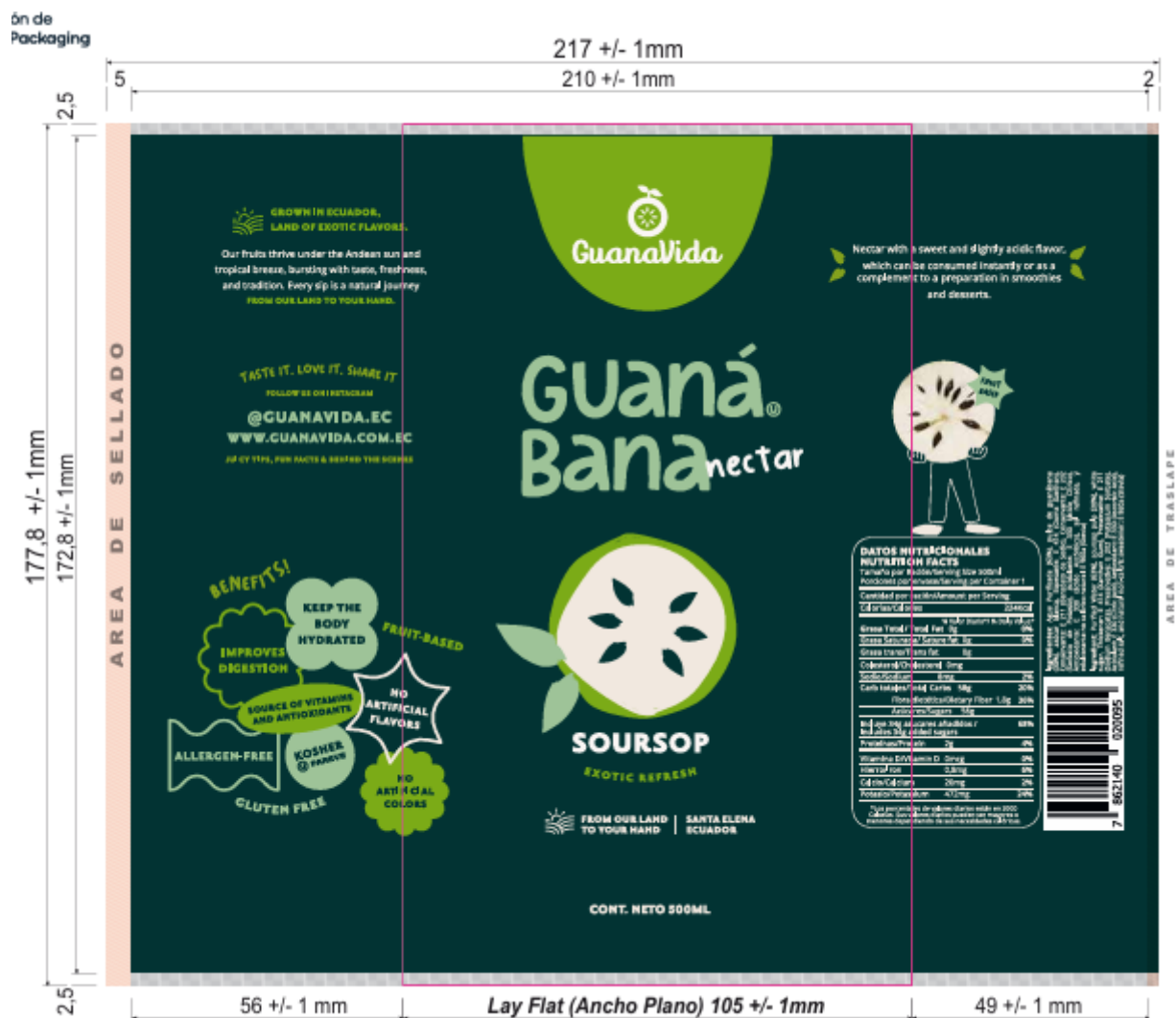
Diámetro: 57 mm
Alto: 195 mm



SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA
FICHA TÉCNICA
NECTAR DE GUANABANA

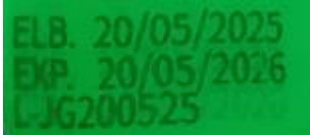
Código: GV-FT-SGI-42
Versión: 03
Fecha: 29-05-2025
Página: 5 de 7
CONFIDENCIAL

MODELO DE LAS ETIQUETAS / LABELS MODEL



Medidas (Measures)	Alto (High)	172 mm
	Ancho (Width)	210 mm
Trazabilidad (Traceability)		
Lote (Batch)	Tres letras que identifican al jugo (L-JG) "lote – Jugo Guanábana), seguido del día mes y año en que se procesa el producto. (Three letters that identify the juice (L-JG) "lot – Soursop Juice), followed by the day, month and year in which the product is processed.)	
	Ejemplo (Example) : 20 de mayo del 2025 = L-JG200525	

	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FICHA TÉCNICA NECTAR DE GUANABANA	Código: GV-FT-SGI-42 Versión: 03 Fecha: 29-05-2025 Página: 6 de 7 *CONFIDENCIAL*
--	--	---

Fecha de vencimiento (Expiration date)	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.</i> <i>Roman date format is used (day/month/year)</i>
	Ejemplo (Example): Elaborado 20 de mayo de 2025= ELB. 20/05/2025 Expira 20 de mayo de 2026= EXP. 20/05/2026
Información Adicional (Additional Information)	Adicional se coloca la hora de envasado a lado de la fecha de Elaboración; y el Precio de Venta al publico (PVP) a lado del lote (Additionally, the packaging time is placed next to the Production date; and the Retail Price (RPP) next to the lot)
Ejemplo de trazabilidad (Traceability example)	Producto empacado el 20 de mayo del 2025 <i>(Product packaged on May 20, 2025)</i> Best By: ELB. 20/05/2025 Exp. 20/05/2026 L-Jg200525
Ubicación (Location)	Trazabilidad se marca en la parte superior de la botella con inkjet. (Traceability is marked on the top of the bottle with inkjet.) 
Código de Barras o EAN (EAN code)	

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. <i>(For each batch produced, sampling must be done based on the standard military table, evaluating the following variables: Weight, traceability, condition of the bottle.)</i>	
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. <i>(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.)</i>	
Variable	Deficiencia tolerable (Tolerable deficiency)
Peso (Weight)	500 ml +/- 11 ml

Estado de la botella (Packing status)	Botellas de plástico transparente, sin abolladuras ni golpes; etiqueta y codificación legible (Clear plastic bottles, no dents or dings; label 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	29-05-2025	<i>José Andrade G.</i>