SUPRACEITES S.A.	FICHA TÉCNICA SURACEITE ALTO OLEICO	CODIGO:	SGC-FT-003
		VERSIÓN:	0
		FECHA DE EDICIÓN:	09/06/2018

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ACEITE COMESTIBLE SURACEITE ALTO OLEICO
COMPOSICIÓN E INGREDIENTES	Fracción líquida de aceite RBD de palma alto oleico, obtenida por procesos de fraccionamiento, mediante enfriamiento en seco, bajo condiciones de tiempo y temperatura controlados y posterior filtración para separar las fracciones. La oleína de palma alto oleico contiene altos niveles de ácidos grasos insaturados, los cuales favorecen su calidad nutricional y contribuyen al cuidado de la salud porque posibilitan la disminución del colesterol malo y el aumento del bueno. Ademas posee una alta estabilidad a la oxidación debido al gran contenido de antioxidantes naturales.

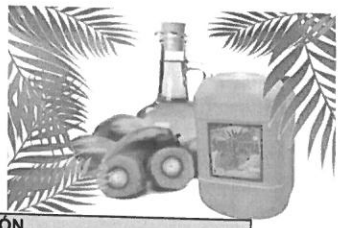
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
	Color	Neutro característico
	Olor	Inoloro
	Aspecto	Líquido viscoso, limpio a 25°C

* CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	MÉTODO	CARACTERÍSTICAS	PARÁMETROS	
	NTC 564	Color Lovibond Celda 5 ¼:	Rojo:	3,6 MAX
			Amarillo:	70
			Azul:	0
	NTC 236	Índice de Peróxidos (meq/kg):	1 Máx en fabrica Máx fuera de fabrica	5
	NTC 218	% Acidez (Oleico)	0,10Máx	
	NTC 287	% Humedad y Material Volátil:	0,10 Máx	
	----	Punto de Humo, °C	210 °C	
	NTC 283	Índice de Yodo	64-73	
	NTC 240	% Impurezas	0,05 Máx	
	PR CC 04 -Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	Punto de fusión (°C)	14 Máx	
	NTC 289	Índice de refracción (ND 40°)	1,458-1,460	
	PR CC 06 - Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	Punto de nube (°C)	1 max	
	-	Cold test a 8 °C (Min.)	20 Minimo	
	NTC 336	Densidad relativa (x°C/agua a 40°C)	0,899 x= 20°C-092 x=40°C	
	**El porcentaje de humedad puede variar dependiendo de las condiciones ambientales de manufactura y almacenamiento.			
	Adición de TBHQ como antioxidante en concentraciones menores a 120 mg/Kg			

* INFORMACIÓN NUTRICIONAL	NUTRIENTE	CONTENIDO (100 mL)	NUTRIENTE	CONTENIDO (100 mL)
	Calorías (Kcal)	1000	Fibra Dietaria (g)	0
	Calorías de Grasa (Kcal)	1000	Azucares (g)	0
	Grasa total (g)	100	Polioles (g)	0
	Grasa Saturada (g)	28-32	Proteínas (g)	0,3
	Grasa monoinsaturada (g)	54-57	Vitamina A (UI)	0
	Garasa poliinsaturada (g)	11-12,5	Vitamina C (mg)	0
	Grasa Trans (g)	0	Calcio (mg)	0
	Colesterol (mg)	0	Hierro (mg)	0
	Sodio (mg)	<0,5	Cenizas (%)	<0,25
	Carbohidratos totales (g)	0		0

* COMPOSICIÓN GENERAL ACIDOS GRASOS (%) AOCS Ce 1-62	ÁCIDO GRASO	MINIMO	MAXIMO
	Laúrico C12:0	0,05	0,45
	Miristico C14:0	0,4	0,55
	Palmítico C16:0	26	28
	Esteárico	2	3
	Oleíco C18:1	54	57
	Linoleíco C18:2	11	12,5
	Linolénico C18:3	-	0,45 max
	Araquídico C20:0	-	0,25 max
	Gadoleíco C20:1		
	Lignocérico C24.0		

Proveedora suramericana de aceites S.A. - Supraceites S.A.
Carrera 42b No 10a - 21
Teléfono: (57 1) 4851888 Bogotá – Colombia calidad@supraceites.com
www.supraceites.com



<table>
<tr><td rowspan="6">ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS</td><td>PARÁMETRO</td><td colspan="3">CRITERIOS DE ACEPTACIÓN</td></tr>
<tr><td></td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td><td>METODO</td></tr>
<tr><td>Mesoaerobios (ufc / g)</td><td>-</td><td>10 x 10^3</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td>E. Coli / g</td><td>-</td><td>Ausente</td><td>Recuento en tubo</td></tr>
<tr><td>Salmonella / 25 g</td><td>-</td><td>Ausente</td><td>Aislamiento e identificación</td></tr>
<tr><td>Hongos y levaduras (ufc / g)</td><td>-</td><td><10</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td>Staphyloccus aereos, (ufc / g)</td><td></td><td><100</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td rowspan="10">NIVELES MAXIMOS DE CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS</td><td colspan="2">METALES (mg/Kg)</td><td colspan="2">DIOXINAS Y PCBs (pg / g de aceite)</td></tr>
<tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1,5</td><td rowspan="2">Suma de Dioxinas y PCBs similares a las Dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)</td><td rowspan="2">Suma de Dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)</td></tr>
<tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0,1</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0,1</td><td rowspan="2">1,5</td><td rowspan="2">0,75</td></tr>
<tr><td>Arsénico (As)</td><td>0,1</td></tr>
<tr><td colspan="2">HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICICLICOS (Benzo(a)pireno)</td><td colspan="2">SUMA DE AFLATOXINAS B_1, B_2, G_1 Y G_2</td></tr>
<tr><td colspan="2">2 µg/ kg de peso fresco</td><td colspan="2">10 µg/kg</td></tr>
<tr><td colspan="4">PLAGUICIDAS LMR (mg/kg)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cipermetrin</td><td colspan="2">0,50</td></tr>
<tr><td colspan="4">(*): Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo LMR: Límite Máximo de Residuos. LMRE: Límite Máximo de Residuos Extraños.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">NORMATIVIDAD (Ministerio de salud y protección social)</td><td colspan="2">Resolución 2674 de 2013</td><td colspan="2">Resolución 333 de 2011</td></tr>
<tr><td colspan="2">Resolución 2154 de 2012</td><td colspan="2">Resolución 4143 de 2012</td></tr>
<tr><td colspan="2">Resolución 2906 de 2007</td><td colspan="2">Resolución 4506 de 2013</td></tr>
<tr><td>* VIDA ÚTIL</td><td colspan="4">12 meses a partir de la fecha de empaque, teniendo en cuenta las recomendaciones de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>MANIPULACIÓN</td><td colspan="4">Calentarla antes de realizar el cargue o envasado del producto.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td colspan="4">Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro sin humedad y libre de malos olores</td></tr>
<tr><td>CONSUMO</td><td colspan="4">Es el segundo aceite más consumido en el mundo y se emplea ampliamente como aceite de cocina por su resistencia a la temperatura y su profundidad en el freido, para elaborar productos de panadería, pastelería, confitería, heladería, sopas instantáneas, salsas, diversos platos congelados, se utiliza en la industria oleoquímica entre otras.</td></tr>
<tr><td>CRITERIO DE ACEPTACIÓN O RECHAZO</td><td colspan="4">Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos indicados en esta ficha técnica, se rechazará el lote. En caso de discrepancia, se repetirán los análisis. Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso, será motivo para rechazar el lote.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIÓN COMERCIAL</td><td colspan="4">Se envasa en bidones de 18 a 20 Lt, contenedores de 1000 Kg y granel.</td></tr>
</table>

*** Nota:** Toda la información contenida en esta ficha técnica esta sujeta a cambios debidos a las variaciones en los diferentes lotes.

La marca y logo de Supraceites S.A. son marcas registradas.Todos los derechos reservados.

ELABORÓ
Mileidy Pinzón
Coordinadora de calidad y SST

Proveedora suramericana de aceites S.A. - Supraceites S.A.
Carrera 42b No 10a - 21
Teléfono: (57 1) 4851888 Bogotá – Colombia calidad@supraceites.com
www.supraceites.com



SUPRACEITES S.A. PROVEEDORA SURAMERICANA DE ACEITES S.A.	FICHA TÉCNICA SURACEITE ALTO OLEICO	CODIGO:	SGC-FT-003
		VERSIÓN:	0
		FECHA DE EDICIÓN:	09/06/2018


GOURMET
familia
MULTIUSOS
Cocina para
todos los días
Cont. Neto
1000 ml









Aceite Gourmet® Familia

Aceite Gourmet ® Familia es el aceite que te permite comer lo que más te gusta con total tranquilidad. Tiene balance de **omegas 3, 6 y 9** y vitaminas A, D, y E.

Es un **aceite libre de trans** y naturalmente **libre de colesterol**, por ello cuenta con el apoyo de la Fundación Cardio Infantil.

Es un aceite de color claro con sabor y olor neutros que te permiten tener una gran versatilidad en la cocina, ideal para freír, sofreír y aderezar.

Para que puedas disfrutar de todas sus propiedades intactas no debes someterlo a temperaturas superiores de 185 °C así comerás lo que más te gusta con total tranquilidad.

Nuestras presentaciones:

250, 500, 1000, 2000, 3000 y 5000 ml

GOURMET

Ingrediente artificial derivado del petróleo.

Con vitaminas

A, D, y E

Temperatura ideal

185°C

Ideal para

freír, sofreír y aderezar

Con Omegas

3, 6 y 9

Naturalmente

libre de colesterol

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 2 Cdtas. (10ml)
Porciones por envase: 50
Cantidad por porción
Calorías 80

CULTURES DIVISION
cultures@danisco.com
www.danisco.com

Fecha de actualización 31 de octubre de 2013

DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 209512-6.0ES

Código del producto CM0001

Marschall M-50

Tablet of 550 mg - Foil

Descripción

Tabletas de superficies cóncavas, de color crema a canela, olor característico, en una cara logo DANISCO, y en la otra tacto en cruz Es un coagulante de origen microbiano, producido por fermentacion de un cultivo purificado de la especie fungal Mucor Pusillu. Producto designado para pequeños y grandes productores de queso.

Dosis

Una tableta disuelta en agua cuaja 50 litros de leche en 45 minutos a 32-35°C

Instrucciones de uso

En medio vaso de agua, disolver una tableta de Marschall M-50 por cada 50 litros de leche a cuajar Adicionar a la leche, que debe estar entre 32°C y 35°C, agitar durante 2 o 3 minutos. Dejar en reposo durante 45 minutos, hasta que cuaje.

Composición

Cuajo de origen microbiano producido de la fermentación de un cultivo purificado de la especie Mucor Miehei y/o Mucor Pusillus Cloruro de Sodio y celulosa microcristalina

Especificaciones físico-químicas

Tabletas de 550mg

Potencia 2206 a 2261 IMCU/tableta

Una tableta cuaja 50 litros de leche

Almacenamiento

Su potencia permanece invariable por un periodo de 24 meses a partir de la fecha de manufactura. Para su conservación, el producto se debe almacenar en lugar fresco y seco (tepcratura máxima 20°C)

Embalaje

Sobre por 2 tabletas, Estuche plegadizo por 25 sobres, Caja corrugada por 36 estuches plegadizos

GMO

La croscaramelosa usada en la producción de Marschall M-50 puede contener materias primas derivadas de algodon geneticamente modificado de especie no aprobada en EU, y no es adecuada para la producción o mercadeo de alimentos o suplementos dietéticos en la EC (EC1829/2003, EC1830/2003). Los otros componentes de Marschall M-50 no consisten, no contienen, no son producidos de organismos genéticamente modificados de acuerdo a las definiciones de la Regulación (EC) 1829/2003, y (EC) 1830/2003 del Parlamento Europeo y el Concilio del 22 Septiembre 2003.

Los datos que se incluyen en esta publicación son el resultado de nuestros propios trabajos de investigación y desarrollo y son hables, a nuestro leal saber y entender, No obstante, los usuarios deberían realizar sus propios ensayos para determinar la adecuación de nuestros productos a sus objetivos concretos y la situación legal para el uso previsto La información aquí recogida no debe considerarse como garantía alguna expresa o implícita, y no se acepta responsabilidad alguna por infracciones de ninguna patente


NUEVO
PRODUCTO
Delix
ingredientes
Cultivos
Para
Kumis
Cultivo
Rinde para
50 Litros de leche


Rinde para
50 Litros de leche
Rinde
Beneficios que Entrega
Temperatura Requerida
Tiempo de Fermentación
Para 50 Litros de LECHE
Sabor definido a Kumis, espeso y levemente grumoso característico del kumis
37 grados
12 Horas
Tenga en cuenta que los cultivos Delix requieren:
Mantener refrigerado
Una vez abierto el empaque usar inmediatamente
PRÓXIMAMENTE
Nuevo Cultivo para preparación de Yogurt Probiótico
PRÓXIMO LANZAMIENTO
kelsis
Av. 4 N #23AN-34 | Cali, Valle - Colombia
Tel: (+57) 2 489 9393
Cel: (+57) 315 573 2784
servicliente@kelsis.com
www.frutaroma.com
Las dudas respecto al uso o desempeño de nuestros productos, favor comunicarlas al Teléfono: (2) 489 9393, o al e-mail:
servicliente@kelsis.com
¡Con gusto le atenderemos!

Ficha Técnica

Producto: DELIX - CULTIVO PARA KUMIS
Versión: 1
Copia no controlada
Fecha Actualización: 2020-06-08

1. Información General del producto

Nombre del produco: **DELIX - CULTIVO PARA KUMIS**

Código: **Y1019**

Ingredientes: **Lactococcus lactis subsp. Lactis, Lactococcus lactis subsp. Cremoris, Lactococcus lactis subsp. Lactis biovar diacetylactis.**

2. Presentaciones

UNIDAD	EMPAQUE
0.3 Gramos	Bolsa PET/AL/PEAD

3. Características físico-químicas

CODIGO	PARAMETROS	ESPECIFICACIONES
PRUEBAS FISICOQUIMICAS		
F006	VISCOSIDAD	Alta -
PRUEBAS ORGANOLEPTICAS		
O001	Sabor	Muy Definido a kumis
O010	Apariencia	Forma de polvo ligeramente amarillo
O055	Post - acidificación	Controlada
O060	Textura	Medianamente grumosa
O061	Acidez	Alta
PRUEBAS VARIAS		
V004	Preservación	Debe almacenarse entre 2°C y 8°C
OBSERVACIONES		

4. Características microbiológicas

ANALISIS	METODO	ESPECIFICACIONES
Bacterias sin ácido láctico	ISO 13559/IDF 153:2002	< 500 cfu/g
Levaduras y mohos	ISO 6611/IDF 94:2004	< 10 cfu/g
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2: 2004	< 10 cfu/g
Stafilococci coag +	ISO 6888-1:1999	< 10 cfu/g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1: 1996	Neg./ 25g

Ficha Técnica

Producto: DELIX - CULTIVO PARA KUMIS
Versión: 1
Copia no controlada
Fecha Actualización: 2020-06-08

5. Forma de uso

La siguiente tabla especifica las cantidades recomendadas a utilizar para litro o kilo de preparación.

APLICACIÓN	DÓSIS	OBSERVACIONES
Kumis	0.3 g	Para 50 litros de leche.

6. Actividad de Fermentación

Temperatura de Fermentación 37°C.

Tiempo de Fermentación 12 horas.

pH 1.60 - 1.80

7. Control de actualizaciones

FECHA	CAMBIO EFECTUADO	VERSION
08/06/2020	Creación del producto	1

CODIGO:ITC-FTE-1478

CERTIFICACION: KELSIS S.A. Certifica que su producto es apto para el consumo humano. Todos sus componentes están permitidos para el uso alimenticio por la Ley Colombiana y cumple con las Normas Técnicas Colombianas (NTC), que aplican para el producto



San Andrés
PREMIUM

ARROZ

NOMBRE	**Arroz pilado superior seleccionado y envasado.**
COMPOSICIÓN	*Arroz pilado superior*
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICOQUIMICAS	Color : Blanco y brillante Sabor y olor : Exento de sabores y olores extraños. Grado de lustre: Moderamente pulido Longitud :

Medida (mm)	%
6 – 7	80
< 6 o > 7	20

Contenido de humedad: Max 14%

CALIDAD DEL GRANO

Nombre comercial		Especificación SUPERIOR
Grado		2
Granos rojos (%)		0.5
Granos Tizosos	Totales	4
	Totales parciales	10
Granos dañados (%)		0.5
Mezcla varietal contrastante (%)		5
Materia Extraña (%)		0.25
Granos quebrados (%)		15
Granos inmaduros (%)		0.05

Fuente: NTP 205.011:2014 ARROZ. Arroz elaborado

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10^4	10^5

Fuente: R.M N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V 1)

METODO DE Producto con límites mínimos de humedad, el cual

DOCUMENTO CONTROLADO POR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD. PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL



Azúcar Incauca Blanco

El azúcar Incauca Blanco es sacarosa cristalizada la cual es extraída de la caña de azúcar a través de procesos industriales. Este producto puede consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.
El azúcar Incauca Blanco Especial suministra la energía que requiere el organismo y hace más saludables los alimentos. El azúcar que se consume es la misma sustancia producida naturalmente en la caña de azúcar a partir de la energía del sol, el agua y los fértiles suelos de nuestra región.

Presentación:

*Este producto está disponible para exportación en sacos de 50Kg, y para distribuidores y mayoristas en sacos de 25Kg y 50Kg.
Bolsa 0.5 Kg
Bolsa 1 Kg
Bolsa 2.5 Kg
Bolsa 5 Kg

Almacenamiento

Este producto se debe conservar en un sitio seco, fresco y sin contacto directo con humedad.

Propiedades Fisicoquímicas

Característica	Especificación
Polarización	99.4 °S Mín.
Humedad	0.070% Máx.
Color a 420 nm	400 Máx.
Turbiedad a 420 nm	400 Máx.
Cenizas	0.15% Máx.

Propiedades Microbiológicas

Característica	Especificación
Coliformes totales	<80 UFC/10g
Coliformes fecales	<10 UFC/10g
Mesófilos aerobios	<200 UFC /g
Mohos y levaduras	<100 UFC/g

INGENIO PICHICHI S.A.	FICHA TÉCNICA PT. AZÚCAR BLANCO	Código: FT-AC-05 Versión: 5 Rige: 02/02/2019 Pág.: 1 de 1

1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO — **NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 611**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El azúcar blanco es el producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a proceso de refinación. su color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI.

2. COMPOSICIÓN

COMPOSICIÓN: El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno . El azúcar blanco es un alimento puro con más del 99,4% de sacarosa.

3. CARACTERISTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)

QUIMICAS	UNIDAD	MINIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Polarización a 20 °C	°S	99,4		
Humedad	% en m/m		0,07	NTC 586
Cenizas	% en m/m		0,15	NTC 572
Contenido Dioxido de Azufre	ppm		10	NTC 570
Arsénico (As)	mg/kg		0,5	NTC 5970
Cobre (Cu)	mg/kg		1	GS2/3-23 O GS2/39-25 O GS2-51
Plomo (Pb)	mg/kg		0,5	GS2/39-25 O GS2-52
FISICOS	**UNIDAD**	**MINIMO**	**MÁXIMO**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Color a 420 nm	UI		400	GS2/3-24 O GS2/1/3-27 O GS2-51
Turbiedad a 420 nm	UI		250	NTC 5969
BIOLOGICAS	**UNIDAD**	**MINIMO**	**MÁXIMO**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Recuento de Bacterias mesófilas aerobias.	UFC/10g		550	NTC 5969
Recuento de Coliformes totales	UFC/10 g		50	NTC 3906
Recuento de Mohos	UFC/10 g		15	NTC 4306
Recuento de Levaduras	UFC/10 g		300	NTC 3907
Recuento de Escherichia coli	Escherichia coli/10g	Ausente		NTC 3907
SENSORIALES	**UNIDAD**	**MINIMO**	**MÁXIMO**	NTC 4306
Apariencia		Cristales de color blanco		**MÉTODO DE ENSAYO**
Olor		Libre de olor extraño		
Sabor		Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.		

4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

VIDA UTIL ESTIMADA: En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta por dos Años

CONDICIONES DE MANEJO/ALMACENAMIENTO. Almacenar en un lugar cerrado, fresco y seco que asegure su calidad e inocuidad. Evitar su contacto con otros productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas.

5. EMBALAJE

El embalaje del producto, es de un un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El vehículo transportador debe estar limpio y seco, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación.

6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO

Empaque: El empaque es (incluir todas las presentaciones) un material que no altere el producto y asegura su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados.

Rotulado: El rotulado cumple la Resolución 5109 de 2005 y llevar impresa la leyenda "Azúcar Blanco". Esta podrá adicionarse de cualquier otra palabra que indique el proceso industrial para producir el azúcar; además debe tener las siguientes indicaciones:

- **El azúcar se considera Granulado consumo directo y como insumo para la preparacion de otros alimentos.**
- **Se indica "Producto alimenticio, trátese con cuidado"**
- **Registro Sanitario No. RSIAV16I65712**
- **Se indica que el producto corresponde a Industria Colombia, declara datos del fabricante.**

En las entregas a granel, los requisitos sobre el rótulo están indicados en las planillas de remisión.

7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN

Se despacha en vehiculos que cumplan los requisitos para despacho. de acuerdo a las cantidades a entregar, algunos vehículos son por cuenta de los clientes cuando se vende en términos FOB y por cuenta del Ingenio en ventas términos CIF.

La distribución se hace a los clientes de cadena, autoservicios, industrias, minoristas y mayoristas incluir en las fichas de exportacion el transporte maritimo.

8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo

Norma Técnica Colombiana -NTC 611 - Azúcar Blanco-

Decreto 60/2002 - Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

Resolución 5109/2005 Rotulado de alimentos

Resolución 333/2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados

Resolución 4506/2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Resolución 2674/2013 Reglamentación de los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para comercialización en Colombia.

Resolución 4143 - Requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

Resolución 683 - 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.

9. USO PREVISTO

Manipulacion Esperada	Es un producto para consumo directo doméstico o para uso industrial como materia prima. El producto se dirige al público en general, por tanto puede ser consumido por población de alto riesgo, excepto por personas que por indicación médica deban restringir o evitar el consumo de este producto debido a su componente alérgeno (Pacientes con asma) y población con Diabetes.
Manipulación Inapropiada	
Grupo de usuarios o consumidores	

10. RIESGO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Riesgo Físico	Lesiones traumáticas (Laceración y perforación de tejidos de la boca, lengua, garganta, estomago e intestino) por presencia de Partículas Ferrosas, No Ferrosas e Inoxidables en tamaño mayor o igual a 6.0 mm en producto terminado empacado
Riesgo Biológico	Alergias, enfermedades de piel o enfermedades respiratorias por presencia de Alérgenos (Sulfitos) en concentración mayor o igual a 10 ppm en producto terminado
Riesgo Químico	N.A

PRESENTACIONES DISPONIBLES

SACO LAMINADO. CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS | SACO LAMINADO. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS | SACO POLIPROPILENO POR 1 TONELADA

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Nombre: Diana Marcela Campo	Nombre: José Luis Rebellón	Nombre: Hardany Castro
D.Campo		
Cargo: Jefe de Laboratorio	Cargo: Jefe de Elaboración	Cargo: Gerente de Fabrica



Características Generales

- **Uso previsto:** es un producto para consumo directo doméstico o para uso industrial como materia prima. El producto se dirige al público en general, por tanto puede ser consumido por población de alto riesgo, excepto por personas que por indicación médica deban restringir o evitar el consumo (población con Diabetes).
- **Composición:** el azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno.
- **Vida Util:** en condiciones adecuadas de almacenamiento hasta por *dos años*.
- **Condiciones de almacenamiento:** se recomienda su almacenamiento en lugares de ambiente seco, humedad controlada, temperatura ambiente y protegido contra la lluvia (humedad relativa 65%- temperatura 60°C/140°F)

- ***BX:*** *(572)2547201* ***/ FAX:*** *(572)2547023*

- ***OFICINA CALI:*** *Calle 36 Norte #6A - 65, piso 13, oficina 1304. World Trade Center, Pacific Mall* ***/ Teléfonos:*** *(572)6600101 - (572)6600606*

- ***E-MAIL:*** *pichichi@ingeniopichichi.com*


Colombina
AZUCAR
PULVERIZADA
SUPER FINA
CUATRO XXXX
Contenido Neto 500 g/ Net Wt 17.6 oz

Colombina
El sabor es infinito

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL FABRICANTE Y NIT	Colombina S.A. – Corregimiento La Paila- Zarzal Valle del Cauca Colombia NIT: 890301884-5		
NOMBRE GENERICO DEL ALIMENTO	**AZUCAR PULVERIZADA**		
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	**630 AZUCAR PULVERIZADA** MARCA **COLOMBINA ®**		
REGISTRO SANITARIO	**NSA No. NSA-001184-2016**		
DESCRIPCIÓN	Azúcar Pulverizada		
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	**INGREDIENTES:** Azúcar, Almidón de Maíz		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS **(NTC 778)**	**PARAMETRO**		**REFERENCIA**
	Rcto. Total Aerobios Mesófilos	UFC/g.	<200
	Rcto. Mohos y levaduras	UFC/g.	<100
	Rcto Coliformes totales/g.	UFC/g	<10
	E. Coli		NEGATIVO
CARÁCTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	**Envase:** P No Sellable 20 Micras + PEBD Blanco Sellable 30 Micras		
PROCESO DE ELABORACION	• Pulverizar azúcar granulada y mezclar almidón • Envasar. • Empacar en su respectivo cartón		
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO, FECHA DE VENCIMIENTO	12 meses, bajo las condiciones establecidas. La fecha de vencimiento estará impresa en el envase		
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	**Transporte:** El producto debe ser transportado en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, libres de olores penetrantes y en vehículos destinados para tal fin. **Almacenamiento:** El producto se debe almacenar a temperatura 25 ° C máximo, en lugares limpios, libres de mal olor. Almacenar sobre estibas Humedad relativa del ambiente en el sitio de almacenamiento. 50 - 60 % max.		

	Conservación: Conservarse en lugar fresco y seco a 25 °C máximo.
CONDICIONES ESPECIALES EN LA DISTRIBUCION	El producto debe ser distribuido cumpliendo con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas en el Decreto 2674/2013
DIRECCION Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Colombina S A. – Carretera central La Paila -Zarzal, Valle del Cauca, Colombia Teléfono: +2- 2339200

Esta ficha técnica se expide en La Paila- Zarzal, mayo 23 - 2019

JORGE ELIECER OSPINA OSPINA.
JEFE TECNICO DIV. DESARROLLO E INNOVACION PLANTA 1

MATERIA PRIMA E INSUMOS



Inicio / Emulsionantes y tensioactivos / Cloruro de cetrimonio Amonio cuaternario Capilar 100cc

CLORURO DE CETRIMONIO/ CETRIMONIUM CHLORIDE

Sinónimos: Dehyquart a, Quartamin 60, trimethyl-ammonium chloride (CTAC); Cetyl trimethyl ammonium chloride; N,N,N-Trimethyl-1-hexadecyl ammonium chloride; Trimethyl Hexadecylammonium chloride

Usos:
Es un surfactante catiónico usado como agente acondicionador, agente antiestático, anti microbiano y conservante.

Uso en cosmética:
Ampliamente utilizado en cremas y formulaciones de acondicionadores para el cabello, así como en formulaciones de base para suavizantes de textiles.

Sus propiedades acondicionadoras se deben a la atracción electrostática que se produce. Este compuesto tiene cargada positivamente (+) y la superficie del pelo tiene carga negativa (-) creando una superficie lisa que además reduce el encrespamiento. Su bajo peso molecular penetra en el tallo del pelo a través de la cutícula, proporcionando un mayor brillo y acondicionamiento de el pelo.

Especificaciones

Nombre químico 1-Hexadecanaminium, N,N,N-trimethyl-, chloride
CAS No. 7732-18-5
Apariencia Líquido ligeramente amarillo
Composición alquílica típica C14:<2%, C16:95%<, C18:<3%
Naturaleza iónica Catiónico
Materia activa (%) 29 - 31
Color 50.0 max. / APHA
Gravedad Específica (20°C) 0.973 (25°C)
Temperatura de inflamación (°C) 98<
Índice de Amina Total 1.5 max.
Solubilidad (10%Liq.,25°C) Soluble
Materia Volátil (%) 68.0 - 71.0
pH 6.0 - 8.0
Aplicaciones Se utiliza en la formulación de acondicionadores capilares.

FICHA TECNICA ALIMENTOS CHOCOLATE BLANCO - NEVADO	CODIGO: PBOG-DD-FT-118 EDICION: 8	Casa Luker

IDENTIFICACION

Denominación: Chocolate Blanco.
Marca: LUKER CACAO – variedad: NEVADO.

Descripción del producto Chocolate blanco, producto de la mezcla de cacaos fino de aroma. Especial para cubrir, moldear y como ingrediente para repostería.

Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, emulsionante (lecitina de soya) y extracto de vainilla.

País: Colombia.

Modo de Producción: Es un chocolate blanco elaborado con cacaos fino de aroma, obtenido a partir de la mezcla de azúcar, manteca de cacao, leche en polvo y emulsionante; los cuales son sometidos a un proceso de mezclado, refinado, conchado, atemperado, inyección, solidificación y empaque.

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Vida útil: 14 meses a partir de la fecha de fabricación bajo las condiciones de almacenamiento recomendado.

Almacenar en lugares frescos y secos a una temperatura 18 – 20 °C y una humedad inferior al 65% retirado de la pared y del piso para evitar la transferencia de humedad.
Mantener alejado del calor, la luz y los olores fuertes.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS SENSORIALES		
CARACTERISTICA	**ESPECIFICACION**	**EQUIPO-METODO**
Sabor y olor	Definido a chocolate blanco, libre de olores y sabores extraños	Análisis Sensorial
Color	Blanco cremoso	Análisis Sensorial
Aspecto	Pasta sólida	Análisis Sensorial

CARACTERISTICAS FISICO – QUIMICAS			
CARACTERISTICA	**UNIDAD**	**ESPECIFICACION**	**MÉTODO**
Humedad	%	1,0 máximo	AOAC 931.04 - Gravimetría en determinador halógeno de humedad
Grasa	%	38,0 - 42,0	AOAC 963.15 - Resonancia Magnetica Nuclear (RMN)
Viscosidad	Pa*s	0,900 - 1,500	IOCCC 2000 – Modelo Casson
Límite de fluidez	Pa	6,000 - 10,000	IOCCC 2000 – Modelo Casson
Granulometría	micras	20 – 25	Micrómetro

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
CARACTERISTICA	**UNIDAD**	**ESPECIFICACION Máximo**	**MÉTODO**
Recuento de bacterias mesofilas aerobias	UFC/g	10.000	AOAC 966.23 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 2015.13 - Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de hongos y levaduras	UFC/g	<100	ISO 21527-2 - Recuento en placa por profundidad / Soleris® Direct Yeast and Mold Test. AOAC® Método validadoSM por AOAC® - Certificado No. 051301 / AOAC 2014.05 – Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de Enterobacterias	UFC/g	<10	ISO 21528-2 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 2003.01 - Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de Coliformes totales	UFC/g	<10	ISO4832 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 998.08 Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO4832 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 998.08 Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de Staphylococcus aureus (+)	UFC/g	<10	ISO 6888 - Recuento en placa por superficie
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	<10	ISO 7932 - Recuento en placa por superficie
A/P Salmonella sp	A/P	AUSENCIA	ANSR for Salmonella. Método validadoSM por AOAC® - Certificado No. 061203
A/P Listeria monocytogenes	A/P	AUSENCIA	ANSR for Listeria monocytogenes. Método validadoSM por AOAC® - Certificado No. 061506

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Presentación: Bolsa por 200 g, 1 kg, 2.5 kg; caja por 10 kg y 20 kg.
Empaque: Bolsa: PET+NYLON+PE; PET + PEBD blanco. Bolsa 20 kg: Coext. HBA Pigmento blanco.
Embalaje: Bolsa 200 g (caja x 12 unidades); Bolsa 1 kg (caja x 10 unidades); Bolsa por 2,5 kg y 20 kg; Caja por 10 kg 1800 - 2200 und / kg (0,5 gr ± 0,05).
Rotulado: Contiene mínimo información referente a:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Registro sanitario.
- Lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Peso neto.
- Fabricante y dirección.
- País.
- Condiciones de conservación - **"Almacenar en lugar fresco y seco"**

DECLARACIONES DE INOCUIDAD

Información de alérgenos:

Cereales con Gluten y sus derivados. (0)
Cacahuates o Maní y sus derivados. (0)
Crustáceos y sus derivados. (0)
Pescado y sus derivados. (0)
Huevos y sus derivados. (0)
Frutos secos y derivados. (0)
Leche y sus derivados. (Incluida la Lactosa) (1)
Soya y sus derivados. (1)
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO_2 (0)
Apio y sus derivados (0)
Mostaza y sus derivados (0)
Semillas de sésamo y sus derivados (0)
Moluscos y sus derivados (0)

No contiene (0). Contiene (1) Puede contener trazas (*).

Declaración No OMG: El producto es elaborado con materias primas no OMG
Cumple con lo establecido en los reglamentos 1829 y 1830 de 2003 CE.
Pesticidas: Cumple con los límites establecidos en el reglamento (CE) Técnico 396 del 2005.

CARACTERISTICA		UNIDAD	ESPECIFICACION	MÉTODO
Metales Pesados	Arsénico	ppm	1,0 máximo	AOAC 968,15
	Mercurio	ppm	0,1 máximo	AOAC 999.11
	Plomo	ppm	1,0 máximo	AOAC 999.11
	Cobre	ppm	50 máximo	AOAC 999.11
Micotoxinas	Aflatoxinas (Suma de G1, G2, B1, B2)	ppb	10 máximo	AOAC 994.08 - LC-MSMS
Gluten		ppm	Máximo 20	Análisis con aprobación GFCO
Material extraño		–	AUSENCIA	AOAC 965.38
Plaguicidas		--	Según Legislación de Comunidad Europea	GC-MSMS / LC-MSMS

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

Deposite la cantidad de chocolate blanco deseada en el tanque de fusión.
Asegurarse que cuando se funda el chocolate blanco, la temperatura sea superior a 45 ° C y que no supere los 50 ° C.
Realizar curva de cristalización e inyectar en molde a una temperatura de 27,5 - 29.5°C.

USOS

USO PREVISTO: Producto para uso en alimentos y como materia prima en la industria de confitería, heladería y repostería.
USO NO PREVISTO: Consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas.

SELLOS Y CERTIFICACIONES

Certificación Producto: Kosher OU.
Sistemas de Gestión: GMP-HACCP, ISO 9001, BASC.

INFORMACION NUTRICIONAL

Información nutricional en base 100 g:

Energía	578,82 kcal	Ácidos Grasos Trans	0 g
Energía	2421,78 kJ	**Colesterol**	**11,14 mg**
Proteína Total	**5,44 g**	**Sodio**	**81,47 mg**
Carbohidratos totales	**52,96 g**	**Potasio**	**270,37 mg**
Azúcares	52,88 g	Calcio	190,14 mg
Incluye Azúcares añadidos	44,86 g	Hierro	0 mg
Fibra Dietética	**0** g	Vitamina A	94,60 UI (28,38 mcg)
Grasa Total	**39,73** g	Vitamina C	1,31 mg
Grasa Saturada	23,58 g	Vitamina D	0 mcg

EDITÓ	REVISÓ	APROBÓ
Investigacion y Desarrollo	Jefe de Control Calidad, Profesional Asuntos Regulatorios, Jefe de Inocuidad.	Director Diseño & Desarrollo

FICHA TECNICA ALIMENTOS CHOCOLATE OSCURO - 46% CACAO - SELVA - LUKER CACAO	CODIGO: PBOG-DD-FT-110 EDICION: 6	Casa Luker

IDENTIFICACION

Denominación: Chocolate oscuro 46% cacao
Marca: LUKER CACAO - variedad: SELVA.
Descripción del producto: Cobertura oscura, producto de la mezcla de cacaos fino de aroma. Especial para cubrir moldear y como ingrediente para repostería.
Ingredientes: Azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de soya) y sabor de vainilla natural.

País: Colombia.
Modo de Producción: Es un chocolate oscuro elaborado con cacaos fino de aroma, obtenido a partir de la mezcla de masa de cacao, azúcar, manteca de cacao y emulsionante; los cuales son sometidos a un proceso de mezclado, refinado, conchado, atemperado, inyección, solidificación y empaque.

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

Vida útil: 2 años a partir de la fecha de fabricación bajo las condiciones de almacenamiento recomendado.

Almacenar en lugares frescos y secos a una temperatura 18 – 20 °C y una humedad inferior al 65% retirado de la pared y del piso para evitar la transferencia de humedad.
Mantener alejado del calor, la luz y los olores fuertes.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS SENSORIALES		
CARACTERISTICA	**ESPECIFICACION**	**EQUIPO-METODO**
Sabor y olor	Característico de chocolate oscuro, libre de olores y sabores extraños	Análisis Sensorial
Color	Característico de chocolate oscuro	Análisis Sensorial
Aspecto	Pasta sólida	Análisis Sensorial

CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS			
CARACTERISTICA	**UNIDAD**	**ESPECIFICACION**	**MÉTODO**
Humedad	%	1,0 máximo	AOAC 931.04 - Gravimetría en determinador halógeno de humedad
Grasa	%	32,0 - 34,0	AOAC 963.15 - Resonancia Magnetica Nuclear (RMN)
Viscosidad	Pa*s	1,200 - 2,200	IOCCC 2000 - Modelo Casson
Límite de fluidez	Pa	4.000 - 12.000	IOCCC 2000 - Modelo Casson
Granulometría	micras	20 - 25	Micrómetro

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACION Máximo	MÉTODO
Recuento de bacterias mesofilas aerobias	UFC/g	10.000	AOAC 966.23 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 2015.13 - Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de hongos y levaduras	UFC/g	<100	ISO 21527-2 - Recuento en placa por profundidad / Soleris® Direct Yeast and Mold Test. AOAC® Método validadoSM por AOAC® - Certificado No. 051301 / AOAC 2014.05 - Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de Enterobacterias	UFC/g	<10	ISO 21528-2 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 2003.01 - Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de Coliformes totales	UFC/g	<10	ISO4832 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 998.08 Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO4832 - Recuento en placa por profundidad / AOAC 998.08 Recuento en placa PetrifilmTM
Recuento de Staphylococcus aureus (+)	UFC/g	<10	ISO 6888 - Recuento en placa por superficie
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	<10	ISO 7932 - Recuento en placa por superficie
A/P Salmonella sp	A/P	AUSENCIA	ANSR for Salmonella. Método validadoSM por AOAC® - Certificado No. 061203

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Presentación: Bolsa por 20 kg; Bolsa por 2,5 kg; Bolsa por 1 kg; Barra por 50 g y 125 g.
Empaque: Bolsa 20 kg: Coext. HBA Pigmento blanco. PET+NYLON+PE con EVOH. Barra BOPP MATE (20 micras) + BOPP METALIZADO (17 micras); Caja de cartón.
Embalaje: Caja por 10 kg (4 bolsas de 2,5 kg), Caja por 10 kg (10 bolsas de 1 kg), caja por 20 kg; Caja por 200 unidades de 125g Display por 24 unidades de 50 g.
Rotulado: Contiene mínimo información referente a:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Peso neto.
- Fabricante y dirección.
- País.
- Condiciones de conservación - **"Almacenar en lugar fresco y seco"**

DECLARACIONES DE INOCUIDAD

Información de alérgenos:

Cereales con Gluten y sus derivados. (0)
Cacahuates o Maní y sus derivados. (0)
Crustáceos y sus derivados. (0)
Pescado y sus derivados. (0)
Huevos y sus derivados. (0)
Frutos secos y derivados. (0)
Leche y sus derivados. (Incluida la Lactosa). (*)
Soya y sus derivados. (1)
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO_2 (0)
Apio y sus derivados (0)
Mostaza y sus derivados (0)
Semillas de sésamo y sus derivados (0)
Moluscos y sus derivados (0)

No contiene (0). Contiene (1) Puede contener trazas (*).

Declaración No OMG: El producto es elaborado con materias primas no OMG
Cumple con lo establecido en los reglamentos 1829 y 1830 de 2003 CE.
Pesticidas: Cumple con los límites establecidos en el reglamento (CE) Técnico 396 del 2005

CARACTERISTICA		UNIDAD	ESPECIFICACION	MÉTODO
Metales Pesados	Arsénico	ppm	1,0 máximo	AOAC 968,15
	Mercurio	ppm	0,1 máximo	AOAC 999.11
	Plomo	ppm	1,0 máximo	AOAC 999.11
	Cobre	ppm	50 máximo	AOAC 999.11
	Cadmio (*)	ppm	0,3 máximo	AOAC 999.10
Micotoxinas	Aflatoxinas (Suma de G1, G2, B1, B2)	ppb	10 máximo	AOAC 994.08 - LC-MSMS
Gluten		ppm	Máximo 20	Análisis con aprobación GFCO
Material extraño		--	AUSENCIA	AOAC 965.38
Plaguicidas		--	Según Legislación de Comunidad Europea	GC-MSMS / LC-MSMS

(*) Los niveles máximos de cadmio definidos para la presente Ficha Técnica dan cumplimiento a los valores establecidos en el anexo del Reglamento (CE) no 1881/2006 y se aplicarán a partir del 1 de enero de 2019. Estos niveles corresponden a los límites establecidos para productos vendidos al consumidor final. Los productos que se hayan fabricado antes del 1 de enero de 2019 pueden seguir comercializándose hasta la fecha de consumo preferente de acuerdo con lo establecido en el reglamento.

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

Deposite la cantidad de chocolate oscuro deseada en el tanque de fusión. Asegurarse que cuando se funda el chocolate oscuro, la temperatura sea superior a 45 ° C y que no supere los 55 ° C. Realizar curva de cristalización e inyectar en molde a una temperatura de 29,0 - 31 °C.

USOS

USO PREVISTO: Producto para uso en alimentos y como materia prima en la industria de confitería y repostería.

USO NO PREVISTO: Consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas

SELLOS Y CERTIFICACIONES

Certificación Producto: OU Kosher.

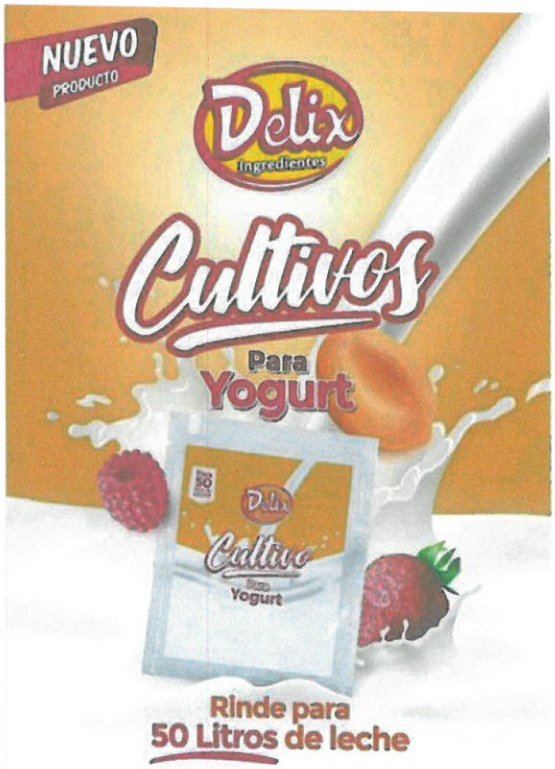
Sistemas de Gestión: GMP-HACCP, ISO 9001, BASC.

INFORMACION NUTRICIONAL

Información nutricional en base 100 g:

Energía	542,95 kcal	Ácidos Grasos Trans	0 g
Energía	2271,70 kJ	**Colesterol**	**0 mg**
Proteína Total	**3,57 g**	**Sodio**	**0,54 mg**
Carbohidratos totales	**60,72 g**	**Potasio**	**223,71 mg**
Azúcares	53,38 g	Calcio	50,13 mg
Incluye Azúcares añadidos	53,37 g	Hierro	0,75 mg
Fibra Dietética	**4,56** g	Vitamina A	0 UI (0 mcg)
Grasa Total	**32,87** g	Vitamina C	0 mg
Grasa Saturada	19,50 g	Vitamina D	0 mcg

EDITÓ	REVISÓ	APROBÓ
Profesional Investigación y Desarrollo	Jefe de Control Calidad Profesional Asuntos Regulatorios	Director Diseño & Desarrollo


NUEVO
PRODUCTO
Delix
Ingredientes
Cultivos
Para
Yogurt
Delix
Cultivo
Para
Yogurt
Rinde para
50 Litros de leche


Nuevos cultivos
para preparación de
Yogurt y Kumis
PRÓXIMOS
LANZAMIENTOS
Rinde para
50 Litros de leche
Rinde
Beneficios
que Entrega
Temperatura
Requerida
Tiempo de
Fermentación
Para
50
Litros de
LECHE
Delicioso
yogurt,
espeso y liso
42
grados
5
Horas
Tenga en cuenta que los cultivos Delix requieren:
✓ Mantener refrigerado
✓ Una vez abierto el empaque usar inmediatamente
kelsis
Av. 4 N #23AN-34 | Cali, Valle - Colombia
Tel: (+57) 2 489 9393
Cel: (+57) 315 573 2784
serviciente@kelsis.com
www.frutaruma.com
Las dudas respecto al uso o desempeño de
nuestros productos, favor comunicarlos al
Teléfono: (2) 489 9393, o al e-mail:
serviciente@kelsis.com
¡Con gusto le atenderemos!

Ficha Técnica

Producto: DELIX - CULTIVO PARA YOGURT
Versión: 2
Copia no controlada
Fecha Actualización: 2020-06-16

1. Información General del producto

Nombre del produco: **DELIX - CULTIVO PARA YOGURT**

Código: **Y1017**

Ingredientes: **Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus**

2. Presentaciones

UNIDAD	EMPAQUE
1.2 gramos	Bolsa PET/AL/PEAD

3. Características físico-químicas

CODIGO	PARAMETROS	ESPECIFICACIONES
PRUEBAS ORGANOLEPTICAS		
O010	Apariencia	Forma de polvo ligeramente amarillo
O054	Acidificación	Media
O055	Post - acidificación	Lenta
O056	Aroma	Medio
O057	Crecimiento microbiano de streptococcus	Muy alto
O058	Lactobacilli crecimiento microbiano	Medio
O059	Viscosidad	Muy alta
PRUEBAS VARIAS		
V004	Preservación	Debe almacenarse entre 2°C y 8°C
OBSERVACIONES		

4. Características microbiológicas

ANALISIS	METODO	ESPECIFICACIONES
Bacterias sin ácido láctico	ISO 13559/IDF 153:2002	< 500 cfu/g
Levadura y mohos	ISO 6611/IDF 94:2004	< 10 cfu/g
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2004	< 10 cfu/g
Stafilococci coag. +	ISO 6888-1:1999	< 10 cfu/g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1: 1996	Neg./25g
Salmonella spp	ISO 6579: 2008	Neg./25 g

Ficha Técnica

Producto: DELIX - CULTIVO PARA YOGURT
Versión: 2
Copia no controlada
Fecha Actualización: 2020-06-16

5. Forma de uso

La siguiente tabla especifica las cantidades recomendadas a utilizar para litro o kilo de preparación.

APLICACIÓN	DÓSIS	OBSERVACIONES
Yogurt	1.2 gramos	Para 50 litros de leche.

6. Actividad de Fermentación

Temperatura de Fermentación 42°C.

Tiempo de Fermentación 5 horas, pasado este tiempo se debe enfriar rápidamente.

Temperatura de refrigeración 4°C.

pH 1.80 - 2.0

7. Control de actualizaciones

FECHA	CAMBIO EFECTUADO	VERSION
12/03/2020	Creación del producto	1
16/06/2020	Se actualiza tiempo y temperatura de fermentación	2

CODIGO:ITC-FTE-1476

CERTIFICACION: KELSIS S.A. Certifica que su producto es apto para el consumo humano. Todos sus componentes están permitidos para el uso alimenticio por la Ley Colombiana y cumple con las Normas Técnicas Colombianas (NTC), que aplican para el producto

FICHA DESCRIPTIVA

Identificación del producto:

Harina de trigo fortificada.

Definición:

La harina de trigo es un producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de trigos sin cascara, sanos y limpios.

Marca:

Farallones.

Empaque:

Bolsas x 500,1000 y 2000 grms : Polietileno.

Arrobas x 12.5 kg : Polietileno.

Bulto x 50 kg : Polipropileno de 80 gr.

Características organolépticas:

Color : Blanco.

Olor : Característico.

Sabor : Característico.

Condiciones de conservación:

Almacenar el producto sobre estibas higiénicas en un lugar fresco, limpio, seco y aireado, alejado de cualquier fuente de contaminación.

Criterio de aceptación o rechazo:

Si el producto no cumple con uno o más de los requisitos anteriormente descritos, el lote será rechazado y por lo tanto no será puesto en el mercado.

Condiciones de consumo:

Una vez abierta la envoltura del producto, consumir en el menor tiempo posible.

No dejar empaques abiertos con producto expuesto al medio ambiente.

Harinas

- *Harina Farallones*
- *Harina Ricarina*
- *Harina Capri*
- *Harina Apolo*
- *Harina la Nevada*
- *Harina Riquita*
- *Harina Ricaurte*

La abundancia de yodo que se puede encontrar en este alimento es beneficioso para nuestro metabolismo regulando nuestro nivel de energía y el correcto funcionamiento de las células.
Además el yodo de la harina de maíz ayuda a cuidarnos por dentro regulando nuestro colesterol.

Harina Farallone

Suave, rendidora.

Presentaciones:
500 Grs x 25 unidades
1000 Grs x 20 unidades
2000 Grs x 10 unidades
2500 Grs x 20 unidades
Bulto de 50 Kilos

Descarga
Descripción de Productos



Con el trigo de las mejores Cosechas.
Calidad y rendimiento INIGUALABLE

¿Donde consigo ...?

Nuestros videos

Recetas para todos los días

Emisora en vivo Bogotá

Periódico Edición 30

Temas de Interés

Responsabilidad
Social Empresarial

Novedades

ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2015-06-02	Página No: 1
GQFT002	FICHA TECNICA HARINA DE TRIGO	Aprobación: COMITÉ DE CALIDAD	Versión: 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de trigo Fortificada		
RESGISTRO SANITARIO	Farallones: RSIAV14M02191		
DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo con características de glúten fuerte, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda en el que se separa germen y afrecho o salvado, y finalmente cernido hasta obtener el grado de finura especificada.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar color blanco uniforme y característico de la harina de trigo , exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio, amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insectos o fragmentos de estos y de excremento animal.		
EESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización	Humedad	%	Máximo 14,5
	Proteína (N x 5,7) En fracicón de masa		Mínimo 8
	Acidez (mg H2SO4/100g en base seca)		Máximo 70
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Granulometría pasante malla 212 µ-ISO Nº 70 USA Standard		≥ 98%
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,2
	Plomo, Expresado como Pb		Máximo 0,2
ESPECIFICACIONES REOLÓGICAS	Trabajo Alveográfico (W)	Julios	≥ 300 x 10 -4 joules
	Equilibrio (P/L)	m/m	1,0- 2,0
	Gluten Húmedo	%	28-31
ESPECIFICACIONES DE PANIFICACIÓN	Volumen	cc	1350-1450
	Tenacidad (P)	m/m	
	Extensibilidad (L)	m/m	
	Absorción	%	48-52
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización	Recuento de Aeróbios Mesófilos	UFC/g	Máximo 300.000
	Hongos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	Ausente
	Detección de Salmonella	25g	Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Máximo 1000
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
MICOTOXINAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización/Resolución 4506-2013	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
	Aflatoxina B1	µg/Kg	Máximo 2,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 750
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 75
INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100g	Energía/Calorías	Kcal	350
	Proteína	**%**	**12**
	Carbohidratos	%	76
	Grasa	%	1,1
	Fibra	%	1,2
	Hierro	mg	4,4
	Vitamina B1	mg	0,6
	Vitamina B2	mg	0,4
	Vitamina B3	mg	5,5
	Acido Fólico	mg	0,15
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina de Trigo se empaca en sacos de polipropileno bajo la marca FARALLONES cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, Resolución 333 de 2011 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano.		
PRESENTACION	Arrobas de 12.5 Kg		
	Bultos de 50 kg		
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La harina de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.		

APROBADO POR:
CONTROL CALIDAD



Fortificada®

7 Litros

Preparación



NUNCA CONSUMA LOS CONTENIDOS DE LECHE PREPARADA Y NUNCA REFRIGERE EL CONTENIDO NUEVAMENTE O ESTA SE AGRIA.

Como parte de un estilo de vida saludable, incluya una alimentación balanceada y ejercicio físico regular.

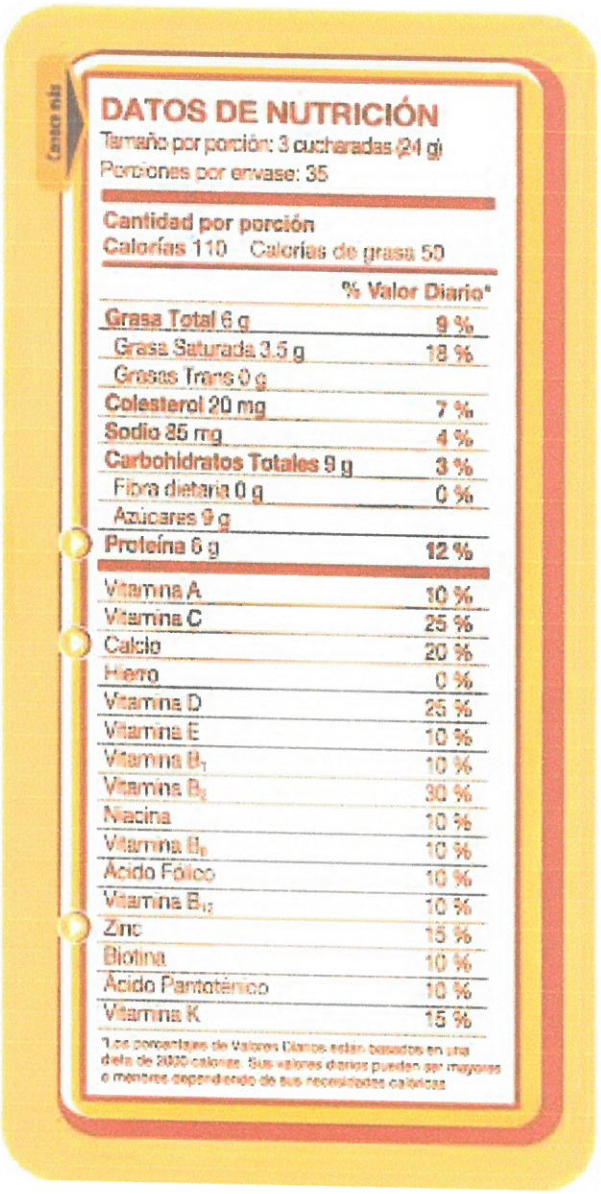
NAN tu amor, su futuro®

Si usted cree que su bebé no está recibiendo la leche adecuada para él, consulte con nuestro servicio de Asesoría Nutricional. Le recomendamos incluir 2 a 3 porciones de lácteos diariamente.

Nestlé






Costco Kids
DATOS DE NUTRICIÓN
Tamaño por porción: 3 cucharadas (24 g)
Porciones por envase: 35
Cantidad por porción
Calorías 110 Calorías de grasa 50
% Valor Diario*
Grasa Total 6 g 9 %
Grasa Saturada 3.5 g 18 %
Grasas Trans 0 g
Colesterol 20 mg 7 %
Sodio 85 mg 4 %
Carbohidratos Totales 9 g 3 %
Fibra dietaria 0 g 0 %
Azúcares 9 g
Proteína 6 g 12 %
Vitamina A 10 %
Vitamina C 25 %
Calcio 20 %
Hierro 0 %
Vitamina D 25 %
Vitamina E 10 %
Vitamina B1 10 %
Vitamina B2 30 %
Niacina 10 %
Vitamina B6 10 %
Ácido Fólico 10 %
Vitamina B12 10 %
Zinc 15 %
Biotina 10 %
Ácido Pantoténico 10 %
Vitamina K 15 %
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas



Las verdades de Prodigio® Pan:

- Excelente aroma y sabor en sus productos terminados.
- Excelente consistencia que permite una miga homogénea y uniforme.
- Mantiene la frescura de los productos.

Presentación:

- Caja de 15 Kg en bolsa de polietileno

Vida útil:

- 6 meses a partir de la fecha de elaboración.
- Una vez abierto evite dejarlo destapado.
- Temperatura de almacenamiento: 22ºC

PRODIGIO® PAN 15Kg

Elaborada con materias primas de procedencia vegetal.
De aspecto sólido y textura cremosa, con color, olor i gusto de mantequilla.

Ingredientes:
Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT) y colorante (Betacaroteno)

Características:
Color: Crema
Olor: Característico a Mantequilla
Sabor: Característico a Mantequilla
Textura: Suave
Consistencia: Homogénea

Forma de consumo:
El producto es para consumo industrial , empleado como materia prima en Panaderías y Reposterías, Industrias de panificación y en general en industrias para el procesamiento de Alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc. Especial en la elaboración de postres, tortas, ponqués, mantecadas finas, panes de excelente calidad y galletas. Se recomienda atemperar:
* Clima Frío: 20°C – 25°C.
* Clima Cálido: 26°C – 32°C.

Empaque:
En bolsa de polietileno biodegradable azul sellada y a su vez protegida por caja de cartón corrugado.
Presentación en bloque de 15 kilos

Almacenamiento:

Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una Temp. de 25ºC máx para TF y 32ºC máx para TC. Estibar el producto, apilar máx 4 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa.

INFORMACIÓN QUÍMICO/FÍSICA RMN 20ºC 20% RMN 30ºC 10% RMN 35ºC 5% RMN 401C 3% Humidad 39,4% Sal (NaCl) 0,4%

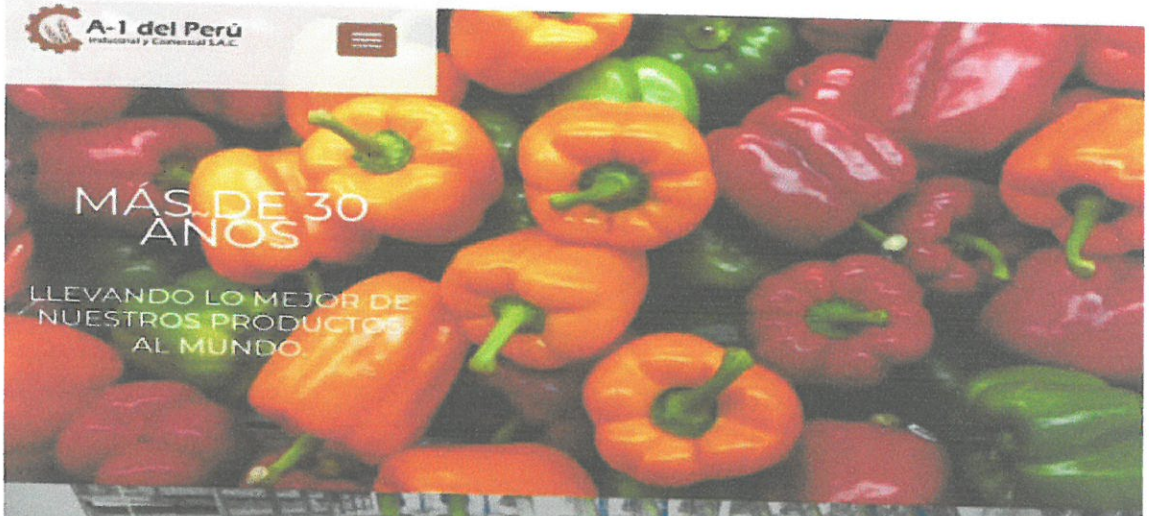
Información nutricional-Contenido en 100 g

Grasa 77,3
Saturada, g 46,1
Monoinsaturada,g 23,8
Poliinsaturada,g 7,0
Trans,g 0,0
Calorías 695,3
Carbohidratos 0,0
Proteína, g 0,0
Colesterol, g 0,0
Sal, g 0,4
Valor energético 539kcal
Ácidos grasos saturados 26g
Hidratos de carbono 0g
Azúcares 0g


PASTA AJI AMARILLO
Contenido Neto: 1 kg.
Ingredientes: Pasta de ají amarillo, Ácido cítrico (E-330), Sal, Goma Xantan (E-415), Benzoato de sodio (E-211)) y Aceite vegetal.
Mantener en un lugar fresco, limpio, ventilado y protegido de los rayos solares.
Una vez abierto mantener refrigerado.
Lote: 212010
F. Venc. :MAYO 2022
Importado y Distribuido por: Explorandes SAS, Nit. No. 900336875-5
cra. 7 no. 180-75, Módulo 7 Local 5 y 6, Bogotá, Colombia / Dg 70A # 70C 55
Tel: (57) (1) 674 9826
Fabricado por A-1 del Perú Multindustrias S.A.C.
Av. Jorge Chávez Nº 1058 - Santiago de Surco - Lima - Perú
Tel.: (51-1) 477 4079 - 477 6510
RS: RSIA 17166912
Producto Peruano
www.kankaperu.com
7709473525845


PASTA AJI PANCA
Contenido Neto: 1 kg.
Ingredientes: Pasta de aji panca, Agua, Ácido cítrico (E-330), Sal, Goma Xantan (E-415), Benzoato de sodio (E-211)
Mantener en un lugar fresco, limpio, ventilado y protegido de los rayos solares.
Una vez abierto mantener refrigerado.
Lote: 201120-1
F. Venc. : AGOSTO 2021
Importado y Distribuido por: Explorandes SAS, Nit. No. 900336875-5
cra. 7 no. 180-75, Módulo 7 Local 5 y 6, Bogotá, Colombia / Dg 70A # 70C 55
Tel: (57) (1) 674 9826
Fabricado por A-1 del Perú Industrial y Comercial S.A.C.
Av. Jorge Chávez N° 1058 - Santiago de Surco - Lima - Perú
Tel: (51-1) 477 2385 - 477 4079
RS: RSIA 17166912
Producto Peruano
www.kankaperu.com
7709447583215

A-1 del Perú
Industrial y Comercial S.A.C.







NUESTROS SERVICIOS →


San Jorge
Salsa de
Soya
3800 cm3 / 133 oz fluidos

SALSA DE SOYA SAN JORGE® GARRAFA PLÁSTICA DE 3800 CM³

Descripción Características Almacenamiento

Es una base de proteína de soya y cereales con un delicioso toque rostizado de especias y condimentos. Ideal para acompñar comidas orientales, para sazonar verduras fritas, arroces, empanizados y sopas.

Vida útil

12 meses.

Presentación

Garrafa plástica de 3800 cm³

Dimensiones

Largo: 150 mm

Ancho: 150 mm

Alto: 320 mm

COMPARTIR EN SUS REDES

SALSA DE SOYA SAN JORGE® GARRAFA PLÁSTICA DE 3800 CM³

Descripción Características Almacenamiento

- Balance óptimo de sabores.
- Consistencia líquida de color oscuro.
- Contiene gluten de maíz.

COMPARTIR EN SUS REDES

CONSULTE POR ESTE PRODUCTO AHORA