PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

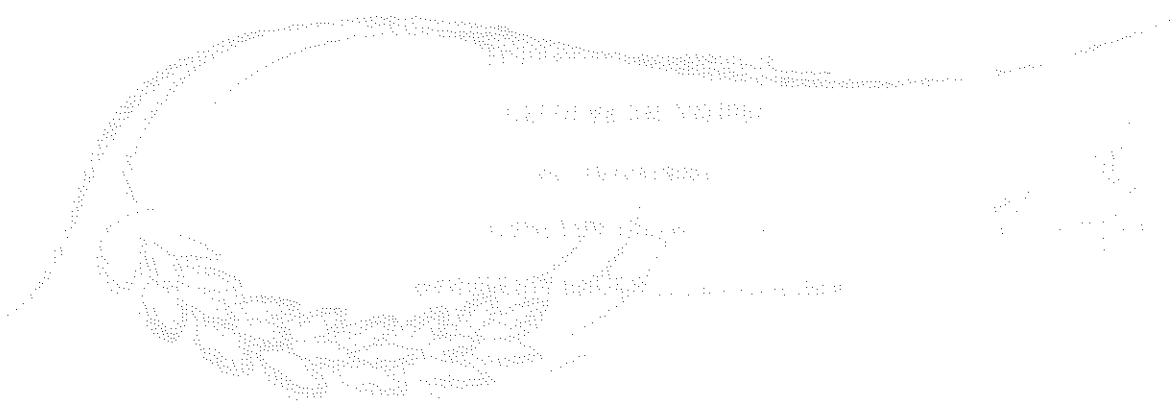
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN ROLLO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla, y agua, su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa 16, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

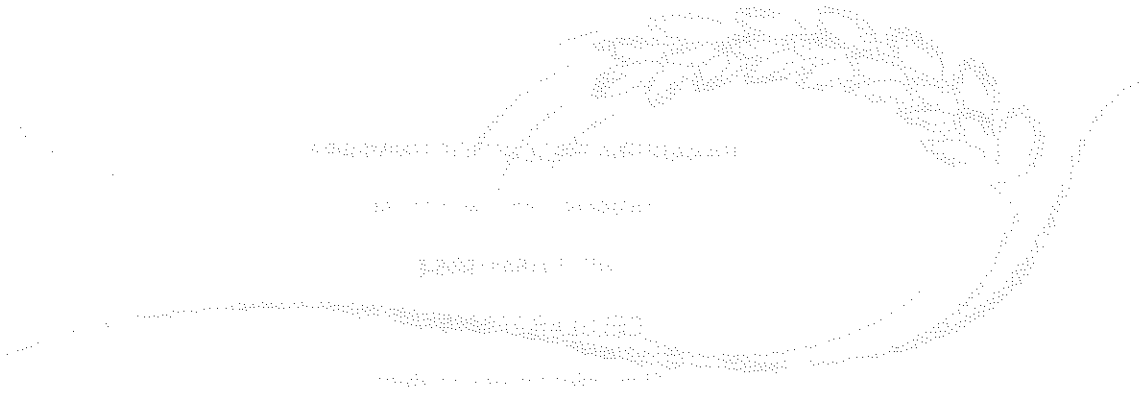
CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN DE MAIZ
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo y harina de maíz, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla, queso y agua, su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa 16, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es de color blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables,. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081



Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUESO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La torta de queso es un batido que se elabora a partir de queso crema, pre mezcla de satín pudin (levapan), leche condensada, crema de leche, huevos, agua, esencia de queso y aceite vegetal, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 25.36% Grasa 5%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica - lata
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto

NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUINUA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La torta es un batido que se elabora a partir de harina de quinua, satín pudin cake, huevos, aceite vegetal, polvo para hornear, agua, inclusión de semillas de quinua blanca, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 25.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica - lata
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





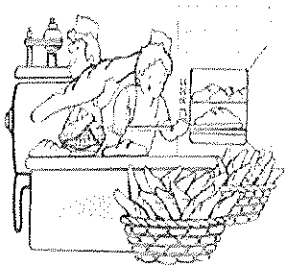
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

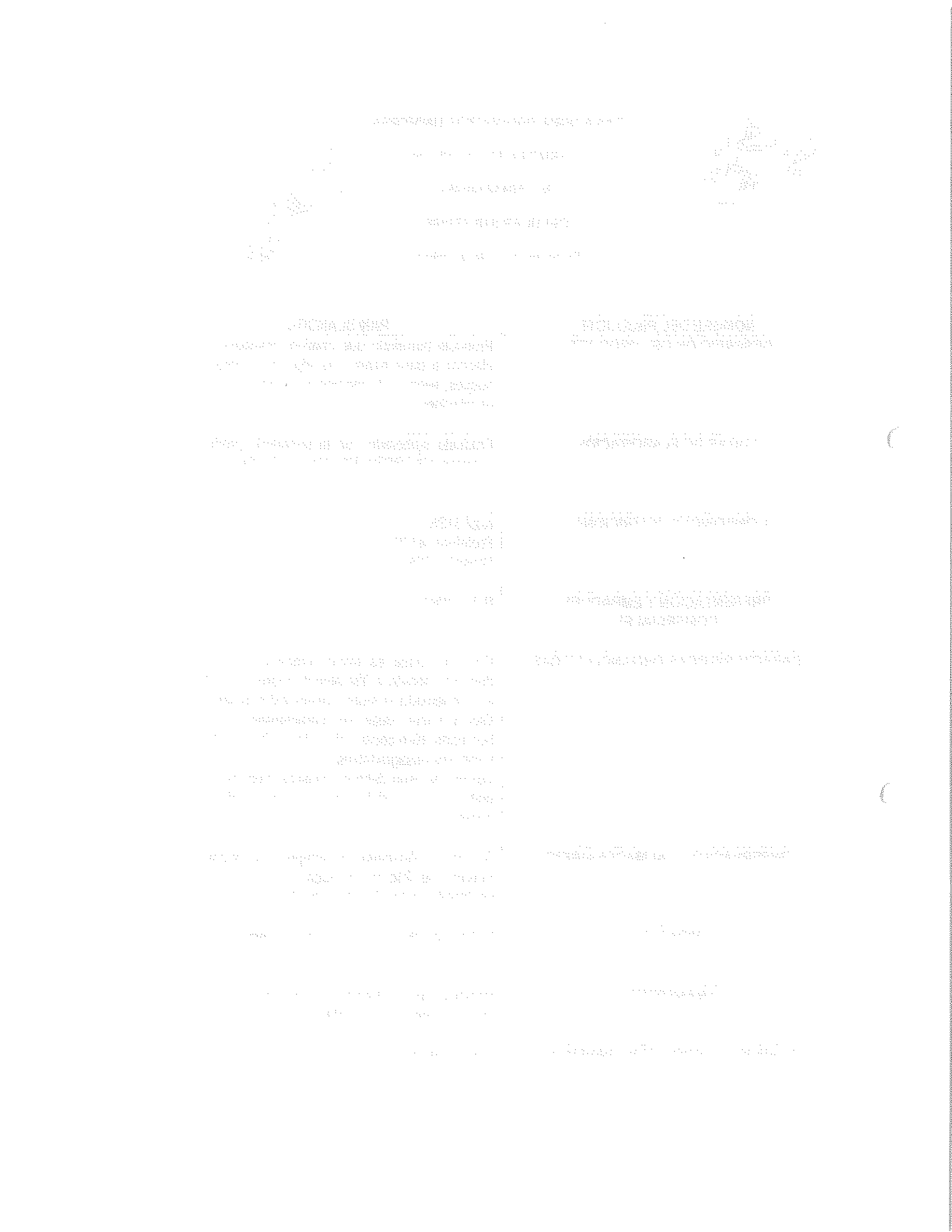
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN BLANDITO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla y agua, su forma es cilíndrica.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa15, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables,. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





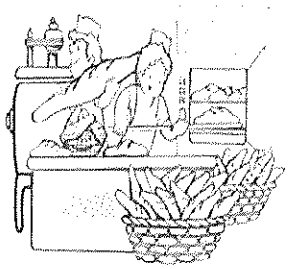
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

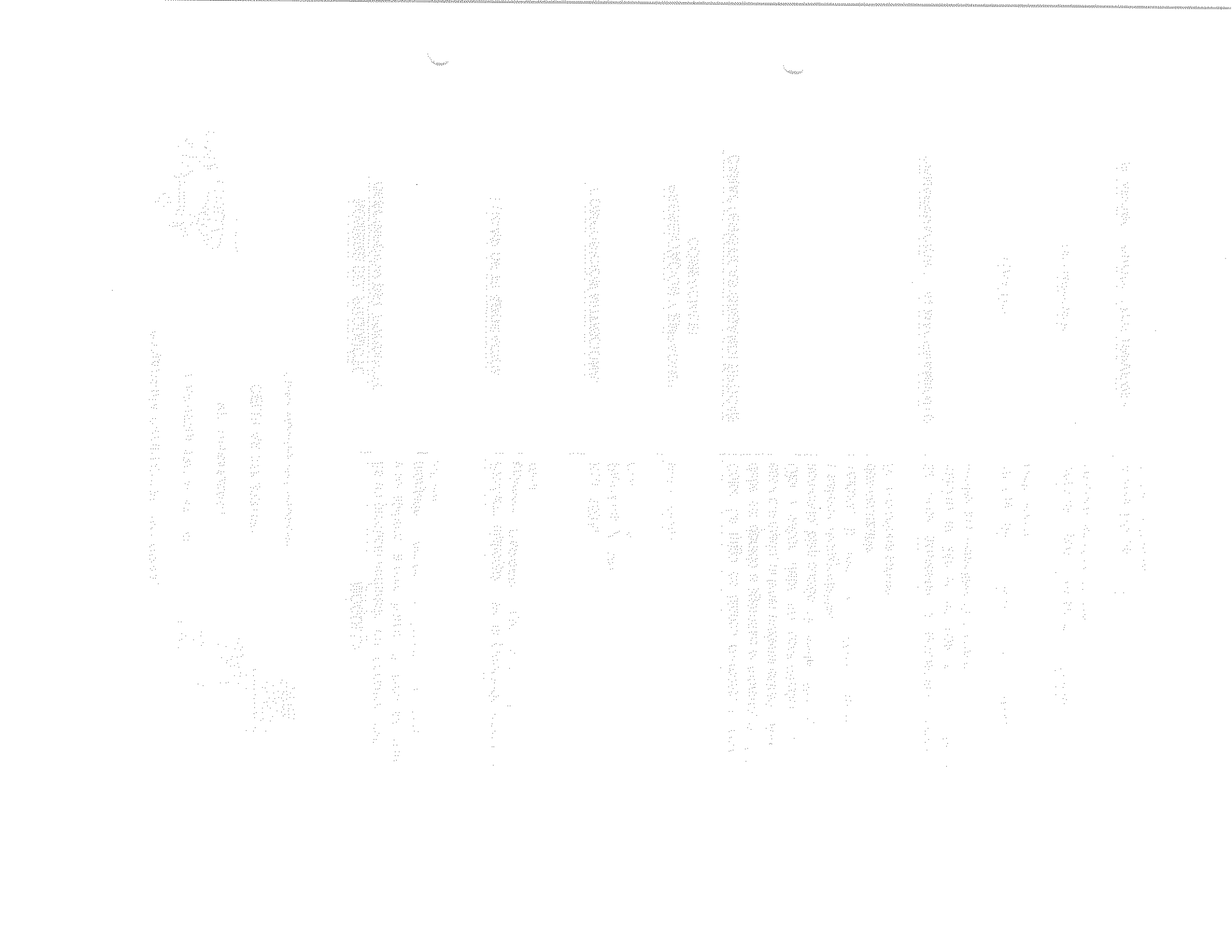
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	MOGOLLA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto homeado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable. Se le adiciona salvado
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





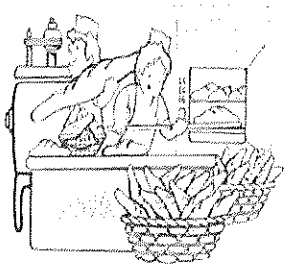
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

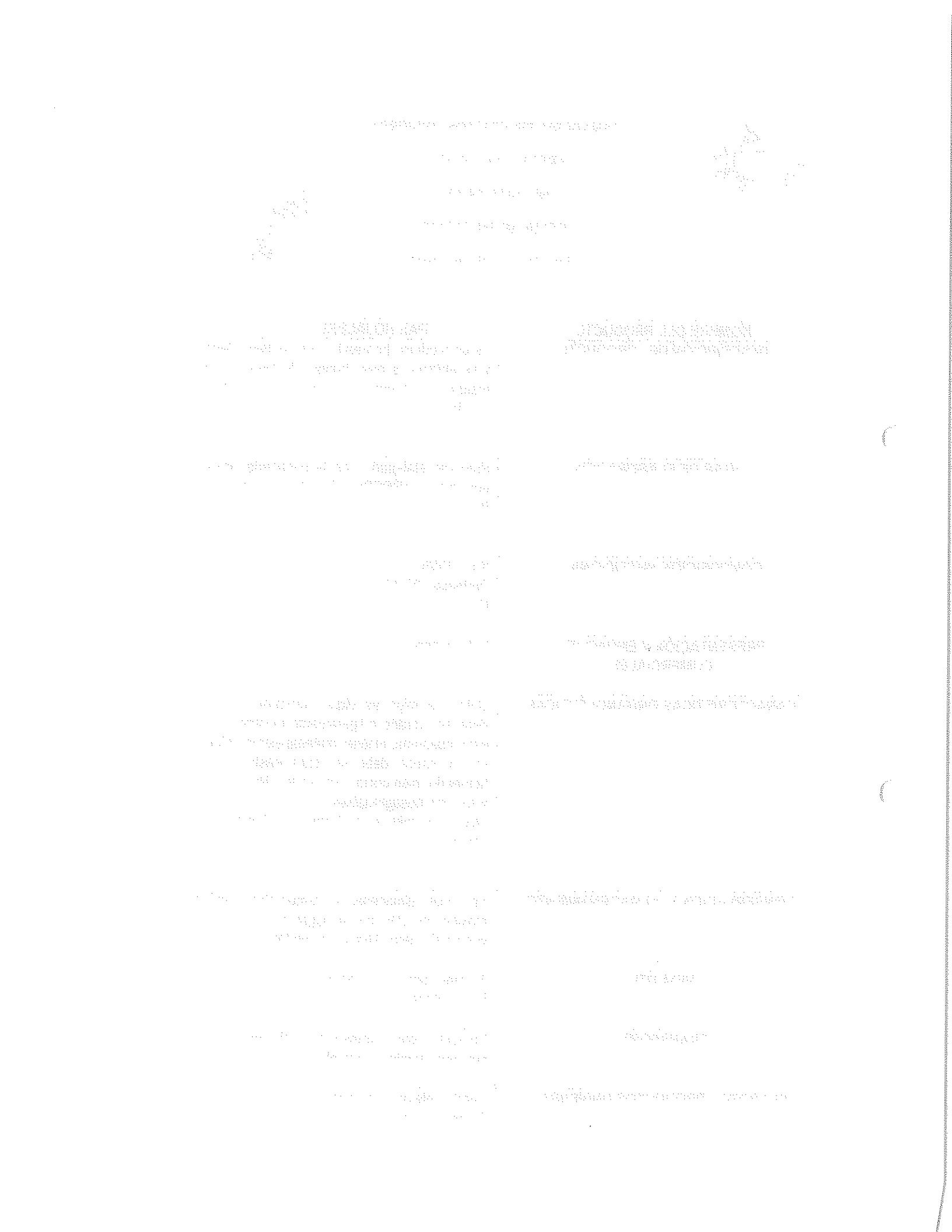
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN HOJALDRE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 155% Proteínas 20.36% Grasa 30 %
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme, no desmenuzable, crocante.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





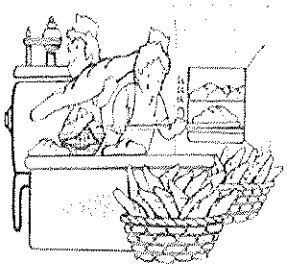
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

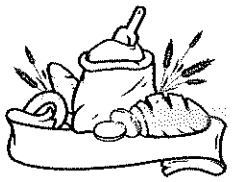
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTECADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mantecada es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo para hornear, agua, esencia de vainilla y naranja, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



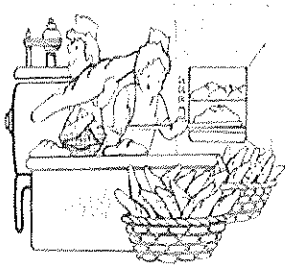
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

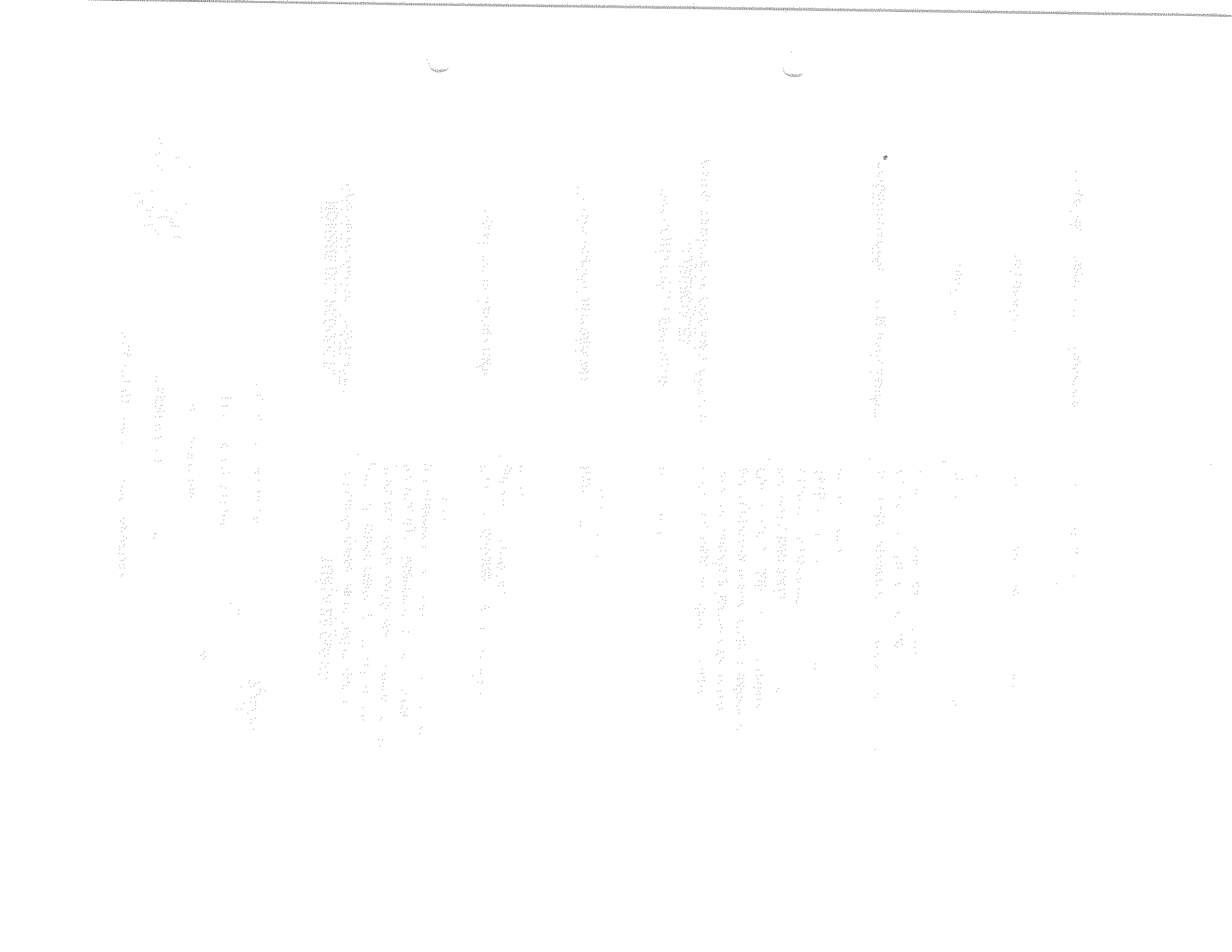
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUESO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La torta de queso es un batido que se elabora a partir de queso crema, pre mezcla de satín pudin (levapan), leche condensada, crema de leche, huevos, agua, esencia de queso y aceite vegetal, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 25.36% Grasa 5%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





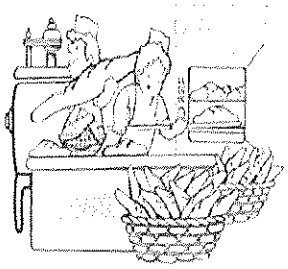
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

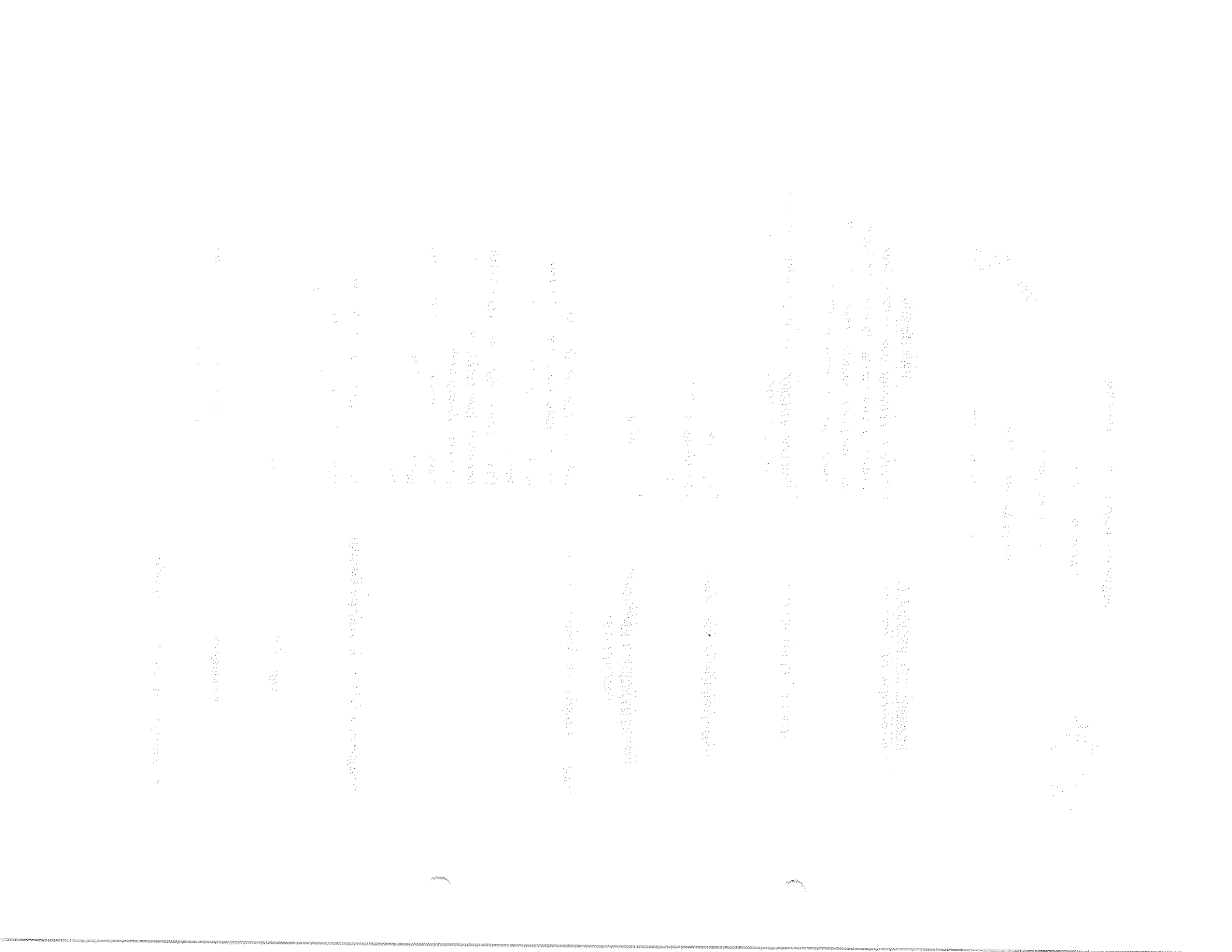
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN DE MAIZ
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo y harina de maíz, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla, queso y agua, su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa 16, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es de color blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables,. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 dias desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

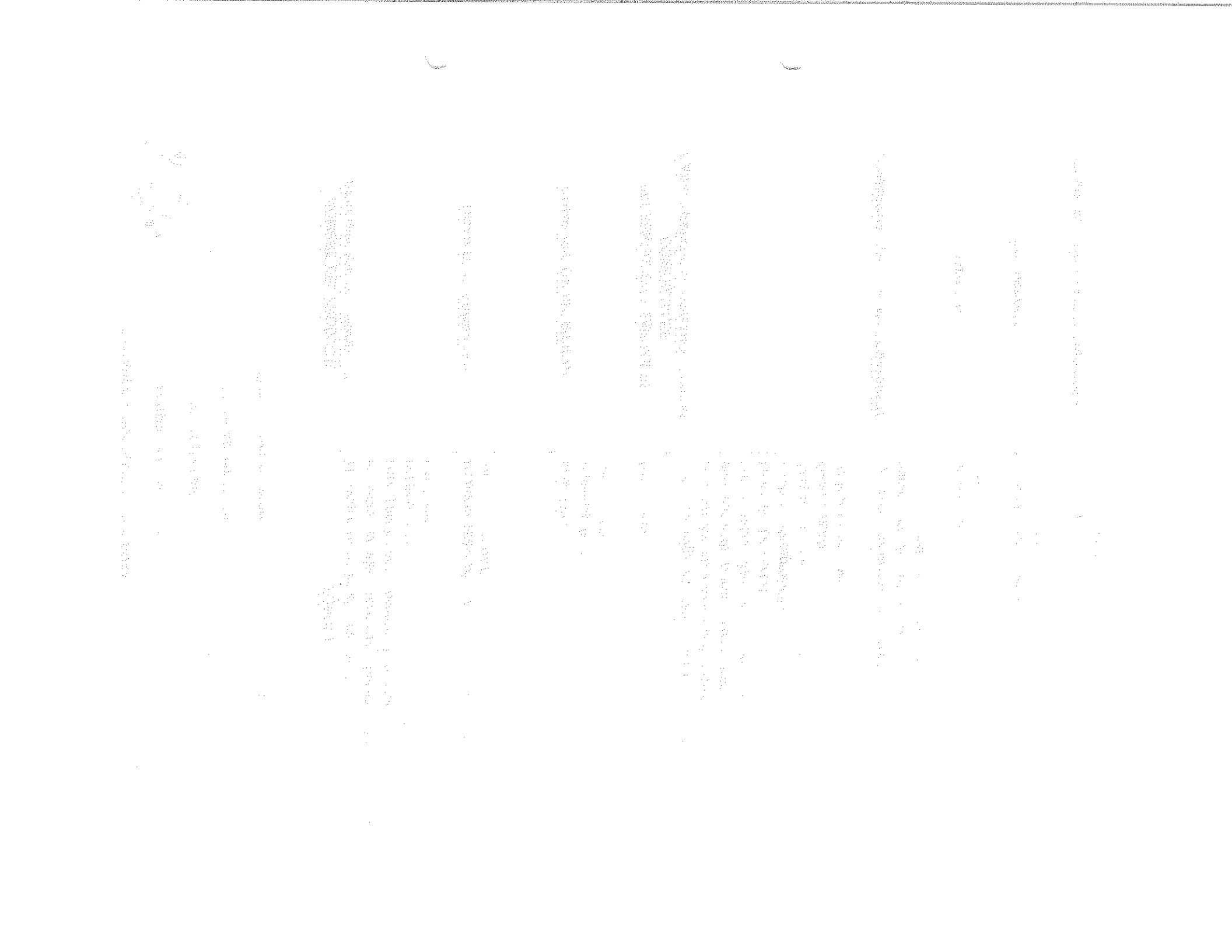
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PONQUE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El ponqué es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, margarina, huevos, azúcar, polvo para hornear, esencia de ponqué y vainilla, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable Se le adicionan uvas pasas.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





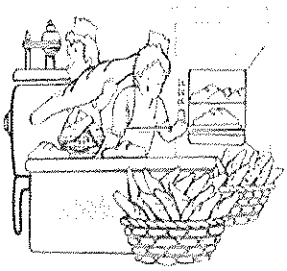
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

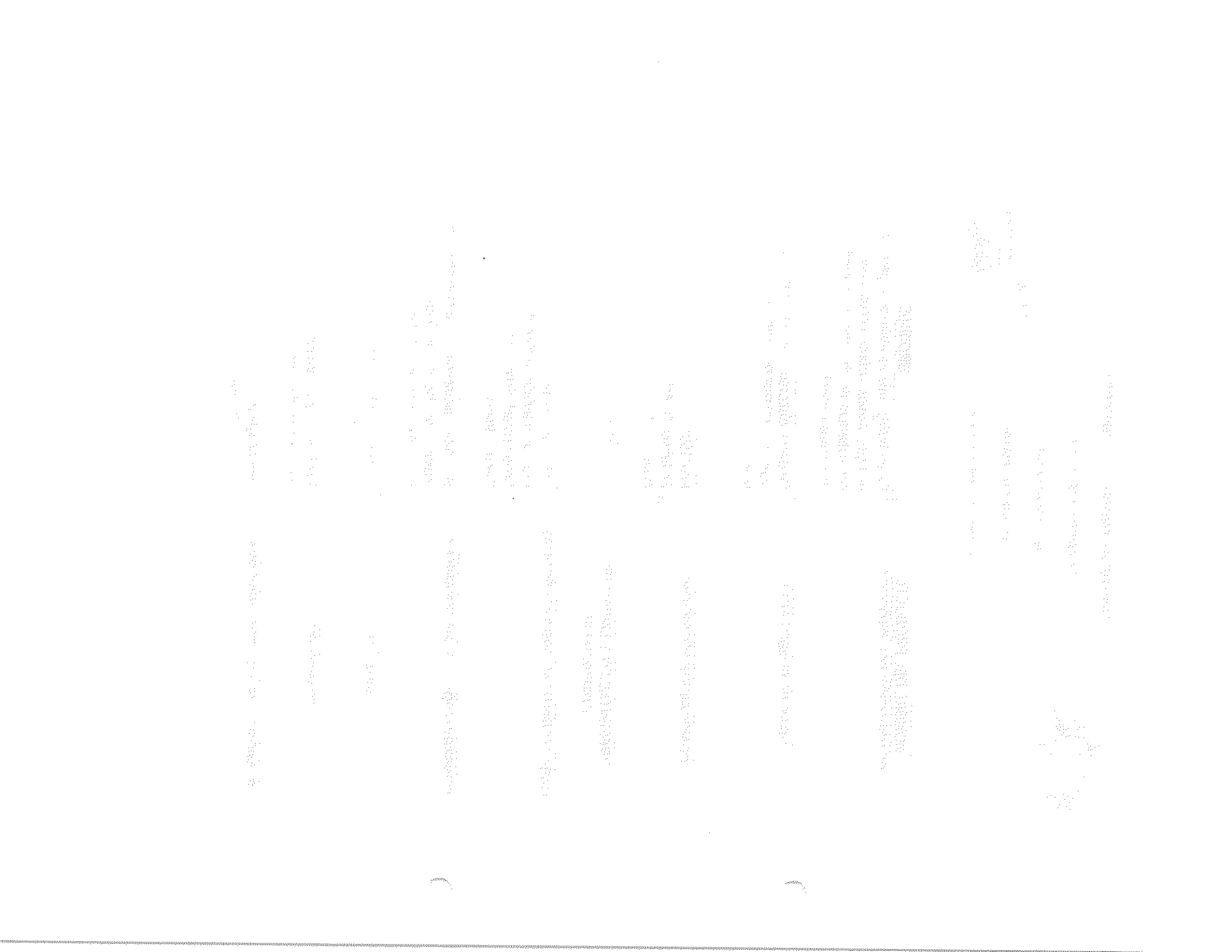
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	BROWNIES
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, huevos, azúcar, cocoa, polvo de hornear con cobertura de chocolate y margarina, esencia de ponqué y canela
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 199% Proteínas 26.44% Grasa 9, 71%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: café oscuro Olor: característico a chocolate Sabor: característico a chocolate Textura: Blanda
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





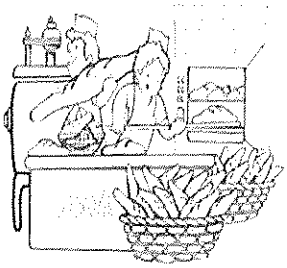
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUINUA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La torta es un batido que se elabora a partir de harina de quinua, satin pudin cake, huevos, aceite vegetal, polvo para homear, agua, inclusión de semillas de quinua blanca, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 25.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



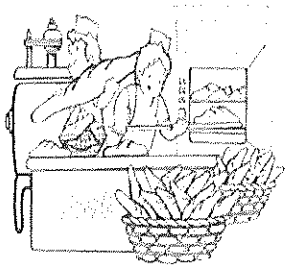
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

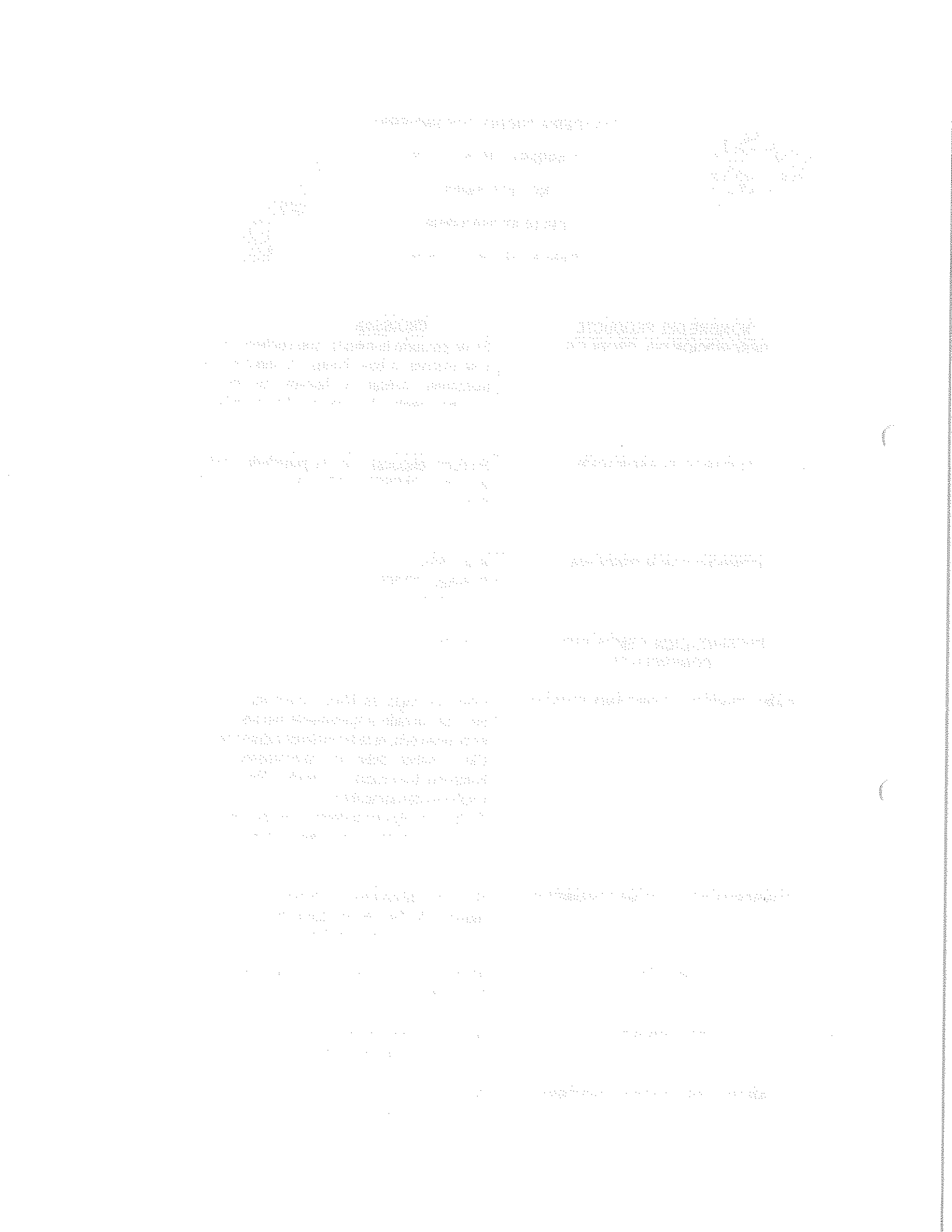
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	CROISSAN
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica, dentro de su interior hay bocadillo
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal. CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 155% Proteínas 22.36% Grasa 40 %
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme, no desmenuzable, crocante, el bocadillo debe ser compacto y suave
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





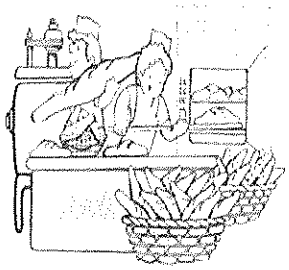
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

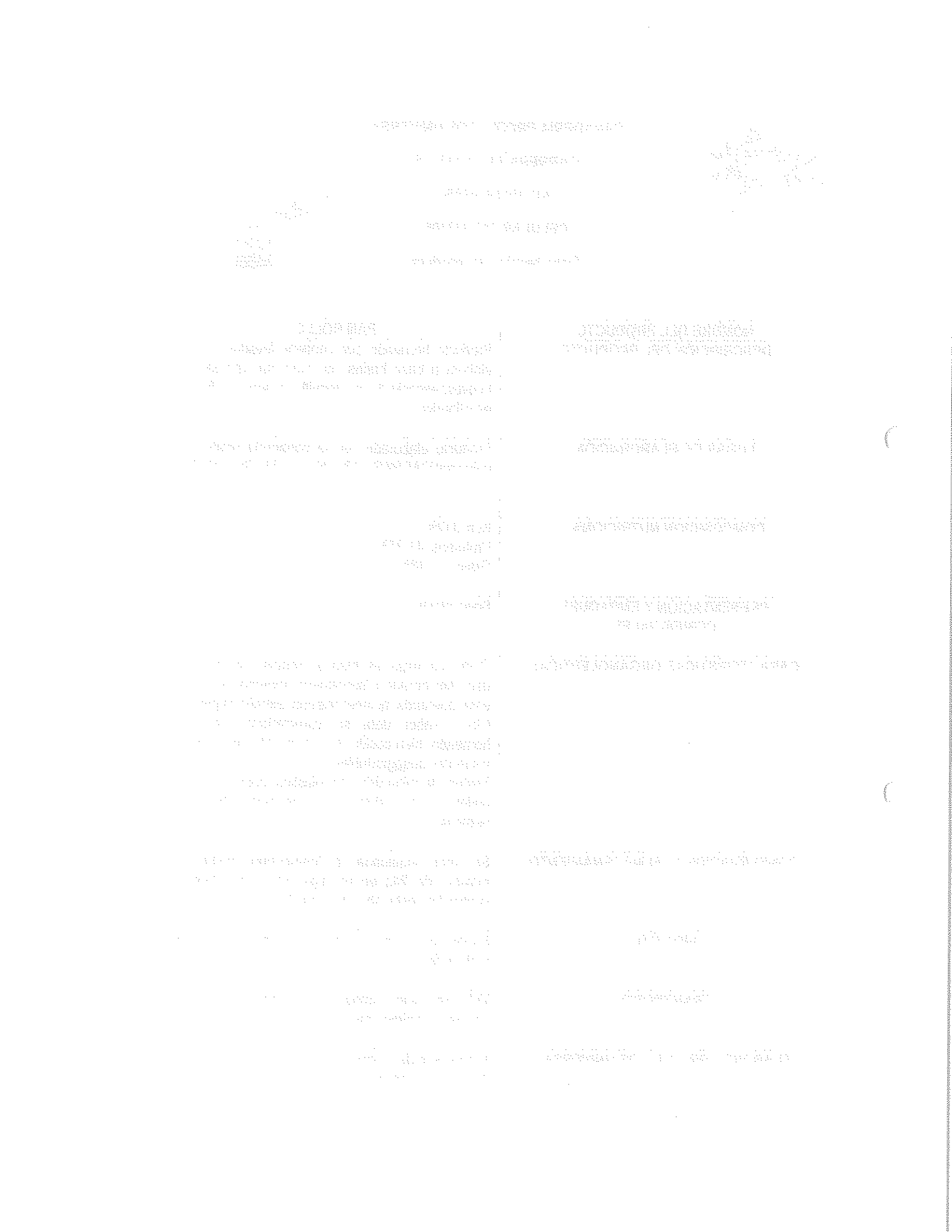
NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN ROLLO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla, y agua, su forma es cilíndrica,
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa 16, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero





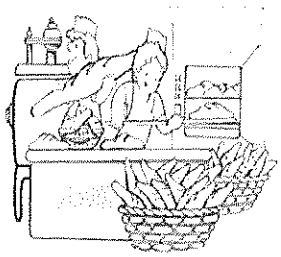
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN TAJADO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de una hora y treinta minutos de crecimiento es horneada, para luego ser tajado.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 320% Proteínas 42.44% Grasa15, 58%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso la corteza debe ser dorado ligeramente moreno, uniforme no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor. Debe ser característico al pan horneado, cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables, Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero



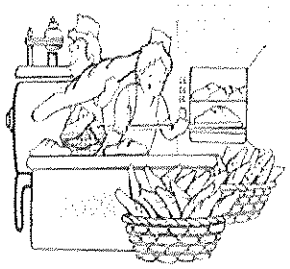
PANADERÍA PRODUCTOS UNIVERSAL

CARRERA 136ª No137- 59

NIT 1015414995-6

CELULAR 310 3331081

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	TOSTADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de una hora y veinticinco minutos en el cuarto de crecimiento es horneada, luego es tajada y se ingresa nuevamente al horno a una temperatura de 160 grados.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la panadería productos universal CARRERA 136ª No137- 59 Suba Berlín.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 320% Proteínas 42.44% Grasa 15, 58%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: Debe ser crocante porosa y uniforme
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	20 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable
ELABORO: PRODUCTOS UNIVERSAL	Aprobó jefe de producción Alejandro Guerrero

LISTA DE PROVEEDORES 2018

PROVEEDOR	PRODUCTO
CARNES EL PARAISO	CARNE ,POLLO
LA RECETTA	ABARROTES
SANTA REYES	HUEVOS
FRUHORVE	FRUTAS , VERDURAS
PANADERIA DON CAMILO	PAN
EL RECREO	LECHE ,QUESO, YOGURT

CRONOGRAMA SEMANAL DE RECIBO ALIMENTOS 2018

PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA	HORA
CARNES EL PARAISO	CARNE Y POLLO	TODOS LOS LUNES	1000 AM
LA RECETTA	ABARROTES	TODOS LOS VIERNES	200 PM
SANTA REYES	HUEVOS	TODOS LO VIERNES	200 PM
FRUHORVE	FRUTA Y VERDURA	TODOS LOS SABADOS	900 AM
PANADERIA DON CAMILO	PAN	TODOS LOS DIAS	730 AM- 200PM
EL RECREO	LECHE, QUESO Y YOGURT	TODOS LOS LUNES	800 AM

MAYONESA CASINO

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social

Libertad y Orden

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN No. 2004003616 DE 09/03/2004

Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Subdirector de Registros Sanitarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Acuerdo 003 del 22 de enero de 1998 y con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Decreto Reglamentario 3075 de 1997, Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

18 MAR 2014

REGISTRO SANITARIO No.:	RSAD17I20704 VIGENTE HASTA:
EXPEDIENTE:	19943919 RADICACIÓN: 2004012012
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS
MARCA:	DELCASINO Y ACOMER
TITULAR(ES):	CONSERVAS DELCASINO LTDA con domicilio en BOGOTA - D.C.
FABRICANTE(S):	CONSERVAS DELCASINO LTDA con domicilio en BOGOTA - D.C.

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL SUBDIRECTOR(A) DE LICENCIAS Y REGISTROS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los CINCO (5) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará agotada la vía gubernativa.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 2 del Decreto 612 de 2000.

ARTICULO CUARTO:-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 9 de Marzo de 2004

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CLAUDIA ISABEL GUEVARA PEREZ
SUBDIRECTOR(A) DE INSUMOS PARA LA SALUD Y PRODUCTOS VARIOS CON ASIGNACION DE FUNCIONES
DE LA SUBDIRECCION DE REGISTROS SANITARIOS

	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2013-01-25	Pagina No 1
GUAVALES	FICHA TECNICA LENTEJA	Aprobación COMITE DE CALIDAD	Versión 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	Lentejas secas
MARCAS COMERCIALES	[illegible]
DESCRIPCION	Producto seleccionado y limpio con características propias de las Lentejas secas apto para [illegible]
INGREDIENTES	[illegible] %
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar color uniforme y característico del producto empacado, exento de sabor y color [illegible] fermentado, rancio, amargo y cualquier otro objetable, debe estar libre de elementos [illegible] insectos o fragmentos de estos y exento de excremento de animales
ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS	Humedad % ≤ 13 Materias Extrañas % ≤ 0.1 Granos Dañados % ≤ 1 Granos Partido % ≤ 1 Granos abierto % ≤ 2 Vanedades % ≤ 1 Impurezas % ≤ 1
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g máx. 5.000 Recuento E. coli UFC/g Ausente Coliformes Fecales UFC/g ≤ 10 Cuantificación del contenido de Aflatoxinas ppb <20
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Se [illegible] en la preparación de recetas caseras e industriales.
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	Las lentejas se [illegible] empaca en bolsas de polietileno en presentación de 500 g, bajo la marca ALIANZA y es sobreempacado en arrobas de 25 libras en polietileno transparente. El empaque cumple con las normas generales de rotulado y etiquetado.
VIDA UTIL	[illegible] a partir de la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, [illegible] las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del [illegible] hasta su despacho. Las lentejas deben transportarse en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capitulo VII [illegible] 2022
CONDICIONES DE CONSERVACION	Se [illegible] en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de otros fuentes. No dejar sobre el [illegible]

ORGANIZACIÓN [illegible]

Julieta Rocha

APROBADO [illegible]

CONTROL [illegible]

APROBADO POR GERENTE REGIONAL

[illegible]

SECCION 23

CONSERVAS DELCASINO® QUALITY	PROGRAMA DE DISTRIBUCION	Código	CM4PP-D20
		Versión	1
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	

NOMBRE PRODUCTO	MAYONESA DELCASINO – BAJA EN GRASA Y CALORIAS
DESCRIPCION	Producto resultante de la emulsión de aceite vegetal refinado, yema de huevo y vinagre natural, adicionado de sal, azúcar, especias, almidón y conservantes permitidos. ADITIVOS: **Conservantes** (Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio), **Secuestrante** (E.D.T.A.)
CARACTERISTICAS	<u>ORGANOLÉPTICAS</u>: Apariencia: Emulsión semisólida de consistencia uniforme. Olor: Característico del producto. Color: Blanco a crema. Sabor: Balance ácido-salado. <u>FÍSICOQUIMICO:</u> Mínimo – Máximo Cloruros, % (NaCl): 1.0 – 1.5 pH (20 °C): 3.5 – 4.0 Acidez, % (Acética): 0.5 – 0.7 <u>MICROBIOLOGICOS</u> Recuento de mesófilos / g: 500 – 1000 UFC/g Recuento de hongos / levaduras /g: 20 – 50 UFC/g NMP Coliformes totales / g: < 3 NMP Coliformes fécales / g: < 3 Recuento de Estafilococos coagulasa positiva / g: < 100 UFC/g Bacillus Cereus / g: < 100 UFC/g Recuento de Samonella /25 g: Ausencia
PRESENTACION Y CONTENIDO NETO	ENVASE PLASTICO CIERRE HERMETICO DE 3600 ENVASE DE VIDRIO 900g – 400g – 220g – 115g EMPAQUE FLEXIBLE 900g – 400g – 30g – 10g
EMBALAJE	Caja de cartón corrugada X 4, 12 y 24 unidades
IDENTIFICACIÓN DE LOTE	Fecha de vencimiento: VENCE: dd/mm/aa Fecha de Fabricación: FAB: dd/mm/aa Lote: LOTE: días del año/ ultimo digito del año
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	TEMPERATURA AMBIENTE LUGAR FRESCO Y SECO, LIBRE DE LA LUZ, HUMEDAD Y CALOR UNA VEZ ABIERTO CONSERVESE EN REFRIGERACION ENTRE 0 Y 4°C APILE 4 CAJAS POR ARRUME DE CAJA POR 4 UNID. Y DE 6 CAJAS POR ARRUMES DE CAJA POR 12 Y 24 UNIDADES.
VIDA UTIL	1 AÑO
REGISTRO SANITARIO	- RSAD17I20704
CONSUMO FINAL O DESTINO	- Para comidas rápidas y restaurantes (uso de ensaladas, comidas rápidas como perros calientes, hamburguesas, sándwich)

Elaboro : CONSERVAS DEL CASINO Área de producción	Reviso/actualizo: Grupo CIA OE. Aseguramiento de la calidad	Aprobó: : Dirección Administrativa Dra. Andrea Montoya
Fecha :	Fecha: Junio de 2009	Fecha: Junio de 2009

CONSERVAS DELCASINO® QUALITY	PROGRAMA DE DISTRIBUCION	Código	CM4PP-D20
		Versión	1
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	

CONDICIONES DE ACEPTACION Y/O RECHAZO	- Presentación del envase - Tapa en perfecto estado - Rotulado conforme al producto - Vida Útil dentro de rango
LEGISLACIÓN QUE APLICA AL PRODUCTO	- Decreto 3075/97. - Resolución 5109 de 2005 requisitos de rotulado.
DATOS DEL FABRICANTE	- CONSERVAS DEL CASINO S.A. NIT 830 053 180-6 Av. Boyacá N° 37-95 Sur – Int 6 Tel 452 1006 - 451 1323 servicioalcliente@salsasdelcasino.com
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	- Ing. Rosmery Chirivi S. Asesor Aseguramiento de la Calidad Cel: 310 8151922 Mail:ciaoe@hotmail.com

CONSERVAS DELCASINO® QUALITY	PROGRAMA DE DISTRIBUCION	Código	CM4PP-D19
		Versión	1
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	1

NOMBRE PRODUCTO	MAYONESA ACOMER BAJA EN GRASA Y CALORIAS
DESCRIPCION	Producto resultante de la emulsión de aceite vegetal refinado, yema de huevo y vinagre natural, adicionado de sal, azúcar, especias, almidón y conservantes permitidos. ADITIVOS: **Conservantes** (Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio), **Secuestrante** (E.D.T.A.)
CARACTERISTICAS	<u>ORGANOLÉPTICAS</u>: Apariencia: Emulsión semisólida de consistencia uniforme. Olor: Característico del producto. Color: Blanco a crema. Sabor: Balance ácido-salado. <u>FÍSICOQUIMICO:</u> Cloruros, % (NaCl): Mínimo 1.0, Máximo 1.5 pH (20 °C): Mínimo 3.8, Máximo 4.1 Acidez, % (Acética): Mínimo 0.5, Máximo 0.7 <u>MICROBIOLOGICOS</u> Recuento de mesófilos / g: 500 – 1000 UFC/g Recuento de hongos / levaduras /g: 20 – 50 UFC/g NMP Coliformes totales / g: < 3 NMP Coliformes fécales / g: < 3 Recuento de Estafilococos coagulasa positiva / g: < 100 UFC/g Bacillus Cereus / g: < 100 UFC/g Recuento de Samonella /25 g: Ausencia
PRESENTACION Y CONTENIDO NETO	ENVASE PLASTICO CIERRE HERMETICO DE 3700 ENVASE DE VIDRIO 900g – 400g – 220g EMPAQUE FLEXIBLE 900g – 400g – 30g – 10g
EMBALAJE	Caja de cartón corrugada X 4, 12 y 24 unidades
IDENTIFICACIÓN DE LOTE	Fecha de vencimiento: VENCE: dd/mm/aa Fecha de Fabricación: FAB: dd/mm/aa Lote: LOTE: días del año/ ultimo digito del año
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	TEMPERATURA AMBIENTE LUGAR FRESCO Y SECO, LIBRE DE LA LUZ, HUMEDAD Y CALOR UNA VEZ ABIERTO CONSERVESE EN REFRIGERACION ENTRE 0 Y 4°C. APILE 4 CAJAS POR ARRUME DE CAJA POR 4 UNID. Y DE 6 CAJAS POR ARRUMES DE CAJA POR 12 Y 24 UNIDADES.
VIDA UTIL	1 Año
REGISTRO SANITARIO	- RSAD17I20704
CONSUMO FINAL O DESTINO	- Para comidas rápidas y restaurantes (uso de ensaladas, comidas rápidas como perros calientes, hamburguesas, sándwich)

Elaboro : CONSERVAS DEL CASINO Área de producción	Reviso: Grupo CIA OE. Aseguramiento de la calidad	Aprobó: : Dirección Administrativa Dra. Andrea Montoya
Fecha :	Fecha: Junio de 2009	Fecha: Junio de 2009

CONDICIONES DE ACEPTACION Y/O RECHAZO	- Presentación del envase - Tapa en perfecto estado - Rotulado conforme al producto - Vida Útil dentro de rango
LEGISLACIÓN QUE APLICA AL PRODUCTO	- Decreto 3075/97. - Resolución 5109 de 2005 requisitos de rotulado.
DATOS DEL FABRICANTE	- CONSERVAS DEL CASINO S.A. NIT 830 053 180-6 Av. Boyacá N° 37-95 Sur – Int 6 Tel 452 1006 - 451 1323 servicioalcliente@salsasdelcasino.com
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	- Ing. Rosmery Chirivi S. Asesor Aseguramiento de la Calidad

MAYONESA ACOMER

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Libertad y Orden

RESOLUCIÓN No. 2004003616 DE 09/03/2004

Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Subdirector de Registros Sanitarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Acuerdo 003 del 22 de enero de 1998 y con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Decreto Reglamentario 3075 de 1997, Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSAD17I20704	VIGENTE HASTA:	18 MAR 2014
EXPEDIENTE:	19943919	RADICACIÓN:	2004012012
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS		
MARCA:	DELCASINO Y ACOMER		
TITULAR(ES):	CONSERVAS DELCASINO LTDA con domicilio en BOGOTA - D.C.		
FABRICANTE(S):	CONSERVAS DELCASINO LTDA con domicilio en BOGOTA - D.C.		

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL SUBDIRECTOR(A) DE LICENCIAS Y REGISTROS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los CINCO (5) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará agotada la vía gubernativa.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 2 del Decreto 612 de 2000.

ARTICULO CUARTO:-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 9 de Marzo de 2004

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CLAUDIA ISABEL GUEVARA PEREZ
SUBDIRECTOR(A) DE INSUMOS PARA LA SALUD Y PRODUCTOS VARIOS CON ASIGNACION DE FUNCIONES DE LA SUBDIRECCION DE REGISTROS SANITARIOS

Vida Útil.	12 meses a partir de la fecha de empaque.
Presentación comercial	500 gramos

DIRECCION Y TELEFONO DEL FABRICANTE:

Calle. 78 No.45 – 105 Bl-12 Local 22 Central Mayorista. Itagüí (Antioquia)

NOMBRE: JUAN DE JESUS LOAIZA PALACIO
C.C: 70.072.737
FIRMA:

Nota:
El contratista deberá presentar la ficha técnica del fabricante o productor de cada uno de los alimentos que conforman la Ración Para Preparar, con el respectivo membrete y firma de la (s) persona (s) competente(s).
La ficha técnica de cada producto, debe contener la información específica aquí solicitada, independiente de la información adicional que presente.
Solo se aceptarán fichas técnicas elaboradas por los fabricantes o productores. En el caso de los alimentos importados se podrá presentar la ficha técnica del importador o en su defecto la ficha técnica del empacador o distribuidor.
Se acepta fotocopia del original de la ficha técnica.
El contratista deberá presentar por cada marca de alimento ofertado, el registro sanitario, o en su defecto el certificado de no requerimiento.
El Contratista deberá presentar una muestra de todos los alimentos que conforman la Ración Para Preparar: arroz, pasta, lenteja, fríjol, avena en hojuela, harina de maíz pre-cocida, leche en polvo entera, atún y aceite, en su empaque original de comercialización, cumpliendo los requisitos de empaque establecidos en el anexo 1.

ENZIPAN LABORATORIOS S.A.
Tecnología al Servicio de la Industria Alimentaria

I-0156-12

CLIENTE	SOBERANA S.A.S	**FECHA DE RECEPCIÓN**	2012-05-18
DIRECCIÓN	CERETE Km 1 VIA CIENAGA DE ORO	**FECHA DE ANÁLISIS**	2012-05-18
PRODUCTO	FRIJOL LIMA X 500g	**FECHA DE INFORME**	2012-05-22
ID CLIENTE	FV:22 DIC 2012 Lote: 14	**MUESTRA No.**	B8506

ESTADO DE LA MUESTRA: NORMAL

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
INVIMA. GRANOS DE CEREALES

PARAMETROS	UNIDAD MEDIDA	RESULTADOS	LIMITES		METODOS
			m	M	
Mesófilos aerobios	UFC/g	120	200.000	300.000	AACC 4211
Mohos y levaduras	UFC/g	50	3.000	5.000	INVIMA
Mohos	UFC/g	<10	3.000	5.000	INVIMA
Levaduras	UFC/g	50	3.000	5.000	INVIMA
Coliformes Fecales	NMP/g	<3	<3	-	INVIMA
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	UFC/g	<100	< 100	-	NTC 4779
Bacillus cereus	UFC/g	<100	700	1.000	NTC 4679

CALIDAD: La calidad microbiológica dada al producto es **CONFORME**, ya que los resultados obtenidos para cada uno de los parámetros analizados se mantienen dentro de las especificaciones establecidas por el INVIMA, para este tipo de alimentos.

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS

Nota: Los resultados no podrán ser reproducidos sin la debida autorización de éste laboratorio.

Atentamente

ING. TIRSO TOVAR CALDERON
Gerente técnico

JEIMMY PINZON
Microbióloga

Cra. 53 No. 68-52 PBX: 742 5390 Fax: 755 0003 Bogotá, D.C.
www.enzipan.com.co - e-mail: info@enzipan.com.co - dirtecnica@enzipan.com.co

ENZIPAN LABORATORIOS S.A.
Tecnología al Servicio de la Industria Alimentaria

I-0276-12

Cliente	SOBERANA S.A.S	**Fecha recepción**	2012-05-16
Dirección	CERETÉ KM. 1 VÍA CIENAGA DE ORO	**Fecha análisis**	2012-05-18
Producto	FRIJOL LIMA	**Fecha informe**	2012-05-22
Id Cliente	.....	**Muestra No.**	B8506

Condiciones de la muestra: Normales

ANÁLISIS FISICOS NORMA NTC 871

Parámetro	Parcial 1 (%)	Parcial 2 (%)	Promedio (%)
Partido	0.00	0.09	0.05
Abierto	0.36	0.27	0.32
Arrugado*	0.50	0.65	0.58
Manchado*	0.61	0.67	0.64
Afectado por gorgojo*	0.23	0.39	0.31
Variedad Contrastante	0.28	0.34	0.31
Grano Dañado*	**1.34**	**1.71**	**1.53**
Humedad		15.78%	
Tipo		I	
Grado		2	
Tamaño		Grande (50.82g)	
Olor		Característico	

RESULTADOS VÁLIDOS ÚNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

NOTA: Los resultados no podrán ser reproducidos sin la debida autorización de éste laboratorio.

Atentamente,

ING. TIRSO TOVAR CALDERON
Gerente Técnico

DIANA M. PRIETO VIZCAYA
Jefe Laboratorio FQ

Cra. 53 No. 68-52 PBX: 742 5390 Fax: 755 0003 Bogotá, D.C.
www.enzipan.com.co - e-mail: info@enzipan.com.co - dirtecnica@enzipan.com.co

1. **Nombre del Producto**
   Arroz Roa Fortificado FORTIPLUS
   Arroz Florhuila con Vitaminas
2. **Descripción**
   Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
   Clasificación: Tipo 1 Grado 2.

3. **Ingredientes**
   Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. **Modo de Uso**
   (Sugerencia de preparación).
   a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
   b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
   c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
   d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
   e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.
5. **Referencia Normativa**
   NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.

6. **Registro Sanitario**
   RSAD10I15402 Arroz Roa Fortificado
   RSAD10I61110 Arroz Florhuila con Vitaminas

7. **Características Fisicoquímicas**

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Hasta : 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR -0056
Grano Partido	Hasta: 8%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo: 6%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados	Máximo: 50 ppm	Absorción atómica (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 20 µg/Kg.	Método de inmuno ensayo (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.

Tabla nutricional Arroz Roa Fortificado FORTIPLUS

Información Nutricional	
Tamaño de la porción 1/4 Taza (50 g)	
Porciones por envase	
Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de grasa
	Valor Diario*
Grasa total 0,5 g	1%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 39 g	13%
Fibra dietaria 4 g	16%
Fibra soluble 1g	
Fibra insoluble 3 g	
Azucares 0 g	
Proteina 4 g	8%
Vitamina A	20%
Vitamina C	0%
Acido Fólico	15%
Calcio	0%
Hierro	2%
Magnesio	2%
Fósforo	6%

*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.

Tabla nutricional de Arroz Florhuila con vitaminas

Información Nutricional	
Tamaño de la porción 1/4 Taza (50 g)	
Porciones por envase	
Cantidad por porción	
Calorías 180	Calorías de grasa 0
	Valor Diario*
Grasa total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 40 g	13%
Fibra dietaria 3 g	12%
Fibra soluble 1 g	
Fibra insoluble 2	
Azucares 0 g	
Proteina 3 g	6%
Vitamina A	20%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	2%
Acido Fólico	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

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	Tipo	Estructura
Empaque	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas	**Tipo**	**Estructura**
Embalaje	• 50 unidades de 250 g • 25 unidades de 500 g • 15 unidades de 1000 g • 8 unidades de 2000 g • 6 unidades de 2500 g • 5 unidades de 3000 g • 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	No se maneja embalaje	
	Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005		

13. Vida útil

Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.(Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio, deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante

Fabricado Por:

ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A.

Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá	Km 2 Vía San Martin Tel: 3136492820 Granada
Km 3 Vía Campoalegre Tel: (8) 873 0066 Neiva	Km 5 Vía Ibagué – Girardot Tel: 2659645
Km 2 Vía Espinal Girardot Tel: (8)2483011	Km 28 Vía al Sur Tel: (8) 838 07 02 Campoalegre (Huila)
Km 3 Vía Acacias Tel: (8) 671 40 80 Villavicencio	Km 9 Vía Espinal - Ibagué Tel. 3153232629
Carrera 3 No 2 - 111 Tel: (8) 623 65 85 Villanueva (Casanare)	
www.arrozroa.com / www.florhuila.com	scliente@arrozroa.com / scliente@florhuila.com

Aprobado por: Hernando Rodríguez Rodríguez *Gerente General*	Aprobado por: Carlos Arturo Azuero *Gerente Operativo*	Aprobado por: Carolina Lopez *Gerente marca ROA*
Aprobado por: Adriana Carrión *Directora de Gestión Integral*	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez *Director de Investigación y Desarrollo*	Aprobado por: Gabriel Sierra *Gerente marca FLORHUILA*

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Definición	La Cebada perlada, es un producto obtenido del grano de Cebada seleccionado y clasificado para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, clasificación, perlado y molturación.
Vida útil estimada	El producto tiene una durabilidad de 12, 9, 6 meses a partir de la fecha de elaboración teniendo en cuenta las siguientes características y si se mantiene en buenas condiciones de almacenamiento.
Tipo de conservación	Debe conservarse en un lugar seco, limpio, sobre estibas, lejos de las paredes, sin ningún grado de contaminación, lejos de productos que puedan trasmitir sabores u olores extraños al alimento. Debe evitarse la presencia de roedores e insectos efectuando mensualmente control de plagas.
Composición	Grano de cebada 100%

Temperatura	Humedad relativa	Vida útil
6 - 14°C	42%	12 meses
15 - 23°C	65%	9 meses
24 - 28°C	80%	6 meses

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

Parámetro	Requerimiento
Humedad	15% Máximo
Proteína	8.5 % Mínimo
Grasa	0.5 – 1.0%
Ceniza	1.0 – 1.2%
Micotoxinas	<10 ppb Máximo
Material extraño	Libre de todas las sustancias que degraden sus características para consumo humano. Libre de cualquier contaminación. Libre de metales, piedras, astillas de madera, vidrio y plástico.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Requerimiento
Recuento de bacterias aerobios mesófilos (UFC/g)	200.000 – 300.000
Recuento de E.coli	Menor de 3
Recuento Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	Menor 100
Recuento Bacillus cereus (UFC/g)	700- 1.000
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3.000 – 5.000
Determinación de Salmonella en 25 g	AUSENTE

Parámetros especificados por INVIMA para GRANOS DE CEREALES.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción ¼ Taza (50g)	
Calorías 177	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	2%
Grasa saturada 0 g	0%
Ácidos Grasos Trans 0g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Total 39 g	13%
Fibra dietaría 0 g	0%
Azúcares 0g	

Proteínas en 4 g			8%
Vitamina A	0%	Vitamina C	0%
Calcio	0%	Hierro menos del	2%

* 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

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Sat.	Menos de	65g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carb. Total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g
Calorías por gramo:			
Grasa 9	Carbohidrato 4		Proteína 4

Tabla de composición de alimentos colombianos, 2005, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

5. EVALUACIÓN SENSORIAL:

Parámetro	Requerimiento
Color	Característico de la cebada.
Olor	Característico de la cebada. No debe presentar olores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable.
Sabor	Característico de la cebada. No debe presentar sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable.
Textura	Grano de cebada pulida sin cascara

6. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES:

Presentaciones comerciales y Material de envase	El producto se presenta como: Paca por 25 unidades de 454 g. **marca Del Cultivo** en empaque de polietileno Paca por 48 unidades de 250 g. **marca Pa'Sumerce** en empaque de polietileno Paca por 24 unidades de 500 g. **marca De la Abuela** empaque de polietileno
Condiciones de embarque	La Cebada Perlada se debe embarcar en vehículos que estén libres de impurezas, infestación, olores extraños, las paredes, pisos, techos deben estar en buenas condiciones (sin fisuras en pisos, sin rotos en la carpa, las estacas en buenas condiciones), limpios. El producto empacado debe ir sobre estibas plásticas en buenas condiciones.
Legislación aplicable	El producto debe cumplir con: • Los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional establecidos en la resolución número 288 de 2008 del Ministerio de protección social. • Los requisitos de rotulado o etiquetado establecidos en la resolución número 005109 de 2005 del Ministerio de protección social. • Buenas Prácticas de manufactura decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. • Resolución 16379 del 18 de junio del 2003. Control metro lógico del contenido de producto pre empacado • Norma técnica colombiana NTC 3581: Nivel Máximo permito de Aflatoxinas en los alimentos
Reconocimiento legal	Registro sanitario: RSAE13I22807

7. INTERPRETACIÓN DEL LOTE BULTOS:

EJEMPLO: L 4119	
L	LOTE
4	Código Molinero
1	Turno
19	Código Operario

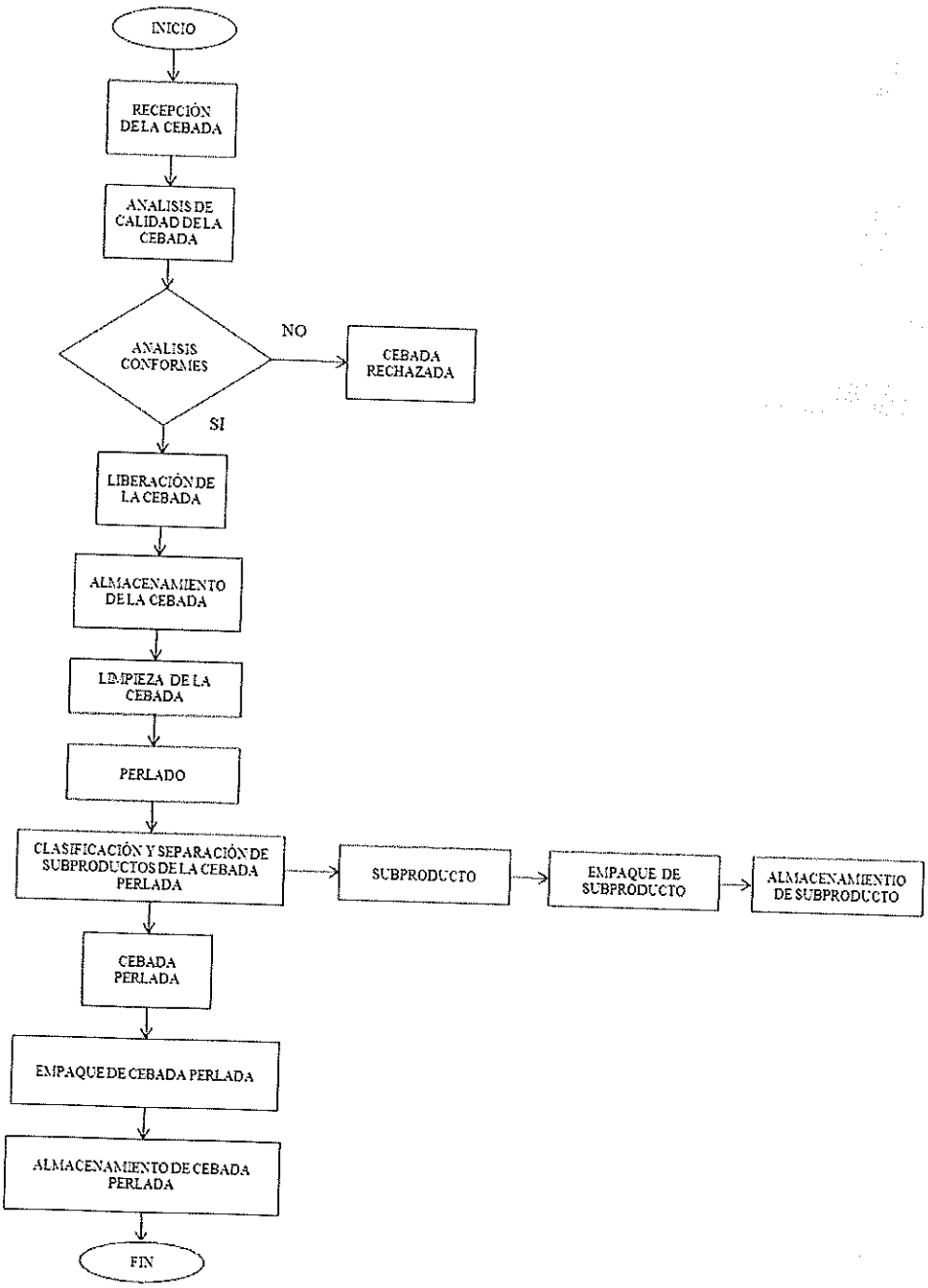
8. INTERPRETACIÓN DEL LOTE UNIDADES:

EJEMPLO: L 231	
L	LOTE
2	Código Maquina
3	Código operario
5	Código turno

9. INTERPRETACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO:

EJEMPLO: VEN 20 MAY 11	
VEN	VENCE
20	Día de vencimiento
MAY	Mes de vencimiento
11	Año de vencimiento

10. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



11. BITÁCORA DE ACTUALIZACIÓN

Número	Fecha Aprobación	Ítem Alterado	Motivo	Realizado por
1	25/11/2009	Todos	Aprobación inicial	Ing. Juliana Sarmiento
2	31/01/2011	4, 5 y 6	Actualización	Ing. Juliana Sarmiento

SuDespensa
Barragán S. A.

Teléfonos: (0571) 448 2515 / 16 / 20 / 21 293 8583 - 299 7339 - 273 9899 - 453 9357
Fax: (0571) 448 2055 / 56 / 57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
CORABASTOS - BODEGA 8 LOCAL 2 • Bogotá, D.C. - Colombia

FICHA TECNICA
PRODUCTO AVENA EN HOJUELAS

BOGOTA, OCTUBRE 05 DE 2011

SOLICITANTE	**HORMIDAS MORENO**
NOMBRE DEL IMPORTADOR: Y EMPACADOR	SUDESPENSA BARRAGAN S.A.
NIT:	830.111.367-5
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	Sudespensa
REGISTRO SANITARIO	RSIA10153108

DESCRIPCION:

Es e producto obtenido del grano de avena previamente limpio, secado descascarado y estabilizado, mediante procesos productivos y tratamientos adecuados respectivamente, que no permitan degradación acelerada durante el tiempo, de las caracteristicas fisicoquímicas y micro biologías del producto Las hojuelas o copos de Avena son el producto de la laminación del grano de avena pelado, limpio, estabilizado (tratamiento térmico 120°C), cortado, clasificado, humectado y fisicamente acondicionado (Acondicionamiento térmico 100°C).

INGREDIENTES:	Avena en Hojuelas
ADITIVOS	No Contiene

CARACTERISTICAS:

HUMEDAD	10.0 % a 11.5 %
ACTIVIDAD ENZIMATICA	Negativa Pirocatecol 15 minutos
CONTENIDO DE PROTEINAS	11.5 %
CONTENIDO DE LIPIDOS	9.0 %
CENIZAS	1.30 %
FIBRA CRUDA	1.2 % (En base seca)

SuDespensa
Barragan S. A.

Teléfonos: (0571) 448 2515 / 16 / 20 / 21 293 8583 - 299 7339 - 273 9899 - 453 9357
Fax: (0571) 448 2055 / 56 / 57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
CORABASTOS - BODEGA 8 LOCAL 2 • Bogotá, D.C. - Colombia

APORTE NUTRICIONAL X 180 G:

ENERGIA	810 Kilocalorias
GRASA TOTAL	74.0 Gramos
ACIDO ALFALINOLENICO	41.0 Gramos
PROTEINAS	36.0 Gramos
CARBOHIDRATOS	52.0 Gramos
FIBRA DIETETICA	50.0 Gramos

PRESENTACION COMERCIAL

Bolsa individual de 500 gramos.
Bolsa individual de 250 gramos.

EMPAQUE:

Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

CONDICIONES DE EMBALAJE:

Pacas de 25 bolsas x 500 grs.
Pacas de 50 bolsas x 250 grs.

VIDA UTIL:

12 meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.

SOLICITANTE

HORMIDAS MORENO
BOGOTA

SUDESPENSA
NIT 830

"SUDESPENSA BARRAGAN S.A."
/Patricia

Ficha técnica de producto terminado

Unilever Food Solutions

Código sap	156377
Producto	Maizena® Fécula de Maíz
Presentación	Corrugado con 6 Bolsas de 2,3 Kg c/u.
Código individual	7411000343364
Vida útil	24 meses
T° de almacenamiento	24°C

165726	
Maizena® Fécula de Maíz	
Corrugado con 10 Bolsas de 2,3 Kg c/u.	
7411000343364	
24 meses	
24°C	

Ingredientes

Fécula de Maíz (contiene sulfitos).

Descripción del producto

La Fécula de Maíz es el almidón de maíz sin modificar, es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos alimenticios. Maizena® Fécula de Maíz es la más conocida en el mercado por su alta calidad.

Tamaño de porción: 15 g (1 cda).
Porciones por envase: 237 aprox.

Calorías	117 KJ	28 Kcal
Calorías de grasa	87	21 Kcal
Grasa total	2.3 g	3%
Grasa saturada	0.4 g	1%
Colesterol	2.0 mg	1%
Grasas Trans	0 g	
Sodio	159 mg	7%
Cárbohidratos totales	1.8 g	0%
Fibra dietética	0.0 g	0%
Azúcares	1 g	
Proteína	0.1 g	0%
Vitamina E		3%

*Los porcentajes de valor diario (VD) están basados en una dieta de 8,374 kj (2,000 Kcal).

Empaque

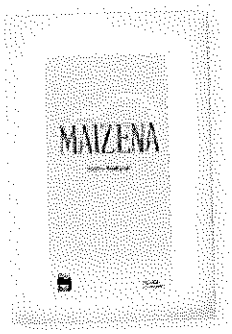
Configuración de tarima 6 bolsas de 2,3Kg
Corrugados por cama: 10
Camas por tarima: 3
Total de corrugados por tarima: 30

Configuración de tarima 10 bolsas de 2,3Kg
Corrugados por cama: 4
Camas por tarima: 5
Total de corrugados por tarima: 20

Dimensiones y peso

Longitud	44.6 cm
Ancho	20.6 cm
Altura	30.2 cm
Volumen	0.0277M3
Peso bruto máximo	14.379 Kg
Peso Neto	13.8 Kg

Imagen del producto



Detalles

BENEFICIOS

- Agente de ligazón para líquidos, da cuerpo a preparaciones como atoles, salsas, sopas, cremas, etc.
- Sustituto de harina en pasteles, galletas, pastas, frituras, etc.
- Absorbe una cantidad mucho mayor de humedad que la harina de trigo, por tanto se obtienen panes y pasteles más suaves y esponjosos.
- No contiene gluten.

VERSATILIDAD CULINARIA

Producto usado principalmente para espesar salsas calientes o dulces y guisados. Es usada también para la elaboración de helados, tamales, empanizados y capeados ligeros.

PREPARACIÓN:



Sugerencia de utensilios.

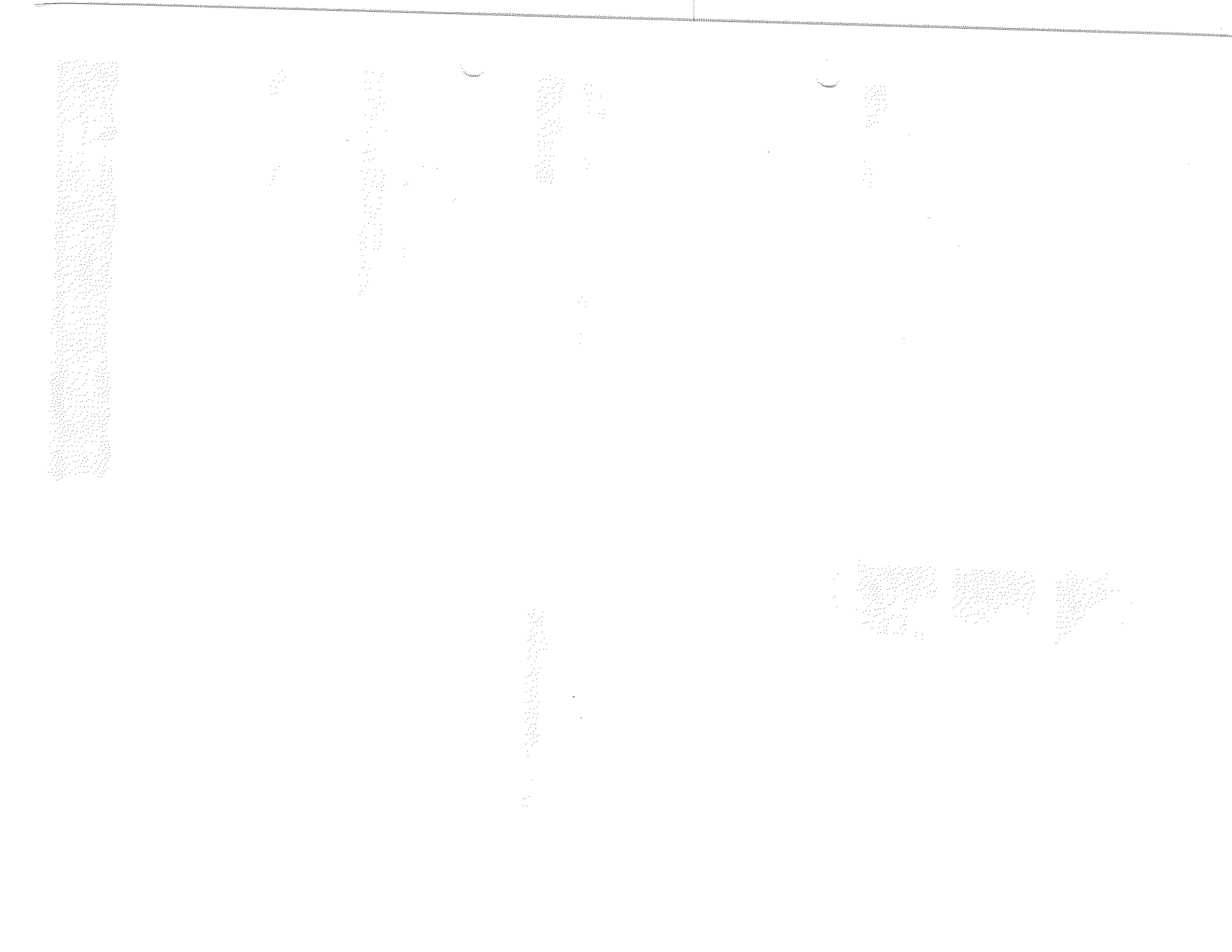


Disuelva el producto siempre en líquido frío (leche o agua) para evitar formar grumos.



Preferiblemente no deje de revolver.

Recomendación de Uso:
Los ingredientes como el huevo, la grasa y la leche, debe sacarlos del refrigerador minutos antes de comenzar.



Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN No. 2008020350 DE 25 de Julio de 2008

Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Subdirector de Registros Sanitarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Acuerdo 003 del 22 de enero de 1998 y con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSIA10153108	**VIGENTE HASTA:**	22 AGO. 2018
EXPEDIENTE:	19995001	**RADICACIÓN:**	2008079271
MODALIDAD:	IMPORTAR Y VENDER		
PRODUCTO:	AVENA VARIEDADES: AVENA EN HOJUELA, HARINA INTEGRAL DE AVENA, AVENA PELADA ESTABILIZADA		
MARCA:	SUDESPENSA		
TITULAR(ES):	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.		
FABRICANTE(S):	AUSTRAL GRANOS S.A. con domicilio en CHILE; COMPAÑIA MOLINERA EL GLOBO S.A. con domicilio en CHILE		
IMPORTADOR(ES):	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.		

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los CINCO (5) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará agotada la vía gubernativa.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 2 del Decreto 612 de 2000.

ARTICULO CUARTO:-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 25 de Julio de 2008

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA
GESTION DOCUMENTAL
OUPS. SIGLO XXI
Folios: 03 JUL 2008
Presentado:

CLARA ISABEL RODRIGUEZ SERRANO
SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS

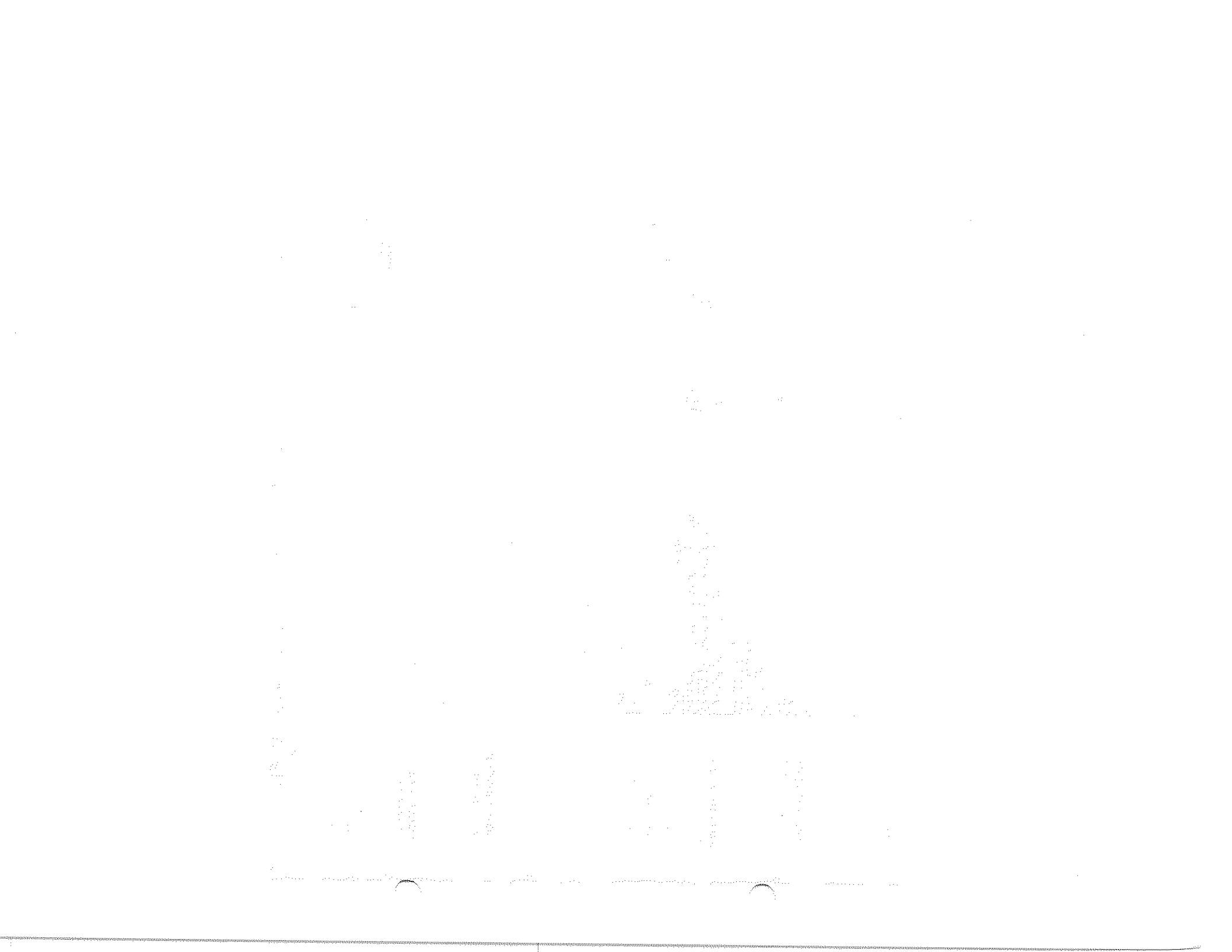
Carrera 68 D No.17-11 PBX: 2948700 - A.A. 20896 – 20911 - Página Web: www.invima.gov.co Bogotá D.C. Colombia



ORGANIZACION SOLARTE S.A. MOLINO BRICARTE	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2010-09-22
GQMA003	FICHA TECNICA AVENA EN HOJUELAS	Aprobación: Gerencia Administrativa y Financiera

DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir granos de Avena sin cáscara, sanos, limpios, libres de infestación y/o contaminación por roedores que han sido sometidos a limpieza, precocido y laminado.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar un color crema, ligeramente caoba característico de los granos de avena, y un sabor y aroma agradable de avena tostada; libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. Exento de elementos extraños, insectos o fragmentos de estos y de excremento de animales.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS	Humedad	%	≤ 11,5
	Proteína	%	≥ 10,5
	Cenizas	%	≤ 2,1
	Grasas	%	≥ 6
	Plomo	ppm	0.5
	Fibra Cruda	%	≤ 3
	Acidos Grasos Libres en Base Seca	%	≤ 8
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Hongos y Levaduras	UFC/g	≤ 1.000
	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10
	Detección e Identificación de Salmonella	25g	Ausente
	Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas	UFC/g	≤ 20.000
	Determinación del contenido de Aflatoxinas	ppb	<10
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Avena en Hojuelas se empaca en bolsas de polietileno en presentación de 250, 500 y 1.000 gramos bajo las marcas *RIQUITA y ZONIA* . Se tiene como empaque secundario polietileno transparente. El empaque cumple con las normas generales de Rotulado y Etiquetado (Resoluciones 288/08 y 5109/05).		
PRESENTACION	Bolsas de 250 g. (12 Kg.)		
	Bolsas de 500 g. (12 Kg.)		
	Bolsas de 1.000 g. (12 y 20 Kg.)		
VIDA ÚTIL	6 meses 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 Avena en Hojuelas debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33.		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.		

APROBADO POR: COORDINACIÓN CONTROL CALIDAD	APROBADO POR: GERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA



ORGANIZACIÓN SOLARTE S.C.A. MOLINO FRICAURTE	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2010-09-22
GQMA003	FICHA TECNICA AVENA EN HOJUELAS	Aprobación: Gerencia Administrativa y Financiera

DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir granos de Avena sin cáscara, sanos, limpios, libres de infestación y/o contaminación por roedores que han sido sometidos a limpieza, precocido y laminado.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar un color crema, ligeramente caoba característico de los granos de avena, y un sabor y aroma agradable de avena tostada; libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. Exento de elementos extraños, insectos o fragmentos de estos y de excremento de animales.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS	Humedad	%	≤ 11,5
	Proteína	%	≥ 10,5
	Cenizas	%	≤ 2,1
	Grasas	%	≥ 6
	Plomo	ppm	0.5
	Fibra Cruda	%	≤ 3
	Acidos Grasos Libres en Base Seca	%	≤ 8
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Hongos y Levaduras	UFC/g	≤ 1.000
	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10
	Detección e Identificación de Salmonella	25g	Ausente
	Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas	UFC/g	≤ 20.000
	Determinación del contenido de Aflatoxinas	ppb	<10
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Avena en Hojuelas se empaca en bolsas de polietileno en presentación de 250, 500 y 1.000 gramos bajo las marcas *RIQUITA y ZONIA* . Se tiene como empaque secundario polietileno transparente. El empaque cumple con las normas generales de Rotulado y Etiquetado (Resoluciones 288/08 y 5109/05).		
PRESENTACION	Bolsas de 250 g. (12 Kg.)		
	Bolsas de 500 g. (12 Kg.)		
	Bolsas de 1.000 g. (12 y 20 Kg.)		
VIDA ÚTIL	6 meses 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 Avena en Hojuelas debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33.		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.		

APROBADO POR: COORDINACIÓN CONTROL CALIDAD	APROBADO POR: GERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA



CONSERVAS DEL CASINO QUALITY	PROGRAMA DE DISTRIBUCION	Código	CM4PP-D13
		Versión	1
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	

NOMBRE PRODUCTO	SIROPE CON SABOR A MIEL
DESCRIPCION	Producto resultante de concentración sacarosa, glucosa, sabor artificial.
INGREDIENTES	Azúcar, glucosa Aditivos: **acidulante** (ácido cítrico), sabor artificial miel
CARACTERISTICAS	**ORGANOLÉPTICAS**: Apariencia: Jarabe viscoso libre de partículas extrañas. Olor: Dulce a miel. Color: Ámbar. Sabor: Dulce a miel. **FÍSICO-QUIMICO:** Sólidos solubles (° brix), % — Mínimo 78.0 — Máximo 81.0 pH (20 °C) — Mínimo 2.3 — Máximo 2.7 Acidez, % (cítrica) — Mínimo 0.40 — Máximo 0.60 **MICROBIOLOGICOS** Recuento de mesófilos / g — 100 – 300 UFC/g Recuento de hongos / levaduras /g — 20 – 50 UFC/g NMP Coliformes totales / g — < 3 NMP Coliformes fécales / g — < 3
PRESENTACION Y CONTENIDO NETO	ENVASE VIDRIO TAPA PLASTICA CIERRE HERMETICO DE 1000g – 500g ENPAQUE FLEXIBLE DE 9g A GRANEL EN CANECA CON BOLSA 150Kg
EMBALAJE	- Cajas de cartón corrugas por 4, 12 y 24 unidades
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	TEMPERATURA AMBIENTE LUGAR FRESCO Y SECO, LIBRE DE LA LUZ, HUMEDAD Y CALOR UNA VEZ ABIERTO CONSERVESE EN REFRIGERACION ENTRE 0 Y 4°c
LOTE	Fecha de vencimiento: VENCE: dd/mm/aa Fecha de Fabricación: FAB: dd/mm/aa Lote: LOTE: días del año/ ultimo digito del año
VIDA UTIL	1 AÑO

Elaboro : CONSERVAS DEL CASINO Área de producción	Reviso/actualizo: Grupo CIA OE, Aseguramiento de la calidad	Aprobó: : Dirección Administrativa Dra. Andrea Montoya
Fecha :	Fecha: Junio de 2009	Fecha: Junio de 2009

CONSERVAS DEL CASINO QUALITY	PROGRAMA DE DISTRIBUCION	Código	CM4PP-D13
		Versión	1
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	

REGISTRO SANITARIO	- RSAD16I05300
CONSUMO FINAL O DESTINO	- Para comidas rápidas y restaurantes (uso de ensaladas, comidas rápidas como perros calientes, hamburguesas, sándwich)
CONDICIONES DE ACEPTACION Y/O RECHAZO	- Presentación del envase - Tapa en perfecto estado - Rotulado conforme al producto - Vida Util dentro de rango
LEGISLACIÓN QUE APLICA AL PRODUCTO	- Decreto 3075/97. - Resolución 5109 de 2005 requisitos de rotulado.
DATOS DEL FABRICANTE	- CONSERVAS DEL CASINO S.A. NIT 830 053 180-6 Av. Boyacá N° 37-95 Sur – Int 6 Tel 452 1006 - 451 1323 servicioalcliente@salsasdelcasino.com
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	- Ing. Rosmery Chirivi S. Asesor Aseguramiento de la Calidad Cel: 310 8151922 Mail:ciaoe@hotmail.com

Elaboro : CONSERVAS DEL CASINO Área de producción	Reviso/actualizo: Grupo CIA OE. Aseguramiento de la calidad	Aprobó: : Dirección Administrativa Dra. Andrea Montoya
Fecha :	Fecha: Junio de 2009	Fecha: Junio de 2009

Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN No. 2010007525 DE 26 de Marzo de 2010
Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un Registro Sanitario

El Subdirector de Registros Sanitarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Acuerdo 003 del 22 de enero de 1998 y con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Decreto Reglamentario 3075 de 1997

CONSIDERANDO

QUE MEDIANTE RESOLUCIÓN NO. 253507 DE 29/03/2000, EL INVIMA CONCEDIÓ REGISTRO SANITARIO NO. RSAD16I05300 PARA ENVASAR Y VENDER EL PRODUCTO AZUCAR INVERTIDO MARCA DELCASINO, A FAVOR DE CONSERVAS DEL CASINO LTDA., CON DOMICILIO EN BOGOTÁ D. C.

QUE MEDIANTE ESCRITO RADICADO BAJO EL NÚMERO 2010020645 DE FECHA 05/03/2010, EL SEÑOR GERMAN MONTOYA GALVIS, ACTUANDO EN CALIDAD DE REPRESENTANTE LEGAL, PRESENTÓ SOLICITUD DE RENOVACIÓN AL REGISTRO SANITARIO EN MENCIÓN.

QUE EL INTERESADO ALLEGÓ LA RESPECTIVA DOCUMENTACIÓN TÉCNICO – LEGAL PARA ACCEDER A LA RENOVACIÓN DEL MENCIONADO REGISTRO Y EN CONSECUENCIA, EL COORD.GRUPO TÉCNICO ASESOR CON ASIG.DE FUNC. DE LA SUBD. DE REGISTROS SANITARIOS ,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- RENOVAR REGISTRO SANITARIO POR EL TÉRMINO DE 10 AÑOS AL

PRODUCTO:	MIEL INDUSTRIAL		
MARCA(S):	ACOMER, SALSERIN, DELCASINO		
REGISTRO SANITARIO NO.:	RSAD16I05300	**VIGENTE HASTA:**	03 MAY 2020
TIPO DE REGISTRO:	FABRICAR Y VENDER		
EXPEDIENTE NO.:	19906951		
RADICACIÓN:	2010020645	**FECHA:**	05/03/2010
TITULAR(ES):	CONSERVAS DELCASINO	S.A. CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C.	
FABRICANTE(S):	CONSERVAS DELCASINO	S.A. CON DOMICILIO EN BOGOTA - D.C.	

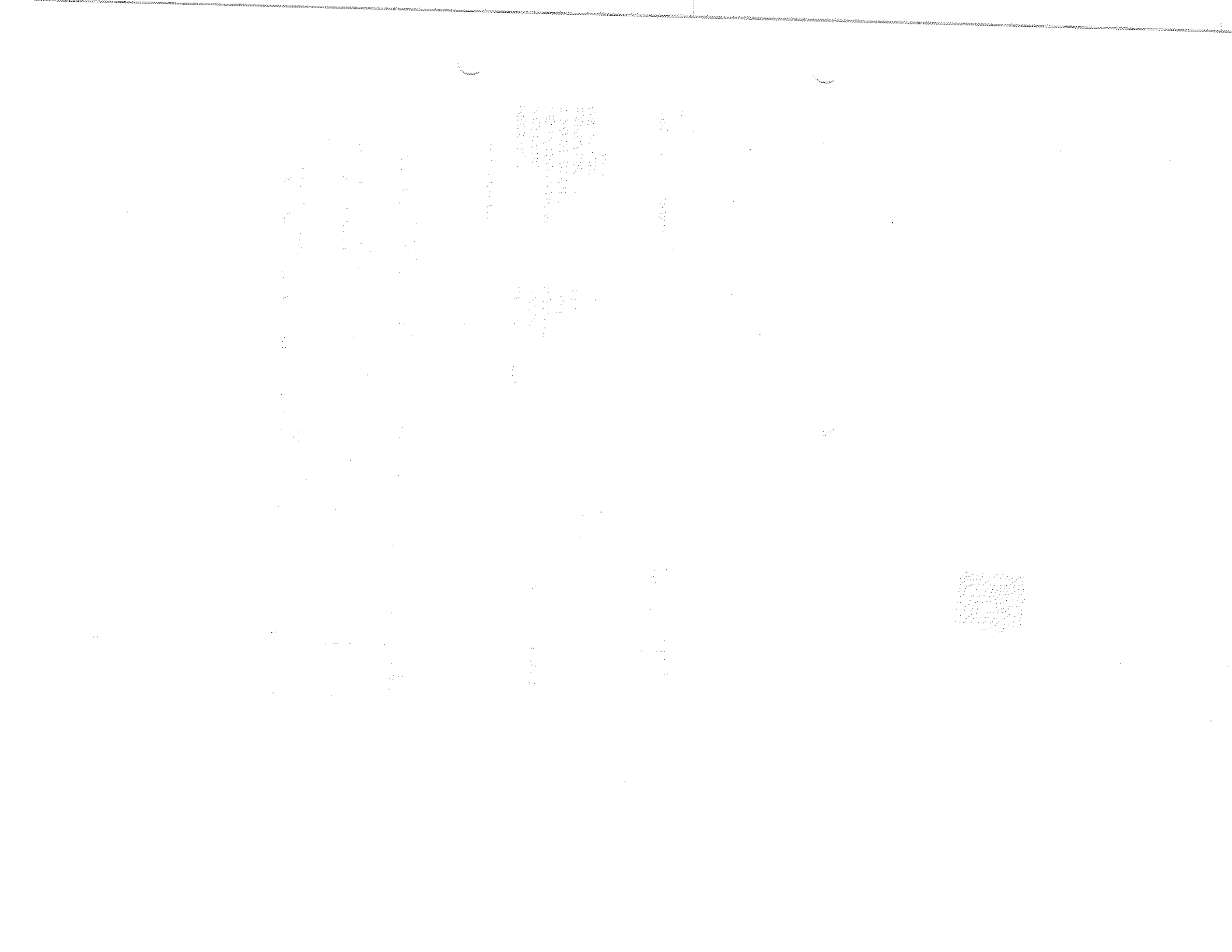
ARTICULO SEGUNDO.- CONTRA LA PRESENTE RESOLUCIÓN PROCEDE ÚNICAMENTE EL RECURSO DE REPOSICIÓN, QUE DEBERÁ INTERPONERSE ANTE EL COORD.GRUPO TÉCNICO ASESOR CON ASIG.DE FUNC. DE LA SUBD. DE REGISTROS SANITARIOS,, DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS SIGUIENTES A SU NOTIFICACIÓN, EN LOS TÉRMINOS SEÑALADOS EN EL CÓDIGO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO.

ARTICULO TERCERO.-LA PRESENTE RESOLUCIÓN RIGE A PARTIR DE LA FECHA DE SU EJECUTORIA.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

DADA EN BOGOTÁ D.C. A LOS 26 de Marzo de 2010

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.



INDULACTEOS	FICHA TÉCNICA LECHE EN POLVO ENTERA INDULECHE	Código: FTLP-03 Página 1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Leche en polvo entera enriquecida con vitaminas A y D.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Polvo color crema, con olor y sabor lácteo característico.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

ANALISIS	DECRETO 616 de 2006
Materia Grasa, en % m/m	26.0-33.0
Humedad, en % m/m	4.0 Máx.
Acidez expresada como acido láctico % m/m	0.9 -1.3
Indice de solubilidad en cm3	1.0 Máx.
Cenizas % m/m	6.0 Máx.
Proteínas % m/m	24,5 Min.
Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6.38)	34 Max
Sodio % m/m	0.42 Máx.
Potasio % m/m	1.3 Máx.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANALISIS	DECRETO 616 de 2006
Recuento microorganismos Mesófilos UFC/g	1000 - 10000
NMP Recuento Coliformes UFC/g	<3 - 11
NMP Recuento Coliformes Fecales UFC/g	<3
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100
Recuento Mohos y levaduras UFC/g	100 - 500
Detección Salmonella /25g	Ausente
Recuento Bacillus cereus UFC/g	100 - 1000

CONTENIDO NUTRICIONAL

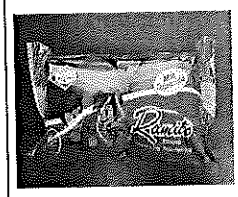
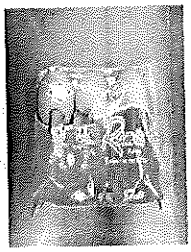
Tamaño por porción: 1 vaso 200ml (33g)
Cantidad por porción

Calorías 170	Calorías de grasa 80
	Valor Diario*
Grasa Total 9g	14%
Grasa Saturada 5g	25%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 30mg	10%
Sodio 130mg	5%
Carbohidrato total 16g	5%
Fibra dietaria 0g	0%
Azúcares 8g	
Proteína 9g	18%
Vitamina A	45%
Vitamina C	0%
Vitamina D	100%
Calcio	30%
Hierro	0%

VIDA ÚTIL	10 meses.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Presentación comercial: 200g, 380g, 400g, 750g, 800g y bulto x 25Kg Leche en Polvo Entera INDULECHE en bulto es empacada en bolsa de papel Kraft con bolsa de polietileno interna x 25 Kg. Empaque fraccionado; en bolsa polilaminada y termosellada de 200, 380, 400, 750 y 800gr.
EMBALAJE	Material: Caja Cartón corrugado, C790K Unidad de embalaje: 16 unidades para bolsa de 750g y 800g, 30 unidades para bolsa de 400g y 380g, 60 unidades para bolsa de 200g.
MANEJO Y CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar fresco y seco, estibado. No almacenar ni transportar con sustancias que puedan alterar sus características. No introducir en la bolsa cucharas o utensilios húmedos Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Para uso industrial y elaboración de alimentos enriquecidos con formulas lácteas. Apta para todo tipo de consumidor, excepto por los intolerantes a la lactosa.
INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN	Para obtener un litro de leche en polvo entera INDULECHE viértase medio litro de agua. Agregue 165 g (16 cucharadas grandes, rasas) agítela con un batidor, molinillo o licuadora hasta que se disuelva totalmente. Adicionar otra porción de agua hasta completar 1 litro. Para preparar cantidades menores de un litro; por cada vaso de agua agregar una porción (33g); 3 cucharadas aprox. y luego agitar con licuadora o molinillo.
REGISTRO SANITARIO	RSAJ03I212

MARY LUZ MAYORGA CORONADO y/o INDULACTEOS
Dirección: Carrera 17C Nº 57-28
TELEFONO: 6446623 fax: 6410456
Bucaramanga – Santander
Correo electrónico: induleche@gmail.com

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		Página **1** de **7**
Código: FO-ID-010-01-004	Versión: 1	Fecha: 15/07/2015	Proceso: I+D

NOMBRE DEL PRODUCTO	**RAMITO BLANCO**			
MARCA	RAMO			
REGISTRO SANITARIO:	RSIAE11M00686			
FOTO DEL PRODUCTO	RAMITOX2	RAMITOX6	RAMITOX10	RAMITOX20
				
DESCRIPCIÓN:	Ponquecito horneado, elaborado a partir de materias primas seleccionadas, sometidas a proceso de premezcla, dosificación y horneo.			
INGREDIENTES:	**Harina de trigo fortificada**, azúcar, **huevos frescos**, grasa vegetal, almidón de maíz, **leche en polvo**, glicerol, polvo para hornear, goma xanthan, emulsificante (esteres de poliglicerol E415, polisorbato 80 E433, mono y digliceridos de ácidos grasos E471), sabor natural e idéntico al natural, colorante natural y conservante (ácido sórbico). La harina de trigo contiene gluten. Puede contener trazas de nuez.			
ALÉRGENOS:	**Contiene cereales que contienen gluten (trigo).**			

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	**PARÁMETRO**		**RESULTADO**
	Humedad (máx.)	%	24
	Grasa	%	12
	Proteína	%	8
	Carbohidratos	%	55
	pH		6.9 – 7.2
	Aw		0.870 – 0.890

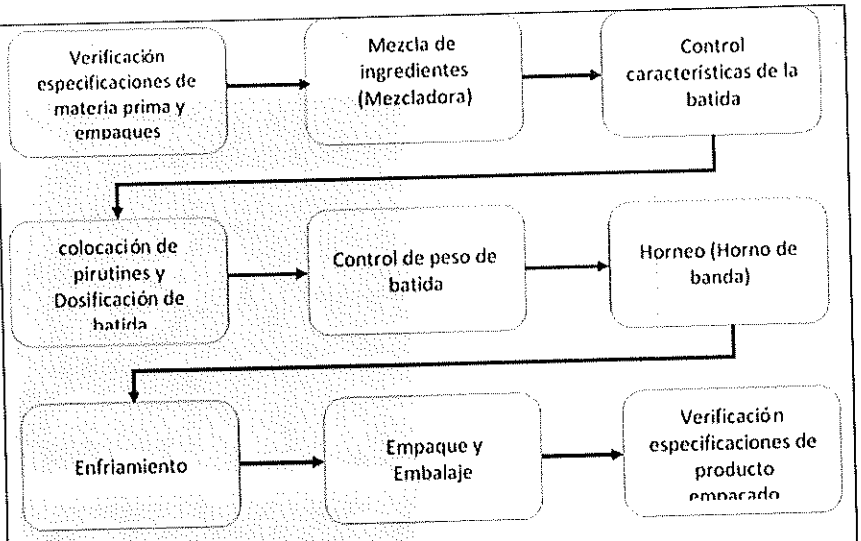
	Especificación	n	m	M	c
Características Microbiológicas	Recuento total de bacterias mesófilas/g.	3		<10.000	1
	NMP Coliformes Totales/g.	3		<7	1
	NMP Coliformes Fecales/g.	3		<3	0
	Estafilococo Coagulasa positiva/g.	3		<100	0
	Recuento de Hongos y Levaduras/g.	3		<100	1

NMP: Número más probable
n: número de muestras a examinar
m: índice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para indicar nivel de calidad aceptable
c: número máximo de muestras permitidas entre m y M

Información Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño por porción:	25 g
Porciones por envase:	2, 6, 10, 20
Cantidad por porción:	
Calorías 100	calorías de grasa 30
	Valor diario (%) *
Grasa total 3 g	5%
Grasa Saturada 2 g	10%
Grasa Trans 0 g	-
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 55 mg	2%
Carbohidrato Total 15 g	5%
Fibra dietaria 1g	4%
Azúcares 7 g	-
Proteína 2 g	-
Hierro 2%	Calcio 2%
No es fuente significativa de Vitaminas A y C.	
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.	

DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO

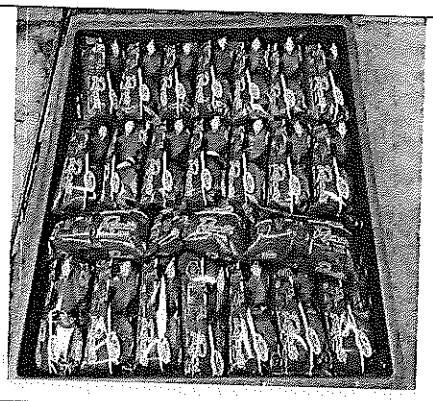


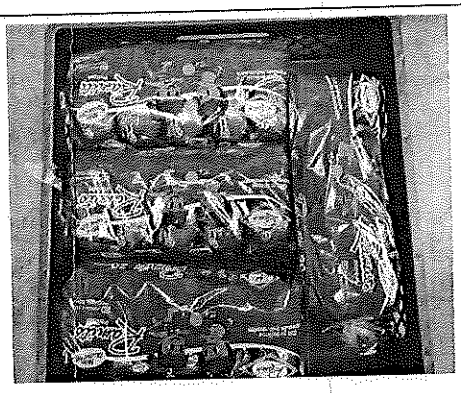
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

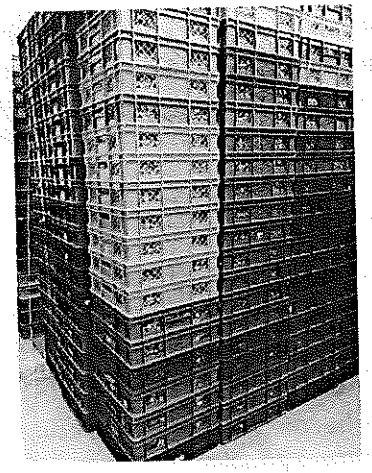
Selección de proveedores, verificación especificaciones de calidad materia prima y empaque, tamizado, pesaje y mezcla de ingredientes; control especificaciones masa, dosificación, control de peso en masa, horneo, análisis producto horneado, enfriamiento, empaque, verificación especificación producto empacado, embalaje.

PRESENTACIÓN

DESCRIPCIÓN	PESO NETO (G)	MATERIAL DE EMPAQUE	EMBALAJE (CANASTA PLÁSTICA)
Paquete x 2 unidades	50	Polipropileno coextruido	48
Paquete x 6 unidades	150	Bolsa en polipropileno, base en cartulina	16
Paquete x 10 unidades	250	Unidad en polipropileno, multiempaque en polipropileno.	8
Paquete x 20 unidades	500	Unidad en polipropileno, multiempaque en polipropileno.	4

FOTO DESCRIPTIVA DE EMBALAJE Y ESTIBADO	REFERENCIA	PATRÓN DE EMBALAJE Y ESTIBADO
	X 2	
	X 6	
	X 10	

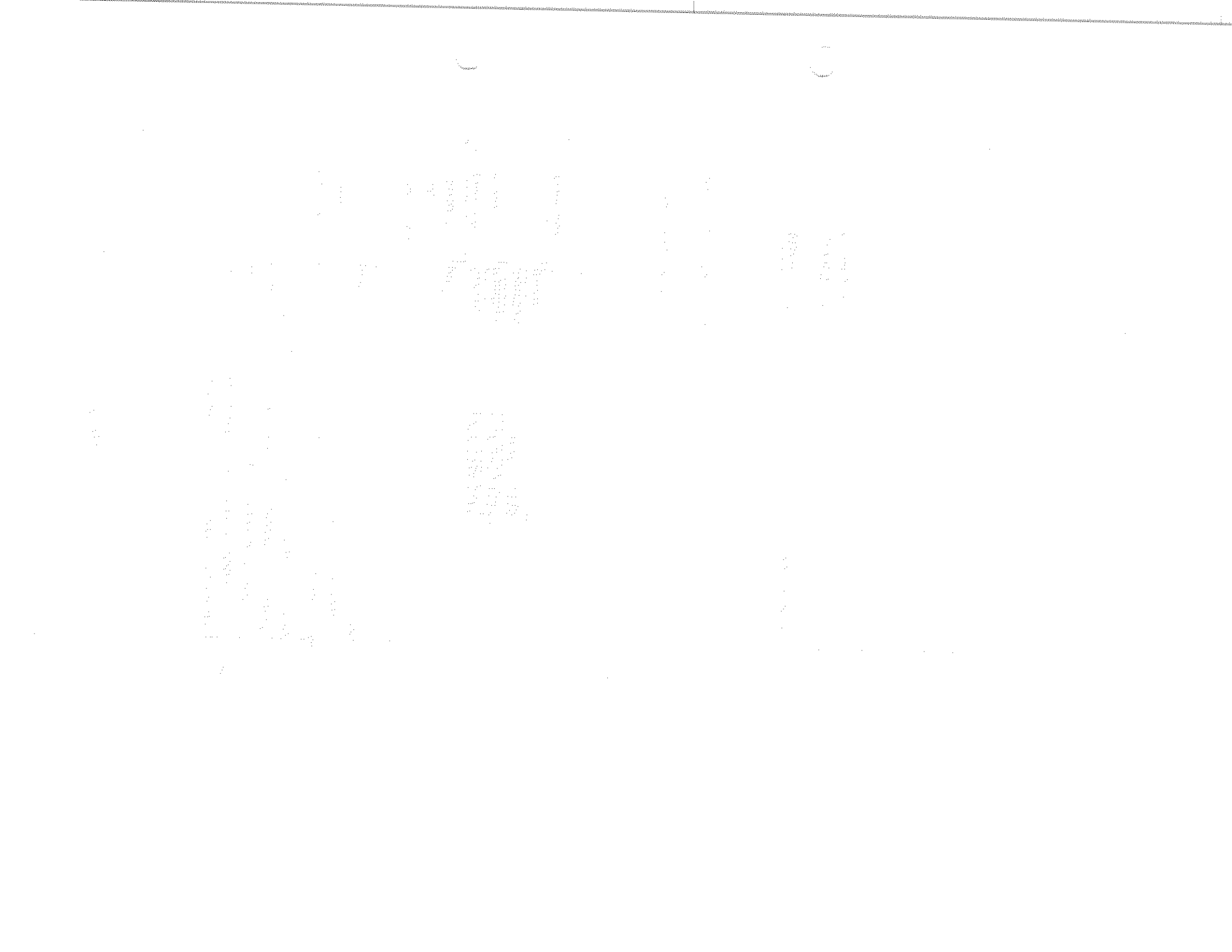
	X 20	

ESTIBADO	Todas las Presentaciones		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	Clima frio	30 días	
	Clima Cálido	25 días	
CONDICIONES DE MANEJO DEL PRODUCTO			
1. TRANSPORTE	El vehículo de transporte debe encontrarse en perfecto estado físico en su estructura, presentación y limpieza. Debe encontrarse seco y sin olores o materiales extraños. Cuando el producto va con destino a clima cálido, el vehículo debe tener		

	paredes y techos aislados para mantener las condiciones durante el transporte, sin someter el producto a cambios bruscos de temperatura. El producto debe alimentarse al vehículo de transporte con el debido cuidado para evitar daño tanto en él como en las canastas. Los arrumes de canastas deben conformarse con máximo 20 unidades. El personal encargado del transporte debe conocer y aplicar los principios básicos aplicados al manejo de alimentos y portar el carné que acredita su participación en los cursos para manipuladores de alimentos. Las puertas del vehículo deben ajustar perfectamente para evitar acceso de polvo y contaminación del medio ambiente. En el momento de descargar el Producto se debe apagar el vehículo para evitar ceder olor a combustible que lo pueda afectar; tratar con cuidado tanto el Producto como las canastas y transportarlo, sobre zorras en buen estado, a la Bodega de Almacenamiento.
2. AGENCIA	CLIMA FRIÓ: El producto debe mantenerse en lugar limpio con pisos y paredes construidas en material no absorbente sin grietas, de fácil lavado y desinfección, ventilado y seco (temperatura: 25°C máximo y humedad relativa: 70% máximo), libre de olores y materiales extraños. Debe recibir rotación adecuada (sistema FIFO), primero en entrar primero en salir. Los arrumes con producto deben disponerse sobre estibas limpias y en buen estado, éstos deben estar separados 50 cm de las paredes para facilitar el control e inspección. Para este mismo fin, se debe garantizar que la bodega no presente orificios que permitan el acceso de plagas provenientes de sitios aledaños y las puertas de acceso no deben presentar más de 1 cm de distancia entre el piso y la estructura.
3. TRICICLO	El triciclo debe encontrarse en perfectas condiciones en su estructura física, presentación y aseo. Sólo puede transportar 32 canastas con el

	producto en su embalaje autorizado; debe encontrarse seco y libre de olores o materiales extraños. Sus puertas deben ajustar perfectamente para evitar acceso de polvo y Contaminación externa, el furgón debe tener paredes y techos aislados para mantener las condiciones durante el transporte, sin someter el producto a cambios bruscos de temperatura.	
4. PUNTO DE VENTA	Se debe mantener en lugar limpio, fresco y seco (no debe recibir directamente los rayos solares), alejado de productos tóxicos o que puedan impartir aromas y/o sabores extraños (detergentes, perfumes, Insecticidas, cebolla, ajo, etc.).	
5. CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	El producto debe conservarse en lugar limpio y seco, libre de materiales y olores extraños, una vez abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.	
6. CÓDIGO DE BARRAS	Ramito x 2	770 2914 111102
	Ramito x 6	770 2914 111300
	Ramito x 10	770 2914 111508
	Ramito x 20	770 2914 111706
7. FABRICANTE	Fabricado Por: PRODUCTOS RAMO S.A. Calle 3 No. 24-08, Mosquera (Cundinamarca), PBX: (1)437 5700, Teléfono: (1)4387777,	
8. DISTRIBUIDOR Y COMERCIALIZADOR	PONQUÉ RAMO DE ANTIOQUIA S.A., Carrera 48 No. 145 sur - 101, Caldas (Antioquia), PBX: (4) 378 9000. RAMO DE OCCIDENTE S.A., Carrera 35 No. 43 - 162/174 vía Rozo, Palmira (Valle del Cauca), Teléfono: (2) 275 1791 - 275 1792.	

Elaborado Por:	**Aprobado Por:**
John Sánchez **Practicante I+D**	Juan Henríquez **Gerente I+D**



VEFT0009:07/07/2004

YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO

ORIGEN MINA

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	**SAL PURIFICADADA, REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO**
PAÍS	COLOMBIA
DESCRIPCIÓN FÍSICA	La sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano (Cloruro de Sodio) cristalino, es un sólido blanco, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

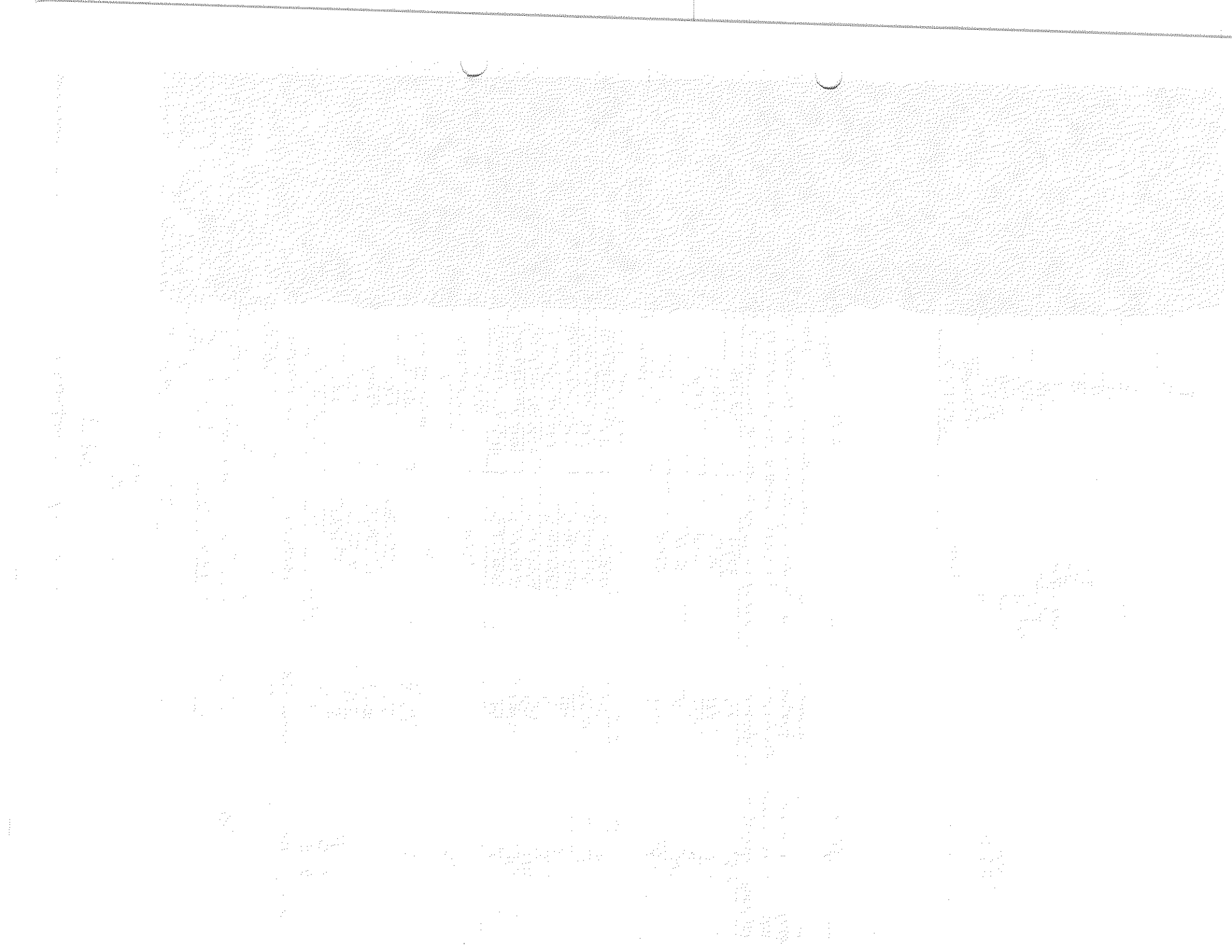
PARAMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	VALORES TÍPICOS
Cloruro de Sodio	% en peso base seca	99 mín.	99,76
Yodo	mg/kg de I-	50-100	66 - 84
Flúor	mg/kg de F-	180-220	180 - 220
Magnesio	mg/kg de Mg++	800 máx.	2
Calcio	mg/kg de Ca++	1000 máx.	15
Humedad	% peso	0,2 máx.	0,05
Otros insolubles en agua	mg/kg	1600 máx.	300
Anticompactante (E-535)	mg/kg	10 máx.	10
Granulometria M-18	% que pasa	N/A	N/A
Granulometria M-20	% que pasa	80 mín.	100
Granulometria M-25	% que pasa	N/A	N/A
Granulometria M-30	% que pasa	N/A	N/A
Granulometria M-60	% que pasa	N/A	N/A
Granulometria M-70	% que pasa	20 máx.	20
GranulometriaM-80	% que pasa	N/A	N/A
Los siguentes datos son analizados semestralmente por un laboratorio externo a Refisal S.A.			
Arsénico	mg/kg	1 máx.	0,001
Cobre	mg/kg	N/A	N/A
Plomo	mg/kg	1 máx.	0,01
Cadmio	mg/kg	N/A	N/A
Mercurio	mg/kg	N/A	N/A

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Cumple con el Decreto 0547 de marzo 19 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano.

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE	PRESENTACION
870 kg	Polipropileno	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	Saco
80 lb	Polipropileno laminado	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	Saco
3 kg	Polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Paca x 20
500 g	Polietileno	Paca x 25
115 g	Salero en Polietileno	Caja x 24
750 g	Salero en Polietileno	Caja x 12
650 g	Salero en Polietileno	Caja x 24



Refisal

VEFT0009:30/06/2004

SAL PURIFICADA REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO

ORIGEN MINA

FICHA TÉCNICA

USOS E INSTRUCCIONES

El principal uso de la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano esta en la alimentación diaria porque permite resaltar el verdadero sabor de las comidas. Adicionalmente, las estrictas cantidades de yodo y flúor agregadas al producto contribuyen significativamente a la prevención de enfermedades como el bocio, el cretinismo, retardo mental severo y la caries dental, especialmente en los niños.
Industrialmente se utiliza en: alimentos para fabricación de conservas, sopas instantáneas, procesamiento y conservación de pescado y carnes en general; procesamiento de derivados lácteos, panadería y pastelería. Químicos para fabricación de cloro líquido, soda caústica, soda ash (carbonato de sodio), sulfato, cianuro y clorato de sodio, separación de glicerina en los procesos de fabricación de jabones y detergentes. Curtiembres para prevención de la descomposición bacterial del cuero (curado de pieles). Textiles para estandarización de la intensidad del tinte y fijación del color en las fibras textiles. Cerámica para vitrificación de superficies.Ganadería como portador ideal de minerales y elementos trazados en la dieta animal.Tratamiento de Agua para regeneración de resinas de intercambio iónico.Otros usos: componente de lodos de perforación utilizados para la extracción de petróleo, obtención del caucho a partir de látex, manufactura de pulpa y papel. La sal purificada, refinada yodada y fluorizada para consumo humano REFISAL es un condimento necesario en la dieta alimentaria.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

La sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano REFISAL, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior por medio de paredes hechas en láminas de PVC. El lugar deberá estar destinado solamente al almacenamiento de sal procesada.

MANEJO Y TRANSPORTE

La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo.Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte de sal refinada deberán tener el piso bien barrido y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger bien la carga de la lluvia y el polvo durante el viaje. No se deben cargar con sal REFISAL vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, cueros insecticidas, herbicidas o derivados del petróleo u otro producto que genere olores persistentes, pues la mercancía absorbe el olor desagradable deteriorándose el sabor y la buena calidad de la sal refinada REFISAL.

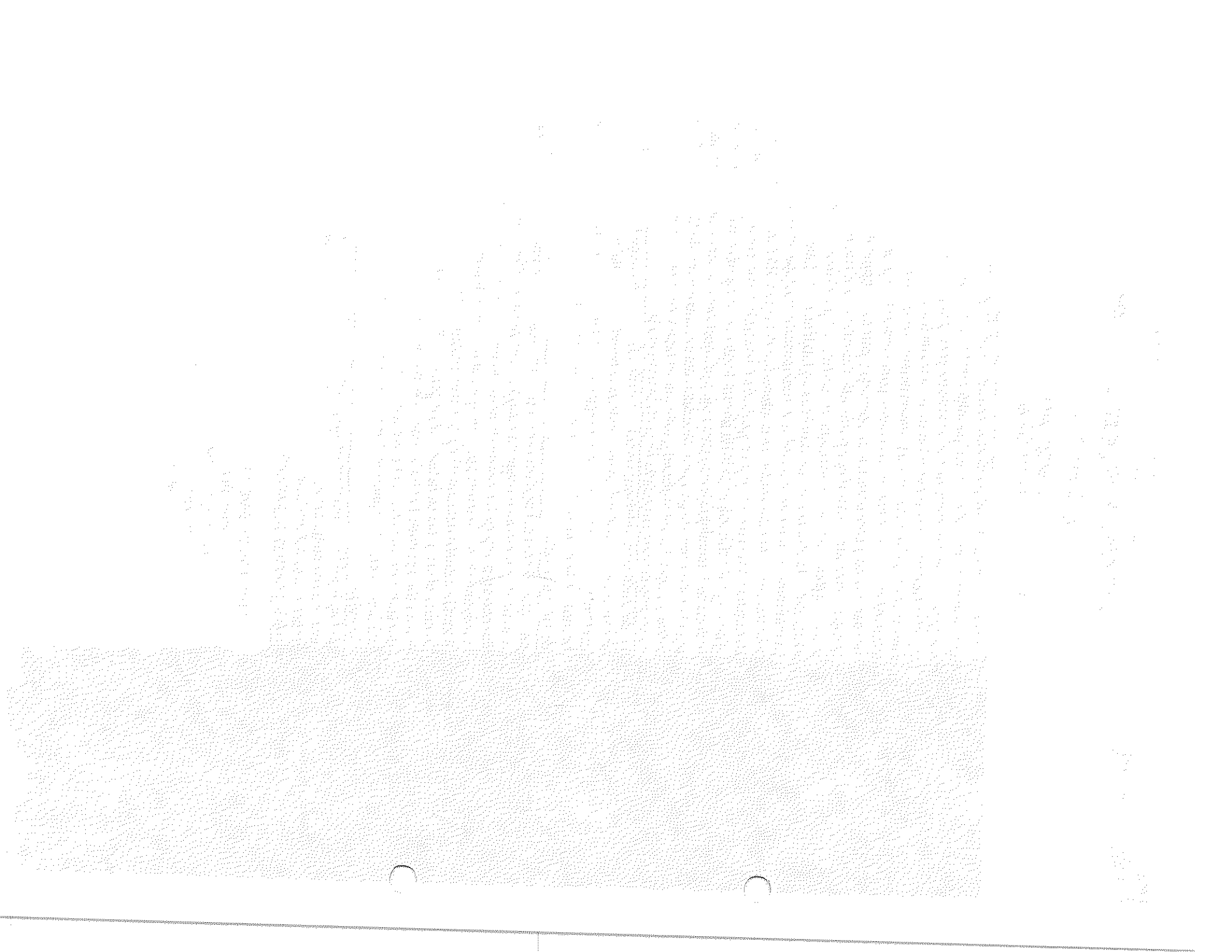
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES

El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto.EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.

ATENCION DE EMERGENCIAS.Tel: (57 1) 8522566 - 484 6000 Ext. 444.

Planta Betania: km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá
Tels: (+1) 852 2566 - 484 6000 Fax: (+1) 852 3646
Planta Mamonal: km. 11 vía Mamonal - Cartagena
Tel: (+5) 668 6212 Fax: (+5) 668 6206 Ext. 1721
Oficina Bogotá
Tel: (+1) 635 6080 Fax (+1) 636 1961
Oficina Medellín
Tel: (+4) 313 7575 Fax: (+4) 313 9764

Refinadora de Sal S.A. Nit: 800-221-789-2
A.A. 3005 Bogotá, D.C.
Colombia - Sur América



MOLINOS SAN LUIS S.A.
Carrera 32 A No 17 27
60 89 60, Fax: 2 77 70 20
tronico molinossanluis@yahoo com
olombia

FICHA TECNICA HARINA MAIZ CRUDO AMARILLA

Versión: 2.0	Pagina 1 de 1	Codigo: FT- HdMC

ERISTICAS GENERALES

Definición	La Harina de Maiz, es un producto obtenido del grano de Maíz, seleccionado y clasific consumo humano que ha sido sometido a un proceso de limpieza, acondicionamiento, extracción de germen, molturación o molienda y clasificación por tamices.
vida util estimada	El producto tiene una durabilidad de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, en bu condiciones de almacenamiento.
Tipo de conservación	Debe conservarse en un lugar limpio, seco, sobre estibas, lejos de las paredes, sin nín grado de contaminación, lejos de sustancias aromatizadas, sin presencia de roedores insectos.
Composición	Harina de Maíz Crudo — 100%

ERISTICAS FISICOQUIMICAS

Parametro	Requerimiento
d	13,50 % maximo
	10,00 % maximo
	1,50 % maximo
	2,00 % maximo
	1,10 % maximo

ERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Parametro	Requerimiento
o Mesofilos aerobios UFC/g/ml	200000
o coliformes totales N.M.P/g/ml	180
Coliformes fecales NMP/ml	MENOR DE 3
mohos UFC/g/ml	
o levadurasUFC/g/ml	2000
o estafilococo areus coagulasa positiva	MENOR DE 100
iación de salmonela en 25 g.	
o basilus cereus UFC/g/ml	MENOR DE 100
ias	Negativo

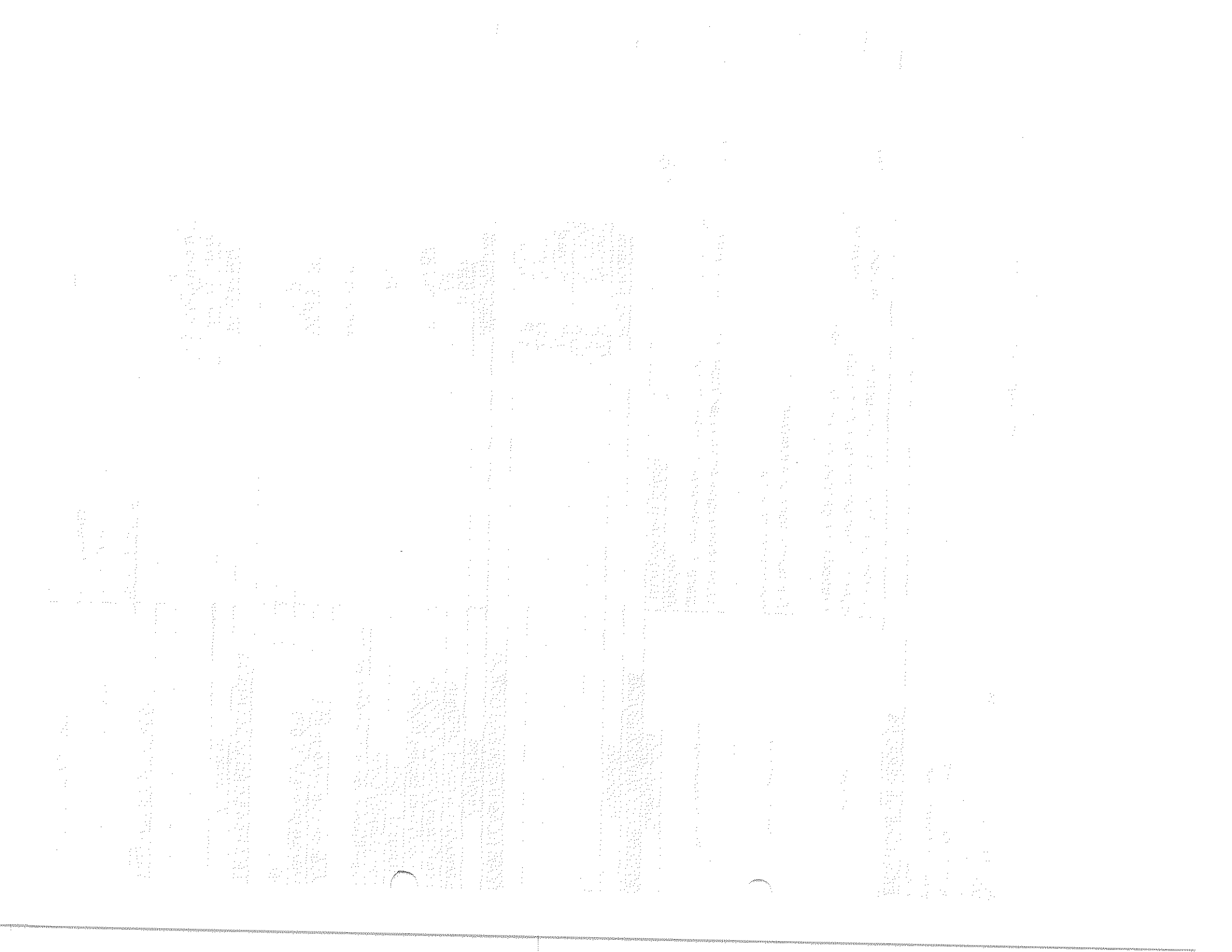
ERISTICAS ORGANOLEPTICAS

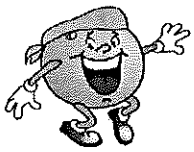
Parametro	Requerimiento
	Blanco Crema
	Caracteristico a Maiz
	Caracteristico a Maiz

ERISTICAS ESPECIALES

ESENTACIONES COMERCIALES	Bulto de 50 kilos en empaque de polipropileno. Paquete en bolsa de polietileno de alta densidad por 500 gramos; se comercializa en en de polietileno por 25 libras
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I38506

Revisó	Aprobó
Firma	Firma
	Nombre: HIMELDA DE ROD





PRODUCTOS
GELYFRUT'S Ltda.
NIT. 830.035.197-4 IVA REGIMEN COMUN

Reg. Sanitario Gelatinas RSAD 16I09000
Reg. Sanitario Gelatinas RSAD 19I7501

REFRESCOS - GELATINAS
Gelatina en Polvo sin sabor y Saborizada, Fresco, Flan, Pudín, Refrescos, Jugos, Arequipe, Leche Condensada y Glasse.

FICHA TÉCNICA
LECHE CONDENSADA

1. **DESCRIPCIÓN**
   Leche condensada azucarada .

2. **IDENTIFICACIÓN**
   Registro INVIMA RSAA02I22803.

3. **INGREDIENTES**
   - Leche entera pasterizada.
   - Edulcorantes (sacarosa).
   - Conservante (sorbato de potasio).

4. **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**
   Producto líquido semi viscoso, homogéneo, libre de partículas extrañas,
   Color: Perla.
   Sabor: Sui generis.
   Olor: Sui generis.

5. **INSTRUCCIONES DE MANEJO.**
   - Debe conservarse en un lugar fresco y seco.
   - No debe exponerse a la luz directa del sol.
   - Debe almacenarse alejado de sustancias toxicas y/o que puedan impartir aromas o sabores extraños.
   - Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible.

6. **APLICACIONES**
   Es utilizado para consumir con helados, acompañar frutas ,esparcir en pancakes, obleas y otros.

7. **VIDA UTIL**
   6 meses al momento de empacar

8. **MATERIAL DE EMPAQUE Y PRESENTACIONES**

CÓDIGO	PRESENTACIÓN	MATERIAL DE EMPAQUE	EMBALAJE
02016	440 gr	Polietileno baja densidad	Caja x 24 unidades
02013	350 gr	Polipropileno biorientado (BOPP) Metalizado.	Caja x 35 unidades
01018	5 Kg	Polietileno baja densidad	
02012	1300 gr	Polietileno baja densidad	Caja x 12 unidades

CALLE 20 SUR No 29C-25 – TELS.: 2 03 65 21 – 5 61 10 35 – BARRIO SANTANDER - BOGOTA, D.C.
E-mail: productosgelyfruts@yahoo.com

02018	2600 gr	Polietileno baja densidad	Caja x 6 unidades
	20 Kg	Polipropileno alta densidad calibre 1.5	Cuñete x 20 Kg

9. PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

PH	**5.8- 6.2**
°Bx	**67**
humedad	**32.0%**
Solidos totales	**68.0%**

Minerales totales	**0.9%**
Grasa bruta	**4.0%**
Proteína bruta	**4.2%**
E.L.N.(carbohidratos)	**59%**

10. PARÁMETROS MICROBIOLOGICOS

n= numero de muestras a examinar.
m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M= índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
C= numero de muestras permisibles con resultados entre m y M.
<=léase menor de

MICROORGANISMO	n	m	M	c
Recuento total de microorganismos mesofilicos/g	3	10000	30000	1
NMP coliformes totales/g	3	<3	-	0
Hongos y levaduras/g	3	200	500	1

Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2010022743

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, **"OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO"**. TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

QUE EL ARTICULO 41 DEL DECRETO 3075/97 CONTEMPLA LAS EXCEPCIONES AL REGISTRO SANITARIO.

SE EXCEPTUAN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGUN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS, Y LOS OTROS PRODUCTOS APICOLAS.

QUE EL PRODUCTO **"GARBANZO IMPORTADO", NO** REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGÁN S.A.
NUMERO DE RADICACIÓN: 2010102986
FECHA DE RADICACIÓN: 27/09/2010

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

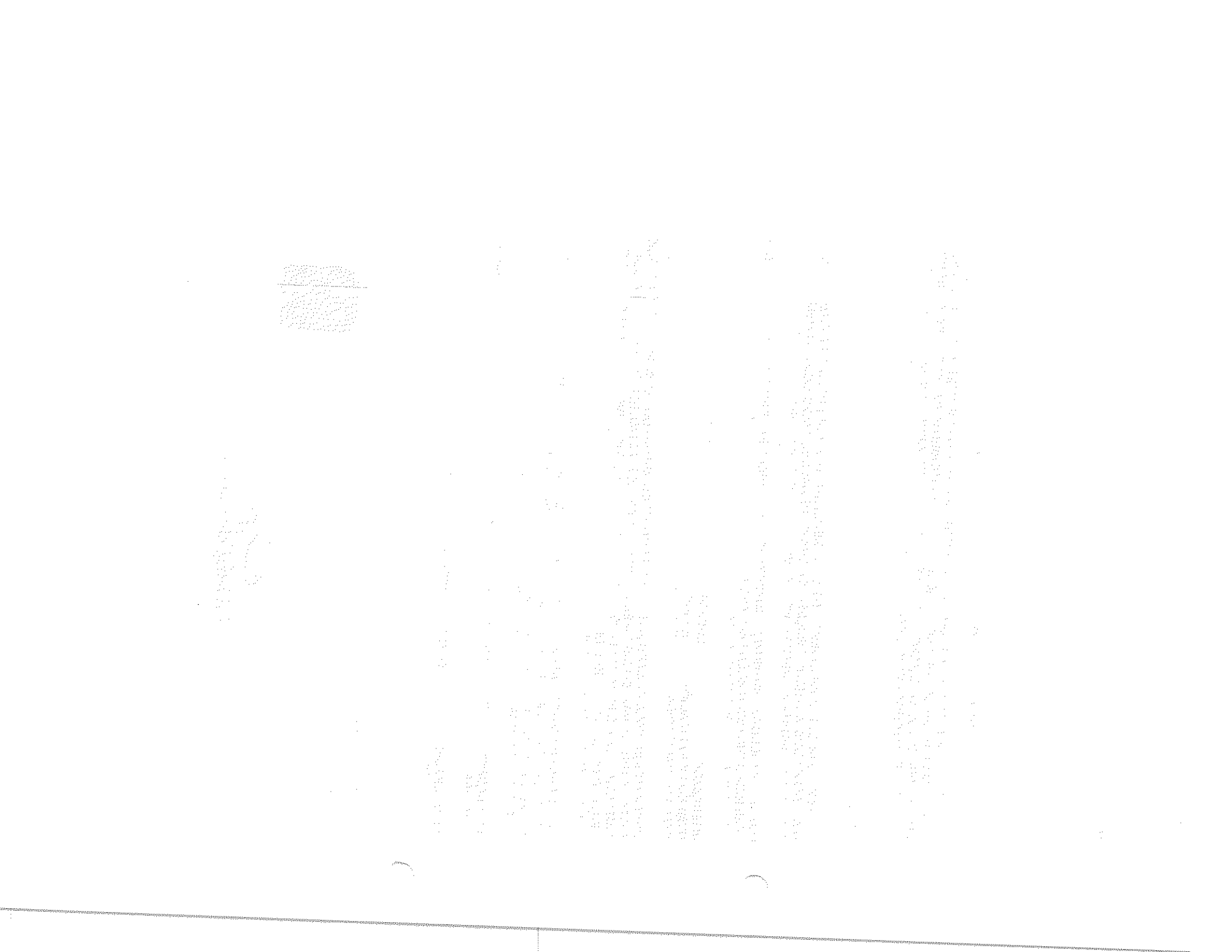
SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 8 de Octubre de 2010 .

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

INVIMA COLOMBIA

CLARA ISABEL RODRIGUEZ SERRANO
SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS

Carrera 68 D No.17-11 PBX: 2948700 - A.A. 20896 – 20911 – Página Web: www.invima.gov.co Bogotá D.C. Colombia



MOLINOS SAN LUIS S.A.
Dirección: Carrera 32 A No. 17 27
Teléfono: 3 60 89 60, Fax: 2 77 70 20
Correo electronico: molinossanluis@yahoo.com
Bogotá - Colombia

FICHA TECNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

Versión: 2.0	Pagina 1 de 1	Código: FT-HT-001

CARACTERISTICAS GENERALES

Definición	La harina de trigo canadiense fortificada, es un producto obtenido del grano de trigo canadiense , seleccionado y clasificado para consumo humano que ha sido sometido a un proceso de limpieza, acondicionamiento, reposo, trituración, fortificacion y empaque.
vida utili estimada	El producto tiene una durabilidad de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, en buenas condiciones de almacenamiento.
Tipo de conservación	Debe conservarse en un lugar limpio, seco, sobre estibas, lejos de las paredes, sin ningun grado de contaminación, lejos de sustancias aromatizadas, sin presencia de roedores e insectos.

Composición	
Harina de trigo 100%	**100%**
Vitamina B1 Tiamina	**6.00 grs/Kgr**
Vitamina B2 o Riboflamina	**4.00 mgr/kgr**
Niacina	**55,00 mgr/Kgr**
Acido folico o folato	**1.54 mgr/Kgr**
Hierro	**44.00 mgr/Kgr**

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Parametro	Requerimiento
Humedad	**14,00 % maximo**
Proteina	**15,00 % maximo**
Cenizas	**0,65 % maximo**
Gluten base seca	**14,00 % maximo**

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Parametro	Requerimiento
Recuento Mesofilos Aerobios UFC/g/ml	**200.000-300.000**
Recuento Coliformes totales N.M.P/g/ml	**100-1000**
Rewcuento Coliformes Fecales NMP/ml	**NO APLICA**
Recuento Mohos UFC/g/ml	**3000-5000**
Recuento LevadurasUFC/g/ml	**3000-5000**
Recuento Estafilococo Aureus Coagulasa positiva UFC/g/ml	**MENOS DE 100**
Determinación de Salmonella en 25 g.	**AUSENTE**
Recuento Bacillus Cereus UFC/g/ml	**15-150**
NORMA ICONTEC	**NTC 267 Sexta actualización HARINA DE TRIGO.**

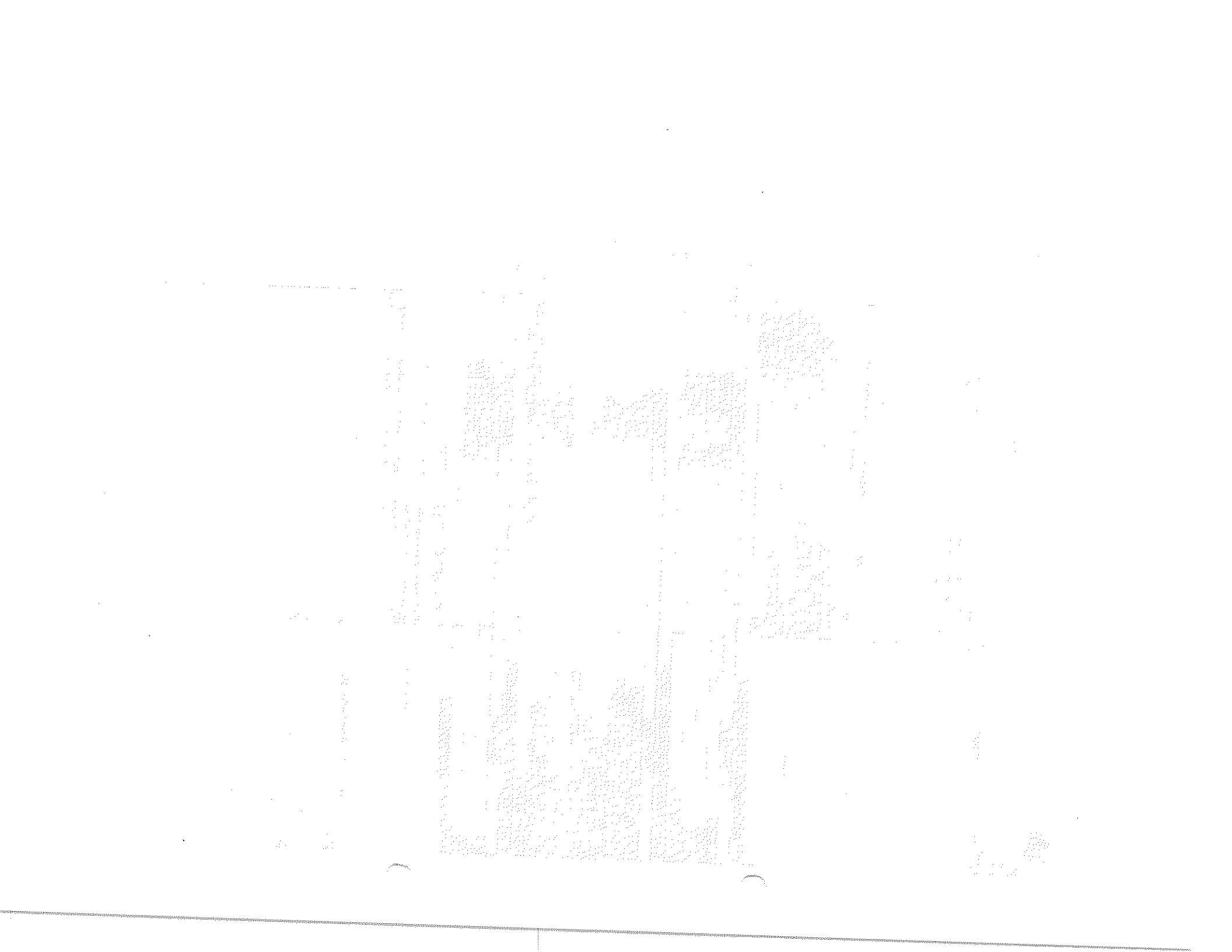
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Parametro	Requerimiento
Color	**Blanco Crema**
Olor	**Característico a Trigo**
Sabor	**Característico a Trigo**

CARACTERISTICAS ESPECIALES

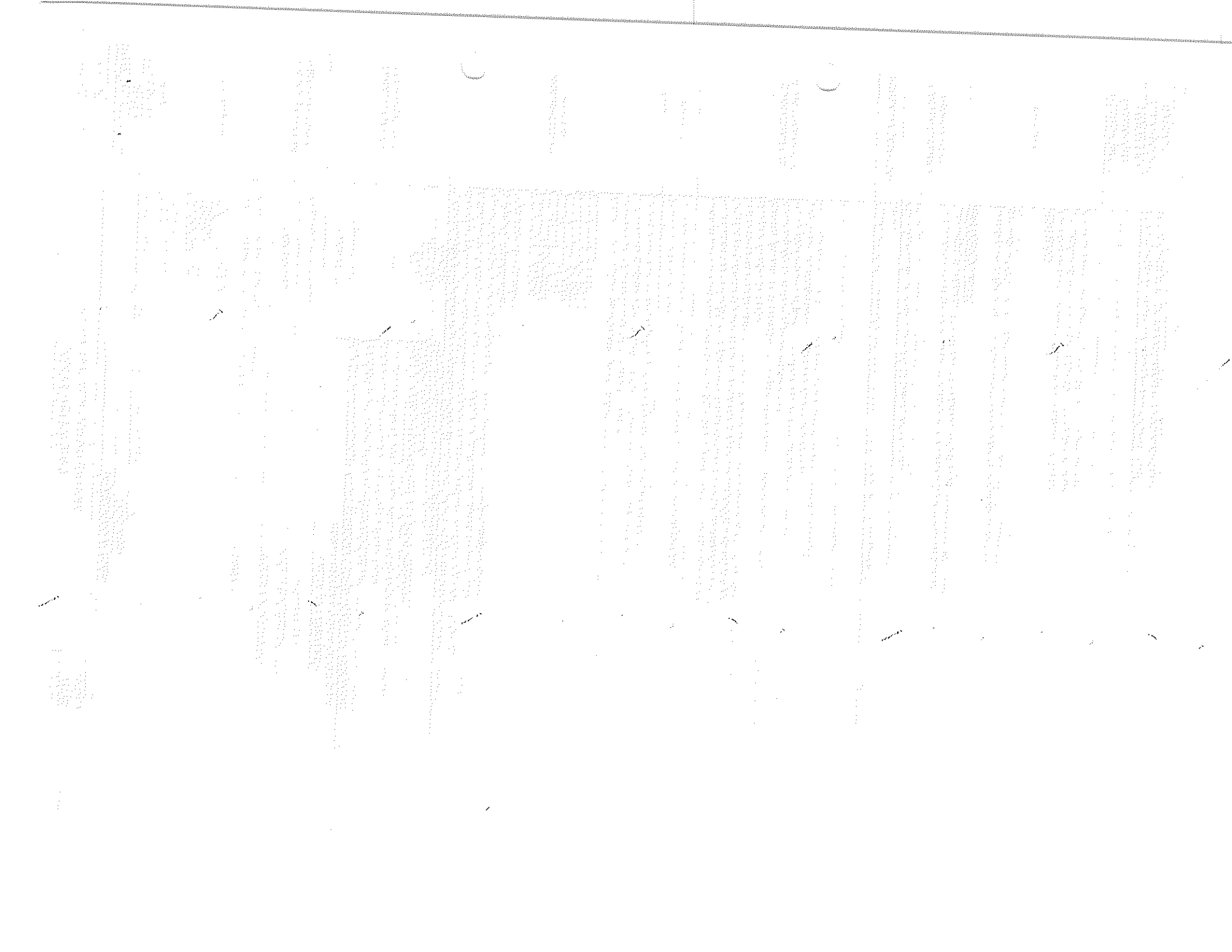
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bulto de 50 kilos en empaque de polipropileno. Paquete en bolsa de polietileno de alta densidad por 500 gramos; se comercializa en empaque de polietileno por 25 libras Bulto de 12,5 kilos en empaque de polipropileno, debidamente identificada con logotipo y la empresa, fecha de producción , fecha de vencimiento, lote, registro sanitario.
REGISTRO SANITARIO No.	**RSIAD10MII695**

Elaboró	Revisó	Aprobó
Firma	Firma	Firma
Nombre: MARTHA CONSTANZA CARO GUERRERO	Nombre: LUIS AUGUSTO RODRIGUEZ ALBARRACIN	Nombre: HIMELDA DE RODRIGUEZ
Cargo: Jefe de Control de Calidad	Cargo: Gerente de Producción	Cargo: Gerente General
Fecha	Fecha	Fecha



SANTA REYES La Marca del Mejor Huevo	SANTA REYES S.A.S FICHA TECNICA HUEVO ENTERO	CODIGO	FTPD01
		FECHA	31/10/2017
		VERSION	3

NOMBRE DEL PRODUCTO	Huevo entero de Gallina	
MARCA	Santa Reyes	
DESCRIPCION DEL ALIMENTO	Es el producto obtenido de gallinas domésticas sanas, que puede ser de cáscara blanca o roja dependiendo de la raza de las gallinas; incluye dentro de su estructura membranas internas, cámara de aire, chalazas, cáscara, yema y clara.	
COMPOSICION	El huevo consta de cáscara,yema y clara. NO COMESTIBLE: PORCENTAJE CASCARA: 10 % - 11 % COMESTIBLES CLARA: 58 % - 61 % YEMA: 28 % - 32 % El huevo se obtiene de aves de líneas genéticas seleccionadas, provenientes de las granjas de levante de Santa Reyes S.A.S y en edad productiva, en baterías de jaulas o piso de producción industrial.	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA (NTC 1240 2ª Actualizacion)
	Detección de *Salmonella* sp	AUSENTE/ 25 ml
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA NORMA INTERNA SANTA REYES S.A.S
	Aspecto externo	Cáscara entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista), color característico dependiendo de la raza del ave, textura homogénea, con pecas y limpia (con presencia de clara menor al 5% de su superficie).
	Yema	Coloracion :uniforme entre 11 y 12 según escala Roche La yema debe ser de forma esferica, de contorno ligeramente definido y centrada.
	Clara	Viscosa, limpia, consistencia firme, de aspecto homogeneo.
	Olor y Sabor	Característico al producto.
	Frescura	Máximo 7 días de postura al momento del despacho
DESCRIPCION DEL PROCESO	**1. Recolección y selección de producto en galpón.** El galponero hace la recolección del huevo mínimo 2 veces al día. Esta recolección se hace una primera selección del huevo con base en las especificaciones de calidad (Producto No Conforme - PNC de Granja). **2. Recepción.** Cada galponero entrega a la bodega de clasificación y acopio el huevo apilado en torres de máximo siete bandejas, identificando claramente el tipo de huevo (rojo o blanco), fecha de producción, galpón de procedencia y cantidad entregada. **3. Acopio, Clasificación y Envase primario:** El huevo ingresa a las máquinas de clasificación para el segundo proceso de selección por peso, según la NTC 1240 (segunda actualización): CATEGORIA: RANGO DE PESO BRUTO (G) Jumbo: > 78 AAA: 67 - 77.9 AA: 60 - 66.9 A: 53 - 59.9 B: 46 - 52.9 C: < 46 El huevo es envasado en diferentes presentaciones de acuerdo al canal de comercialización con su respectivo número de lote (consecutivo de talonario) y en cumplimiento de políticas internas de calidad y frescura. **4. Centro de Entrega y Distribución - CEDI.** El huevo identificado y envasado en las diferentes presentaciones, es remitido en carros transportadores al CEDI para su disposición en embalaje final y comercialización según requerimientos del cliente.	
VIDA UTIL	37 días a partir de la postura. La fecha de vencimiento se declarará mediante el formato: dia/mes/año (DD/MM/AA)	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenado a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, libre de olores y aislado de fuentes de aromas. No debe lavarse y/o desinfectarse a menos que su consumo sea inmediato. No debe aplicar fuerza excesiva por riesgo de deterioro de la cáscara. Se debe permanecer el producto con la punta hacia abajo y sin exponerlo a los rayos solares. Los arrumes de producto debe ser maximo 7 bandejas de huevo entre B,A,AA y 5 bandejas para huevo Extra. No apilar máximo de 4 cajas. **Posible Abuso:** Si el producto va a estar almacenado y paletizado, éste deberá ser en forma mariposa (permitiendo ingreso de aire) y su tiempo en almacenamiento no debe superar mas de 6 dias. No se debe exponer el huevo a la humedad o mojarlo ya que genera crecimiento de hongos, si llegase a presentarse unidades mojadas èsto se debe descartar y rechazar, por ningun motivo se debe realizar recuperaciones. No se recomienda refrigerar o congelar ya que puede generar humedad al producto. NOTA: no se aceptan reclamaciones cuando el producto no ha sido almacenado y manipulado de acuerdo a lo comunicado en esta ficha tecnica.	
FORMA DE CONSUMO	Consumo directo como alimento cocido o como materia prima en la preparación de otros alimentos. En ningún caso se recomienda el consumo de huevo crudo.	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Se establece de acuerdo al tamaño del huevo, de las marcas propias o maquilas, y los materiales de envase. El etiquetado se hace con base en la Resolución 5109 para los canales de comercialización que aplique la norma. Las presentaciones que se tienen en la linea de huevo calidad Santa Reyes en bandeja de color ocre y son : por unidad, 6 unidades, 12 unidades, 20 unidades, 40 unidades, 45 unidades, 60 unidades, 90 unidades.	
EMPAQUES	EMPAQUE PRIMARIO **Bandeja de pulpa ocre :** Los huevos son empacados en bandejas pulpa moldeada corrugada compuesto principalmente por papel reciclado biodegradable sometido a 240°C, con compartimentos que permitan colocar el huevo verticalmente. Para el caso de la docena de mama gallina presenta una cubierta con fajillas de carton impresas y plastificadas. EMBALAJE Bandejas de pulpa (base y tapa del mismo material), vinipelado con microperforaciones. Canastillas plásticas retornables (Cap Max. 23 Kg de huevo envasado). Cajas de cartón corrugado (Cap. Max 26 kilos - 4 cajas arrumadas)	
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISRIBUCIÓN	El producto se transporta en vehiculo furgón, con licencia sanitaria vigente y declaración visible de "Transporte de Alimentos".	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Toda la población según sus requerimientos dietarios y nutricionales específicos, industria alimentaria y clientes institucionales.	
NORMATIVIDAD APLICABLE	**ESTE PRODUCTO ES CATEGORIZADO COMO ALERGENO** NTC 1240 (segunda Actualización) - Huevos de Gallina Frescos para Consumo Humano. Resolucion 3651 Granjas Avicolas Bioseguras del ICA.	



1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Crema de Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)

Marca: ALPINA

2. COMPOSICIÓN

Crema de leche entera, emulsificante (carragenina).

3. REGISTRO SANITARIO, PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE

El RSIAE02M58996 fue reemplazado por **RSA-000871-2016**

Contenido neto de 10 ml o gramos, hasta 5000 ml o gramos (en intervalos de 1 ml o gramos).

Multiempaques desde 2 hasta 20 unidades (en intervalos de 1 unidad)

EMPAQUE

Bolsa Plástica Aséptica de alta barrera.
Bolsa Doy Pack laminada o monocapa preformada o en película de alta barrera.
Bolsas plásticas en PEAD, PEBD, PP, PET, estructuras de alta barrera, colaminaciones con aluminio, papel.
Frascos de vidrio, con tapas metálicas, plásticas en PP, PEAD.
Presentaciones de TetraPak, en todas sus versiones.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y METODOS DE DISTRIBUCIÓN

El producto puede ser almacenado a una temperatura ambiente no superior a 30°C. Después de abierto el empaque, el producto debe refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible.

La distribución se hace en carros isotérmicos y para exportación el transporte puede ser marítimo, aéreo y terrestre, debe cumplir con reglamentaciones internacionales de manejo y seguridad de carga.

5. PROCESO DE ELABORACIÓN

La crema de leche estandarizada higienizada se le adiciona el emulsificante por medio de un cono de mezcla. A continuación se procede un calentamiento de la crema a 140°C por 3 segundos en un procesador aséptico indirecto. Posteriormente se enfría en el mismo procesador y finalmente se empaca en forma aséptica.

6. VIDA ÚTIL Y FORMA DE CONSERVACIÓN

120 días (empaque tetrabrik), 90 días (bolsa), contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de La Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes a los establecidos por la Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas"

Después de abierto el empaque, el producto debe refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible.

7. CARACTERÍSTICAS

Fisicoquímicas

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa % m/m	35,0	47,0
Sólidos lácteos no grasos % m/m	5,0	6,9
Acidez como ácido láctico % m/m	-	0,25
Indice de ReichertMeissel	22	32
Prueba de fosfatasa en crema de leche ultrapasteurizada.	Negativo	

Microbiológicas

Prueba de Esterilidad Comercial: Satisfactoria

Organolépticas

Crema de leche con aroma y sabor cremoso lácteo, de consistencia semiespesa y textura suave, cremosa.

8. USO PREVISTO

Ideal para ser combinada instantáneamente en sopas, postres, ensaladas, dulces y salsas, recomendado para niños mayores de 4 años y adultos.
Porción: 15 ml o g

9. ETIQUETADO RELACIONADO CON INOCUIDAD

Contiene leche y lactosa.

10. MANIPULACIÓN INAPROPIADA NO INTENCIONADA

No consumir el producto si el empaque presenta rupturas, violación de sellos, fugas, mal estado o deterioro. Mantener siempre el producto limpio sin polvo y colocado verticalmente.

11. IDENTIFICACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

* El Lote, consta de: 3 Letras que identifican la planta y de un código que puede contener de uno hasta ocho dígitos, las letras corresponde a un descripción interna, y los números son generados por el sistema de

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de La Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes a los establecidos por la Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas"

información, el cual corresponde a un consecutivo para cada una de las órdenes de producción de la compañía para efectuar su respectiva trazabilidad. Se debe escribir "Lote" o "L".

* Identificación Fecha de Vencimiento: Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se indican en orden secuencial: Día, mes y año de la siguiente manera:

a) El día escrito con números, el mes con las tres primeras letras, el año puede ir con los cuatro números o con sus dos últimos dígitos.

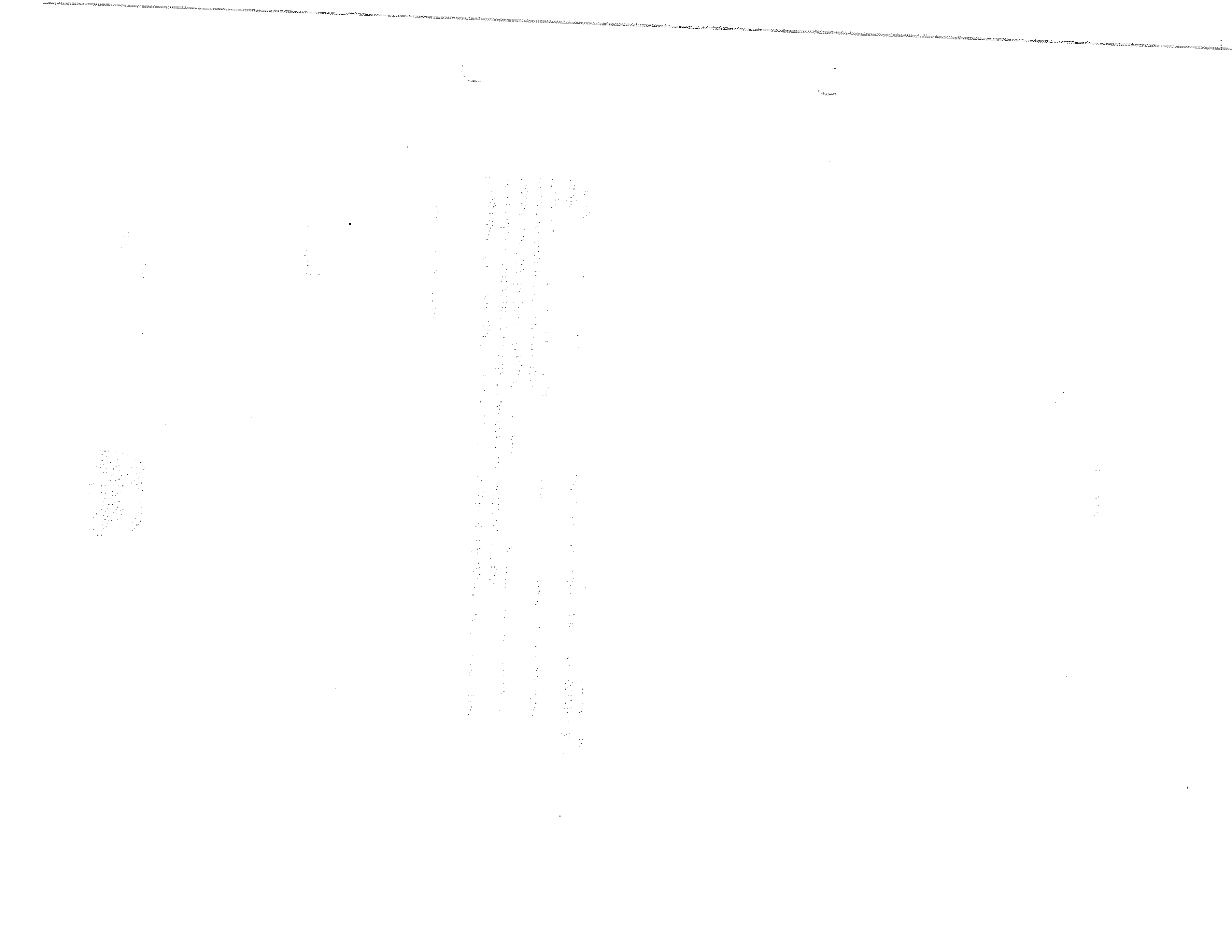
b) El día escrito con números, el mes en forma numérica con dos dígitos, el año se describe con los cuatro dígitos.

Para los dos casos anteriores, se escribe "EXP" o "VEN".

12. NORMAS DE REFERENCIA

- Resolución 5109 de 2005. Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011. Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 02310 de 1986 Producción, procesamiento, transporte y comercialización de derivados lácteos.
- Decreto 616 de 2006. Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de La Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes a los establecidos por la Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas"



QUESO CREMA PARA UNTAR - ALPINA

1. DENOMINACION DEL PRODUCTO

Queso fresco, blando, graso – Queso Crema para Untar - Alpina.

2. PRESENTACION, REGISTRO SANITARIO Y CODIGO DE BARRAS

El producto cumple con lo establecido en la Tabla 1.

Tabla 1 PRESENTACION, REGISTRO SANITARIO Y CODIGO DE BARRAS

Posibles Presentaciones	Registros Sanitarios	Códigos de barras
60 g, 120 g, 150 g, 200 g, 300 g, 350 g, 360 g, 370 g, 380 g, 500 g, 1000 g, 5,0 kg, 2,5 kg, 3 kg	RSAE02I22302	En trámite

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Queso crema para untar, natural, de textura uniforme esparcible, color crema claro, sabor y olor suave; elaborado a partir del queso fresco y otros ingredientes.

4. COMPOSICION CUALITATIVA

Leche semidescremada higienizada, crema de leche, fermentos lácticos, estabilizante cloruro de calcio, cuajo.

6. EMPAQUE Y EMBALAJE

6.1 EMPAQUE

Vaso y tapa en poliestireno de alto impacto HIPS aprobadas técnicamente por la F.D.A grado alimenticio, impresos, banda de seguridad en PVC termoencogible impresa. Presentaciones: 60 g, 120 g, 150 g, 200 g, 300 g, 350 g, 360 g, 370 g, 380 g, 500 g, 1000 g, 5,0 kg, 2,5 kg, 3 kg.

Vaso y tapa en polipropileno sellado herméticamente con foil. Presentaciones: 60 g, 120 g, 150 g, 200 g, 300 g, 350 g, 360 g, 370 g, 380 g, 500 g, 1000 g, 5,0 kg, 2,5 kg, 3 kg.

6.2 EMBALAJE

El producto es embalado en cubetas plásticas. 60 unidades por cubeta.

7. VIDA UTIL

60 días, contados a partir de la fecha de empaque en condiciones normales de almacenamiento.

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto se debe mantener almacenado a una temperatura de 2 °C a 4 °C.

9. CONTROLES ORGANOLEPTICOS, FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS SOBRE EL PRODUCTO TERMINADO Y REQUISITOS.

El producto cumple con los análisis efectuados de: Color, olor, sabor, grasa , humedad, pH y requisitos microbiológicos.

El producto cumple con los requisitos establecidos en las Tablas 2 y 3.

Tabla 2 REQUISITOS FISICO QUIMICOS

Requisito	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco % m/m	45,0	-
Humedad % m/m	-	80,0

Tabla 3 REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

Requisitos	N	m	M	C
NMP Coliformes fecales / g	3	< 100	-	0
Hongos y levaduras /g	3	100	500	1
Estafilococcus coagulasa positiva /g	3	1000	3000	1
Salmonella /25 g	3	0	-	0

Siendo

n = Número de muestras a examinar.
m = Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = Indice máximo para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

10. MANEJO Y TRANSPORTE

La distribución se debe hacer en carros refrigerados, con temperatura entre 2 °C - 4 °C.

11. RECOMENDACIONES Y USOS

- El Queso es un alimento perecedero, por lo cual deben mantenerse refrigerados a temperaturas entre 2 °C - 4 °C y siempre en su empaque original, para evitar resequedad en la superficie del queso y absorción de olores extraños.
- En las cavas de almacenamiento, procurar mantener la altura de los arrumes de cubetas por tipo de producto y asegurando la permanente circulación de aire refrigerado. Nunca obstruir el frente y alrededores de los difusores de la cava con arrumes de cubetas u otros objetos.

- El rompimiento de la cadena de frío podría generar; sabor, aroma y textura inapropiados, posible embombamiento, reducción de la vida útil del producto, cambios en la apariencia del producto.
- Consumirlo dentro de la fecha de vencimiento que aparece en el empaque.
- No deben congelarse.

Usos:

- Sus propiedades de aroma y sabor, enriquecen las comidas y aportan buenas características en los platos.
- En ensaladas de frutas y verduras.
- Como ingrediente de diferentes platos al horno, como lasagna, pizzas, etc.
- Como pasabocas con galletas.
- Cuenta con el respaldo de ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A

13. MODELO DE ETIQUETAS

ETIQUETA

Alpina
QUESO CREMA PARA UNTAR
Queso fresco, blando, graso.
Ingredientes: Leche semidescremada higienizada, crema de leche, fermentos lácticos, estabilizantes (Cloruro de Calcio), cuajo.
Reg. Sanitario No.
Fabricado por Alpina Productos Alimenticios S.A. Cra. 4ª Zona Industrial Sopó- Cund.
Industria Colombiana
Contenido Neto: (ver tabla 1)
Consérvese Refrigerado.
Empacado al vacío.
Vence: dd(números)/ mm(tres letras).
Lote: _ _ _ _ _ _ (Corresponden a un consecutivo del programa de producción).
Código de Barras: (ver tabla 1)
Servicio al Consumidor
Bogotá: 571 86 09
Otras ciudades: 01 800 05 29999
Internet: www.alpina.com.co
www.alpiclub.com

14. CERTIFICACIONES Y NORMAS DE CALIDAD UTILIZADOS

Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones de la Resolución 02310 de 1986 y Resolución 01804 de 1989 del Ministerio de Salud, en lo referente a producción, procesamiento, transporte y comercialización de derivados lácteos y Resolución 02387 de 1989 del Ministerio de Salud, norma técnica colombiana (NTC) 512-1 (cuarta actualización) Rotulado.

También se da cumplimiento a la Norma Técnica Colombiana 750 Productos Lácteos, Quesos, clasificada como no obligatoria. Pertenecientes al Instituto Colombiano de Normas Técnicas (ICONTEC).

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Bebida con leche entera y avena, ultra alta temperatura UAT (UHT), sabor natural.

Bebida con leche entera y avena, ultra alta temperatura UAT (UHT), con sabor a chocolate.

Marca: ALPINA

Nombres Fantasía: Avena Alpina, Avena Original, AvePna Chocolate, Avena Mini, Avena Kids, Sabor Original, Sabor Chocolate.

Descriptor: Lista para consumir.

2. COMPOSICIÓN

Bebida con leche entera y avena, ultra alta temperatura UAT (UHT), sabor natural
Ingredientes: Leche entera y/o leche en polvo entera, agua, azúcar, harina de avena precocida, estabilizantes (mezcla de mono y diglicéridos de ácidos grasos, carragenina, goma guar), sal, estabilizante (tripolifosfato de sodio).

Bebida con leche entera y avena, ultra alta temperatura UAT (UHT), con sabor a chocolate
Ingredientes: leche entera y/o leche en polvo entera, agua, azúcar, harina de avena precocida, cocoa en polvo, estabilizante (mezcla de mono y diglicéridos de ácidos grasos, carragenina, goma guar), sabor idéntico al natural a chocolate, sal, estabilizante (tripolifosfato de sodio).

3. REGISTRO SANITARIO, PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE

Registro Sanitario: RSA-002134-2016

Contenido neto desde: 100 ml o g hasta 20.000 ml o g (en intervalos de 1 ml o 1 g)
0,1 L o kg hasta 20 L o kg (en intervalos de 0,1 L o 0,1 kg)

Multiempaques desde 2 unidades hasta 50 unidades (en intervalos de 1 unidad).

Material de envase:

-Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado con foil de aluminio, película plástica con o sin papel. Con o sin sobrecopa o tapa de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera.

-Botella o garrafa de PP, PE, PET o Vidrio de baja o alta barrera con tapa plástica o metálica.

-Bolsa plástica coextruida o laminada con o sin aluminio de baja o alta barrera con o sin tapa o válvula empacada o no en caja.

-Envase de cartón laminado con PE y aluminio con o sin tapa o pitillo.

-Envase de vidrio con tapa plástica o metálica.

-Envase metálico sellado con foil o película plástica con o sin sobretapa.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y METODOS DE DISTRIBUCIÓN

El producto se debe mantener almacenado a una temperatura ambiente. Después de abierto el empaque, el producto debe refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de La Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes a los establecidos por la Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas"

La distribución se hace en carros isotérmicos y para exportación el transporte puede ser marítimo, aéreo y terrestre, debe cumplir con reglamentaciones internacionales de manejo y seguridad de carga.

El manejo de este producto debe realizarse en condiciones que garanticen la integridad del mismo. No se debe almacenar, ni transportar en vehículos o áreas que contengan sustancias que puedan alterar las características de calidad o empaque del producto.

5. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se prepara la mezcla de los ingredientes líquidos y secos en tanques de mezcla, se pasteuriza a 80°C-85°C por 5 minutos y se enfría. Luego la mezcla se homogeniza y se continúa con un proceso térmico durante 2 a 6 segundos a 136°C-143°C, después del cual la mezcla es enfriada. Posteriormente, el producto estéril se empaca en una llenadora/tapadora/selladora de bolsas y/o vasos aséptica. Finalmente el producto envasado se almacena a temperatura ambiente.

6. VIDA ÚTIL Y FORMA DE CONSERVACIÓN

180 días para los productos empacados en vasos plásticos y laminados multicapas Tetra Pack en las condiciones de conservación definidas.

120 días para los productos empacados en película coextruida de alta barrera en las condiciones de conservación definidas.

7. CARACTERÍSTICAS

Fisicoquímicas

Requisito	Mínimo	Máximo
Materia grasa % m/m	1,5	-
pH % m/m	6,5	6,8
Prueba de fosfatasa	Negativo	

Microbiológicas

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL SATISFACTORIA: Después de incubar en sus envases originales, durante diez (10) días a 35 °C y 55 °C, no debe presentar crecimiento microbiano.

Organolépticas

Apariencia: avena láctea fluida y homogénea, con presencia de pequeñas partículas propias de la harina de avena.

Color: sabor natural: crema claro, brillante. Con presencia de pequeñas partículas color café propias de la harina de avena. **Sabor Chocolate:** café claro característico de la cocoa dispersada en leche.

Aroma: sabor natural: suave a avena láctea, natural. Leve a cocido y a cereal. **Sabor Chocolate:** predominante a cocoa y chocolate con leche.

Sabor: sabor natural: avena láctea natural, leve cremosa, dulce y con un leve sabor a cocido. **Sabor Chocolate:** predominante y característico a cocoa, chocolate, con sabor a avena, dulce y con un leve sabor a cocido.

Textura: fluida, levemente viscosa, babosa, lisa. Leve sensación de las partículas de la harina de avena.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de La Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes a los establecidos por la Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas"

8. USO PREVISTO

Producto listo para consumir, dirigido para niños mayores de 4 años y adultos.
Porción: desde 100 g o ml a 380 g o ml.

10. MANIPULACIÓN INAPROPIADA NO INTENCIONADA

No consumir el producto si el empaque presenta rupturas, violación de sellos, fugas, mal estado o deterioro.

11. IDENTIFICACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

El lote consta de: 3 Letras que identifican la planta y de un código que puede contener de uno hasta ocho dígitos, las letras corresponden a un descripción interna, y los números son generados por el sistema de información, el cual corresponde a un consecutivo para cada una de las órdenes de producción de la compañía para efectuar su respectiva trazabilidad. Se debe escribir "Lote" o "L".

Identificación fecha de vencimiento: las fechas de vencimiento y/o duración mínima se indican en orden secuencial: día, mes y año de la siguiente manera:

a) El día escrito con números, el mes con las tres primeras letras, el año puede ir con los cuatro números o con sus dos últimos dígitos.

b) El día escrito con números, el mes en forma numérica con dos dígitos, el año se describe con los cuatro dígitos.

Para los dos casos anteriores, se escribe "EXP" o "VEN".

12. NORMAS DE REFERENCIA

-Resolución 5109 de 2005. Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

-CODEX STAN 192-1995 (Revisión 2016) Norma general para aditivos alimentarios.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de La Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes a los establecidos por la Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas"

MANTEQUILLA ALPINA

1. DENOMINACION DEL PRODUCTO

Se tiene dos tipos de productos denominados:

- Mantequilla sin sal.
- Mantequilla con sal.

2. PRESENTACION, REGISTRO Y CODIGO DE BARRAS

La Mantequilla tiene la presentación, registro y código de barras establecidas en la Tabla 1.

Tabla 1 PRESENTACION, REGISTRO Y CODIGO DE BARRAS

Presentación	Registro Sanitario	Código de barras
Colombia: - Plegadiza 42 unds. x 10 g sin sal. - 125 g sin sal - 250 g sin sal - 500 g sin sal - 125 g con sal - 250 g con sal - Bloque sin sal (vendido a granel) Procesos internos de fabricación)	RSIAE02M11685	7702001020034 7702001020096 7702001020133 7702001020171 7702001020355 7702001020393 No aplica
Venezuela: - Plegadiza 42 unds. x 10 g sin sal. - 125 g sin sal - 250 g sin sal - 500 g sin sal - 250 g con sal	A-49.147 / CPE (en trámite) A-49.147 / CPE (en trámite) A-49.147 / CPE 07002836 A-49.147 / CPE (en trámite) A-71.160 / CPE 02018909	7702001020034 7702001020096 7702001020133 7702001020171 7702001020393

COPIA NO CONTROLADA

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto graso higienizado obtenido a partir de la crema de leche, cultivos lácticos específicos, adicionado o no de cloruro de sodio y sometida a proceso de batido.

4. COMPOSICION CUALITATIVA

- Mantequilla sin sal: Crema de leche pasteurizada y fermentos lácticos.
- Mantequilla con sal: Crema de leche pasteurizada, fermentos lácticos y cloruro de sodio.

5. EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO

5.1 EMPAQUE

- Colaminado de aluminio, papel impreso, aprobados técnicamente por la F.D.A, grado alimenticio, presentaciones 125 g, 250 g y 500 g.
- La presentación de 10 g x 42 unidades comprende: Foil laminado de aluminio con laca termosellable con una base en poliestireno, aprobados técnicamente por la F.D.A, grado alimenticio, caja de cartón plegadiza impresa.

5.2 EMBALAJE

El producto es embalado en cubetas plásticas de acuerdo con lo establecido en la Tabla 3.

Tabla 2 UNIDADES POR CUBETA

Presentaciones	Unidades por cubeta
Plegadiza 42 unds. 10 g (sin sal)	30
125 g (sin sal y con sal)	249
250 g (sin sal y con sal)	123
500 g (sin sal)	56
Industrial bloque 16 kg	2

COPIA CONTROLADA

6. VIDA UTIL

65 días, contados a partir de la fecha de empaque en condiciones normales de almacenamiento.
Mantequilla Industrial : 75 días (Consumo en procesos internos)

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto se debe mantener almacenado a una temperatura de 2 °C a 4 °C.

8. CONTROLES ORGANOLEPTICOS, FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS SOBRE EL PRODUCTO TERMINADO Y REQUISITOS.

El producto cumple con los análisis efectuados de: Color, olor, sabor, materia grasa , humedad, acidez, microorganismos mesofílicos, recuento de coliformes totales, recuento de coliformes fecales, recuento de hongos y levaduras, estafilococos coagulasa positiva y salmonella.

El producto cumple con los requisitos establecidos en las Tablas 3 y 4.

Tabla 3 REQUISITOS FISICO QUIMICOS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa % m/m	80,0	-
Humedad (% m/m)	-	16,0
Sólidos lácteos no grasos % m/m	-	2,0
Cloruros como NaCl (% m/m) (para mantequilla con sal)	-	3,0
Indice de Reichert-Meissel	22,0	32,0
Prueba de Kreiss	Negativa	
Prueba de fosfatasa	Negativa	

TABLA 4 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Requisitos	n	m	M	c
NMP Coliformes totales /g	3	75	150	1
NMP Coliformes fecales /g	3	<3	-	0
Hongos y levaduras /g	3	500	1000	1
Estafilococos coagulasa (+) /g	3	100	200	1
Salmonella /25 g	3	0	-	0

Siendo:

n = Número de muestras a examinar.
m = Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = Indice máximo para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
< = Léase menor de.

COPIA NO CONTROLADA

9. MANEJO Y TRANSPORTE

La distribución se debe hacer en carros refrigerados con temperatura entre 2 °C - 4 °C.

10. CONTENIDO NUTRICIONAL

Cada porción de 100 g de producto contiene aproximadamente:

TABLA 5 - CONTENIDO NUTRICIONAL

Variable	Valor
Calorías	750
Proteína	0,5 g
Grasa	83,5 g
Carbohidratos	0,1 g
Calcio (Ca)	24,0 mg

11. RECOMENDACIONES Y USOS

- En las cavas de almacenamiento, procurar mantener la altura de los arrumes de cubetas por tipo de producto y asegurando la permanente circulación de aire refrigerado. "Nunca obstruir el frente y alrededores de los difusores de la cava con arrumes de cubetas u otros objetos".
- Mantener la mantequilla en "refrigeración", para conservar su consistencia sólida. Si requiere la mantequilla blanda, sacarla a temperatura ambiente hasta que tenga la consistencia deseada. Puede ser congelada, sin perder sus características propias de textura.
- Cuando la unidad de mantequilla no es consumida totalmente, guardarla tapada en condiciones de refrigeración, para que no absorba olores extraños y no cambie su color.
- Consumir el producto dentro del período de vida útil que aparece registrado en el empaque.
- Evitar utilizar instrumentos sucios para porcionar o esparcir la mantequilla.
- Es un producto listo para acompañar a la mesa a cualquier comida del día.
- Es un producto alimenticio, que imparte a las comidas suavidad y cremosidad.
- Enriquece el sabor de las comidas.
- Tiene un sabor y aroma específico y característico a causa del "cultivo láctico que contiene".
- Cuenta con el respaldo de ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A

12. MODELO DE ETIQUETA

El rótulo del producto debe responder a lo siguiente:

ETIQUETA A:

Mantequilla con sal:

Mantequilla con sal Alpina.
Ingredientes: Crema de leche pasteurizada, fermento láctico, cloruro de sodio.
Fabricado por Alpina Productos Alimenticios S.A.
Cra.4a. Zona Ind. Sopó - Cund.
Reg. Sanitario RSIAE02M11685.
Industria Colombiana
Cont. Neto: (ver tabla 1)
Consérvese refrigerado.
Venezuela:
Importado y Distribuido por Alpina Productos Alimenticios C.A. - Caracas Venezuela

COPIA CONTROLADA

Registrado en el M.S.D.S. bajo el número A-71.160

ETIQUETA B:

Mantequilla sin sal Alpina.
Ingredientes: Crema de leche pasteurizada, fermento láctico.
Reg. Sanitario RSIAE02M11685.
Fabricado por Alpina Productos Alimenticios S.A.
Cra.4a. Zona Ind. Sopó - Cund.

COPIA NO CONTROLADA

Industria Colombiana
Cont. Neto: (ver tabla 1)
Consérvese refrigerado.
Venezuela:
Importado y Distribuido por Alpina Productos Alimenticios C.A. - Caracas Venezuela
Registrado en el M.S.D.S. bajo el número A-49.147
10 g - CPE 0000000
250 g - CPE 07002836
125 g - CPE 0000000
500 g - CPE 0000000

13. CERTIFICACIONES Y NORMAS DE CALIDAD UTILIZADOS

Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones de la Resolución 02310 de 1986 del Ministerio de Salud, en lo referente a producción, procesamiento, transporte y comercialización de derivados lácteos.

También se da cumplimiento a la Norma Técnica Colombiana 734 (segunda actualización) Productos Lácteos, Mantequilla, clasificada como no obligatoria. Pertenecientes al Instituto Colombiano de Normas Técnicas (ICONTEC).

COPIA NO CONTROLADA

GALLETA TIPO LECHE
MARCA NOEL Y/O DUX. Y/O FANTASIA Y/O SUPER 1

Naturaleza del Producto:

Galleta elaborada a base de **(Harina de Trigo Fortificada)** [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg/kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Azúcar, Grasa Vegetal [Palma], Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio], **(Lecitina de (Soya))**, **(Leche en Polvo)**, Saborizantes Artificiales. **CONTIENE GLUTEN**

Presentación Comercial:

Multiempaque: BOPP Bioflex impreso que contiene 18 paqueticos en BOPP Bioseal impreso de 15.3 gramos con 4 galletas cada una.
Peso neto Multiempaque: 275 gramos

Esta galleta es elaborada en Compañía de Galletas Noel S.A. Carrera 52 No. 2-38 - Medellín - Colombia

Controles Fisicoquímicos y Microbiológicos sobre Materia Prima y Producto Terminado:

Harina de Trigo: Fortificada	Proteína = 9.3 - 11.5% Humedad = 14% máximo Cenizas = 0.6% máximo
Azúcar:	Humedad = 0.075% máximo
Grasa Vegetal:	Acidos grasos libres = 0.05% máximo Indice de peróxido = 0.5% meq máximo Punto de fusión = 37-42°C Indice de Yodo=47-49 Volátiles = 0.5% Máximo
Azúcar Invertido:	Grados Brix 73-75 pH = 2.6-3.6
Sal:	Humedad = 0.15% máximo

Bicarbonato de Sodio:	Pureza = 99.0% mínimo Humedad = 0.25% máximo pH = 7.8-8.2
Pirofosfato Acido de Sodio:	Pureza 95% mínimo Humedad = 0.5% máximo pH = 3.8-4.2
Bicarbonato de Amonio:	Pureza = 95% mínimo pH = 8.0-9.6 Amonio disponible = 20.75% mínimo
Leche en Polvo:	Humedad = 4.0% máximo Grasa = 26% mínimo pH = 6.0-6.6 Acidez = 1.3%
Lecitina de Soya:	Insolubles en acetona = 62% mínimo Valor ácido = 30.0% máximo Viscosidad = 10.000-15.000 CPS pH = 4.8-5.8
Saborizantes Artificiales:	Indice de refracción Pureza = 95.0% mínimo Humedad = 1.6% máximo

PROCESO DE ELABORACION

1. Mezclar todas las materias primas por un tiempo determinado. Terminado este tiempo verificar la consistencia de la pasta.

2. Depositar la pasta en la tolva, en donde es transportada por medio de un tornillo sin fin hasta el rodillo moldeador en donde se le da la forma a la galleta

3. Horneo: La galleta pasa por el horno, en donde en forma continua se da el asado a la galleta hasta alcanzar la humedad y la textura deseadas.

4. En el enfriamiento, la galleta pasa por un corredor para ser enfriada.

5. La galleta es empacada y luego almacenada

ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO TERMINADO

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.

- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.

- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m

- En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).

- Donde se va a realizar el transporte de las cajas con producto terminado deben ser seleccionados, que no existan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni rendijas que permitan la entrada de polvo y/o agua durante el transporte.

- No deben haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.

- El movimiento del producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir" y la identificación del material de empaque de acuerdo con la norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado".

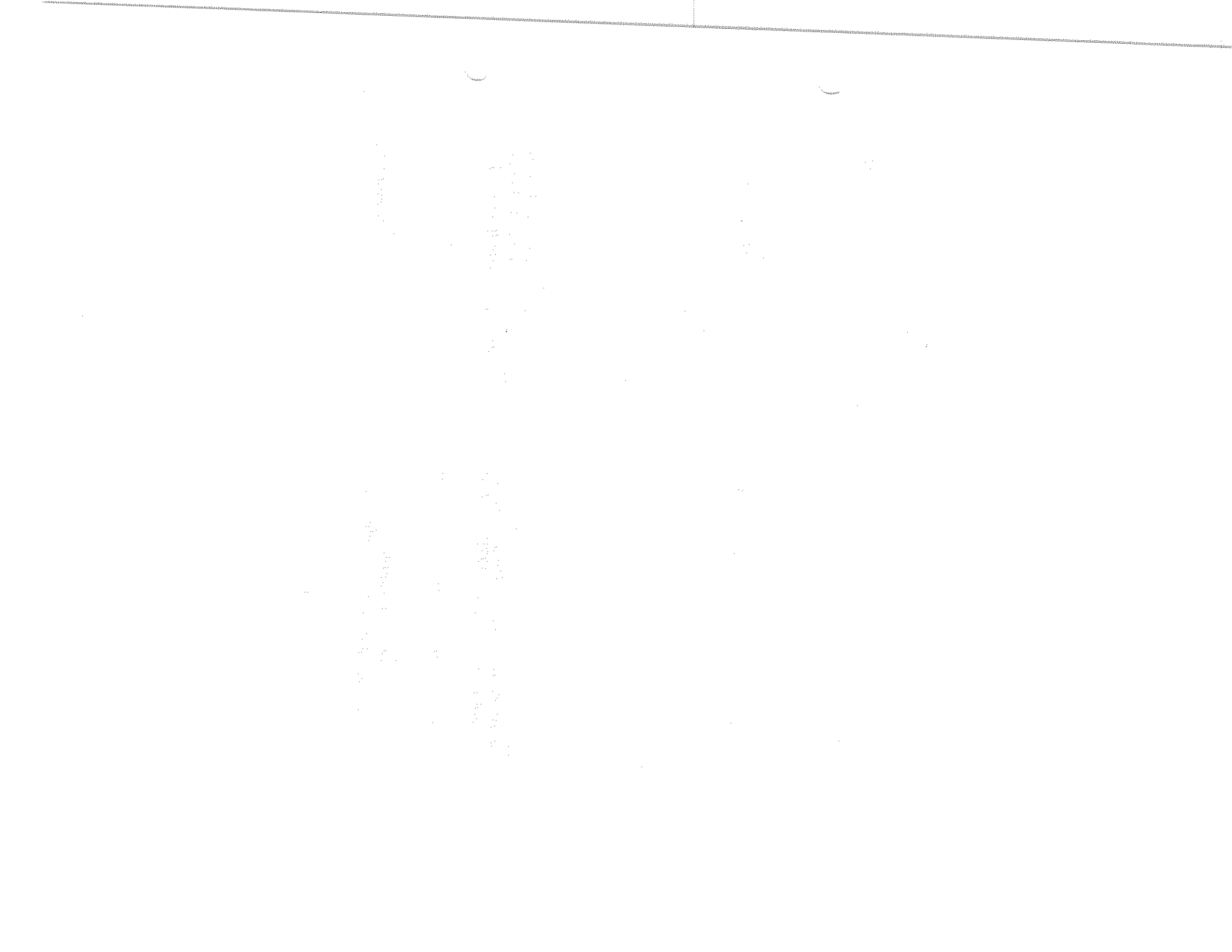
ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida útil de: 8 meses.

Aunque el tiempo de vida útil de este producto esté vencido, no representa ningún grado de toxicidad para el organismo humano.

GUSTAVO ERNESTO BOTERO
Director Técnico

Medellín, Marzo de 2008



ARROZ BISTRO

FICHA TECNICA HOMOLOGADA

NOMBRE	Arroz Bistro
VERSIÓN	Versión 1
PRODUCTOR	Agroindustrial Molino Sonora A P SAS
CORREO	<sandra.villa@arrozsonora.com.co
DIRECCION	Km. 6 Via Saldaña - Celufijos: 3157282442 / 3153054336 - 3102179380 Purificacion - Tolima - Colombia Km 5 via Aguazul Yopal Hacienda el Yagual celular: 3188940167 Aguazul Casanare-Colombia
PRODUCTO	Arroz Blanco
MARCA COMERCIAL	Arroz Bistro
NOMBRE DE QUIEN DILIGENCIA LA F T	Karina Pinzon / Sandra Milena Villa
CARGO	Coordinadora de Calidad La Recetta / Jefe de gestión de calidad
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Paca por 25 libras
CLASIFICACION	TIPO 1 GRADO 2, de acuerdo a la NTC 671
DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE PRIMARIO	Bolsa de polietileno individual de bajo calibre entre 2 y 3,5.
DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE SECUNDARIO (CORRUGADO)	Bolsa de polietileno individual de bajo calibre 1,5.
TRATAMIENTO Y PROCESADO	Arroz descascarado al que se le ha retirado parcial/totalmente el germen y las capas de aleuronas Proceso descascarado, pulido, separación de impurezas (mecanicos y magnetica), clasificado por tamaño y empaque.
VIDA UTIL EN DIAS	12 meses, de acuerdo a las condiciones dadas en el almacenamiento
	Se marca la fecha de vencimiento en el empaque primario con 4 numeros y una letra, los dos primeros para asignar el día de la producción, los dos siguientes para indicar el mes y el último para la máquina que lo empacó. La letra indica la sede de empaque, para Aguazul letra A.

DESCRIPCION Y COMPOSICIÓN

TIPO	CLASIFICIÓN	OTRO	ESPECIFICACION Y TOLERANCIA	METODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITEREO
FISICO QUIMICAS	Daño por calor	1,5	Maximo	NTC 671 numeral 6.2.8	Final del lote
	Daño total	4	Maximo	NTC 671 numeral 6.2.8	Final del lote
	Grano yesado	11	Maximo	NTC 671 numeral 6.2.8	Cada 30 min
	Grano rojo	2	Maximo	NTC 671 numeral 6.2.8	Final del lote
	Tipo de contraste	6	Maximo	NTC 671 Tabla 1	Final del lote
	Afectado por hongo	0%	Maximo	NTC 671 numeral 6.2.8	Final del lote
	Grano partido	12%	Maximo	NTC 671 numeral 6.2.8	Cada 30 min
	Temperatura	24 a 33°		NTC 671 numeral 6.1.1	Final del lote
	Humedad	14%	Maximo	NTC 671 numeral 6.2.3	Final del lote
	Infestación	Negativo		NTC 671 numeral 6.2.1	Final del lote
	Aflatoxinas	0	Maximo	NTC 1232	Trimestral
CONTAMINANTES METALES PESADOS	Cadmio				
	Arsenico				
ORGANOLEPTICAS Y SENSORIALES	Daño por calor	1,5	Maximo	NTC 671 numeral 6.2.8	Final del lote
	Color	Blanco	Dorado	Kett	Final del lote
	Impurezas	0,10%	Maximo	NTC 671 numeral 6.2.4	Final del lote
	Sabor		Característico	Organoléptico	Final del lote
	Blancura	37 a 39	° Kett mínimo	Kett	Final del lote
	Olor		Libre de olores	Organoléptico	Final del lote
MICROBIOLOGICAS	Recuento de moho y levaduras	<2000	UFC/g	ISO 21527:2008	Trimestral
	Recuento total de aerobios	200000	UFC/g	AOAC 988	Trimestral
	Recuento de coliformes fecales	<3	NMP	AOAC 966	Trimestral
	Recuento de E. Coli	Negativo			NA
	Recuento de S Aereus	<100	UFC/g	AOAC 975	Trimestral
	Rto Bacilus Cereus	<700	UFC/g	AOAC 980	Trimestral

ARROZ BISTRO

NUTRICIONALES

Salmonella SP	Negativo	Negativo	AOAC 967	Trimestral
Recuento de levaduras	Negativo			
Calorias	180		Apartir de la grasa	Cada 3 años
Calorias de grasa	0		Apartir de la grasa	
Grasa	0		AOAC 920	
Grasa saturada	0		AOCS	
Grasa trans	0		AOCS	
Colesterol	0		AOAC 970	
Fibra dietaria	2		AOAC 985	
Sodio	0		AOAC 984	
Protelna	4		AOAC 988	
Carbohidratos	40		r diferencia de componen	
Vitamina A	0		AOAC 992	
Vitamina C	0		USP 38-NF	
Hierro	6		AOAC 984	
Calcio	0		AOAC 984	
Daño por calor	4,5	Maximo		

OTROS CONTAMINANTES

INSTRUCCIONES DE USO

FORMA DE CONSUMO

Cocido

Caliente aceite, cebolla y ajo. Adicione sal. Agregue el agua, cuando hierva adicione arroz. Cocine a fuego medio hasta que que seque, tape la olla y mantenga a fuego lento hasta que abra el grano

CONSUMIDORES POTENCIALES

Producto de consumo masivo por parte de poblaciones infantiles, adolescentes adultos y ancianos

SELLOS Y CERTIFICADOS DE PRODUCTO

NA

ROTULADO

Impreso en el empaque primario

REGISTRO SANITARIO

RSAD 10I47508

ESTRUCTURA DEL LOTE

Definido por 5 digitos y una letra
1er numero de dos digitos, indica la fecha
2do numero de dos digitos, indica el mes
3er numero indica la maquina que lo empaca
A: letra que corresponde a la planta de Aguazul

CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO

Evite el uso de elementos humedos para tomar parte de producto seco y crudo
Llevar el control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación del producto.
Es necesario que frecuentemente se descarten productos obsoletos y o inutiles o por fuera de espeficaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación
El producto debe protegerse estrictamente de la humedad excesiva en el ambiente o de contacto con agua (aguas servidas, goteras, procesos de limpieza etc)
El producto debe almacerse separado de la pared y del piso usando estibas o tarimas limpias, sin astillas ni contaminación
El lugar para almacenar el producto debe hacer parte del programa de control de plagas
Se debe separar el producto infestado o contaminado del producto en buen estado para evitar la contaminación cruzada
No se deben almacenar conjuntamente sustancias quimicas (jabones, desinfectantes, plaguicidas etc) junto al producto, ya que atrapa facilmente olores

CONDICIONES PARA EL TRANSPORTE

El transporte deberá cumplir los siguientes requisitos:
- Evitar la contaminación y /o proliferación de microorganismos y proteger la alteración del alimento o daños en el envase
- Estar adecuados para el transporte de alimentos con materiales que permitan la facil limpieza y desinfección

ARROZ BISTRO

- No esta permitido el transporte de alimentos con sustancias quimicas
- El vehiculo debe contar con permiso para el transporte de alimentos vigente

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO	El producto durante su etapa productiva cuenta con filtros mecanicos y magneticos para retener impurezas

ALERGENOS
Esta materia prima no es alergena
GESTION AMBIENTAL
Disposición de residuos
Los residuos generados durante el proceso tienen la debida disposición final con proveedore certificados.
Seguridad y salud

Disposición de seguridad y salud ocuapcional para el manejo del material

Seguridad comercial

Este producto es controlada por la Subdirección de control y Fiscalización de Sustancias químicas y estupefacientes
No
Sistema de inocuidad

Esta materia prima se reconoce como OGM (Organismo Geneticamente Modificados), porque debe contener?
No

REQUISITOS LEGALES

Requisito.	Entidad	Año de expedición
Resolución 5109 de 2015	Ministerio de Salud	2005
N T C 671	ICONTEC	2011
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social	2013
Resolución 4506	Ministerio de salud y protección social	2011
Resolución 683	Ministerio de salud y protección social	2011
Codex Alimentarius		

Determinación de Deoxinivalenol - Don (ppm)		1,0	Determinación de DON - Elisa.
Determinación de Ocratoxina (ppb)		3,0	Determinación de Ocratoxinas - Elisa.
Determinación de Zearalenona (ppb)		75	Determinación de Zearalenona - Elisa.
Metales pesados:			
Plomo (Pb) mg / kg		0,20	Laboratorio externo.
Cadmio (Cd) mg / kg		0,20	
Microbiológicas:			
Recuento de mesófilos aerobios UFC/g	-	200.000	Recuento de microrganismos aerobios mesofilos
Recuento de Estafilococos aureus UFC/g	-	100	Recuento de Estafilococos aureus UFC/g.
Recuento Bacillus Cereus UFC/g	-	500	Determinación de Bacillus Cereus.
Recuento de mohos y Levaduras UFC/g	-	3000	Recuento de Mohos y Levadura.
Detección de Escherichia Coli UFC/g	Ausencia		Recuento de coliformes totales y Escherichia coli.
Determinación de Salmonella / 25g	Ausencia		Laboratorio externo.
Micronutrientes (mg/kg):			
Niacina (Nicotinamida)	55.00 mg.		Laboratorio externo.
Hierro (Fumarato Ferroso)	44.00 mg.		
Vitamina B1 (Mononitrato de Tiamina)	6.00 mg.		
Vitamina B2 (Riboflavina)	4.00 mg.		
Acido Fólico	1.54 mg.		
Sensorial			
Aspecto	Polvo fino		Método de ensayo "Análisis Sensorial harina de trigo y sus derivados".
Color	Blanco Cremoso		
Olor	Característico		
Sabor	Característico		

Criterio de aceptación y rechazo: La muestra se considera una muestra agrupada y su aceptación dependerá del cumplimiento de las características especificadas.

Almacenamiento y conservación: Deberá almacenarse en lugares frescos, estibado, bajo control de plagas programas de limpieza.

Seguridad de los alimentos: el 100% del producto pasa por mallas y detector de metales para obtener productos
[illegible] partículas extrañas.



GALLETAS (CRACKERS).

MARCAS: SALTIN NOEL, NOEL.

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo** Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma*, Azúcar Invertido, Extracto de Malta, Sal, Agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), Levadura, Alimento de Levadura, **(Leche en Polvo)***, Emulsificante **(Lecitina de Soya)**, Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acidulante (Ácido Láctico), Enzimas Amilolíticas.

Contiene trigo (gluten), leche y soya.

Presentación Comercial:

Empaque Interno: BOPP/BOPP Metalizado
Empaque Externo: BOPP.
Peso Neto Empaque Interno: De 10 g a 500 g.
Peso Neto Empaque Externo: De 10 g a 1500 g.

Empaque Interno: BOPP
Empaque Externo: BOPP/BOPP Metalizado.
Peso Neto Empaque Interno: De 10 g a 500 g.
Peso Neto Empaque Externo: De 10 g a 1500 g.

Esta galleta es elaborada en Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2-38 Medellín - Colombia.

Minerales y Vitaminas Usados en la Fortificación de la Harina al 100%	
Descripción	Por mg/kg de Harina
Niacina	75
Hierro	55
Tiamina	6,4
Riboflavina	7,0
Ácido Fólico	1,54

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO:

Características Fisicoquímicas	
Descripción	**Especificación**
Humedad %	5,0 Máximo
Grasa %	20,0 Máximo
Proteína %	2,0 Mínimo
Cenizas %	3,5 Máximo
PH	4,5 – 9,5

Condiciones Microbiológicas	
Descripción	Especificación
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10.000
Coliformes Totales NMP	11
Recuento de Mohos UFC/g	100
Recuento de Levaduras UFC/g	100
Determinación Escherichia Coli	Negativa
Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g	<100

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared

- En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).

- Donde se va a realizar el transporte de las cajas con producto terminado deben ser seleccionados, que no existan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni rendijas que permitan la entrada de polvo y/o agua durante el transporte.

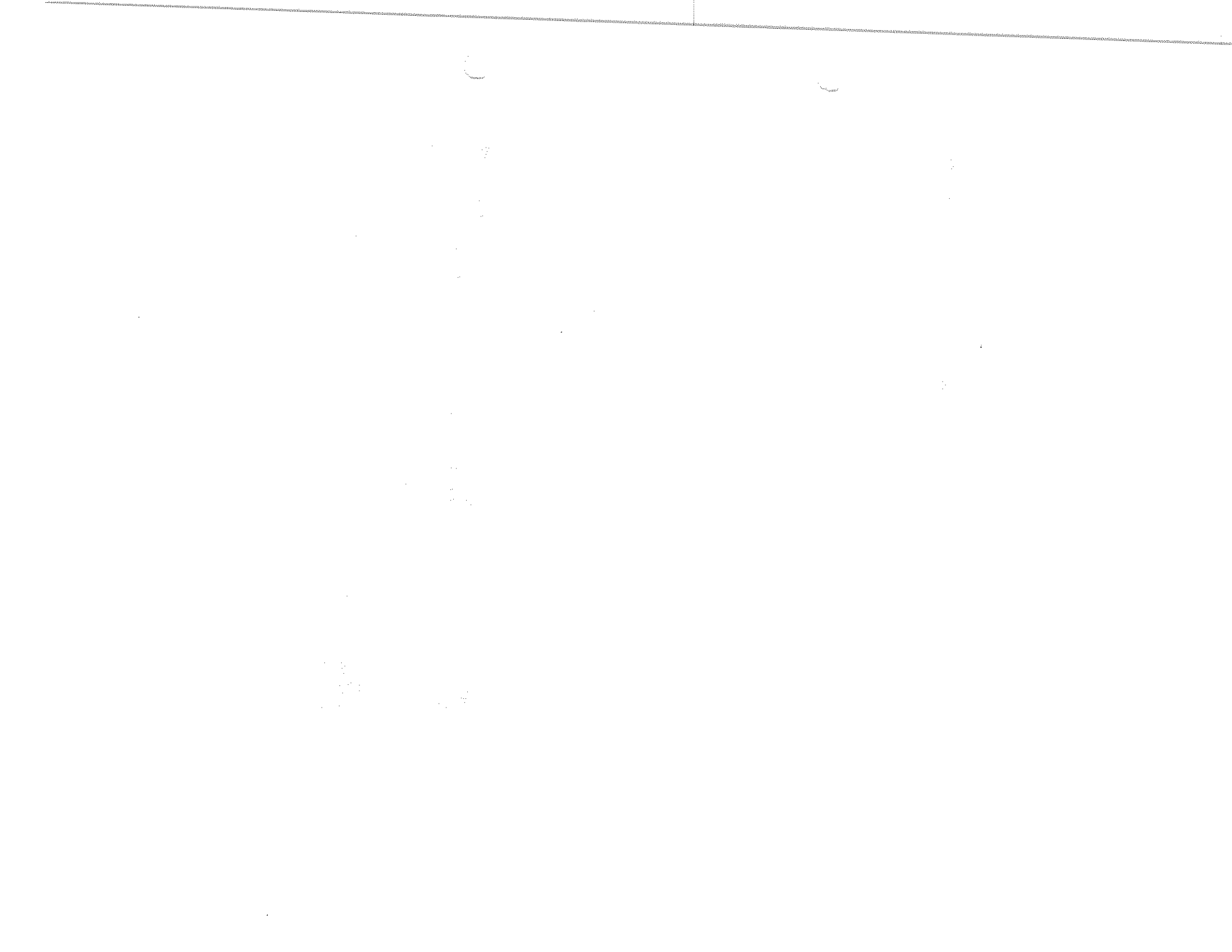
- No deben haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas

- El movimiento del producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir" y la identificación del material de empaque de acuerdo con la norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado".

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida de 10 meses.

COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA
Jefe de Legislación
Medellín, Diciembre de 2015



GALLETAS (DUCALES "LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO")

MARCAS: DUCALES, NOEL.

Naturaleza del Producto:

Ingredientes **(Harina de Trigo Fortificada)** [Contiene Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico], Aceite Vegetal [Palma], Grasa Vegetal [Palma], Azúcar Invertido, Extracto de Malta, Sal, Agua, Azúcar, **(Huevos), (Leche en Polvo)**, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio], Emulsificante **(Lecitina de Soya)**, Resaltador de Sabor [Monoglutamato de Sodio], Acondicionador de Masa [Metabisulfito de Sodio].
Contiene trigo (gluten), huevos, leche y soya.

Presentación Comercial:

Empaque Interno: PEL BOPP/BOPP Metalizado
Empaque Externo: PEL BOPP
Peso Neto: 243g

Esta galleta es elaborada en Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2-38 - Medellín - Colombia

Minerales y Vitaminas Usados en la fortificación de la Harina al 100%	
Descripción	**Por mg/kg de Harina**
Niacina	75
Hierro (Fumarato Ferroso)	55
Mononitrato de tiamina (Vitamina B1)	6,4
Riboflavina (Vitamina B2)	7,0
Acido Fólico	1,54

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Condiciones Microbiológicas	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10.000
Coliformes Totales N.M.P	11
Recuento de Mohos UFC/g	100
Recuento de Levaduras UFC/g	100
Determinación Escherichia Coli/g	Negativa
Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g	<100

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared
- En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).
- Donde se va a realizar el transporte de las cajas con producto terminado deben ser seleccionados, que no existan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni rendijas que permitan la entrada de polvo y/o agua durante el transporte.

- No deben haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas

- El movimiento del producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir" y la identificación del material de empaque de acuerdo con la norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado"

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida útil de 10 meses.

COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA
Jefe de Legislación
Medellín, Octubre de 2015

MEALS DE COLOMBIA S.A.

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO
VASITO CLASICO VAINILLA CAJA X 60 Código: 1003862

1. DENOMINACION

HELADO CON GRASA VEGETAL SABOR VAINILLA

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PESO BRUTO TOTAL 54.000
PESO NETO TOTAL 50.000
UNIDAD DE PESO G

TIA DE VENCIMIENTO: Max 24 Meses a partir de la fecha de produccion. TIEMPO DE RETENCION: 24 horas o hasta cumplir parámetros microbiológicos y obtenga la temperatura menor o igual - 18°C TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION: Menor o igual a -1

CARACTERISTICAS DE INSPECC	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUP	UNIDAD
Peso/Volumen	475,000		g/l
Analisis microbiologico			
Enlace	0,000	0,000	
Recuento de mesófilos Frecuencia de Inspeccion: Cada tres meses	0,000	10.000,000	UFC/g
Recuento de Coliformes totales Frecuencia de Inspeccion: Cada lote	0,000	200,000	UFC/g
Recuento E.Coli Frecuencia de inspeccion: Cada lote	0,000	0,000	UFC/g
Recuento Staphylococcus aureus máximo Frecuencia de Inspeccion: Cada tres meses	0,000	100,000	UFC/g
Listeria monocytogenes /25 g Ausencia Frecuencia de Inspeccion: Cada tres meses	0,000	0,000	
Salmonella /25 g Ausencia Frecuencia de Inspeccion: Cada tres meses	0,000	0,000	

2.2. PRESENTACION

1. Ver plano de presentación 2. Ver prototipo sensorial 3. Ver ficha técnica de embalaje 4. Ver ficha Técnica de Paletizado

2.3. PROTOTIPO SENSORIAL

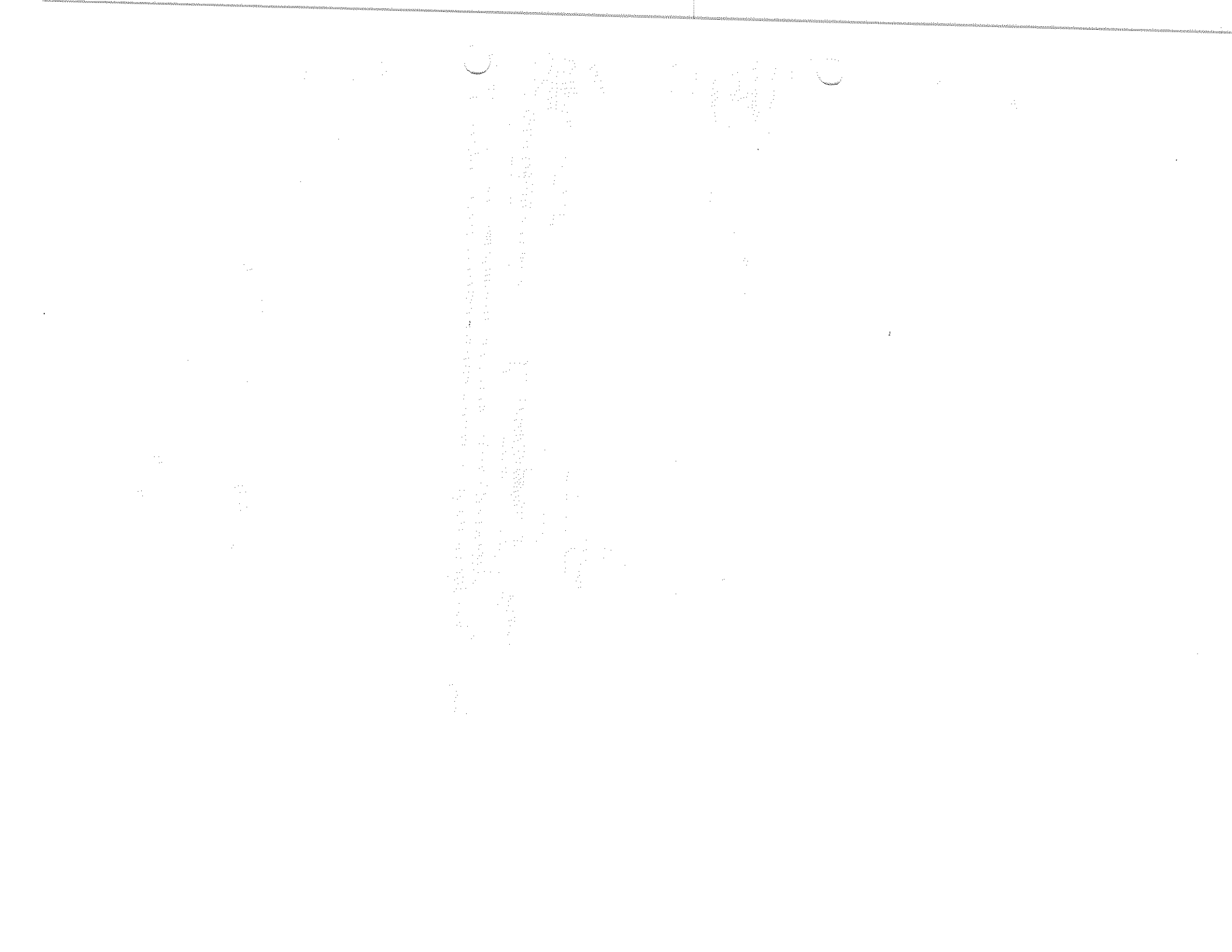
COLOR Blanco , uniforme, brillante (se toma sobre la base antes de batir). R FRECUENCIA DE INSPECCION Cada lote OLOR Vainilla,dulce,lácteo. FRECUENCIA DE INSPECCION Cada lote SABOR Dulce, vainilla, lacteo. FRECUENCIA DE INSPECCION cada lote TEXTURA Suave, cremoso, aireado, sin presencia de cristales. FRECUENCIA DE INSPECCION Cada lote

3. CODIGO DE BARRAS

7702402038614

4. REGISTRO SANITARIO RSAD02I33704

Aprobado por: _____ Fecha: _____



DORIA	FICHA TÉCNICA DE CONCHITAS. LINEA CLÁSICA. DORIA	Código: F-180-17 Versión 003 Fecha: 14-02-02 Página 1 de 1

NOMBRE	CONCHITAS
LINEA	CLÁSICA
MARCA	DORIA
DESCRIPCION	Es el producto elaborado mediante el secado de figuras formadas por extrusión con una masa sin fermentar; preparada con agua, Semolato de trigo.
FORMA Y TAMAÑO	Pasta en forma ovoidal, y cóncava con un diámetro interno de 5.60 diámetro externo 9.46 m.m. una longitud de 11.5m-m. un espesor de 0.98 m.m. máximo 0.1 mm y un peso promedio de 0.2g. aprox.
COMPOSICION	Semolato de Trigo Duro Fortificado y agua.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR: Crema amarilloso OLOR: Característico. SABOR: Característico. Exentas de olores y sabores extraños. Exentas de infestación.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	HUMEDAD: Máximo 13 % CENIZAS: Máximo 1.2 % ACIDEZ: Expresada como ácido láctico: Máximo 0.45 % PROTEINA: Mínimo 10,5 %.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de mesófilos aerobios: Máximo 1000000 UFC/g NMP de Coliformes Totales: Máximo 25 UFC/ g. NMP de Coliformes Fecales: Máximo < 3 UFC/ g. Recuento de Staphylococcus aureus: Máximo 100 UFC/ g. Recuento de Mohos y Levaduras: Máximo 4.000 UFC/ Detección de Salmonella/ 25 g.: Negativo
FORMA DE CONSUMO	Requiere cocción antes de consumir.
EMPAQUE PRIMARIO	Polipropileno laminado biorientado.
EMBALAJE	001 x 002x 024 de 250 g.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones adecuadas de almacenamiento (humedad y temperatura) se otorga un periodo de vida media de al menos un año a partir de su fecha de fabricación. Esta fecha se utiliza como fecha de expiración para asegurar la calidad del producto.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	El producto embalado debe almacenarse en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un programa de control de plagas.
REGISTRO SANITARIO	RSIAD20M00587
CODIGO DE BARRAS	Empaque individual EAN 13 para 250g. 7702085 01221-5 Embalaje EAN 14 para 250g 1 7702085 01721-7

COPIA CONTROLADA

División de Calidad, Investigación y Desarrollo

REFERENCIA	PESO	TIPO EMPAQUE	EMPAQUE			CODIGO DE BARRAS	
			PRIMARIO	SECUNDARIO	EMBALAJE Fardo x Unid.	EMPAQUE INDIVIDUAL EAN 13	EMBALAJE EAN 14
Spaghetti	500 g	Laminado BOPP + CPP	Cojín	Fardo	1 x 12	7702085 00176-9	1 7702085 00176-6
Tornillo	500 g		Catedral			7702085 02612-0	1 7702085 02612-7
REGISTRO SANITARIO						RSAE10I5006	

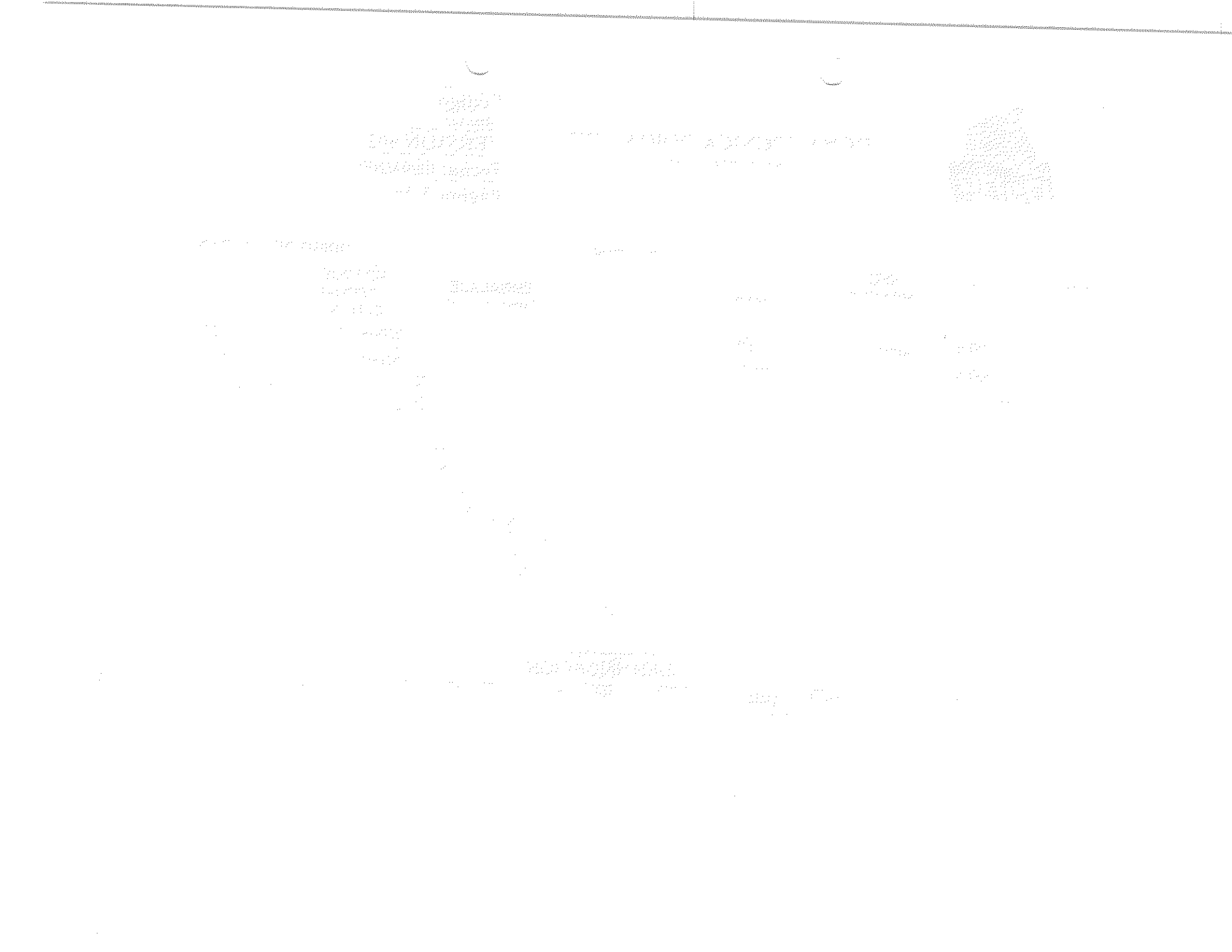
4. IDENTIFICACION

La fecha de vencimiento debe ser clara, completa, legible, colocarse en un lugar visible, ser específico para el producto de la siguiente manera: No. lote, fecha de vencimiento (día, mes, año) y hora de empaque.

4.1 VIDA UTIL

En condiciones adecuadas (humedad y temperatura) de almacenamiento se otorga un periodo de vida media máximo de un año a partir de su fecha de producción

COPIA NO CONTROLADA



	FICHA TECNICA DORIA LÍNEA MULTICEREAL	**Código:** F-180-142 **VERSIÓN 002** **Fecha: 08/03/2007** **Página 1 de 3**

USO: ENSALADAS(Tornillos) – PLATO PRINCIPAL (Spaghetti)

1. DENOMINACIÓN: Pastas Alimenticias

REFERENCIA	CODIGO P.T X PESO (g)				
	125	250	500	1000	3000
Spaghetti	N.A	N.A	PT0176	N.A	N.A
Tornillo	N.A	N.A	PT0178	N.A	N.A

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

2.1 DESCRIPCION: Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo, aptas para el consumo humano.

2.2 COMPOSICION: Semolatos de Trigos Importados fortificados con Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44 mg/Kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Fólico (1,54 mg/kg), Derivados del cereal: Maíz, Arroz, Avena y Cebada (15%), Sémola Integral de trigo (5%) (Cereales que contienen gluten), Fibra de Avena (3%), Colorantes Naturales (Betacaroteno (E160A) (0,00305%) y Annato (E 160B) (0,06540%) y Agua.

2.3 DIMENSIONES

REFERENCIA	FORMA	DIÁMETRO (mm)	LONGITUD (mm)	ANCHO (mm)	ESPESOR (mm)
Spaghetti		N.A	250 ± 10%	2.5 ± 10%	1.5 ± 10%
Tornillo		N.A	3.8 ± 10%	10 ± 10%	1.25 ± 10%

2.4 CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	Amarillo/Tonalidad rojiza con manchas de color café
OLOR	Característico con nota dulce a la entrada
SABOR	Característico

COPIA NO CONTROLADA

2.5 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	13 % máx.
CENIZAS	0.8 % máx.
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.45 % máx.
PROTEINA	10.5 % mín

2.6 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Microorganismos	n	m	M	c
Recuento microorganismos mesófilos	3	800.000	1.000.000	1
NMP Coliformes totales / g	3	25	150	1
NMP Coliformes Fecales /g	3	< 3	-	0
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	3	4.000	5.000	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	3	100	200	1

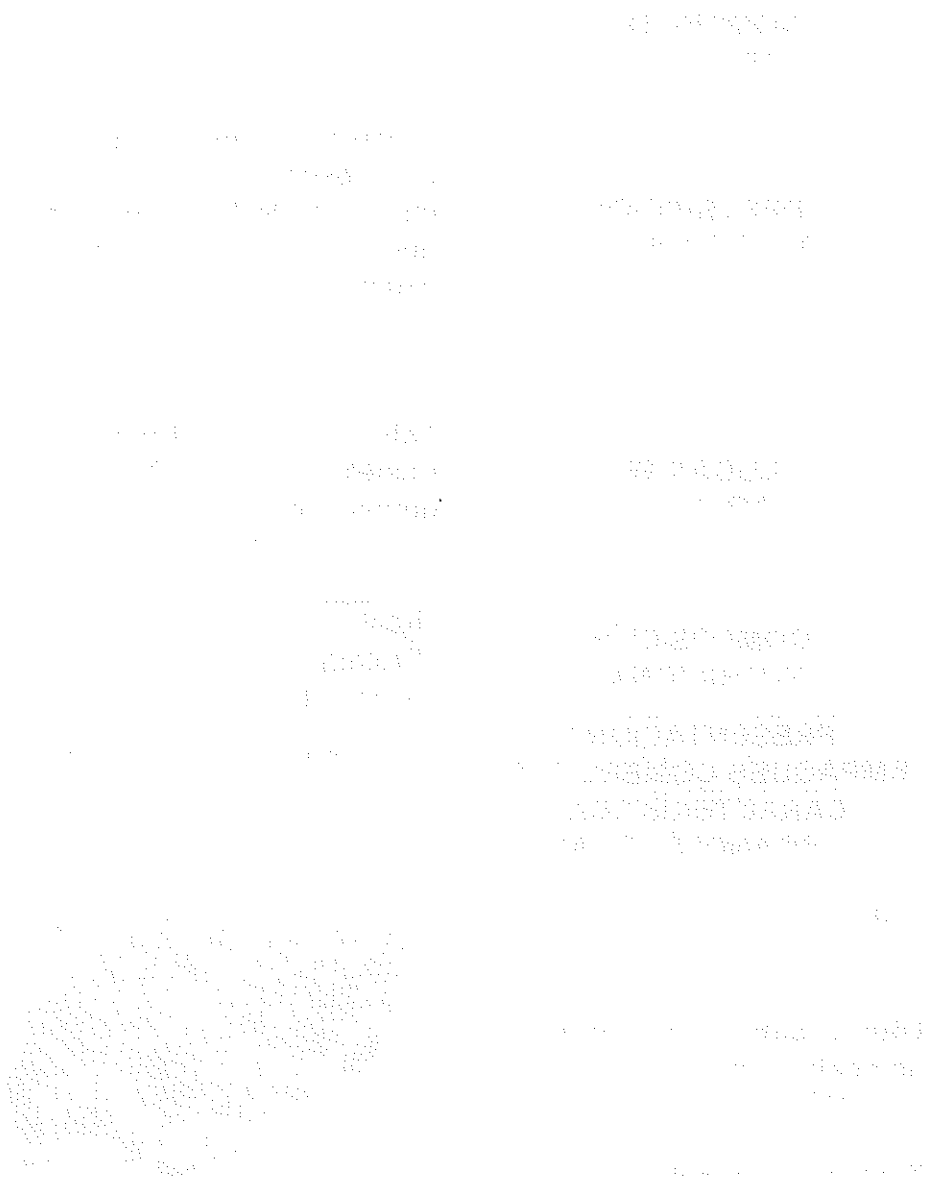
n número de muestras que se van a examinar
m valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso
M valor por encima del cual se rechaza el lote
c número máximo de muestras permitidas con resultado entre m y M
< léase menor

3. CONDICIONES DE MANEJO DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

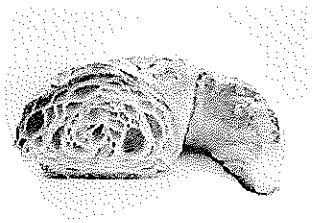
- El producto embalado debe almacenarse en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente.
- Los fardos se deben disponer sobre estibas elevadas 15 cm del piso para protegerlas de la húmedad y de la suciedad.
- Las bodegas de almacenamiento deben contar con un programa de control de plagas y de Higiene limpieza y desinfección.

COPIA NO CONTROLADA

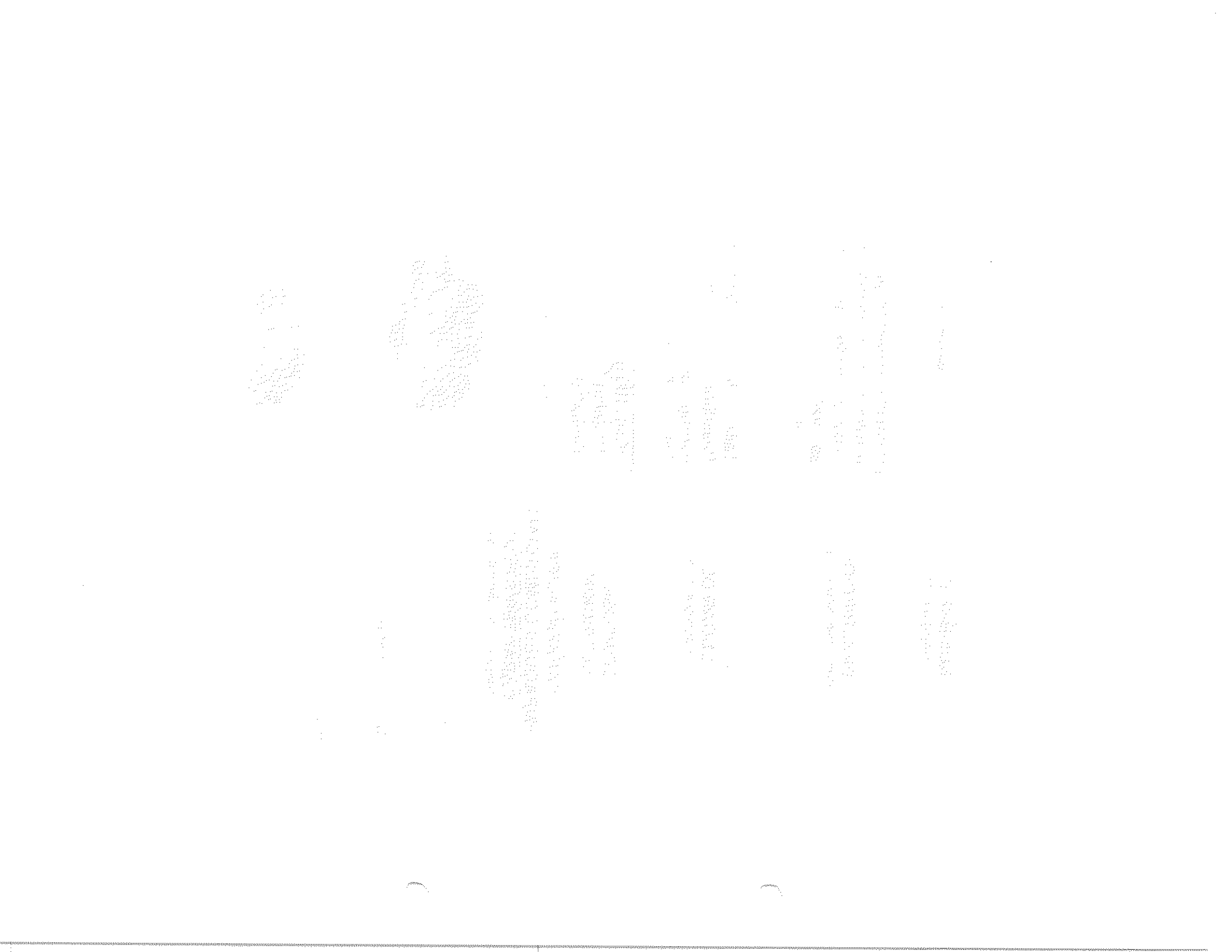
NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUESO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto comestible perecedero que resulta de la cocción de crema de leche, queso crema, huevos, harina, margarina, azúcar y cortada en trozos exigidos.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Taller de la Panadería y Pastelería don Camilo bajo normas de la Secretaría de Salud de Bogotá.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal /80 gr: 257 Proteína /80 gr: 4,4 Grasa/80 gr: 18,0
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	A granel en vasija cerrada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS **Color:** **Olor y sabor:** característico y agradable sabor a queso suave y sin acidez. **Textura:** compacta	



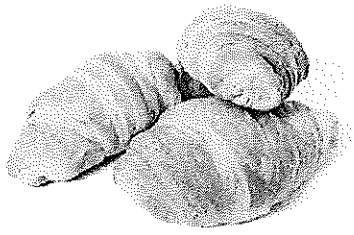
Pastelería y Panadería
"Don Camilo"
Nit. 79.238.386-8

NOMBRE DEL PRODUCTO	CROISSANT
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto comestible perecedero resultante de la cocción de una masa de harina mezclada con sal, azúcar, margarina, huevos, levadura y agua.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Taller de la Panadería y Pastelería don Camilo bajo normas de la Secretaría de Salud de Bogotá.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal /100 gr: 406 Proteína /100 gr: Grasa/100 gr:
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	A granel en vasija cerrada.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS **Color:** **Olor y sabor:** característico agradable y sin acidez. **Textura:** Esponjoso	 

Carrera 91 No. 145 B 67 - Teléfono: 682 0061 Celular: 311 435 8643
Correo electrónico:alejbaez@hotmail.com



Pastelería y Panadería
"Don Camilo"
Nit. 79.238.386-8

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN HOJALDRADO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto comestible perecedero que resulta de la cocción de una masa, harina mezclada con sal, azúcar, margarina y huevos; levadura y agua.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Taller de la Panadería y Pastelería don Camilo bajo normas de la Secretaría de Salud de Bogotá.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal /100 gr: 269 Proteína /100 gr: Grasa/100 gr:
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	A granel en bolsa de polietileno.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS **Color:** Amarillo en la superficie y blanco cremoso o pastel en su interior. **Olor y sabor:** característico agradable con un toquecito de acidez debido a la levadura. **Textura:** Esponjoso	

Carrera 91 No. 145 B 67 - Teléfono: 682 0061 Celular: 311 455 8643
Correo electrónico.alejbaez@hotmail.com

