	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABOR CARACTERISTICO	FT-PD-10		
		VERSION 04	FECHA 20/03/2018	PAGINA 1 DE 5

NOMBRE DEL FABRICANTE	Pasteurizadora Santo Domingo S.A.	
	Nit:830018198-1	
	Domicilio: Bogotá D.C. calle 165 Nº 46 -32	
	Teléfono: PBX: 6702355	
	e- mail: servicioalcliente@santodomingo.com.co	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	Yogurt Entero con Dulce	
	Yogurt Entero con dulce con sabor a mora, fresa, melocotón, limón, manzana cool mix, banana fresa, banana, frutos rojos y guanábana.	
CLASIFICACIÓN	Yogurt	
REGISTRO SANITARIO	RSA-005474-2018 RSIAE02M82397 (Autorizado solo para el agotamiento de empaques debido a la renovación y cambio de registro sanitario)	
MARCA	SANTODOMINGO, YOGGI, DOMINGUIN, DOMINGUITO.	
REQUISITOS LEGALES	Resolución 2310 de 1986, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la mezcla de ingredientes higienizados (leche entera, azúcar y estabilizante (gelatina)), por medio de la acción de microorganismos (Lactobacillus delbrueckii subs, Bulgaricus y Streptococcus thermophilus) que producen la reducción del pH, con la adición de otros aditivos permitidos (esencias y colorantes). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de vencimiento. Su sabor y aroma es levemente ácido y su consistencia viscosa.	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Inicia con la mezcla de ingredientes termo estables, esta mezcla se hace circular por el pasteurizador a 90ºC por 12 segundos, y por el homogenizador de 2000 a 2900 psi, sale de allí a 45°C a continuación, en seguida el inoculo es agregado a la mezcla en un tanque de fermentación enchaquetado, en el cual se mantiene condiciones de temperatura de 42.5°C con nula agitación por 4 a 6 horas aproximadamente, se controla continuamente su actividad fermentativa hasta 40 – 45°Dornic para posteriormente ser enfriado durante cerca de 10 horas hasta llegar a 10±2°C. Una vez a alcanzado esta temperatura es saborizado (adición de esencias y colorantes permitidos), empacado y refrigerado para su posterior distribución y almacenamiento a 4±2°C.	
COMPOCICION CUALITATIVA	Ingredientes	Función tecnológica
	Leche Entera	Materia prima esencial
	Azúcar	Edulcorante/Adición esencial
	Gelatina	Estabilizante/ Adición esencial

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABOR CARACTERISTICO	FT-PD-10		
		VERSION 04	FECHA 20/03/2018	PAGINA 1 DE 5

NOMBRE DEL FABRICANTE	Pasteurizadora Santo Domingo S.A.	
	Nit:830018198-1	
	Domicilio: Bogotá D.C. calle 165 Nº 46 -32	
	Teléfono: PBX: 6702355	
	e- mail: servicioalcliente@santodomingo.com.co	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	Yogurt Entero con Dulce	
	Yogurt Entero con dulce con sabor a mora, fresa, melocotón, limón, manzana cool mix, banana fresa, banana, frutos rojos y guanábana.	
CLASIFICACIÓN	Yogurt	
REGISTRO SANITARIO	RSA-005474-2018 RSIAE02M82397 (Autorizado solo para el agotamiento de empaques debido a la renovación y cambio de registro sanitario)	
MARCA	SANTODOMINGO, YOGGI, DOMINGUIN, DOMINGUITO.	
REQUISITOS LEGALES	Resolución 2310 de 1986, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la mezcla de ingredientes higienizados (leche entera, azúcar y estabilizante (gelatina)), por medio de la acción de microorganismos (Lactobacillus delbrueckii subs, Bulgaricus y Streptococcus thermophilus) que producen la reducción del pH, con la adición de otros aditivos permitidos (esencias y colorantes). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de vencimiento. Su sabor y aroma es levemente ácido y su consistencia viscosa.	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Inicia con la mezcla de ingredientes termo estables, esta mezcla se hace circular por el pasteurizador a 90ºC por 12 segundos, y por el homogenizador de 2000 a 2900 psi, sale de allí a 45°C a continuación, en seguida el inoculo es agregado a la mezcla en un tanque de fermentación enchaquetado, en el cual se mantiene condiciones de temperatura de 42.5°C con nula agitación por 4 a 6 horas aproximadamente, se controla continuamente su actividad fermentativa hasta 40 – 45°Dornic para posteriormente ser enfriado durante cerca de 10 horas hasta llegar a 10±2°C. Una vez a alcanzado esta temperatura es saborizado (adición de esencias y colorantes permitidos), empacado y refrigerado para su posterior distribución y almacenamiento a 4±2°C.	
COMPOCICION CUALITATIVA	**Ingredientes**	**Función tecnológica**
	Leche Entera	Materia prima esencial
	Azúcar	Edulcorante/Adición esencial
	Gelatina	Estabilizante/ Adición esencial

COMPOSICION CUALITATIVA	**Ingredientes**	**Función tecnológica**
	Sabor artificial idéntico al natural (melocotón, fresa, mora)	Saborizante/ Adición esencial
	Colorantes Artificiales y naturales Fresa: Rojo cochinilla índex 16255. Mora: Azul No 1 índex 42090 y rojo cochinilla índex 16255. Melocotón: Color natural amarillo cúrcuma y amarillo No 6 índex 15985	Colorante/ Adición esencial
	Cultivos Lácticos(Lactobacillus delbrueckii subs, Bulgaricus y Streptococcus thermophilus)	Bacterias fermentativas/ Adición esencial
COMPOSICION CENTESIMAL DE ADITIVOS UTILIZADOS	Gelatina	BPM
	Sabores artificiales idéntico al natural	Max 0,8 g/kg
	Rojo cochinilla índex 16255.	Max 200 mg/kg
	Azul No 1 índex 42090	Max 100 mg /kg
	Color natural amarillo cúrcuma	BPM
	Amarillo No 6 índex 15985	Max 200 mg/kg
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS	**PARAMETRO**	**LIMITE RESOLUCION 2310 DE 1986**
	Materia Grasa %m/m	Min 2.50
	Sólidos lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0
	Acidez Titulable expresada como ácido láctico, % m/m	0.70 – 1.50
	Prueba de fosfatasa	Negativa

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Olor	Característico a la fruta			
	Color	Propio a la fruta.			
	Sabor	Ligeramente acido dulce, característico al sabor de la fruta.			
	Textura	Gel - Viscoso			
	Apariencia	Consistencia suave, cremosa.			
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS REALIZADO**	**LIMITE RESOLUCION 2310 DE 1986**			
		n	m	M	C
	Coliformes Totales NMP/g Siembra en placa	3	20	93	1
	Coliformes Fecales NMP/g/Siembra en placa	3	<3	-	0
	Mohos y levaduras UFC/g/Siembra en placa	3	200	500	1

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional Porción:1 vaso (150 g)		**Información Nutricional** Porción:1 vaso (200 g)	
Cantidad por porción		**Cantidad por porción**	
Calorías 130 Cal grasa 40		**Calorías** 170 Cal grasa 50	
	%VD*		**%VD***
Grasa 4.5 g	**7 %**	**Grasa** 6 g	**9 %**
Grasa Sat. 3 g	15 %	Grasa Sat. 4 g	20 %
Trans 0 g		Trans 0 g	
Colest.5 mg	**2 %**	**Colest.**5 mg	**2 %**
Sodio 55 mg	**2 %**	**Sodio** 75 mg	**3 %**
Carb. Total 18 g	**6 %**	**Carb. Total** 24 g	**8 %**
Fibra 0 g	0 %	Fibra 0 g	0 %
Azúcares 16 g		Azúcares 22 g	
Proteína 4 g	**8%**	**Proteína** 5 g	**10%**
Vit. A 0% Vit. C 0%		Vit. A 0% Vit. C 0%	
Calcio 8 % Hierro 0%		Calcio 10 % Hierro 0%	

* Los porcentajes de Valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades Calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de bebidas y recetas.
RECOMENDACIONES DE USO	No mezclar con productos ácidos en condiciones normales de uso. No calentar.
ALERGENOS	*ALERGENOS (Presentes en el producto, otros productos envasados en la misma línea y/o presentes en la planta): Proteína como componente natural de la leche.

INOCUIDAD	Está exenta de sustancias tales como: grasas de origen vegetal o animal diferente a la láctea, tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas, aflatoxinas y metales pesados, se tiene en cuenta normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las normas internacionales FAO, OMS y otras adoptadas por el ministerio de salud.
	PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS
	FISICOS *Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos, pelos, vidrio e hilos.
	QUIMICOS ***** MEDICAMENTOS VETERINARIOS: Betalactamicos, Tetraciclinas y Sulfamidas. * PLAGUICIDAS: Organoclorados, Organofosforados. * CONTAMINANTES AMBIENTALES: Metales pesados. *MICOTOXINAS: M1 * OTROS CONTAMINATES (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes)
	BIOLOGICOS * MICROORGANISMOS PATOGENOS (Bacillus cereus, Brucella spp, Campylobacter jejuni, Coxiella burnetii, Escherichia coli enterohemorrágica O157:H7, Listeria Monocytogenes, Mycobacterium bovis, Salmonella spp, Staphylococcus aureus enterotoxigénico, Yersinia enterocolitica).
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para el público en general, excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica.
POBLACION SENSIBLE	Personal que presente alergia a la proteína láctea.
ENVASE	Vaso de polipropileno blanco sintético grado alimenticio, garrafa plástica de polietileno blanco sintético grado alimenticio con tapa de seguridad de polietileno y bolsa de polietileno coextruido blanco sintético grado alimenticio.
EMPAQUE/EMBALAJE	**Descripción del Empaque (Aquel que cubre el envase del Producto)** Bolsa de polietileno de alta densidad PEMD **Descripción del Empaque Segundario (Aquel que cubre el Empaque del Producto)** Canastilla plástica.
PRESENTACIONES COMERCIALES	Presentaciones en: Paquete vaso 150 g x 4 unidades o a granel, Paquete bolsa 150 g x 8 unidades, paquete bolsa 200 g x 6 unidades, bolsa individual de 200 g, paquete bolsa 1000 g x 3 unidades, bolsa individual 1000 g, garrafa 4000 g, garrafa 1800 g.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABOR CARACTERISTICO	FT-PD-10		
		VERSION 04	FECHA 20/03/2018	PAGINA 5 DE 5

IDENTIFICACION DEL LOTE	**L 149A** **L:** Lote **149:** Día juliano de envasado. **A:** Letra que corresponde a la máquina que se envasa (A-B-C-D o Código interno de operario que empaca manualmente referencia garrafa). **VENCE 05 JUL13 L149A** **VENCE:** Vencimiento **05:** día del mes para vencer hasta media noche. **JUL**: El mes que se vence **13:** Año de vencimiento
TIEMPO DE VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 39 días en temperatura de refrigeración a partir de su empaque.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Manténgase refrigerado entre 2 y 6 ºC y después de abierto refrigérese y consumase en el menor tiempo posible. Consumir preferiblemente frio.
BENEFICIOS	Ayuda a restablecer la flora bacteriana intestinal sana, refuerza el sistema de defensas y aporta calcio a la dieta.
ALMACENAMIENTO	Almacenar en condiciones de refrigeración entre 2 Y 6 ºC, en áreas limpias y en condiciones higiénicas cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013. Proteger de la luz solar directa.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Monitoreo de condiciones de almacenamiento en planta, transporte, centros de distribución y en exhibidores comerciales por parte del cliente. Monitoreo continuo de almacenamiento refrigerado en sitios limpios y secos libres de insectos y roedores o materiales que generen olores y sabores fuertes. Evitar impactos que deterioren el empaque, no almacenar en recipientes que puedan perforar el empaque, recipientes que hayan sido utilizados para productos químicos y evitar excesos de manipulación. Transporte a través de vehículos refrigerados que cumplan con las condiciones de la Resolución 2674 de 2013, vehículos exclusivos para transporte de alimentos.

REVISADO POR	**MOTIVO Y DESCRIPCION DEL CAMBIO**	
Nombre: Q.A Héctor Sánchez Cargo: Comité Verificador	Firma: Fecha: 20 de Marzo de 2018	Actualización de registro sanitario vigente
APROBADO POR		**ANTERIOR EDICION**
Nombre: Ing. Gloria Amparo León. Cargo: Gerente General	Firma: Fecha: : 20 de Marzo de 2018	VERSION 03 / FECHA 24-11-2018

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO KUMIS ENTERO CON DULCE	FT-PD-12		
		VERSION 04	FECHA 20/03/2018	PAGINA 1 DE 4

NOMBRE DEL FABRICANTE	Pasteurizadora Santo Domingo S.A.	
	Nit:830018198-1	
	Domicilio: Bogotá D.C. calle 165 Nº 46 -32	
	Teléfono: PBX: 6702355	
	e- mail: servicioalcliente@santodomingo.com.co	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	KUMIS ENTERO CON DULCE	
CLASIFICACIÓN	KUMIS	
REGISTRO SANITARIO	RSA-005475-2018 RSIAE02M82297 (Autorizado solo para el agotamiento de empaques debido a la renovación y cambio de registro sanitario)	
MARCA	YOGGI, SANTO DOMINGO,CARREFOUR, DOMINGUIN, DOMINGUITO	
REQUISITOS LEGALES	Resolución 2674, Resolución 2310 de 2006, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012.	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la mezcla de ingredientes (Leche y azúcar) higienizados, por medio de la acción de microorganismos (streptococcus lactis o cremoris) que producen la reducción del pH. Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de vencimiento. Su sabor y aroma es levemente ácido y su consistencia viscosa.	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Inicia con la mezcla de ingredientes termo estables, esta mezcla se hace circular por el pasteurizador a 90ºC por 12 segundos, y por el Homogenizador de 2000 a 2900 psi, y sale de allí a 35±2°C a continuación, el inoculo es agregado a la mezcla en un tanque de fermentación enchaquetado, en el cual se mantiene condiciones de temperatura de 33±1°C con nula agitación por 7 a 8 horas aproximadamente, y se controla continuamente su actividad fermentativa hasta alcanzar una acidez de 50 °D para posteriormente ser enfriado durante 10 horas aproximadamente hasta llegar a 10±2°C. Una vez a alcanzado esta temperatura es empacado y refrigerado para su posterior distribución y almacenamiento a 4±2°C.	
COMPOSICION CUALITATIVA	**Ingredientes**	**Función tecnológica**
	Leche Entera	Materia prima esencial
	Azúcar	Edulcorante
	Cultivos (Láctococcus lactis subsp. Lactis y (Láctococcus lactis subsp.cremoris)	Adición esencial
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	**ANALISIS REALIZADO**	**LIMITE RESOLUCION 2310 DE 1986**
	Materia Grasa %m/m	Min 2.5
	Sólidos Lácteos no grasos %m/m	Min 7,0
	Acidez Titulable expresada como ácido láctico % m/m	0.60 – 1.20
	Prueba de fosfatasa	Negativa

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO KUMIS ENTERO CON DULCE	FT-PD-12		
		VERSION 04	FECHA 20/03/2018	PAGINA 2 DE 4

	ANALISIS REALIZADO	RESULTADO			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Olor	Característico Lácteo			
	Color	Blanco Cremoso			
	Sabor	Ligeramente acido dulce			
	Textura	Gel - Viscoso			
	Apariencia	Consistencia suave, cremosa.			
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	ANALISIS REALIZADO	LIMITE RESOLUCION 2310 DE 1986			
		n	m	M	C
	Coliformes Totales NMP/g Siembra en placa	3	20	93	1
	Coliformes Fecales NMP/g/Siembra en placa	3	<3	-	0
	Mohos y levaduras UFC/g/Siembra en placa	3	200	500	1

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional Porción: 1 vaso (150 g)	
Cantidad por porción	
Calorías 120 Cal grasa 35	
	%VD*
Grasa 4 g	**6 %**
Grasa Sat. 3 g	15 %
Trans 0 g	
Colest. 20 mg	**7 %**
Sodio 65 mg	**3 %**
Carb. Total 18 g	**6 %**
Fibra 0 g	0 %
Azúcares 22 g	
Proteína 4 g	**8%**
Vit. A 0%	Vit. C 0%
Calcio 10 %	Hierro 15%

Información Nutricional Porción: 1 vaso (200 g)	
Cantidad por porción	
Calorías 170 Cal grasa 50	
	%VD*
Grasa 5 g	**8 %**
Grasa Sat. 4 g	20 %
Trans 0 g	
Colest. 25 mg	**8 %**
Sodio 85 mg	**4 %**
Carb. Total 24 g	**8 %**
Fibra 0 g	0 %
Azúcares 29 g	
Proteína 5 g	**10%**
Vit. A 0%	Vit. C 0%
Calcio 15 %	Hierro 20%

*Los porcentajes de Valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades Calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo: Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de bebidas y recetas.
RECOMENDACIONES DE USO	No mezclar con productos ácidos en condiciones normales de uso. No calentar.
ALERGENOS	*ALERGENOS (Presentes en el producto, otros productos envasados en la misma línea y/o presentes en la planta): Proteína como componente natural de la leche.
INOCUIDAD	Está exenta de sustancias tales como: grasas de origen vegetal o animal diferente a la láctea, tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas, aflatoxinas y metales pesados, se tiene en cuenta normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las normas internacionales FAO, OMS y otras adoptadas por el ministerio de salud.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO KUMIS ENTERO CON DULCE	FT-PD-12		
		VERSION 04	FECHA 20/03/2018	PAGINA 3 DE 4

INOCUIDAD	**PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS** **FISICOS** *Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos, pelos, vidrio e hilos. **QUIMICOS** ***** MEDICAMENTOS VETERINARIOS: Betalactamicos, Tetraciclinas y Sulfamidas. * PLAGUICIDAS: Organoclorados, Organofosforados. * CONTAMINANTES AMBIENTALES: Metales pesados. *MICOTOXINAS: M1 * OTROS CONTAMINATES (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes) **BIOLOGICOS** * MICROORGANISMOS PATOGENOS (Bacillus cereus, Brucella spp, Campylobacter jejuni, Coxiella burnetii , Escherichia coli enterohemorrágica O157:H7, Listeria Monocytogenes, Mycobacterium bovis, Salmonella spp, Staphylococcus aureus enterotoxigénico, Yersinia enterocolitica)
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para el público en general, excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica.
POBLACION SENSIBLE	Personal que presente alergia a la proteína láctea.
ENVASE	Botella plástica de polietileno con tapa de seguridad de polietileno, garrafa plástica de polietileno con tapa de seguridad de polietileno y bolsa de polietileno coextruido grado alimentario.
EMPAQUE/EMBALAJE	**Descripción del Empaque (Aquel que cubre el envase del Producto)** Bolsa de polietileno de alta densidad PEMD **Descripción del Empaque Segundario (Aquel que cubre el Empaque del Producto)** Canastilla plástica.
PRESENTACIONES COMERCIALES	Presentaciones en: bolsa individual 150 g, 200 g, paquete de bolsa 150g X 6 unidades, botella de 200 g, bolsa de 1000 g, garrafa de 1800 g y garrafa de 4000 g.

IDENTIFICACION DEL LOTE	**L 149A** **L:** Lote **149:** Día juliano de envasado. **A:** Letra que corresponde a la máquina que se envasa (A-B-C-D o Código interno de operario que empaca manualmente referencia garrafa). **VENCE 05 JUL13 L149A** **VENCE:** Vencimiento **05:** día del mes para vencer hasta media noche. **JUL**: El mes que se vence **13:** Año de vencimiento

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO KUMIS ENTEROCON DULCE	**FT-PD-12**		
		VERSION 04	**FECHA 20/03/2018**	**PAGINA 4 DE 4**

TIEMPO DE VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 39 días en temperatura de refrigeración a partir de su empaque.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Manténgase refrigerado entre 2 y 6 ºC y después de abierto refrigérese y consumase en el menor tiempo posible.
BENEFICIOS	Ayuda a restablecer la flora bacteriana intestinal sana, refuerza el sistema de defensas y aporta calcio la dieta.
ALMACENAMIENTO	Almacenar en condiciones de refrigeración entre 2 Y 6 ºC, en áreas limpias y en condiciones higiénicas cumplimento con la Resolución 2674 de 2013. Proteger de la luz solar directa.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Monitoreo de condiciones de almacenamiento en planta, transporte, centros de distribución y en exhibidores comerciales por parte del cliente. Monitoreo continuo de almacenamientos refrigerado en sitios limpios y secos libres de insectos y roedores o materiales que generen olores y sabores fuertes. Evitar impactos que deterioren el empaque, no almacenar en recipientes que puedan perforar el empaque, recipientes que hayan sido utilizados para productos químicos y evitar excesos de manipulación. Transporte a través de vehículos refrigerados que cumplan con las condiciones de la Resolución 2674 de 2013, vehículos exclusivos para transporte de alimentos.

REVISADO POR		**MOTIVO Y DESCRIPCION DEL CAMBIO**	
Nombre: Q.A Héctor Sánchez Cargo: Comité verificador	Firma: Fecha: 20/03/2018	Actualización de renovación registro sanitario	
APROBADO POR		**ANTERIOR EDICION**	
Nombre: Ing. Gloria Amparo León. Cargo: Gerente General	Firma: Fecha: 20/03/2018	Versión 3	17/04/2017

Suraceites S.A.
NIT: 900.281.157-7

FORMATO TECNICO FTPT-102- FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal puro de soya – **SOLISOYA**
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**SURACEITES S.A.** **NIT: 900.281.157-7**
Número del Registro Sanitario o del certificado del Requerimiento	Registro Sanitario Numero **RSAD18I5303**
Calidad	Aceite de soya cumple con resolución 2154 de 2012 y NTC 254. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica así como las especificaciones del empaque y tamaño de ración establecido en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en la Norma técnica colombiana referenciada en la misma.
Características Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe es refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. • Aceite extraído de la semilla de soya • Corresponde a aceite puro de soya • El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.2%.
Características Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.

Carrera 72 G No 43 – 96 Sur / 7107903 – 7107897
suraceitessa@hotmail.com

Suraceites S.A.
NIT: 900.281.157-7

<table>
<tr><td>Características Fisicoquímicas</td><td>Resolución 2154 de 2012
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>MINIMOS</th><th>MAXIMOS</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa X°C/agua a 20°C</td><td>0.919</td><td>0.925</td></tr>
<tr><td>Índice de refracción (ND 40°)</td><td>1.466</td><td>1.470</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>189</td><td>195</td></tr>
<tr><td>Índice de yodo (wijs)</td><td>124</td><td>139</td></tr>
<tr><td colspan="3">Material Insaponificable g/Kg <15</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Características Microbiológicas</td><td><table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE MAXIMO</th></tr>
<tr><td>NMP COLIFORME TOTAL / g</td><td><11</td></tr>
<tr><td>NMP COLIFORMES FECALES /g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g</td><td><100 UFC</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Presentación Comercial</td><td>Frasco: 120cc, 250cc, 450cc, 500cc, 700cc, 750cc, 800cc, 870cc, 900cc, 1000cc, 2000cc, 2700cc, 2800cc, 3000cc, 5000cc, Garrafa de 18 y 20 litros. Aceite a granel.</td></tr>
<tr><td>Tipo y Características del empaque</td><td>Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.</td></tr>
<tr><td>Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento</td><td>Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.</td></tr>
<tr><td>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</td><td>Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura y carro tanques con tanque de acero inoxidable, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene.
Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de</td></tr>
</table>

Suraceites S.A.
NIT: 900.281.157-7

	la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 72 G Nº 43-96 sur Barrio La Chucua Teléfonos: 7107897-7107903

Nota: Se anexa la ficha técnica entregada por el fabricante con el respectivo membrete (en original)

Suraceites S.A.
NIT.: 900281157-7
Tel.: 710 78 97

ASISTENTE DE CALIDAD
JUDY VIVIANA MARTINEZ

ACEITE
MARCA: BONLIFE

1. **UBICACIÓN DEL FABRICANTE**
   Carrera 2 Norte No. 10-14 Bodega 13, Autopista la Romelia El pollo
   Teléfono. (6) 3221199
   Dos Quebradas – Risaralda

2. **ENVASADO Y DISTRIBUIDO POR**

   Organización Cárdenas S.A.S

3. **NIT**
   860.521.637-7

4. **REGISTRO SANITARIO**
   RSAE18I1509

5. **DESCRIPCION**

   Aceite de Soya, extraído de la semilla de soya (glicynce soyua sieb y zucarino soya gispida).

6. **COMPOSICIÓN**

   Aceite de soya, antioxidante (BHQ y/o BHT), ácido cítrico.

7. **CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS**

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Análisis	**Rango Máximo**	**Rango Mínimo**
Densidad relativa 25°C/25°C	0,924	0,917
Índice de yodo	141	120
Índice de saponificación	195	188
Índice de refracción a 25°C (ND)	1,476	1,472
Punto de humo º C		218

8. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD		
Análisis	**Rango Máximo**	**Rango Mínimo**
Materia insaponificable (%)	1,5	-
Acidez expresada como ácido oleico (%)	0,1	-
Indice de peróxido, miliequivalente de oxígeno peróxido 2/kg		
En fábrica	1	-
Fuera de fábrica	5	-
Humedad + Material volátil (%)	0,1	-
Impurezas insolubles	0,05	-
Contenido de jabón residual mg/Kg	Negativo	-
Contaminantes, en mg/kg		
Hierro	1,5	-
Cobre	0,1	-
Plomo	0,1	-
Arsénico	0,1	-
Fósforo	3,0	-
Identificación de aceite mineral	Negativa	

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción	15 ml
Porción por envase	Depende de la presentación
Calorías de grasa (Kcal)	125
Grasa Total (g)	14
Grasa Saturada (g)	1,5
Grasa Monoinsaturada (g)	4
Grasa poliinsaturada (g)	8
Grasa Trans (g)	0
Colesterol	0
Carbohidrato Total	0
Sodio	0
Fibra	0

El porcentaje de valor diario está basado en una dieta de 2000 calorías, su valor diario puede ser más alto o más bajo, dependiendo de las calorías que se necesiten.

10. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

ANÁLISIS	PARÁMETRO	NORMA INVIMA ACEITES Y GRASAS
Recuento Coliformes Totales	09- 11	ICMSF: 2000
Recuento Coliformes fecales	<3	ICMSF: 2000
Recuento Mohos	50 - 100	NTC 4132:1997
Recuento de Levaduras	50 - 100	NTC 4132:1997

11. EMPAQUE Y EMBALAJE

El aceite de soya se empaca en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, en presentaciones de 125 ml, 250 ml, 500 ml, 1000 ml, 2000 ml, 3000 ml, 5000 ml y bidones de 20 litros; luego el producto se empaca en caja de cartón corrugado.

12. TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se conserva al medio ambiente (18-25°C) y se debe almacenar en lugares secos, aireados, protegida de la humedad y los rayos solares, en perfecta limpieza, debidamente organizados y señalizados. El producto debe ir sobre estibas (separadas mínimo 60 cm de la pared), alejada de detergentes, desinfectantes y protegido del ingreso de insectos y roedores.

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente. El producto no debe ir directamente sobre el piso, se debe usar láminas de cartón para evitar posibilidad de contaminación.

La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Los vehículos deben ser específicos para transporte de alimentos, deben tener concepto sanitario vigente y no deben transportar al mismo tiempo otros productos que representen riesgo de contaminación del alimento.

14. VIDA UTIL

El producto tiene una vida útil de 12 meses en condiciones normales (empaque original).

15. LEGISLACIÓN

El producto cumple con el siguiente marco legal:

- Resolución 2674 de 2013 Modificación del Decreto 3075.

- Resolución 2154 de 2012 Requisitos sanitarios que se deben cumplir en el procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, importación, exportación y/o comercialización de aceites y grasas.
- Resolución 333 de 2011 Rotulado nutricional.
- Resolución 5109 de 2005 Rotulado y etiquetado.
- NTC 254. Grasas y aceites comestibles vegetales y animales. Aceite de Soya.

1. DESCRIPCION

1.1. Ingredientes:

Aceite de soya refinado y desodorizado , antioxidante TBHQ

1.2. Características físicas

Color: Amarillo claro **Apariencia:** Líquido Brillante, traslucido Libre de olores y sabores.

1.3. Características fisicoquímicas – Aceite de soya (NTC254)

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
Características	**Especificación Norma técnica o método AOAC**	**Especificación de norma**
Acidez	NTC 218	0,1 Max
Humedad y materia volátil	NTC 287	0,1 Max
Color rojo	Informativo	1.9 Máximo
Índice de Peróxidos mg O2/Kg grasa	NTC 236	1 Máximo en fabrica - 5 Fuera de fabrica
Jabón residual	NTC235	Negativo
Índice de refracción a 40 °C	NTC289	1.4664 - 1.4675
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	NTC335	188 -195
Índice de yodo (Wijs)	NTC283	125 - 141
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	NTC336	0.919 – 0.925 x=20°C
Materia insaponificable g/kg	NTC235-1	< 15
Impurezas insolubles	NTC240	0,05%

1.4. Características microbiológicas

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
Características	**Método de medición**	**Especificación Norma técnica**	**Especificación**
Recuento de coliformes totales	UFC/g	Parámetros internos para aceites	Menor a 10 UFC/g
Recuento de *E Coli*	Ausencia/ presencia		Ausencia
Recuento de Mohos	UFC/g		Menor a 10 UFC/g
Recuento de levaduras	UFC/g		Menor a 10 UFC/g

2. USOS:

Su principal uso es como materia prima en la industria oleo química en general. También es usado en la formulación de grasas especiales en la industria de alimentos, elaboración de mayonesa, aceite para frituras y margarinas. Producto ideal para freír o sofreír alimentos

3. ALERGENOS

Contiene aceite de soya.

4. **PRESENTACIONES** (Material de envase Pet Cumpliendo con FDA y resolución 4143 de 2012 y 683 de 2012)

Producto envasado (Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011)

5. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION (Resolución 2674 de 2013)

Almacene en un lugar fresco y seco, libre de olores contaminantes. Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento. Una vez abierto el producto evite dejarlo destapado.

6. TIEMPO DE VIDA UTIL

El aceite de soya refinada a granel cuenta con (12) meses de vida útil a partir de la fecha de producción, mientras se mantengan las condiciones recomendadas de almacenamiento y conservación.

7. PERMISO SANITARIO – (Resolución 2674 de 2013)

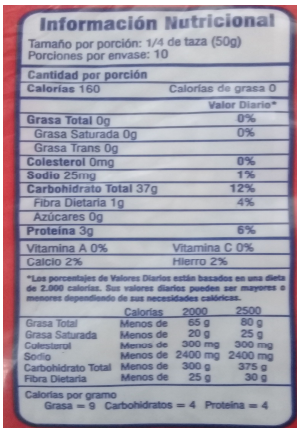
PSA-001477-2018

COPIA DIGITAL CONTROLADA VALIDADA SIN FIRMA

SuDespensa Barrajan S.A.	**FICHA TECNICA**		**FP - BPM - 001 VERSION:005 17/12/2020**
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**ARROZ**	**DESCRIPCION**	El arroz es la semilla de la oriza sativa. Se trata de un cereal considerado como alimento basico. Son granos enteros o quebrados con apariencia ovalada y de color blanco
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	No. NSA-002948-2017		
PRESENTACION COMERCIAL	250g, 400g, 460g, 500g, 1000g, 3000g, 12.5kg, 50kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura inferiores a 32C° y humeda relativa inferior al 80% guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para preparar arroz: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas 2. Vierta la medida de arroz indicado en en el empaque . 3. cocinar a fuego alto has ta que hierva y pasar a fuego lento hasta que seque . 4. Retire del fuego.		

CARACTERISTICAS — **FISICO-QUIMICAS**

RESULTADOS						
parametros	**unidades**	**parcial 1**	**parcial 2**	**suma**	**metodo**	**tecnica**
arroz con cascara	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
partido	g/100g	2.72	2.28	5.00	NTC 671	cribado manual
muy menudo	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
grano yesado	g/100g	0.40	0.38	0.78	NTC 671	cribado manual
grano centro blanco	g/100g	3.12	2.94	6.06	NTC 671	cribado manual
arroz rojo	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
grano dañado	g/100g	0.06	0.06	0.12	NTC 671	cribado manual
tipos de contraste	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
arroz infestado	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
arroz infectado	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
arroz contaminado	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
semillas odjetables	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
impurezas	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
suciedad	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	cribado manual
humedad(g/100g)	12.8				NTC 529	cribado manual
tipo	1				NTC 671	cribado manual
grado	1				NTC 671	cribado manual
designacion	ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 1				NTC 671	cribado manual
olor	CARACTERISTICO				NTC 671	cribado manual

INFORMACION NUTRICIONAL	
NORMATIVIDAD APLICADA	*NTC 671 DE 2001 *Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. *Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. *Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *resolucion 2674 de 2013 *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 con impresión.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolucion 2674 de 2013 **Realizó:** DUVAN JARA



Firma auxiliar de Calidad

Nombre: DUVAN JARA

Ficha técnica producto Arroz Diana

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**

PRODUCTO: ***ARROZ DIANA***

DESCRIPCION
ARROZ BLANCO, TIPO I (GRANO LARGO), GRADO 2. (Certificado bajo Norma Técnica Colombiana ICONTEC NTC 671).

PROCESO
Descascarado, Pulido, clasificación por tamaño, clasificación electrónica por color, absorción y separación de impurezas, limpieza magnética, empaque automatizado.

Información nutricional

Tamaño de la porción: ¼ de tasas (65 g)

Porciones por envase: 8 g aproximadamente en 500g y 200 porciones aproximadamente por arroba.

Cantidad por porción	
Calorías 230	**Calorías de grasa 0**
	Valor Diario
Grasa total 0 g	0%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidrato totales 52 g	17%
Fibra dietaría 0 g	05
Azucares 0 g	0%
Proteína 5 g	10%

Vitamina A	0 %
Vitamina C	0%
Vitamina B6	10 %
Ácido fólico	10 %
Vitamina B12	10 %
Calcio	0%
Hierro	2%
Fosforo	10%
zinc	10%

EMPAQUE Y ROTULADO

Bolsa de polietileno de baja densidad x 500 gramos empacado en arrobas por 25 unidades. (12.5 kg)

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL

El Arroz Diana debe almacenarse sobre estibas, para protegerlo de la humedad, en un ambiente fresco, seco mínimo 25 – 30 grados centígrados con buena ventilación y libre de olores extraños.

Tiene una vida útil de 12 meses a partir de la fecha de empaque, en las condiciones

REGISTRO SANITARIO

INVIMA RSAT 10I1302 industria colombiana

ARROZ
MARCA: MARITZA

1. NOMBRE GENÉRICO

Arroz

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S
Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 14 B
Nit. 860521637-7

3. NOTIFICACION SANITARIA

NSA-0010529-2021

4. INGREDIENTE:

Arroz

5. DESCRIPCIÓN

Arroz elaborado o descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona. Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido.

6. PRESENTACIÓN

500 g

7. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Blanco

Sabor: Neutro

Textura: Dura - granulada

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Coordinadora de Calidad y Desarrollo Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Coordinadora de Calidad y Desarrollo** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Fernando Duque
Fecha: 13 de Mayo de 2021	Fecha: 13 de Mayo de 2021	Fecha: 13 de Mayo de 2021

8. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción	1/4 Taza (60g)	
Porción por envase 8 Aprox.		
Cantidad por porción		
Calorías		220
Calorías de la grasa		0
		% valor diario*
Grasa Total 0 g		0%
Grasa Saturada 0g		0%
Grasa Trans 0g		
Colesterol 0mg		**0%**
Sodio 0 mg		**0%**
Carbohidratos Totales 48 g		16%
Fibra Dietaría < 1 g		0%
Azúcares 0 g		
Proteína 4 g		8%
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%
Calcio 0%		Hierro 2%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas		
Calorias por gramo		
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteína 4

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	PARÁMETRO	MÉTODO
Recuento mesófilos aerobios	Máx 300000	ISO 4833-1:2013
Recuento de levaduras	Máx 5000	ISO 21527-2:2008
Recuento Coliformes Fecales	<3	ISO 7251:2005
Recuento de Mohos	Máx 5000	ISO 21527-2:2008
Recuento Staphylococcus Aereus	<100	ISO 6888-1:1999
Recuento Bacillus cereus	Máx 1000	ISO 7932:2004

*Norma NTC 671

10. CARACTERÍSTICAS GENERALES

ANALISIS	RESULTADO 100 (g)
Grado de humedad	Máx 14%
Grano yeso	Máx 6%
Grano dañado	Máx 1%
Grano partido	Máx 10%
Impurezas	0,1%

11. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g.

12. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses a partir de la fecha de elaboración teniendo en cuenta las siguientes características y si se mantiene en buenas condiciones de almacenamiento

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Coordinadora de Calidad y Desarrollo Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Coordinadora de Calidad y Desarrollo** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Fernando Duque
Fecha: 13 de Mayo de 2021	Fecha: 13 de Mayo de 2021	Fecha: 13 de Mayo de 2021

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)
El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

14. LEGISLACIÓN

- El producto debe cumplir con Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud: por el cual se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura
- Resolución número 333 de 2011 del Ministerio de protección social por la cual se establecen los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional.
- Norma técnica colombiana NTC 671,
- Norma técnica colombiana NTC 1792,
- Norma técnica colombiana NTC 2704,
- Resolución 5109 de 2005

ATUN LOMITOS EN AGUA ABREFACIL M1
175 g. / 115 g. Escurrido

A. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO: Atún Lomitos en AGUA M1 175/115

B. FABRICANTE: Industria Atunera Arrecifes Marinos S.A.S. Barrio Los Esteros Calle 120 s/n Calle 102 — Manabí - Ecuador

C. REGISTRO SANITARIO: RSA-005172-2018

D. ORIGEN MATERIA PRIMA: Océano Pacífico Ecuador ZONA FAO 87

E. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ÓRDEN DECRECIENTE: INGREDIENTES

- Atún 65%
- Agua 33%
- Sal 2%

• **TIPO DE PESCADO:** Katsuwonus pelamis, (Concentraciones de aditivos: N/A)

F. PRESENTACIONES COMERCIALES: Atún Lomos en AGUA de 140gr, 160gr, 170 gr, 175gr.

G. TIPO DE ENVASE:

Empaque Primario.

Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE, Tapa con abre fácil.

Es empacado en material de hojalata, el cual es una lámina muy delgada de acero que tiene aleaciones con estaño y cromo, tiene un recubrimiento interno de barnizo laca sanitaria apropiada que es necesario para que no emigren componentes de la lata hacia el alimento, ni del alimento a la lata. Se caracteriza por ser un envase estéril impermeable al vapor, al intercambio de gases, de reciclable, liviano y no permite la entrada de luz. La fecha de vencimiento está ubicada en un lugar visible.

El rotulado del envase cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: **Resolución 5109 de 2005**, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional, Decreto 3075 de 1997 Ministerio de la Protección, y a partir del mes de octubre de 2011 la **Resolución 333 de febrero de 2011. Resolución 683 4242 4143 de 2013. Empaque Secundario óptimo.**

Caja de cartón corrugado x 48 latas

H. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

- **Textura:** Firme y jugosa
- **Color:** Característico de los lomos de atún
- **Olor:** Característico de los lomos de atún
- **Sabor:** Característico del producto, libre de olores amoniacales
- **Defectos:** Ausencia de espinas, sangre y piel

Requisitos Físico-Químico. Producto terminado

Requisitos	Límite máximo
Histamina	Máx. 50.0 mg/ kg
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 2.0 %
pH	Máx. 5.5 - 6.5

Metales contaminantes:

Requisitos	Límite máximo
Arsénico, como As	0.7 mg/kg
Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg
Mercurio, como Hg	1.0 mg/kg
Plomo, como Pb	0.4 mg/kg
Metilmercurio	1.0 mg/kg

Requisitos	Límite máximo
Anaerobios	Ausencia/30 gr
Vidrio Cholerae	Ausencia/25 gr
E Coli	Ausencia
Coliformes Totales	Ausencia
Aerobios Totales	Ausencia

Norma INEN 184: 2013

Requisitos microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de laboratorio.

PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.	
Parámetros	**N = 5**
Mesófilos aerobios y anaerobios Termófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercia.

Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

I. CARACTERISTICAS BROMATOLOGICAS:

PARAMETROS

Requisitos	Límite máximo
Grasa	5.64%
Cenizas	2.0%
Proteína	25.06%
Humedad	65.08%
Carbohidratos	0.85%
Cloruro de Sodio	2.00 Max Calorías 154.40 Kcal/g
Cadmio	<0.0084
Plomo	<0.039
Arsénico	<0.0007

- Cumpliendo con la **Resolución No. 148 de 2007**
- Cumpliendo con la **NTC 4433 microbiología** (método para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos) Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. **Decreto 561 de 1984, Ley 915 de 2004. Ley 9 de 1979** Control de residuos líquidos y aguas.
- Producto elaborado por la carne de las especies señaladas en las **Normas Técnicas Colombianas 1276**, envasado en **AGUA Y SAL**, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, El producto es envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
- **Porcentaje máximo de atún en trozos del 18% de marca conocida**

Color, sabor y aroma característico

No presenta olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.

Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El lomo fino (Compacto) es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos.

J. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO: Conservar en un lugar fresco y seco Mantenerse a temperatura ambiente. Después de abierto consumirse en el menor tiempo posible. **Condiciones de transporte y Almacenamiento:** El transporte se realiza en vehículos con furgón en estibas para evitar contaminación. Los vehículos deben estar limpios y en buenas condiciones sanitarias. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento en ambiente fresco, seco y libre del sol, con concepto técnico sanitario **FAVORABLE** (FV),. **Cumple con la resolución 2674 de 2013. Almacenamiento:** El producto debe ser almacenado sobre estibas a

temperatura ambiente, en lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Vida Útil: El producto tiene una vida útil de 4 años.
Certificación HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MAG-INP-2017-0823-OF.
Certificación de BPM: Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0072-HINP-1017.

Requisitos legales y reglamentarios aplicables:

- Norma INEN NTE -184
- Reglamento CE 221/2002
- 1881/2006
- Reglamento CE 2073/2005

Grupo poblacional: Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado y niños menores de 2 años.
Porción Recomendada: 52 g y 55,25 g
Porciones por Envase: Aprox.2 Una vez abierta la lata debe consumir en menor tiempo posible.



K. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN):

1. Recepción de la Materia Prima: La Materia Prima es inspeccionada previo a la descarga en la recepción verificando el cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos; temperatura, características organolépticas, (frescura y libre de contaminantes); nuestros pescados provienen de plantas frigoríficas certificadas y de barcos atuneros certificados por la autoridad competente del país, se realiza la verificación de la calidad del producto, realizando nuestros propio control analítico de Calidad interno: en histamina (mg/100g), sal (%), y por lote de materia prima nitrógeno Básico volátil (NBV- mg/100g).
2. En la Recepción se Registra:

- El nombre del proveedor
- Número de placa del vehículo
- Nombre del conductor y número de identificación

3. Descarga:
El pescado llega a la planta previamente clasificado por tamaño y especie, en contenedores adecuados para el efecto.
4. Clasificación:
La materia prima es colocada en las tinas o cubas de acuerdo a su tamaño y especie, para luego ser almacenados. Esto aplica si el producto no llega clasificado desde el establecimiento frigorífico.
5. Almacenamiento de Materia Prima:
Una vez clasificado el pescado, por tamaño y especie es colocado en cubas para posteriormente ser pesado y llevado a las cámaras de almacenamiento de materia prima que se encuentra a temperatura < -18 grados centígrados.
6. Pedido de Materia Prima a Cámaras:
La materia prima identificada con tickets es trasladada hacia el área de Pre-proceso, previa verificación de los pesos de las tinas.
7. Descongelación y Lavado:

La descongelación se realiza colocando las cubas o tinas con pescado hasta que se descongele a medio ambiente. Esta etapa se realiza cuando el departamento de cámara de frío, recibe la orden de producción procediendo a retirar de cámara el producto a ser descongelado en un tiempo aproximado de 8 horas dependiendo del tamaño de la especie, con el fin de facilitar su descongelación. Los pescados son lavados con agua clorada a temperatura ambiente, para facilitar su manipulación.

8. Emparrillado:

Una vez sueltos los pescados son colocados en canastas metálicas de acuerdo al volumen corporal e ingresados en coches para ser dirigidos a los cocinadores.

9. Cocción/Deshidratación:

La pesca es expuesta a vapor saturado y dependiendo del producto a elaborar, especie y talla, se emplean recetas de cocinado con temperatura mayores a 60ºC.

10. Enfriamiento o Rociado:

Después de la cocción los pescados reciben un enfriamiento paulatino rociándolo con agua clorada, con la finalidad de que no se pegue la piel, para ello se lo humidifica para evitar que se adhiera al músculo precocido, facilitando el proceso de despellejado.

11. Despellejado:

Se procede a realizar la limpieza del atún precocido removiendo la cabeza, vísceras, cola y piel. Durante este proceso se obtienen las ventrescas que son lavadas

12. Limpieza de Lomo:

Se extrae únicamente la carne blanca o clara de los pescados, se elimina la piel, carne negra, sangre y espinas para obtener unos lomos completamente limpios, los cuales son desmenuzados.

13. Envasado o Empacado en Presentación de Lomo, Trozos o Desmenuzado:

Se colocan las migas de atún con el peso correcto en latas cilíndricas con formato 307 x 105.5 o la que el cliente solicite, la que alimentará a la línea continua que las llevará hasta el dosificador.

14. Dosificador:

Las latas con el producto pasan a continuación por el dosificador para adicionar el aceite vegetal y agua a una temperatura entre 60ºC - 70ºC considerando el espacio de cabeza reglamentario.

15. Cerrado:

El sellado hermético del envase metálico se realiza automáticamente en la maquina cerradora, en el formato de acuerdo con lo planificado. En este punto se realiza el control de doble cierre cada dos hora siguiendo las recomendaciones de la American Nacional Can para cierres Standard que garantice la hermeticidad necesaria para la estabilidad del producto a largo plazo.

16.Lavado de Latas:

Las latas son lavadas después del cerrado en una máquina que contiene detergente inocuo y agua entre 70ºC y 80ºC para eliminar cualquier residuo que pueda quedar en el exterior del envase.

17. Llenado de Coches:

Las latas al salir de la codificadora se recogen en carros, los que luego de estar llenos son llevados a las autoclaves para el esterilizado.

18. Esterilizado:

El esterilizado en autoclaves estáticas con vapor directo donde se le da al producto la esterilidad comercial requerida. De acuerdo con el Estudio de Penetración de calor, formato de envase y líquido de cobertura, se lo aplica al producto la temperatura y tiempo requerido.

19. Enfriamiento-Reposo:

Para que la distensión en el cierre sea mínima y no exista posibilidad de contaminación, terminado el proceso, los carros con producto terminado son sacados retirados de autoclave. Son colocados en un área rotulada y a temperatura ambiente hasta enfriarse totalmente. Se toman las muestras para el análisis respectivo del producto terminado para control de calidad con la respectiva identificación del lote.

20. Secado:

Los coches son volteados para evacuar la carga de agua entre los espacios de tapa sellada externa.

21. Codificado:

Las latas son codificadas de acuerdo con el instructivo de codificación esto es:

Interpretación DESCRIPCIÓN del Código

L: Lote
0SV Código del proveedor
001 Es el Número del ingreso durante el Año
AK Indica Especie, tipo producto
325 Día Juliano
20 Año de la Elaboración del Producto
ELAB: Fecha de Producción, hora, No. Autoclave y No. paradas
VENCE: Indica Fecha de Expiración del producto

22. Encartonado y Etiquetado:

El producto terminado si cumple con todos los parámetros y requerimiento, el PT seco y previa aprobación del departamento de control de calidad, se procede a etiquetar y encartonar. Posteriormente es almacenado en la bodega hasta su distribución. El producto terminado es una conserva que ha recibido el tratamiento equivalente a un esterilizado comercial, por lo que su estabilidad está garantizada por un periodo mínimo de cuatro años de vida útil en conservas en condiciones normales de almacenamiento o de acuerdo con la normativa de cada país.

23. Embarque:

Una vez liberado el producto, se encuentra listo para ser embarcado. Control de Calidad toman muestras para verificar peso, codificación, etc.

L. DIAGRAMA DEL PROCESO:

Recepción Materia Prima	
1	
Clasificación	
2	
Lavado	
3	
T= 100° C Cocción t = 45 min a 1 HP = 12 PSI	
4	
Descabezado despellejado y limpieza obtención lomos	
5	
Envasado	
6	
Dosificación líquido de cobertura = 60 a 80 ° C	
7	
Sellado y lavado	T = 116,7 ° C
8	
Esterilización	T = 1 H P = 12,5 PSI
9	
Escurrido	secado y limpieza
10	
Etiquetado y embalaje	
11	
Almacenamiento	cuarentena y distribución

INDUSTRIA ATUNERA
Arrecifes Marinos S.A.

Ing. Alimentos FREDY HURTADO
Director Control de Calidad

Puertomar	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**	**CÓDIGO:** FTP.CL. 58
		VERSIÓN: 01
		Página 1 de 2

Nombre del Producto	ATÚN EN CONSERVAS
Nombre Comercial del Producto	LOMOS DE ATUN EN ACEITE
Marca	CATALINA
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador
Generalidades	**Descripción del producto**: Atún de las especies indicadas en el numeral 3.1.1 en la Norma INEN 184:2013, producto en conservas, envasado en agua y sal en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso térmico. El lomo fino (compacto), es el atún cortado en segmento transversal. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos o rallados en general no supera el 20% del peso escurrido. Los lomos y trozos son obtenidos luego de la limpieza sencilla del atún.
Requisitos Específicos	**Ingredientes:** Atún (65%), aceite (23%) agua (10%) y sal (2%). Alérgeno: contiene pescado. **Presentación:** Contenido neto 175g. Peso Drenado 115g. **Concentraciones de aditivos:** NA **Requisitos Físico-Químico.** Producto terminado

Requisitos	**Límite máximo**
Histamina	Máx. 50.0 mg/ kg
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 2.0 %
pH	Máx. 5.5 - 6.5

Metales contaminantes:

Requisitos	**Límite máximo**	**Método de ensayo**
Arsénico, como As	1.0 mg/kg	AOAC 986.15
Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg	AOAC 999.10
Mercurio, como Hg	1.0 mg/kg	AOAC 974.14
Plomo, como Pb	0.3 mg/kg	AOAC 999.10
Estaño, expresado como Sn	200 mg/kg	AOAC 985.15

Norma INEN 184: 2013

Requisitos microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de laboratorio.

PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.	
Parámetros	**N = 5**
Mesofilos aerobios y anaerobios Termófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercia.

Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

Scanned by CamScanner

Requisitos Específicos	**Requisitos nutricionales:** No aplica **Condiciones de transporte y Almacenamiento:** El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículos cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el ente Territorial de Salud. **Almacenamiento**: Conservar en un ambiente fresco y seco. **Vida Útil:** El producto tiene una vida útil de 4 años. **Certificación HACCP:** Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MAP-SCI-HACCP-2018-018. **Certificación de BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0072-HINP-2017.
Empaque y rotulado	**Empaque:** Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE, con Tapa abre fácil. Caja de cartón corrugado x 48 latas **Rotulado:** De acuerdo al requerimiento del cliente.
Porción recomendada	La deseada por el consumidor final
Requisitos legales y reglamentarios aplicables	Norma INEN NTE -184 Codex STAN- 70 - 2013 Reglamento CE 221/2002 Reglamento CE 1881/2006 Reglamento CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes.
Grupo poblacional	Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado y niños menores de 2 años.

ELABORADO POR: PUERTOMAR S.A. CONTROL DE CALIDAD FIRMA AUTORIZADA CONTROL DE CALIDAD	APROBADO POR: PUERTOMAR S.A FIRMA AUTORIZADA GERENTE GENERAL

Scanned by CamScanner

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO
ATUN LOMITOS EN AGUA

A. NOMBRE COMERCIAL: ATUN LOMITOS EN AGUA CATALINA

- Cumplir con la NTC 1276: Atún en conservas
- Cumplir con la Resolución No 148 DE 2007. Por lo cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conservas y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
- Cumplir con la NTC 4433: microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del registro sanitario del producto vigente.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevaleciendo sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referidas en las mismas.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.

B. GENERALIDADES:

- Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la NTC 1276, envasado en aceite, con la adición o no de sal, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilidad para evitar su alteración.

C. REQUISITOS GENERALES:

- Lomos perfectamente definidos, se aceptara una cantidad mínima de atún en trozos del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto.
- El atún no debe presentar olores ni coloración objetable, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición.
- Limpio, libre de piel, coagulo de sangre y espinas, el lomo fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos que excedan más del 18%.
- Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.
- Color, sabor y aroma característico.

D.REQUISITOS ESPECIFICOS:

Características fisicoquímicas:

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO
Histamina (mg/kg)	50.0*
Cloruro de Sodio (NaCl, en % de fracción de masa)	2.0*
Bases volátiles totales (mg/100g)	35.0**

* Resolución No 148 de 2007

** NTC 1276

Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conservas:

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
Arsénico	0,7*
Cadmio (Cd)	0,1*
Mercurio (Hg)	1,0*
Plomo (Pb)	0,4*
Metilmercurio	1,0*

* Resolución No 148 de 2007

** NTC 1276

Características microbiológicas: Esterilidad comercial

-El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos certificados de las pruebas fisicoquímicas y microbiológicas de un lote producido con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.

Scanned by CamScanner

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

PRIMARIO:

-El envase debe ser de un material que no reaccione con el producto alterando sus características, o produciendo sustancias toxicas. Las superficies en contacto con el producto deberán estar convenientemente recubiertas con laca sanitaria autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento.

-Se rechazaran todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.

-Debe corresponder a abre fácil

-Cumplir con la resolución No 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

-Cumplir con la resolución 333 de Febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

-La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

SECUNDARIO:

-Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

F. CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO:

- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros, con respecto a las paredes, y disponer sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección y limpieza.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligras. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- El almacenamiento y conservación de los alimentos se deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituya, modifiquen o adicionen.

G. TRANSPORTE:

- El trasporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgos de contaminación del alimento.
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

H. VIDA ÚTIL:

4 años de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.

I. PRESENTACION:

Latas de 175 gramos abre fácil.

J. REGISTRO SANITARIO

RSiA05I108214

K. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN):

1. Recepción de la Materia Prima: La Materia Prima es inspeccionada previo a la descarga en la recepción verificando el cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos; temperatura, características organolépticas, (frescura y libre de contaminantes); nuestros pescados provienen de plantas frigoríficas certificadas y de barcos atuneros certificados por la autoridad competente del país, se realiza la verificación de la calidad del producto, realizando nuestros propio control analítico de Calidad interno: en histamina (mg/100g), sal (%), y por lote de materia prima nitrógeno Básico volátil (NBV-mg/100g).

2. En la Recepción se Registra:

-El nombre del proveedor

-Número de placa del vehículo

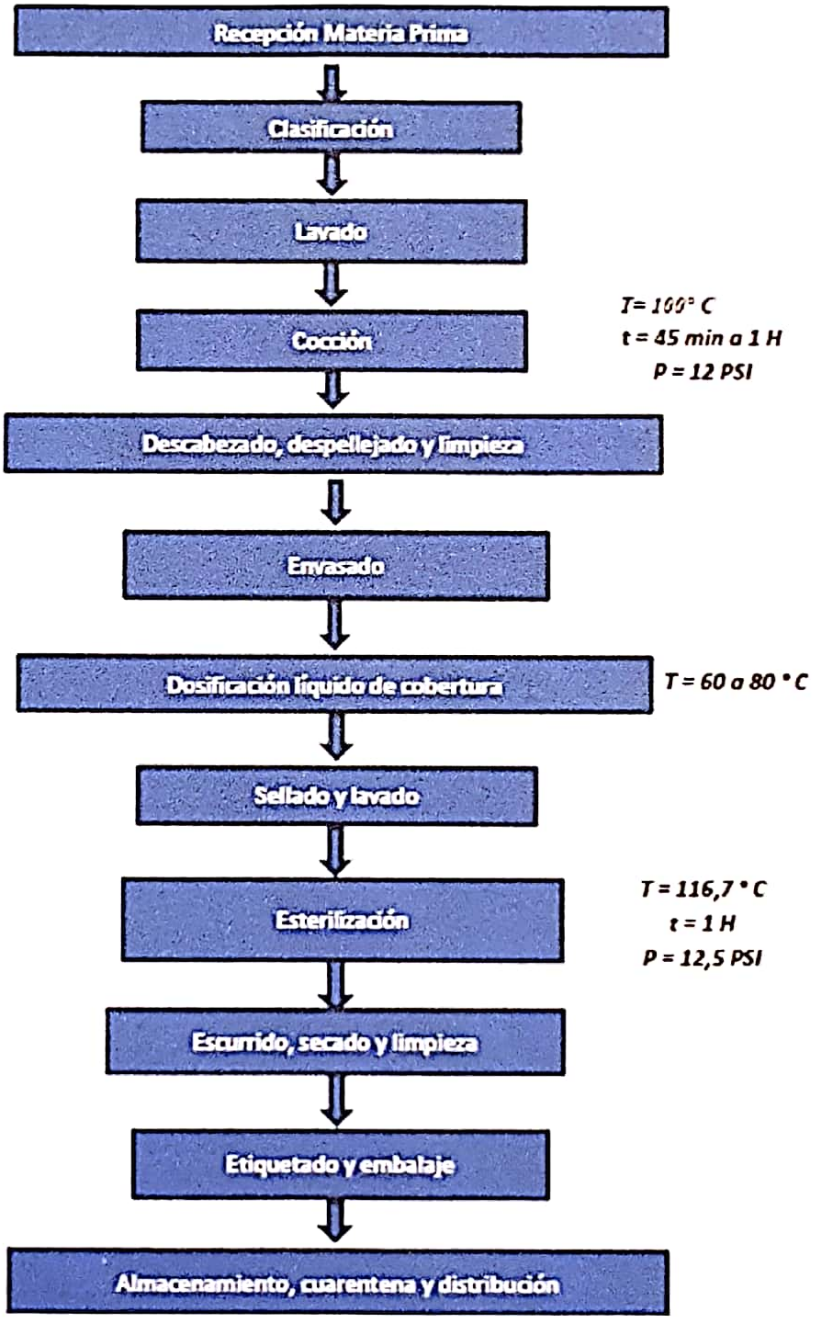
-Nombre del conductor y número de identificación

Scanned by CamScanner

3. Descarga:
El pescado llega a la planta previamente clasificado por tamaño y especie, en contenedores adecuados para el efecto.
4. Clasificación:
La materia prima es colocada en las tinas o cubas de acuerdo a su tamaño y especie, para luego ser almacenados, esto aplica si el producto no llega clasificado desde el establecimiento frigorífico.
5. Almacenamiento de Materia Prima:
Una vez clasificado el pescado, por tamaño y especie es colocado en cubas para posteriormente ser pesado y llevado a las cámaras de almacenamiento de materia prima que se encuentra a temperatura
< -18 grados centígrados.
6. Pedido de Materia Prima a Cámaras:
La materia prima identificada con tickets es trasladada hacia el área de Pre-proceso, previo verificación de los pesos.
7. Descongelación y Lavado:
La descongelación se realiza colocando las cubas o tinas con pescado hasta que se descongele a medio ambiente. Esta etapa se realiza cuando el departamento de cámara de frío, recibe la orden de producción procediendo a retirar de cámara el producto a ser descongelado en un tiempo aproximado de 8 horas dependiendo del tamaño de la especie, con el fin de facilitar su descongelación. Los pescados son lavados con agua clorada a temperatura ambiente, para facilitar su manipulación.
8. Emparrillado:
Una vez sueltos los pescados son colocados en canastas metálicas de acuerdo al volumen corporal e ingresados en coches para ser dirigidos a los cocinadores.
9.Cocción/Deshidratación:
La pesca es expuesta a vapor saturado y dependiendo del producto a elaborar, especie y talla, se emplean recetas de cocinado con temperatura mayores a 60ºC.
10.Enfriamiento o Rociado:
Después de la cocción los pescados reciben un enfriamiento paulatino rociándolo con agua clorada, con la finalidad de que no se pegue la piel, para ello se lo humidifica para evitar que se adhiera al músculo precocido, facilitando el proceso de despellejado.
11.Despellejado:
Se procede a realizar la limpieza del atún pre cocido removiendo la cabeza, vísceras, cola y piel.
12.Limpieza de Lomo:
Se extrae únicamente la carne blanca o clara del atún, dependiendo del requerimiento del cliente se aplican los tipos de limpieza requerida. La generación de partículas de pescado se denomina migas o rallado de atún.
13. Envasado o Empacado en Presentación de Lomo, Trozos o Desmenuzado:
Se coloca los trozos de atún con el peso correcto en latas cilíndricas con formato 307 x 110, o la que el cliente solicite, la que alimentará a la línea continua que las llevará hasta el dosificador.
14. Dosificador:
Las latas con el producto pasan a continuación por el dosificador a una temperatura entre 60ºC - 70ºC considerando el espacio de cabeza reglamentario.
15. Cerrado:
El sellado hermético del envase metálico se realiza automáticamente en la maquina cerradora, en el formato de acuerdo a lo planificado. En este punto se realiza el control de doble cierre cada dos hora siguiendo las recomendaciones de la American Nacional Can para cierres Standard que garantice la hermeticidad necesaria para la estabilidad del producto a largo plazo.
16. Lavado de Latas:
Las latas son lavadas después del cerrado en una máquina que contiene detergente inocuo y agua entre 70ºC y 80ºC para eliminar cualquier residuo que pueda quedar en el exterior del envase.
17. Llenado de Coches:
Las latas al salir de la codificadora se recogen en carros, los que luego de estar llenos son llevados para el esterilizado.
18. Esterilizado:
El esterilizado en autoclaves estáticas con vapor directo donde se le da al producto la esterilidad comercial requerida. De acuerdo al Estudio de Penetración de calor, formato de envase y líquido de cobertura, se lo aplica al producto la temperatura y tiempo requerido.
19. Enfriamiento-Reposo:
Para que la distensión en el cierre sea mínima y no exista posibilidad de contaminación, terminado el proceso, los carros con producto terminado son sacados retirados de autoclave. Son colocados en un área rotulada y a temperatura ambiente hasta enfriarse totalmente. Se toman las muestras para el análisis respectivo del producto terminado para control de calidad con la respectiva identificación del lote.
20. Secado:
Los coches son volteados para evacuar la carga de agua entre los espacios de tapa sellada externa.

Scanned by CamScanner

L. DIAGRAMA DE FLUJO:



T = Temperatura P = Presión (Libras por pulgada^2) t = Tiempo

M. FIRMA DE FICHA TÉCNICA:

Nombre: Iralda Vergara

Representante Legal: Klaus W. Nottbohm Cevallos

Jefe de Producción: Andrés Nottbohm Ávila

CELDEMAR S.A.
Compañías de Elaborados del Mar S.A.

Scanned by CamScanner

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO
ATUN LOMITOS EN AGUA
SOL PACIFICO

A. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO: Lomitos de atún. Marca **SOL PACIFICO** 175/115

EAN13 - 7709121093115

B. FABRICANTE: PESPACA Pesquera del Pacifico C.A./ Los Esteros Ave. 103 y Calle 112 y 113 Manta – Ecuador

C. REGISTRO SANITARIO: RSA-0017980-2022

D. ORIGEN MATERIA PRIMA: Océano Pacífico Oriental ZONA FAO 87

E. DESCRIPCION:

Producto constituido por la carne de las especies de atún permitidas en la legislación, envasado con agua, con la adición ó no de sal, aderezos comestibles ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el CODEX alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados sometidos a un proceso de esterilización para evitar su adulteración.

F. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ÓRDEN DECRECIENTE: INGREDIENTES

- Atún 65.71 %
- Agua 33.31 %
- Sal 0.98 %

TIPO DE PESCADO:
Atún (Katsuwonus Pelamis, Thunnus Albacares, Thunnus obesus, Euthynus Lineatus)

G. PRESENTACIONES COMERCIALES:

Lomitos de atún en agua de 80g. 140g, 160g, 170g, 175g, 180g, 185, 195g, 200g, 1Kg Netos.

H. TIPO DE ENVASE:

Empaque Primario.

Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE, Tapa con abre fácil.

Es empacado en material de hojalata, el cual es una lámina muy delgada de acero que tiene aleaciones con estaño y cromo, tiene un recubrimiento interno de barnizo laca sanitaria apropiada que es necesario para que no emigren componentes de la lata hacia el alimento, ni del alimento a la lata. Se caracteriza por ser un envase estéril impermeable al vapor, al intercambio de gases, de reciclable, liviano y no permite la entrada de luz. La fecha de vencimiento está ubicada en un lugar visible.

El rotulado del envase cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: **Resolución 5109 de 2005**, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional, Decreto 3075 de 1997 Ministerio de la Protección, y a partir del mes de octubre de 2011 la **Resolución 333 de febrero de 2011.**

Empaque Secundario.

Caja de cartón corrugado x 48 latas

I. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

- **Textura:** Firme y jugosa
- **Color:** Característico de los lomos de atún
- **Olor:** Característico de los lomos de atún
- **Sabor:** Característico del producto, libre de olores amoniacales
- **Defectos:** Ausencia de espinas, sangre y piel

Requisitos Físico-Químico. Producto terminado

Requisitos	Límite
Histamina	50 mg/kg
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Promedio 2.8%
Bases volátiles totales (m/100g)	35.0
pH	5 a 6

Metales contaminantes:

Requisitos	Límite
Arsénico, como As	0.7 mg/kg
Cadmio, como Cd	0.1 mg/kg
Mercurio, como Hg	1.0 mg/kg
Plomo, como Pb	0.4 mg/kg

Requisitos	Límite
Anaerobios	Ausencia/30 gr
Vidrio Cholerae	Ausencia/25 gr
E Coli	Ausencia
Coliformes Totales	Ausencia
Aerobios Totales	Ausencia

Requisitos microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de laboratorio.

PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.	
Parámetros	**N = 5**
Mesófilos aerobios y anaerobios Termófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial.

Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

I. CARACTERISTICAS BROMATOLOGICAS:

PARAMETROS

Requisitos	Límite
Grasa	5.64%
Cenizas	2.0%
Proteína	16.13%
Humedad	70.82%
Carbohidratos	0.85%
Cloruro de Sodio	2.00 Max
Calorías	154.40 Kcal/g
Cadmio	<0.01
Plomo	<0.04
Arsénico	<0.07

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL	
Prueba de esterilidad comercial A 35 °C = SATISFACTORIO	NTC 4433
Prueba de esterilidad comercial A 55 °C = SATISFACTORIO	NTC 4433

J. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

Conservar en un lugar fresco y seco Mantenerse a temperatura ambiente. Después de abierto consumirse en el menor tiempo posible. **Condiciones de transporte y Almacenamiento:** El transporte se realiza en vehículos con furgón en estibas para evitar contaminación. Los vehículos deben estar limpios y en buenas condiciones sanitarias. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento en ambiente fresco, seco y libre del sol, con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), **Cumple con la resolución 2674 de 2013. Almacenamiento:** El producto debe ser almacenado sobre estibas a temperatura ambiente, en lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.

Vida Útil: El producto tiene una vida útil de 4 años.

Certificación HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MPCEIP-SCI-DCDS-HACCP-2022-0239.

Certificación de BPM: Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0001-HINP-0422.

Requisitos legales y reglamentarios aplicables:

- Cumpliendo con la **NTC 1276**: Atún en conserva, y Resolución 2195/2010
- Cumpliendo con la **Resolución No. 148 de 2007** de atún en conserva.
- Cumpliendo con la **NTC 4433 microbiología** (método para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos)

Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. Decreto 561 de 1984 ley 915 de 2004 Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012.

- Cumple con la NTC 4433 microbiología (método para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos)
- Norma INEN 184 (año 2013) y norma INEN 180 (año 2013)

Grupo poblacional:

Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado y niños menores de 2 años.
Porción Recomendada: 52 g., 55,25 g. y 57,5 g.
Porciones por Envase: Aprox.2



K. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN):

1. **Recepción de la Materia Prima:**
La Materia Prima es inspeccionada previo a la descarga en la recepción verificando el cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos; temperatura, características organolépticas, (frescura y libre de contaminantes); nuestros pescados provienen de plantas frigoríficas certificadas y de barcos atuneros certificados por la autoridad competente del país, se realiza la verificación de la calidad del producto, realizando nuestros propio control analítico de Calidad interno: en histamina (mg/100g), sal (%), y por lote de materia prima nitrógeno Básico volátil (NBV- mg/100g).

2. En la Recepción se Registra:

- El nombre del proveedor
- Número de placa del vehículo
- Nombre del conductor y número de identificación

3. Descarga:
El pescado llega a la planta previamente clasificado por tamaño y especie, en contenedores adecuados para el efecto.

4. Clasificación:
La materia prima es colocada en las tinas o cubas de acuerdo a su tamaño y especie, para luego ser almacenados. Esto aplica si el producto no llega clasificado desde el establecimiento frigorífico.

5. Almacenamiento de Materia Prima:
Una vez clasificado el pescado, por tamaño y especie es colocado en cubas para posteriormente ser pesado y llevado a las cámaras de almacenamiento de materia prima que se encuentra a temperatura
< -18 grados centígrados.

6. Pedido de Materia Prima a Cámaras:
La materia prima identificada con tickets es trasladada hacia el área de Pre-proceso, previa verificación de los pesos de las tinas.

7. Descongelación y Lavado:
La descongelación se realiza colocando las cubas o tinas con pescado hasta que se descongele a medio ambiente. Esta etapa se realiza cuando el departamento de cámara de frío, recibe la orden de producción procediendo a retirar de cámara el producto a ser descongelado en un tiempo aproximado de 8 horas dependiendo del tamaño de la especie, con el fin de facilitar su descongelación. Los pescados son lavados con agua clorada a temperatura ambiente, para facilitar su manipulación.

8. Emparrillado:
Una vez sueltos los pescados son colocados en canastas metálicas de acuerdo al volumen corporal e ingresados en coches para ser dirigidos a los cocinadores.

9. Cocción/Deshidratación:
La pesca es expuesta a vapor saturado y dependiendo del producto a elaborar, especie y talla, se emplean recetas de cocinado con temperatura mayores a 60ºC.

10. Enfriamiento o Rociado:
Después de la cocción los pescados reciben un enfriamiento paulatino rociándolo con agua clorada, con la finalidad de que no se pegue la piel, para ello se lo humidifica para evitar que se adhiera al músculo pre cocido, facilitando el proceso de despellejado.

11. Despellejado:
Se procede a realizar la limpieza del atún pre cocido removiendo la cabeza, vísceras, cola y piel. Durante este proceso se obtienen las ventrescas que son lavadas.

12. Limpieza de Lomo:
Se extrae únicamente la carne blanca o clara de los pescados, se elimina la piel, carne negra, sangre y espinas para obtener unos lomos completamente limpios.

13. Envasado o Empacado en Presentación de Lomo, Trozos o Desmenuzado:
Se colocan los lomitos, trozos o las migas de atún con el peso correcto en latas cilíndricas con formato 307 x 109 o la que el cliente solicite, la que alimentará a la línea continua que las llevará hasta el dosificador.

14. Dosificador:
Las latas con el producto pasan a continuación por el dosificador para adicionar el agua a una temperatura entre 60ºC - 70ºC considerando el espacio de cabeza reglamentario.

15. Cerrado:
El sellado hermético del envase metálico se realiza automáticamente en la maquina cerradora, en el formato de acuerdo a lo planificado. En este punto se realiza el control de doble cierre cada dos hora siguiendo las recomendaciones de la American Nacional Can para cierres Standard que garantice la hermeticidad necesaria para la estabilidad del producto a largo plazo.

16.Lavado de Latas:
Las latas son lavadas después del cerrado en una máquina que contiene detergente inocuo y agua entre 70ºC y 80ºC para eliminar cualquier residuo que pueda quedar en el exterior del envase.

17. Llenado de Coches:
Las latas al salir de la codificadora se recogen en carros, los que luego de estar llenos son llevados a las autoclaves para el esterilizado.

18. Esterilizado:
El esterilizado en autoclaves estáticas con vapor directo donde se le da al producto la esterilidad comercial requerida. De acuerdo al Estudio de Penetración de calor, formato de envase y líquido de cobertura, se lo aplica al producto la temperatura y tiempo requerido.

19. Enfriamiento-Reposo:
Para que la distensión en el cierre sea mínima y no exista posibilidad de contaminación, terminado el proceso, los carros con producto terminado son sacados retirados de autoclave. Son colocados en un área rotulada y a temperatura ambiente hasta enfriarse totalmente. Se toman las muestras para el análisis respectivo del producto terminado para control de calidad con la respectiva identificación del lote.

20. Secado:
Los coches son volteados para evacuar la carga de agua entre los espacios de tapa sellada externa.

21. Codificado:
Las latas son codificadas de acuerdo al instructivo de codificación esto es:
Interpretación DESCRIPCIÓN del Código

L: Lote
011 Código de Producción
21 Año de elaboración de Producto
LA Indica Tipo producto
SJ Especie del producto
A Indica si es Agua o S si es en Aceite
FAB: Fecha de Producción
VEN: Indica Fecha de Expiración del producto

22. Encartonado y Etiquetado:
El producto terminado si cumple con todos los parámetros y requerimiento, el PT seco y previa aprobación del departamento de control de calidad, se procede a etiquetar y encartonar. Posteriormente es almacenado en la bodega hasta su distribución. El producto terminado es una conserva que ha recibido el tratamiento equivalente a un esterilizado comercial, por lo que su estabilidad está garantizada por un periodo mínimo de cuatro años de vida útil en conservas en condiciones normales de almacenamiento o de acuerdo a la normativa de cada país.

23. Embarque:

Una vez liberado el producto, se encuentra listo para ser embarcado. Control de Calidad toman muestras para verificar peso, codificación, etc.

L. DIAGRAMA DEL PROCESO:

Recepción Materia Prima	
1	
Clasificación	
2	
Lavado	
3	
T= 100° C Cocción t = 45 min a 1 HP = 12 PSI	
4	
Descabezado despellejado y limpieza obtención lomos	
5	
Envasado	
6	
Dosificación líquida de cobertura = 60 a 80 ° C	
7	
Sellado y lavado	T = 116,7 ° C
8	
Esterilización	T = 1 H P = 12,5 PSI
9	
Escurrido	secado y limpieza
10	
Etiquetado y embalaje	
11	
Almacenamiento	cuarentena y distribución

T = Temperatura
P = Presión (Libras por pulgada2)
T = Tiempo
O. VIDA UTIL ESTIMADA: Periodo de Vida Útil del Producto: 1.460 días (4 Años)

ELABORADO POR: IVONNE CHAVEZ	**APROBADA POR:**
Departamento de Calidad	**Gerencia General**

SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**AVENA EN HOJUELA**	**DESCRIPCIÓN**	Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-005219-2018		
PRESENTACIONCOMERCIAL	200g, 250g, 500g, 12.5Kg, 25Kg,		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fria: 1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto. 2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir. 3. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Avena en Hojuela, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.
Aroma: Caracteristico
Color: Crema, ligeramente caoba
Sabor: Caracteristico, avena tostada
Textura: Semilla aplanada

CALIBRE	RESULTADOS
Granulometria: (retención malla)	
US N° 7	≤ 93%
US N° 25	≤ 2%
Fondo	≤ 0,14%

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO MAXIMO (%)**
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
ESPESOR	0,69mm
HUMEDAD	≤ 11,5
PROTEÍNA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	≤ 6,0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0
ALERGENOS (Gluten)	<100 Mg/Kg

MICROBIOLOGICO

REQUISITOS	n	c	m	M
MOHOS LEVADURAS	3	1	100	1.000
E. COLI (UFC/g)	3	0	≤ 10	-
SALMONELLA (25g)	3	0	Ausente	-
MESOFILOS AEROBIOS	3	1	5.000	20.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 2160 de 2006, Ultima actualización. * NTC 2159 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

Realizó: Janeth Rodriguez

SuDespensa Corragán S.A Nit. 830.111.367-9

Firma Auxiliar de Calidad

AVENA EN HOJUELAS
MARCA: DE LA ABUELA

1. NOMBRE GENÉRICO

Avena hojuelas

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S
Km 3.3 Via Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B
Nit. 860521637-7

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Avena en hojuelas sometido a limpieza, pre cocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cascara de cualquier variedad de las especies. Savita L. y A. Byzantina L.

4. REGISTRO SANITARIO N°

NSA-004786-2018

5. PRESENTACIÓN

1 g hasta 12.500 g y saco por 25kg.

6. COMPOSICIÓN

Avena 100% natural.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

ANÁLISIS	RESULTADO ufc/g	PARÁMETRO	NORMA
Recuento mesófilos aerobios	290	20000	AOAC 966.23
Recuento de levaduras	<10	1000	NTC 4132:1997
Recuento E. Coli	<10	<10	NTC 4458:2007
Recuento de Mohos	30	1000	NTC 4132:1997
Recuento Salmonella	Ausente	Ausente	ISO 6579:2002

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Sabor y olor: libre de sabores extraños, sabor tostado y avena característica.
Color: crema ligeramente caoba característico.

9. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción	1 Cucharada (15g)
Porción por envase N/A Aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías	60
Calorías de la grasa	10
	% valor diario*
Grasa Total 1g	2%
Grasa Saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidratos Totales 10 g	3%
Fibra Dietaría 2 g	8%
Azúcares 0 g	
Proteína 3 g	6%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 4%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	
Calorías por gramo Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4	

10. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS			
Análisis	**Resultado (100 g)**	**Parámetro**	**Método Análisis**
Calorías (Kcal)	381.66	No Aplica	Determinación indirecta Factor Atwater
Carbohidratos	65.66%	No Aplica	Cálculo
Cenizas	1.35%	2,1% máx.	AOAC 923.03
Fibra cruda	1.19%	3% máx.	hidrólisis acida alcalina
Grasa total (g)	7.02%	6% -10,5%	NTC 668
Humedad	10.82%	11,5% máx.	Secado en estufa
Proteína	13.96%	10,5% mínimo	Kjeldahl
Ácidos grasos libres en base seca.		8% máx.	AOAC.

11. EMPAQUE Y EMBALAJE.

Estos productos se empacan bolsa de polipropileno polietileno (empaque primario). Luego se empacan en bolsa transparente de polietileno transparente, la presentación de 180 g se empaca en bolsa de polietileno (empaque secundario) y caja corrugada (empaque terciario)

12. VIDA UTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original)

13. CODICIONES DE TRANSPORTE

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones) y que cumplan con la resolución 2674 de 2013.

14. TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares limpios, secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

15. LEGISLACIÓN

- Resolución 2674.
- NTC 2159.
- NTC 5148.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA/DESCREMADA CON DULCE CON SABOR CARACTERISTICO	FT-PD-06		
		VERSION 05	FECHA 30 07 2013	PAGINA 1 DE 5

NOMBRE DEL FABRICANTE	Pasteurizadora Santo Domingo S.A.
	Nit:830018198-1
	Domicilio: Bogotá D.C. calle 165 Nº 46 -32
	Teléfono: PBX: 6702355
	e- mail: servicioalcliente@santodomingo.com.co
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	Bebida Láctea Fermentada, Semidescremada con dulce, con sabor a mora, melocotón, guanábana, fresa, ciruela, kiwi, pitaya, limón, manzana Cool mix, banana fresa, frutos rojos, guanábana, mango, mandarina, naranja.
	Bebida Láctea Fermentada, descremada con dulce, con sabor a mora, melocotón, guanábana, fresa, ciruela, kiwi, pitaya, limón, manzana Cool mix, banana fresa, frutos rojos, guanábana, mango, mandarina, naranja.
CLASIFICACIÓN	Bebida láctea fermentada
REGISTRO SANITARIO	RSAE02I68611
MARCA	YOGGI, SANTO DOMINGO, DOMINGUITA, DOMINGUIN, DOMINGUITO, YOGGI'X, EKONO, TROOPX, CARREFOUR DISCOUNT, MAXIMA TE CONVIENE, PREZUNIC, JBO MAS CALIDAD, JBO ARTESANAL, JBO GOURMET, CARULLA.
REQUISITOS LEGALES	Resolución 2310 de 2006, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la mezcla de ingredientes higienizados (leche semidescremada, suero, azúcar y gelatina), por medio de la acción de microorganismos (Lactobacillus delbrueckii subs, Bulgaricus y Streptococcus thermophilus) que producen la reducción del pH, con la adición de otros aditivos permitidos (esencias y colorantes). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de vencimiento.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Inicia con la mezcla de ingredientes termo estables, esta mezcla se hace circular por el pasteurizador a 90ºC por 12 segundos, y por el homogenizador de 2000 a 2900 psi, y sale de allí a 45°C a continuación, el inoculo es agregado a la mezcla en un tanque de fermentación enchaquetado, en el cual se mantiene condiciones de temperatura de 40°C con nula agitación por 6 a 7 horas aproximadamente, y se controla continuamente su actividad fermentativa para posteriormente ser enfriado durante 10 horas aproximadamente hasta llegar a 10±2°C. Una vez a alcanzado esta temperatura es saborizado (adición de esencias y colorantes permitidos), empacado y refrigerado para su posterior distribución y almacenamiento a 4±2°C.

COMPOCICION CUALITATIVA	**Bebida láctea Fermentada Semidescremada**		**Bebida láctea Fermentada Descremada**	
	Ingredientes	**Función tecnológica**	**Ingredientes**	**Función tecnológica**
	Leche Semidescremada	Materia prima esencial	Leche Descremada	Materia prima esencial
	Suero de Leche	Materia prima esencial	Suero de Leche	Materia prima esencial
	Azúcar	Edulcorante/Adición esencial	Azúcar	Edulcorante/Adición esencial
	Gelatina	Estabilizante/ Adición esencial	Gelatina	Estabilizante/ Adición esencial

COPIA CONTROLADA

COMPOSICION CUALITATIVA	**Bebida láctea Fermentada Semidescremada**		**Bebida láctea Fermentada Descremada**	
	Ingredientes	**Función tecnológica**	**Ingredientes**	**Función tecnológica**
	Sabor artificial idéntico al natural (melocotón, fresa, mora)	Saborizante/ Adición esencial	Sabor artificial idéntico al natural (melocotón, fresa, mora)	Saborizante/ Adición esencial
	Colorantes Artificiales y naturales Fresa: Rojo cochinilla índex 16255. Mora: Azul No 1 índex 42090 y rojo cochinilla índex 16255. Melocotón: Color natural amarillo cúrcuma y amarillo No 6 índex 15985	Colorante/ Adición esencial	Colorantes Artificiales y naturales Fresa: Rojo cochinilla índex 16255. Mora: Azul No 1 índex 42090 y rojo cochinilla índex 16255. Melocotón: Color natural amarillo cúrcuma y amarillo No 6 índex 15985	Colorante/ Adición esencial
	Cultivos Lácticos(Lactobacillus delbrueckii subs, Bulgaricus y Streptococcus thermophilus)	Bacterias fermentativas/ Adición esencial	Cultivos Lácticos(Lactobacillus delbrueckii subs, Bulgaricus y Streptococcus thermophilus)	Bacterias fermentativas/ Adición esencial

COMPOSICION CENTESIMAL DE ADITIVOS UTILIZADOS	Gelatina	BPM
	Sabores artificiales idéntico al natural	Max 0,8 g/kg
	Rojo cochinilla índex 16255.	Max 200 mg/kg
	Azul No 1 índex 42090	Max 100 mg /kg
	Color natural amarillo cúrcuma	BPM
	Amarillo No 6 índex 15985	Max 200 mg/kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS	**PARAMETRO**	**PARAMETROS INTERNOS**	
		Bebida láctea Fermentada Semidescremada	**Bebida láctea Fermentada Descremada**
	Materia Grasa %m/m	0,9-1,5	Max 0,8
	Proteína Láctea %m/m	1.8-2.5	1.8-2.5
	Acidez Titulable expresada como ácido láctico, % m/m	0,50-1,20	0,50-1,20
	Prueba de fosfatasa	Negativa	Negativa

COPIA NO CONTROLADA

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA/DESCREMADA CON DULCE CON SABOR CARACTERISTICO	FT-PD-06			
		VERSION 05	FECHA 30 07 2013	PAGINA 3 DE 5	

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Olor	Característico a la fruta			
	Color	Propio a la fruta.			
	Sabor	Ligeramente acido dulce, característico al sabor de la fruta.			
	Textura	Gel –Liquido			
	Apariencia	Consistencia suave.			
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		**LIMITE RESOLUCION 2310 DE 1986**			
	ANALISIS REALIZADO	n	m	M	C
	Coliformes Totales NMP/g Siembra en placa	3	20	93	1
	Coliformes Fecales NMP/g/Siembra en placa	3	<3	-	0
	Mohos y levaduras UFC/g/Siembra en placa	3	200	500	1

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional.
Tamaño por porción: 1 vaso (200 g)
Porciones por envase: 1

Cantidad por porción	
Calorías 140	**Calorías de la grasa 20 Cal**
	Valor Diario*
Grasa Total 2.5 g	**4%**
Grasa Saturada 1,5 g	7%
Grasa Trans 0 g	0%
Grasa insaturada 1,0 g	
Colesterol 5 mg	**2%**
Sodio 55 mg	**2%**
Carbohidrato Total 26 g	**9%**
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 19 g	
Proteína 4 g	**8%**
Vitamina A 0%	**Vitamina C 0%**
Calcio 15 %	**Hierro 0%**

No es una fuente significativa de Fibra dietaria y Grasa trans.

* Los porcentajes de Valores diarios están basados en una dieta de 2.000 Kcalorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades Calóricas. Percent daily values are based in a 2.000 (800 Kj) calories diet.Your daily values may be higher or lower depending on your calories need.

Calorías		2000	2500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidratos Totales		300g	375g
Fibra Dietaria		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de bebidas y recetas.
RECOMENDACIONES DE USO	No mezclar con productos ácidos en condiciones normales de uso. No calentar.
ALERGENOS	*ALERGENOS (Presentes en el producto, otros productos envasados en la misma línea y/o presentes en la planta): Proteína como componente natural de la leche.

COPIA

INOCUIDAD	Esta exenta de sustancias tales como: grasas de origen vegetal o animal diferente a la láctea, tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas, aflatoxinas y metales pesados, se tiene en cuenta normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las normas internacionales FAO, OMS y otras adoptadas por el ministerio de salud.
	PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS
	FISICOS *Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos, pelos, vidrio e hilos.
	QUIMICOS ***** MEDICAMENTOS VETERINARIOS: Betalactamicos, Tetraciclinas y Sulfamidas. * PLAGUICIDAS: Organoclorados , Organofosforados. * CONTAMINANTES AMBIENTALES: Metales pesados. *MICOTOXINAS: M1 * OTROS CONTAMINATES (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes)
	BIOLOGICOS * MICROORGANISMOS PATOGENOS (Bacillus cereus, Brucella spp, Campylobacter jejuni, Coxiella burnetii , Escherichia coli enterohemorrágica O157:H7, Listeria Monocytogenes, Mycobacterium bovis, Salmonella spp, Staphylococcus aureus enterotoxigénico, Yersinia enterocolitica).
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para el público en general, excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica.
POBLACION SENSIBLE	Personal que presente alergia a la proteína láctea.
ENVASE	Vaso de polipropileno blanco sintético grado alimenticio, garrafa plástica de polietileno blanco sintético grado alimenticio con tapa de seguridad de polietileno y bolsa de polietileno coextruido blanco sintético grado alimenticio.
EMPAQUE/EMBALAJE	**Descripción del Empaque (Aquel que cubre el envase del Producto)** Bolsa de polietileno de alta densidad PEMD **Descripción del Empaque Segundario (Aquel que cubre el Empaque del Producto)** Canastilla plástica.
PRESENTACIONES COMERCIALES	Presentaciones en: Paquete vaso 150 g x 4 unidades, Paquete bolsa 150 g x 8 unidades, paquete bolsa 200 g x 6 unidades, bolsa individual de 200 g, paquete bolsa 1000 g x 3 unidades, bolsa individual 1000 g, garrafa 4000 g, garrafa 1800 g.

COPIA NO CONTROLADA

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA/DESCREMADA CON DULCE CON SABOR CARACTERISTICO	FT-PD-06		
		VERSION 05	FECHA 30 07 2013	PAGINA 5 DE 5

IDENTIFICACION DEL LOTE	**L 149A** **L:** Lote **149:** Día juliano de envasado. **A:** Letra que corresponde a la máquina que se envasa (A-B-C-D o Código interno de operario que empaca manualmente referencia garrafa). **VENCE 05 JUL13 L149A** **VENCE:** Vencimiento **05:** día del mes para vencer hasta media noche. **JUL**: El mes que se vence **13:** Año de vencimiento
TIEMPO DE VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 39 días en temperatura de refrigeración a partir de su empaque.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Manténgase refrigerado entre 2 y 6 ºC y después de abierto refrigérese y consumase en el menor tiempo posible. Consumir preferiblemente frio.
BENEFICIOS	Ayuda a restablecer la flora bacteriana intestinal sana, refuerza el sistema de defensas y aporta calcio a la dieta.
ALMACENAMIENTO	Almacenar en condiciones de refrigeración entre 2 Y 6 ºC, en áreas limpias y en condiciones higiénicas cumpliendo con el decreto 3075/97. Proteger de la luz solar directa.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Monitoreo de condiciones de almacenamiento en planta, transporte, centros de distribución y en exhibidores comerciales por parte del cliente. Monitoreo continuo de almacenamiento refrigerado en sitios limpios y secos libres de insectos y roedores o materiales que generen olores y sabores fuertes. Evitar impactos que deterioren el empaque, no almacenar en recipientes que puedan perforar el empaque, recipientes que hayan sido utilizados para productos químicos y evitar excesos de manipulación. Transporte a través de vehículos refrigerados que cumplan con las condiciones del decreto 3075/97, vehículos exclusivos para transporte de alimentos.

REVISADO POR	**MOTIVO Y DESCRIPCION DEL CAMBIO**	
Nombre: Ing. Liliana Morales Cargo: Comité Verificador	Firma: Liliana Morales Fecha: 30 de Julio de 2013.	Adición de marca, Inclusión de información nutricional, normatividad aplicable y peligros controlados.
APROBADO POR		**ANTERIOR EDICION**
Nombre: Ing. Gloria Amparo León. Cargo: Gerente General	Firma: Fecha: 30 de Julio de 2013	VERSION 04 / FECHA 01 12 2012

COPIA

SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**FRIJOL CARGAMANTO ROJO**	***DESCRIPCIÓN***	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2

DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 NACIONAL
MARCA COMERCIAL	SuDespensa
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812
PRESENTACION COMERCIAL	460g, 500 g, 1000 g, 12.5 Kg, 50 Kg
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	No tiene restricciones de consumo.No contiene aditivos
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Frijol Cargamanto Rojo granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Semi-Rojizo, Rojo
Sabor: Característico
Textura: Dura con piel lisa

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	≤ 0,2
GRANOS DANADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTANTE	≤ 5
IMPUREZAS	1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 15

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES Valor de referencia m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200.000	300.000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
MOHOS	UFC/g	3.000	5.000
LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 871 de 2005, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Resolución 719 de 2015 * Resolución 2906 de 2007 * Resolución 2674 de 2013 *Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion de materias primas 2. Zarandeo, Limpieza y Brillo 3. Empaque y pesaje de producto 4. Almacenamiento temporal 5. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97
Realizó:	Janeth Rodriguez

SuDespensa® Barragán S.A.
Firma Auxiliar de Calidad 1.1.387-5

FRIJOL CARGAMANTO
MARCA: MARITZA

1. NOMBRE GENÉRICO



Frijol Cargamanto. (***Phaseolus vulgaris)***

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S

Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B

Nit. 860521637-7

3. CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD

N° 2016007224

4. DESCRIPCIÓN

Grano procedente de los géneros phaseolus ssp. Y vigna, redondos, secos y limpios, libres de infestación, impurezas, no debe presentar olores objetables. Producto natural sin preservativos ni aditivos.

5. PRESENTACIÓN

454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g, 12500 g y 100 Lb

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Supervisora de Calidad** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Roger Contreras
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción	1/4 taza (60g)	
Porción por envase	N/A Aprox.	
Cantidad por porción		
Calorías		200
Calorías de la grasa		0
		% valor diario*
Grasa Total 0,5g		1%
Grasa Saturada 0g		0%
Grasa Trans 0g		
Colesterol 0mg		**0%**
Sodio 5 mg		**0%**
Carbohidratos Totales 37 g		12%
Fibra Dietaría 9g		36%
Azúcares 1 g		
Proteína 14 g		28%
Vitamina A 0%		Vitamina C 4%
Calcio 6%		Hierro 20%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas		
Calorías por gramo		
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteína 4

7. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g. empaque secundario (bolsa de polietileno transparente)

8. CARACTERISTICAS GENERALES

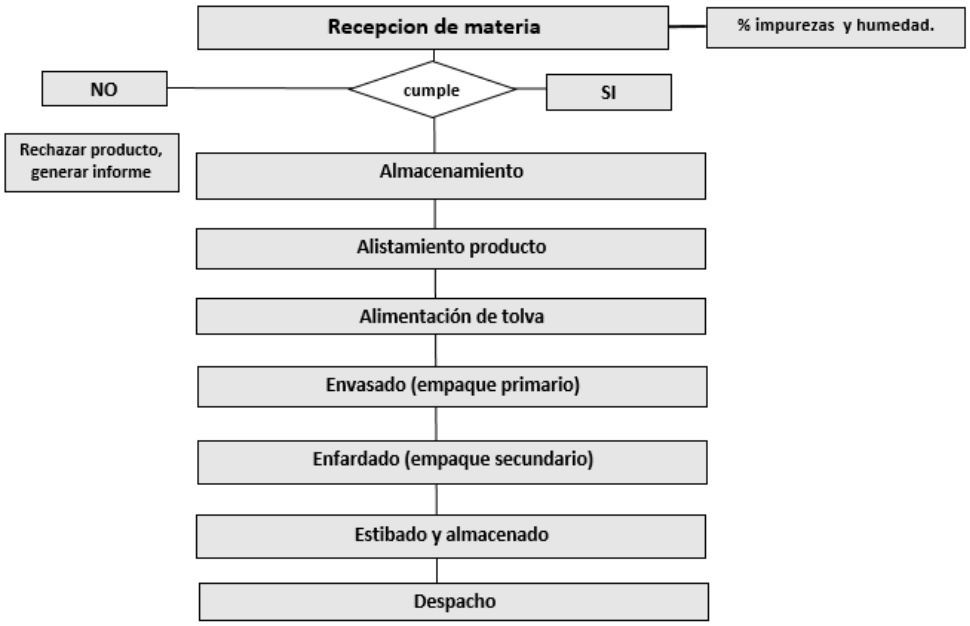
Grano tipo 1 grado 2

Característica	Especificación
Granos dañados	Máx. 2,0%
Granos abiertos	1%
Materias duras	Máx. 0,2%
Granos partidos	Máx. 1,0%
Variedades contrastantes	Máx. 2,0%
Variedades no contrastantes	5%
Humedad	Máx 11.21%
Impurezas	Máx. 1%

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica microbiológica	Especificación
Mesófilos	200000-300000 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
Mohos	3000-5000 UFC/g
Levaduras	3000-5000 UFC/g
Staphylococcus Aureus Coagulasa	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	700-1000 UFC/g

10. DIAGRAMA DE PROCESO



11. PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción de cuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lave bien los granos.
- Cocinar en agua por 20 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

12. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto, determinado por análisis sensorial.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Supervisora de Calidad** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Roger Contreras
Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020	Fecha: 11 de Enero de 2020

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

14. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 871 – 22 Dic 2005.
- Resolución 2674.

SuDespensa Barragán S.A.

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**FRIJOL CARGAMANTO ROJO**	**DESCRIPCIÓN**	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN EEUU		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACION COMERCIAL	460g, 500 g, 1000 g, 12.5 Kg, 50 Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	No tiene restricciones de consumo.No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Frijol Cargamanto Rojo granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Semi-Rojizo, Rojo
Sabor: Característico
Textura: Dura con piel lisa

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	≤ 0,2
GRANOS DANADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTANTE	≤ 5
IMPUREZAS	1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 15

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200.000	300.000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
MOHOS	UFC/g	3.000	5.000
LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 871 de 2005, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Resolución 719 de 2015 * Resolución 2906 de 2007 * Resolución 2674 de 2013 *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion de materias primas 2. Zarandeo, Limpieza y Brillo 3. Empaque y pesaje de producto 4. Almacenamiento temporal 5. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Solicitante: COMERCIALIZADORA MONTRIAL **Realizó:** Janeth Rodriguez

SuDespensa Barragán S.A. NIT. 830.111.367-5

Firma Auxiliar de Calidad

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Harina precocida de maíz blanco.

Marcas: LA SOBERANA**,** AREPAREPA, INKAREPA, GRAN AREPA, MEDALLA DE ORO, EXITO, LA OZ, RINDEAREPA, MI DIA, MORIXE.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Todas las referencias son empacadas en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada (cojín) para marcas La Soberana, Areparepa, Rindearepa, Mi Dia.
- Bolsa tipo catedral (fondo plano) para marcas Areparepa, Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de Oro, Éxito, La Oz, Morixe.

En los siguientes materiales:

- Bolsa Polietileno para marcas La Soberana, Areparepa, Rindearepa, Mi Día, La Oz.
- Bolsa Laminada para marcas Inkarepa, Gran Arepa, Medalla de Oro, Éxito, Surtimax, Morixe.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción, laminado, secado y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Blanco cremoso homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Fisicoquímicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar	1.0 Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	4,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	750,0 µg/Kg Máximo*
Zearalenona, en µg/Kg	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	1000,0 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Metales pesados:

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	3	0	Ausente	-

En donde:
- n = tamaño de la muestra.
- c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.
- m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
- M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario: Polietileno

Material: Bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} para referencias de 500g y 2,3 x 10^{-3} pulgadas para referencias de 1000g.

Especificaciones del empaque primario: Laminado

Material: bolsa virgen laminada de polietileno baja densidad más polipropileno biorientado.
Calibre: 2,80 x 10^{-3} pulgadas para unidades de 500g y 1000g.

Especificaciones del empaque secundario.

Material: bolsa virgen de polietileno baja densidad transparente.

Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.

Número de unidades por embalaje: fardos de 24 unidades de 500 g y 20 unidades de 1000 g.

	GTIN 13	GTIN 14
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g x 24 uds:	**7702910002077**	**37702910002078**
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g x 20 uds:	**7702910002091**	**47702910002099**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910002015**	**37702910002016**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910002022**	**47702910002020**
Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 500 g x 24 uds:	**7709995002664**	**37709995002665**
Harina precocida de maíz blanco Rindearepa x 1000 g x 20 uds:	**7709995002657**	**47709995002655**
Harina precocida de maíz blanco MI Dia x 500 g: 24 uds:	**7705946009065**	**47705946009063**
BOLSA TIPO CATEDRAL		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910302221**	**37702910302222**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910302214**	**47702910302212**
Harina precocida de maíz blanco Inkarepa x 1000 g x 20 uds:	**7759473000019**	
Harina precocida de maíz blanco Gran Arepa x 1000 g x 20 uds:	**7804601443999**	
Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 500 g x 24 uds:	**7701008506787**	**37701008506788**
Harina precocida de maíz blanco Medalla de Oro x 1000 g x 20 uds:	**7701008506763**	**47701008506761**
Harina precocida de maíz blanco Exito x 500 g x 24 uds:	**7701001091037**	**17701001091034**
Harina precocida de maíz blanco Exito x 1000 g x 20 uds:	**7701001091044**	**17701001091041**
Harina precocida de maíz blanco La Oz x 500 g x 24 uds	**7704269107700**	**17704269107707**
Harina precocida de maíz blanco La Oz x 1000 g x 20 uds	**7704269105249**	**1770426910524**
Harina precocida de maíz blanco Morixe x 1000 g x 20 uds	***7790199603368***	***17790199603365***
BOLSA TIPO LADRILLO		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910305185**	**37702910305186**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910305178**	**47702910305176**

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej.: 12 JUN 20 L 205

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g)	
Porciones por envase: 14 aprox. (para 500g)	
Porciones por envase: 29 aprox. (para 1000g)	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 10
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato total 28 g	**9%**
Fibra dietaría 2 g	8%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	**6%**
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 4%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:

1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, puede agregar a la masa queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5. Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo para autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

ALERGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.
Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012, “por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.

INFORMACIÓN GENERAL

PRODUCIDO POR:
SOBERANA S.A.S
NIT: 811022981-7
Oficina Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
Planta de producción: Km 1 Vía Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
22 de Octubre de 2019.	ALEXANDER LEAL ESPITIA **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S
2. NÚMERO DE NIT	802.001.105-9
3 NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ LA INSUPERABLE
4. NÚMERO DEL PERMISO SANITARIO	RSAK10I3504
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea Mays var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifican dependiendo del tipo de Maíz del que provengan, así: Harina Precocida de Maíz blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
6. NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES	Maíz, Vitamina B1 (mg/kg), Vitamina B2 (mg/kg), Niacina (mg/kg), Hierro (mg/kg) y Ácido Fólico (mg/kg).

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	Maximo 1000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	Maximo 100
	Detección de Salmonella /25 g	AUSENCIA

	PARÁMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**	**MÉTODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	HUMEDAD % EN MASA	Máx. 13	Secado a 130°C – NTC 529
	PROTEÍNA (%NX6,25), EN BASE SECA % EN MASA	Min. 6.0	Kjeldahl, ISO 1871
	GRASA EN % EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA	Máx. 2.3	Extraccion soxlet- NTC 668
	CENIZAS EN % FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA	Máx. 1.2	Calcinación 900 °C-NTC 3806
	INDICE DE ABSORCION DE AGUA cm3/g a 25 °C	Mín. 4.5	NTC 3594
	GRANULOMETRÍA (%) DE RETENCIÓN TAMIZ 710 micrones (No.25)	Máx. 1	AOAC 965.22

	PARÁMETRO	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**MÉTODO**
9.INFORMACÍON NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	Niacina (mg/Kg.)	Min. 55	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	Hierro (mg/Kg.)	Min. 44	
	Vitamina B1 (mg/Kg.)	Min. 6	
	Vitamina B2 (mg/Kg.)	Min. 4	
	Acido Fólico (mg/Kg.)	Min. 1,54	1.56 HPLC

	PARÁMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	MÉTODO
10. METALES PESADOS	PLOMO (mg/Kg)	Max 0.2	Absorción atómica
	CADMIO (mg/Kg)	Máx 0.1	Absorción atómica

11.CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina precocida de Maíz se comecializa en los siguientes materiales de empaque: bolsas de polietileno, bolsas BOPP+CAST, bolsas BOPP+ polietileno. Presentaciones: 500 g, 1000 g. Pacas x 20 Kilos / Pacas x 24 libras
12. PROCESO DE ELABORACIÓN	
13. VIDA ÚTIL ESPERADA FECHA DE VENCIMIENTO	Las vida útil de la harina precocida de maíz es de un (1 año), se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
14. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados, debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina que la disposición de los arrumes sea con un espacio minimo de 60 cm con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el prodcuto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzandolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de harina en el suelo. Se deben usar estibas con altura minima de 15 centimetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigacion a intervalos regulares.
15. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
16. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Barranquilla Vía 40 No 62-174 Teléfono: 3443088 Ext. 114
17. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 3594 (Ultima actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 2906 de 2007 .

APROBADO POR:	**ING CALIDAD Y SST**
NOMBRE:	**KATIUSCA VANESSA FLÓREZ ROSALES**
FIRMA:	Katiusca Flórez Rosales

HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA BLANCA
MARCA: DE LA ABUELA



1. NOMBRE GENÉRICO

Harina de maíz precocida blanca

2. REGISTRO SANITARIO INVIMA

N° PSA-001004-2017

3. FABRICANTE:

POR: BELLINI – Madrid
PARA: Organización Cardenas S.A.S
Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B
Nit. 860521637-7

4. DESCRIPCIÓN

La Harina de Maíz Precocida, es un producto obtenido del grano de Maíz blanco seleccionado y clasificado para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, precocción laminado, secado, molienda y cernido.

5. PRESENTACIÓN

500 g, 1000 g

6. CARACTERISTICAS GENERALES

Características Organolépticas

Olor:	Característico de maíz, no debe presentar olores fungosos, fermentados, rancios o amargos
Sabor:	Característico de maíz, no debe presentar sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos
Color:	Blanco cremoso, debe ser uniformes, no debe tener grumos, ni materiales contaminantes
Textura:	Granulosa

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Supervisora de Calidad** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Roger Contreras
Fecha: 27 de Febrero de 2020	Fecha: 27 de Febrero de 2020	Fecha: 27 de Febrero de 2020

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción 1/4 taza (35 g)
Porciones por envase 14

Calorías 130 Calorías de grasa 10

	% valor diario
Grasa Total 1g	2%
Grasa Saturada 0 g	0%
Acidos grasos trans. 0 g	0%
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 27 g	9%
Fibra Dietaria 4 g	16%
Azúcares 0g	0%
Proteína 3g	6%
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	0%

8. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto es empacado en polietileno de baja densidad

Características Microbiológicas

ANÁLISIS	REQUERIMIENTO ufc/g
Recuento Eschericha coli	Máx <10
Recuento Staphylococcus coagulasa positivo	Máx <100
Recuento Bacillus cereus	Máx 100
Mohos y Levaduras	1000 - 2000
Recuento Salmonella	Ausente

Características Fisicoquímicas

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Parámetros	**Requerimientos**
Humedad	Máx 13%
Proteína	Min 6%
Grasa	Máx 2%
Expansión de la masa (cm)	Máx. 8 cm
Granulometria (%)	Min 1.0%
Separación de agua	Máx 4mm
Indice de absorción de agua (25°C)	Mín 4.5
Aflatoxinas	Máx <10 ppb
Metales contaminantes (plomo)	Máx 0.20

9. ALERGENOS

Puede contener trazas de trigo o soya

10. PROCESO DE ELABORACIÓN

Preparación:

- En un recipiente vierta en1 ½ tazas agua y añada sal al gusto
- Agregue 1 ½ tazas de harina precocida de maíz blanco DE LA ABUELA , mezcle y deje reposar 3 minutos
- Amase hasta obtener una masa suave y consistente.
- Deje reposar por 5 minutos.
- Arme las arepas y áselas en una parrilla o fríalas en aceite bien

11. VIDA ÚTIL

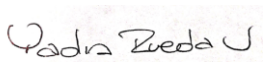
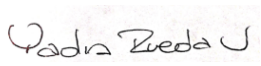
El producto tiene una vida útil El producto tiene una durabilidad de 12 meses a partir de la fecha de elaboración teniendo en cuenta las siguientes características y garantizando buenas condiciones de almacenamiento

12. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar fresco y seco, sobre estibas, lejos de productos que puedan trasmitir sabores u olores objetables al alimento a una temperatura moderada dentro de su empaque natural y/o recipiente hermético

13. LEGISLACIÓN

Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud: por el cual se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad Yadira Rueda U 	**Supervisora de Calidad** Yadira Rueda U 	**Gerente de Planta** Roger Contreras 
Fecha: 27 de Febrero de 2020	Fecha: 27 de Febrero de 2020	Fecha: 27 de Febrero de 2020

- Resolución número 233 de 2011 del Ministerio de protección social: por la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional.
- Resolución número 005109 de 2005 del Ministerio de protección social: por la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado.
- Resolución 16379 del 18 de junio del 2003: Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.
- Norma técnica colombiana NTC 3581: Nivel Máximo permito de Aflatoxinas en los alimentos.
- Norma técnica colombiana NTC 3594: Harina precocida de maíz para consumo humano.

	FICHA TÉCNICA HARINA DE MAÍZ BLANCO PRECOCIDA			
	Código: FT-SG-005	**Página: 1 de 9**	**Versión 14**	**22/11/2018**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Definición	La Harina de Maíz Precocida Blanca, es un producto obtenido del grano de Maíz blanco seleccionado y clasificado para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, precocción, laminado, secado, molienda y cernido.
Vida útil estimada	El producto tiene una durabilidad de 12 meses a partir de la fecha de elaboración teniendo en cuenta las siguientes características y si se mantiene en buenas condiciones de almacenamiento.

Temperatura	Humedad relativa	Vida útil
6 - 14ºC	<42%	12 meses
15 - 23ºC	43-45%	10 meses
24 - 28ºC	46-50%	8 meses
>28°C	>50	6 meses

Tipo de conservación	Debe conservarse en un lugar seco, limpio, sobre estibas, separado de las paredes a una distancia de 50 cm, sin ningún grado de contaminación, lejos de productos que puedan trasmitir sabores u olores objetables al alimento. Debe controlarse la presencia de roedores e insectos efectuando control sobre plagas.
Composición	Grano de maíz blanco 100%
Consumidores potenciales	Toda población mayor de un año
Información para alérgicos	Puede contener trazas de trigo o soya
Usos	Con la harina de maíz precocida se pueden preparar arepas, empanadas, arepa de huevo, tamales, pasteles y envueltos.
Procedencia	Producto procesado en Colombia.
Instrucciones de uso	Receta de Arepas Ingredientes (10 – 12 porciones) • 2 Tazas de harina de maíz precocida blanca • 2 tazas de agua o leche • Sal al gusto • Margarina o mantequilla Preparación: 1. Vierta en un recipiente 2 tazas de harina de maíz precocida con 2 tazas de agua o leche. 2. Mezcle bien, añada sal, mantequilla o margarina y si lo desea queso al gusto. 3. Amase hasta obtener una masa suave y consistente. 4. Deje reposar por 5 minutos. 5. Arme las arepas según su gusto ya sea manual o con molde, aselas a fuego lento o fríelas.

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

Parámetro	Requerimientos	
Humedad	13% Máximo	
Proteína	6.0 % Mínimo	
Grasa	2.3% Máximo	
Cenizas	1.2% Máximo	
Expansión de la masa en cm	Min: 6 cm Max: 8 cm	
Separación de Agua (mm)	Max: 4.0 mm	
Granulometría: en % de retención tamiz 710 micrones (No. 25 U.S.A. Estándar) según AOAC	1.0% Máximo	
Índice de absorción de agua (cm³/gr) a 25ºC	4 Mínimo	
Metales contaminantes	Plomo, expresado como Pb (mg/Kg) 0,20 Max	Cadmio, expresado como Cd (mg/Kg) 0,10 Max

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	Requerimientos
Recuento de E. coli (UFC/g)	<10 Máximo
Recuento Estafilococo aureus coagulasa positiva/g	<100 Máximo
Recuento Bacillus cereus (UFC/g)	100 Máximo
Mohos y Levaduras (UFC/g)	1000 Máximo
Determinación de Salmonella en 25 g	AUSENTE

Parámetros especificados por NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO.

4. MICOTOXINAS:

Parámetro	Requerimientos (N.M)
Aflatoxinas	10.0-µg/kg
Ochratoxinas	3.0-µg/kg
Deoxinivalenol	750-µg/kg
Zearalenona	75-µg/kg
Fumonisinas	1000-µg/kg

Parámetros especificados según Resolución 4506 de 10 octubre 2013. ESPECIFICA NIVELES MAXIMOS DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS
(N.M) Nivel máximo

5. EVALUACIÓN SENSORIAL:

Parámetro	Requerimientos
Color	Blanco cremoso. El color debe ser uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños.
Olor	Característico de maíz. No debe presentar olores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable.
Sabor	Característico de maíz. No debe presentar sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable.
Textura	Granulosa

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: ¼ taza (35 g)			
Porciones por envase: 14			
Cantidad por porción			
Calorías 130		Calorías de la grasa 10 Kcal	
		% Valor Diario*	
Grasa Total 1 g		2%	
Grasa saturada 0 g		0%	
Ácidos grasos trans 0g			
Colesterol 0 mg		0%	
Sodio 0 mg		0%	
Carbohidratos Total 27 g		9%	
Fibra dietaría 4 g		16%	
Azúcares 0g			
Proteínas en 3 g		6%	
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	
Calcio 0%		Hierro 0%	

* 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	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carb. Total		300g	375g
Fibra dietaría		25g	30g
Calorías por gramo:			
Grasa 9	Carbohidrato 4	Proteína 4	

7. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES:

Presentaciones comerciales y Material de empaque	Desde 100g hasta 50kg conteniendo desde una unidad hasta 24 unidades Paca por 24 unidades empaque laminado BOPP, Empaque polietileno de baja densidad 50kg empaque de polipropileno SAN LUIS, PB DEL CULTIVO, RIO GRANDE, MONICA, GOLD MILLS, BELLINI, ARO, MYK, SUMERCE, EKONO, ÉXITO, CARULLA, COORATIENDAS, DOÑA MASA, DOLCHI FOODS, LA PERSA, MERCA CENTRO, SU SABOR LATINO, DEL SUR, GUALI, MEDALLA DE ORO, JBO MAS CALIDAD Y METRO JUNTO A TI, ALKOSTO, UNIDOS, OLIMPICA, COLSUBSIDIO, HORNEADITOS, SUPERIOR, SURTIMAX, MEGATIENDAS, MI DIA, MEGATIENDAS, QUICKSY, FRESCAMPO, MEGAREPA, MÁXIMA TE CONVIENE, CUSIN & CO.
Condiciones de transporte	La Harina Precocida Blanca se debe transportar 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) y limpios. El piso del vehículo debe están en buenas condiciones, en caso de que sea madera debe estar protegido con lonas, plástico o estibas plásticas.
Legislación aplicable	El producto debe cumplir con: • Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud: por el cual se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura. • Resolución número 333 de 2011 del Ministerio de protección social: por la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional. • Resolución número 005109 de 2005 del Ministerio de protección social: por la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado. • Resolución 16379 del 18 de junio del 2003: Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. • Resolución 4506 del 2013: Especifica niveles máximos de contaminantes en alimentos • Resolución 719 de 2015: Categorización de alimentos por riesgo en salud pública. • Norma técnica colombiana NTC 3594: Harina precocida de maíz para consumo humano (2010-12-15)
Reconocimiento legal	Permiso Sanitario: PSA-001004-2017

8. **INTERPRETACIÓN DEL LOTE BULTOS:**

EJEMPLO: MBL01S1L1304	
MB	Corresponde al tipo de maíz , Blanco o amarillo
L01	Número del lote de producción en planta.
S1	Corresponde al silo de consumo 1 o 2
L	Letra del mes según orden alfabético
13	Últimos 2 números del año en curso
04	Código del Operario

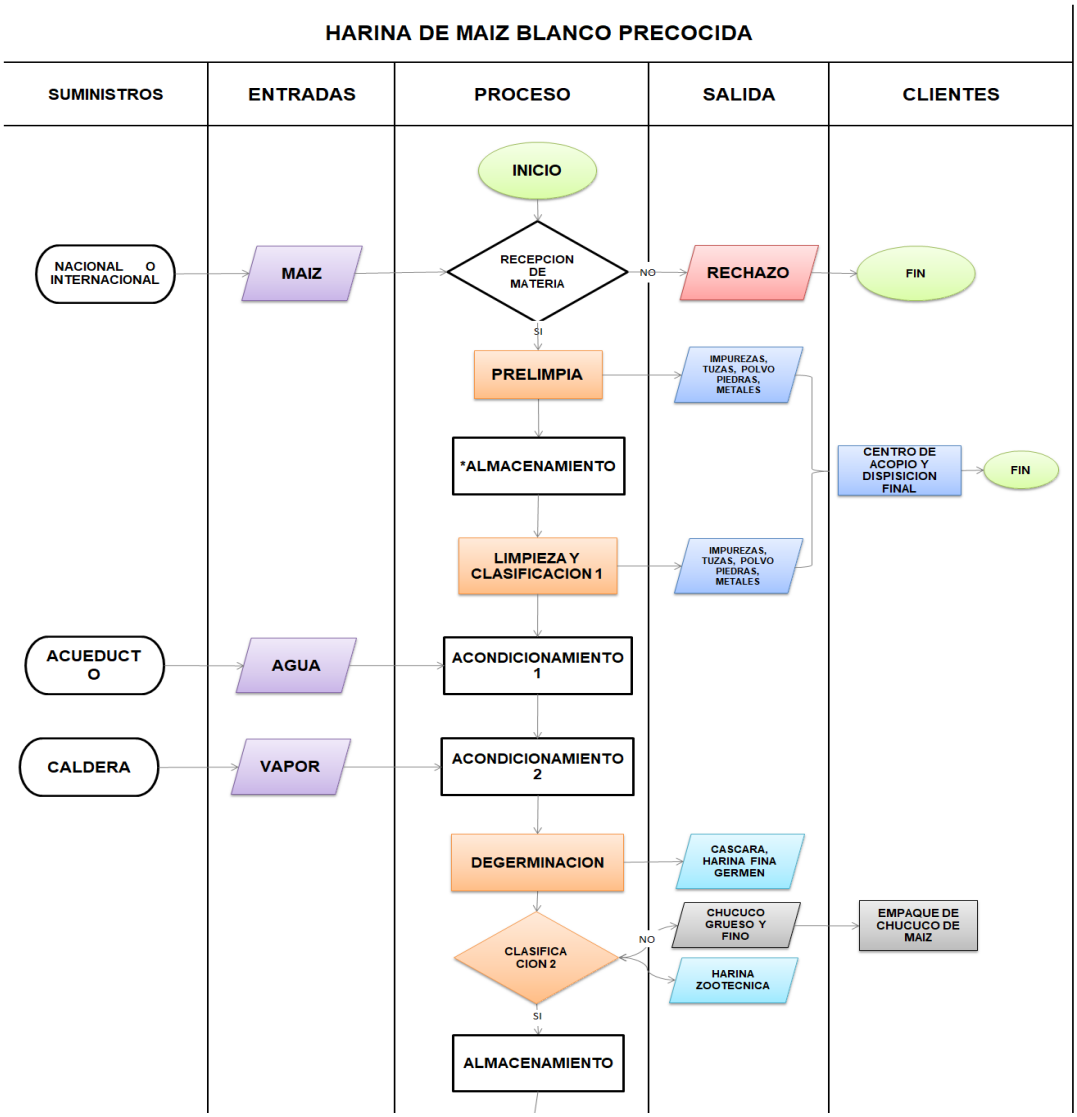
9. INTERPRETACIÓN DEL LOTE UNIDADES:

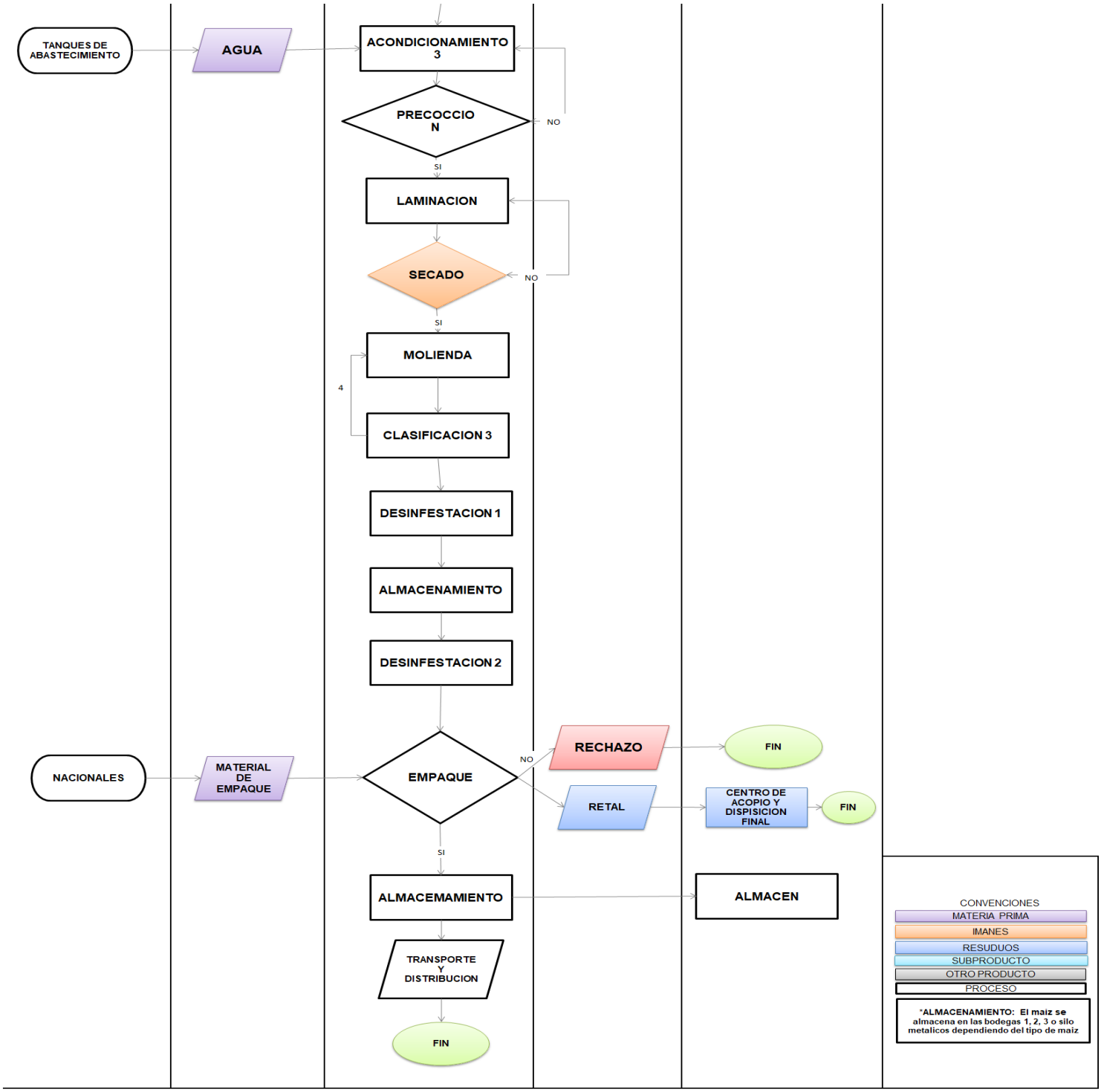
EJEMPLO: L03K15b3		
LOTE: en mayúscula haciendo referencia a al número de lote.	**L**	LOTE
Número de Batch de fabricación del mes correspondiente. Para el caso en mención es el tercer Batch fabricado en noviembre	**03**	Número del Batch del mes (03)
Equivalente al mes de fabricación (letras de la A a la L, en números corresponden del 1 al 12 respectivamente). Para el caso en particular la letra K=11=noviembre.	**K**	Letra que le corresponde al mes de producción (K)
Últimos dos dígitos del año en curso	**15**	Año en curso
Letra en minúscula del turno de empaque: a = 06:00-14:00. b = 14:00-22:00. c = 22:00-06:00	**b**	Turno de Empaque
Número de la maquina empacadora(en este caso # 3)	**3**	Maquina empacadora

10. INTERPRETACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO:

EJEMPLO: VEN 20 MAY 12	
VEN	VENCE
20	Día de vencimiento
MAY	Mes de vencimiento
13	Año de vencimiento

11. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO




TANQUES DE ABASTECIMIENTO
AGUA
ACONDICIONAMIENTO 3
PRECOCCION
NO
SI
LAMINACION
SECADO
NO
SI
MOLIENDA
4
CLASIFICACION 3
DESINFESTACION 1
ALMACENAMIENTO
DESINFESTACION 2
NACIONALES
MATERIAL DE EMPAQUE
EMPAQUE
NO
RECHAZO
FIN
RETAL
CENTRO DE ACOPIO Y DISPISICION FINAL
FIN
SI
ALMACEMAMIENTO
ALMACEN
TRANSPORTE Y DISTRIBUCION
FIN
CONVENCIONES
MATERIA PRIMA
IMANES
RESUDUOS
SUBPRODUCTO
OTRO PRODUCTO
PROCESO
*ALMACENAMIENTO: El maiz se almacena en las bodegas 1, 2, 3 o silo metalicos dependiendo del tipo de maiz

RECEPCION MATERIA PRIMA	Muestreo de cada vehículo según procedimiento de Muestreo (PRSG-007), el cual pasa al laboratorio para sus respectivos Análisis fitosanitarios y físico Químicos El Analista de Calidad dejara el registro en los formatos respectivos, las características de grano obtenidas serán comparadas con las fichas técnicas y/o condiciones de compra con lo que se podrá tomar una decisión de aceptación o rechazo según PNC PR-SG-006 El director de Producción define el grano que pasara al silo de consumo (proveniente de las bodegas, silos o directamente
ALMACENAMIENTO 1	La conservación de la calidad del maíz está estrechamente relacionada con la temperatura y el porcentaje de humedad del maíz por lo que entre este mas frio y seco se almacene mayor será el tiempo de vida útil, la materia prima es descargada en bodegas graneladas b1, b2, b3 o en la bodega de perlados bp si esta empacado en bulto, Mientras el grano se encuentre en las Bodegas graneladas será monitoreado por los Analistas de calidad los cuales realizaran inspecciones del producto según las características de recepción.
PRE-LIMPIEZA	El grano debe pasar a pre limpieza, donde el maíz es separado de impurezas propias de los cereales (piedras, palos, tusas, metales, otros),mediante mallas fijas y vibratorias y corrientes de aire, en esta etapa se limpian los granos con ayuda de un equipo pre-limpiador, el cual cuenta con tres sistemas de extracción de impurezas: un cilindro para separar las impurezas de gran longitud y dos cámaras de aspiración para separar las impurezas livianas las cuales incorporan un transportador helicoidal para recoger los vanos y finos, en esta etapa se recoge al rededor del 95 al 97% de impurezas. Adicionalmente este equipo cuenta con un imán para elementos ferrosos con capacidad magnética de >3000 GAUSS, Según procedimiento de Control de Metales (PR-GP-007).
ALMACENAMIENTO 2	La conservación de la calidad del maíz esta estrechamente relacionada con la temperatura y el porcentaje de humedad del maíz por lo que entre este mas frio, seco y libre de impurezas se almacene mayor será el tiempo de vida útil la materia prima es descargada en, silos de consumo 1 y 2 silos metálicos 3, 4, 5 y 6, dichos silos serán monitoreados por los Analistas de calidad los cuales realizaran inspecciones del producto según las características de recepción.
LIMPIEZA Y CLASIFICACION 1	En esta etapa se realiza limpieza mediante zarandas y succión de aire para clasificar y limpiar el grano (tusa, piedras, polvo) que no se hayan eliminado en la pre limpia es decir del 2 al 3% de purezas restantes. Adicionalmente este equipo cuenta con un imán para elementos ferrosos con capacidad magnética >3000 GAUSS.
ACONDICIONAMIENTO 1 Y 2	En esta etapa de acondicionamiento 1 se incorpora agua fría y en la etapa de acondicionamiento 2 se incorpora vapor a presión al grano de maíz para facilitar el desprendimiento del germen y pericarpio. La adición de agua y vapor depende de la variedad del maíz y condiciones Iníciales de la humedad del maíz
DEGERMINACION	Descarga de vapor, entre un eje en revolución y una criba fija que permite la fricción del grano y la separación parcial de los subproductos (cascara y pericarpio) y obtener la fracción principal (endospermo). Adicionalmente este equipo cuenta con un imán para elementos ferrosos con capacidad magnética >3000 GAUSS.
CLASIFICACION NO. 2	Clasificar a través de cribas de diferentes diámetros de orificio para preparar el endospermo en la etapa de precocción.
ALMACENAMIENTO Y ACONDICIONAMIENT	Esta etapa se acondiciona y almacena el endospermo el grano proveniente de las mesas densimetrías es almacenado en silos de concreto de grit 1,2,3 y 4 para tornillo de humectación, que debe tener un porcentaje de humedad entre el 17 - 22%

PRECOCCION	Luego de humectado el endospermo se hace transitar a través de una columna (recipiente rectangular), provista por un collarín que posee flautas (tubería con orificios colocados en posiciones especificas) por donde se adiciona mas vapor al paso de los granos (endospermo) asegurando así expandir el grano (cocinarlo)
LAMINACION	El endospermo expandido o gelatinizado se hace pasar a través de dos rodillos graduables para convertirlos en hojuelas de calibre medio entre 300 y 500 micrones.
SECADO	La hojuela pasa por el secador lecho fluido por donde circula aire caliente en la parte trasera del equipo y aire frio en la parte delantera del equipo para obtener humedad inferior al 13 %
FRACCIONAMIENT	La hojuela obtenida atreves del proceso de precocción es fraccionada por impacto mecánico
MOLIENDA Y CLASIFICACION	En esta etapa se busca la disminución paulatina del tamaño de partícula pasando por el cernedor y así obtener una harina homogénea en granulometría y humedad, el Analista de calidad Tomara una muestra según Procedimiento de Muestreo (PR-SG-007), para realizar los respectivos análisis de calidad y dejar el registro en el formato (F07-PRSG-007) , cualquier desviación en las variables de control del proceso el Analista informara de inmediato al molinero de turno para que realice el respectivo ajuste , en caso de presentarse producto por fuera de parámetros se procederá según Procedimiento de Producto No Conforme (PR-SG-006)
DESINFESTACIO N	La harina ya homogénea pasa por el Desinfestado con el objeto de romper los huevos o larvas de insectos que pueda tener
EMPAQUE	El producto terminado es almacenado en silos 1,2, 3 de producto terminado donde se lleva la harina a través de transporte mecánico a las maquinas empacadoras allí se empacan bolsas de 454, 500, 1000 gramos y luego se embalan en pacas de 24 y 20 unidades correspondientes en peso a 10,896 kg, 12 kg, 15 kg y 20 kg. O en lonas de polipropileno laminado de 10 kg, 25 kg y 50 kg. la producción de harina se registra en los respectivo formatos, el Analista de Calidad y el Empacador deben tomar muestras para verificar el peso del producto empacado y registrarlo en el respectivo formato según el procedimiento de muestreo (PRSG-007)
ALMACENAMIENT O 3	El producto es almacenado sobre estiba, cumpliendo Con las normas de almacenamiento en las bodegas de producto terminado. Según Procedimiento de Almacenamiento (PR-GP-002), El departamento de calidad libera o rechaza el producto según el PNC (PR-SG-006)
TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	El producto es transportado en vehículos que cumplen con las normas de transporte de alimentos (Resolución 2674 / 2012 , Decreto 173 del 2001) y el procedimiento de Inspección de Vehículos (PRGL-002) los cuales serán entregados al cliente a satisfacción

12. APROBÓ

Elaboró	Revisó	Aprobó
ALEJANDRA PINZÓN **ANALISTA DE CALIDAD**	**YESENIA RODRÍGUEZ** **DIRECTORA DE CALIDAD**	**JAIME SANDINO** **DIRECTOR DE PRODUCCION**

13. BITÁCORA DE ACTUALIZACIÓN

Número	Fecha Aprobación	Ítem Alterado	Motivo	Realizado por
1	17-02-2010	Todos	Aprobación inicial	Ing. Juliana Sarmiento
2	31-01-2011	1 y 4	Actualización	Ing. Juliana Sarmiento
3	12-11-2011	6	Adición de presentaciones comerciales	Ing. Juliana Sarmiento
4	10-04-2012		Aprobación	Ing. Rocio Cruz
5	11-07-2012	1-4-6-9-10	Actualización	Ing. Rocio cruz, Ing. Jaime Sandino
6	01-12-2013	7 Y 8	Cambio en sistema de trazabilidad de lote	Wilson Quiazua
7	26-03-15	8	Loteo libra y kilo	Wilson Quiazua
8	20-06-15	2	Actualización Parámetros (Expansión de la masa y aflatoxinas)	Angy Romero
9	03-05-2016	2	Actualización de Parámetros	Angy Romero
10	06-01-2017	4	Actualización de parámetros	Julio Cesar Aleman
11	30-05-2017	N.A.	Pie de pagina	Julio Cesar Aleman
12	12-10-2017	7	Actualización de Marcas	Julio Cesar Aleman
13	16-02-2018	7	Actualización Permiso Sanitario	Yesenia Rodríguez
14	22-11-2018	7	Actualización de Marcas	Yesenia Rodríguez

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	AVIMOL S.A.S
2. NÚMERO DE NIT	890.204.199-2
3 NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de Trigo Fortificada La Insuperable para Panificación
4. NÚMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001512-2018
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfamilasa fungal, ácido ascórbico, azodicarbonamida y complejos enzimáticos autorizados, para mejorar sus características panaderas.
6. NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES	Vitamina B1 (mg/kg), Vitamina B2 (mg/kg), Niacina (mg/kg), Hierro (mg/kg), Ácido Fólico (mg/kg).

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	200.000 - 300.000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Detección de salmonella /25g	AUSENCIA
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3.000 - 5.000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	500-1.000

	PARÁMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**	**MÉTODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	HUMEDAD % (m/m)	Máx. 14.5	Secado a 130ºC – NTC 529
	CENIZAS EN BASE SECA (%)	Máx. 1.0	Incineración a 900ºC NTC 3806
	PROTEINA (NX5,7), EN BASE SECA	Min 11.5	Kjeldahl, ISO 1871
	GLUTEN HÚMEDO (%)	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	GLUTEN SECO (%)	Mínimo 8.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	FALLING NUMBER (s)	250-450	NTC 5126, Determinación del numero de caida según Hagberg – Perten.
	GRANULOMETRÍA (%)	Debe pasar min 98 (tamiz 212 u)	NTC 267

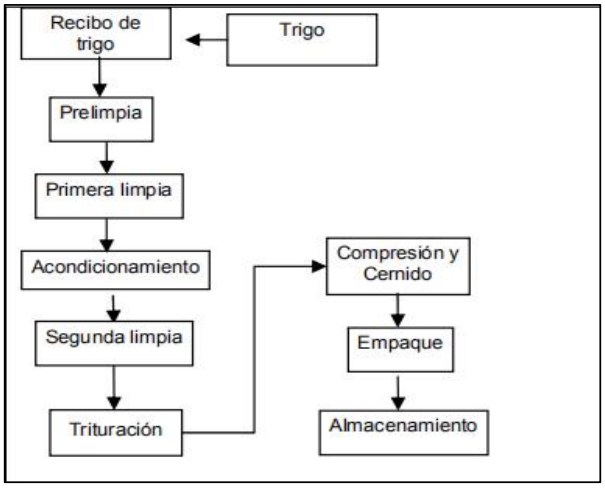
	PARÁMETRO ALVEOGRAMA	**ESPECIFICACIÓN**
9. DATOS GENERALES	TENACIDAD (P)	50-150 mm
	ELASTICIDAD (L)	50-130 mm
	HINCHAMIENTO (G)	14-30
	EQUILIBRIO (P/L)	0.7-2.5
	FUERZA (W)	Mínimo 250x 10-4

	PARÁMETRO PANIFICACIÓN	ESPECIFICACIÓN
9. DATOS GENERALES	ABSORCIÓN (%)	40 - 65
	TRABAJO (# c)	30 - 90
	TRABAJO (Minutos en Batidora)	2.00 - 10.00
	V/P (cm3 / g)	Mínimo 9.0

	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
10. METALES	CADMIO (mg/Kg)	Maximo 0.2
	PLOMO (mg/Kg)	Maximo 0.2

	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Niacina (mg/Kg.)	Minimo 55	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	Hierro (mg/Kg.)	Minimo 44	Absorción atómica AOAC 985.35
	Vitamina B1 (mg/Kg.)	Minimo 6	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	Vitamina B2 (mg/Kg.)	Minimo 4	
	Acido Fólico (mg/Kg.)	Minimo 1,54	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08

12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina de trigo fortificada es suministrada en empaque de papel por 50 Kg, 25 Kg y 12.5 Kg. Y en empaque de polipropileno por 50 Kg.

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	

14. VIDA ÚTIL ESPERADA FECHA DE VENCIMIENTO	La Harina trigo fortificada empaque de papel y polipropileno tiene como vida útil 3 meses en condiciones de humedad y temperatura adecuadas. Tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	**TRANSPORTE:** El producto debe transportarse en vehículos aptos para el transporte de alimentos, es decir debe estar completamente limpio y seco. **ALMACENAMIENTO:** No colocar las bolsas de harina en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada. No comprimir demasiado la harina. Al forzar los arrumes, cuidar que la harina que se encuentra abajo no sufra excesiva compresión. Es recomendable que los arrumes no contengan más de diez (10) bolsas en altura para producto con presentación de 50 kg. En la base formar grupos de cuatro (4) bolsas y subir la pila cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Barranquilla Vía 40 No 67B-63 Teléfono: 3440132
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2906 de 2007

Molinos del Atlántico S.A.S Harina La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 5 2012-01-30

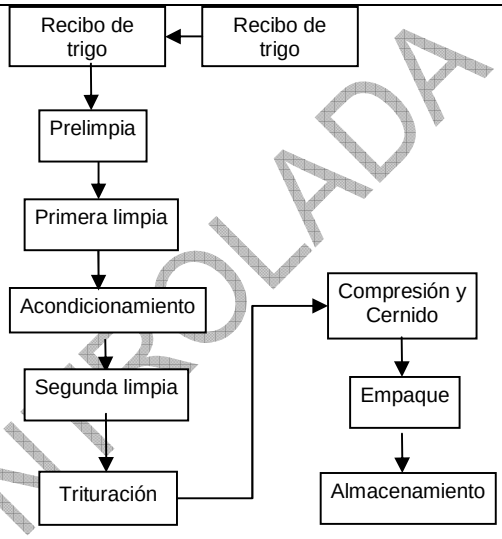
NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina La Nieve
NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	RSAK10I00198
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Vitamina B1,Vitamina B2, niacina, hierro, acido fólico

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	200 000-300 000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Detección de salmonella / 25 g	Ausencia
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3000-5000
	Recuento de Staphylococus aureus coagulasa positiva UFC/g	< 100
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	500-1000

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**	**METODO**
COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad en %	Máx. 14.5	Secado a 130ºC – NTC 529
	Cenizas % (en base seca)	Máx. 1.0	Incineración a 900ºC NTC 3806
	Proteína	Min 7.0	Kjeldahl, ISO 1871
	Gluten Húmedo	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	Gluten seco	Mínimo 7.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	Granulometría	Min 98 (Debe pasar a través de un tamiz 212 *u*)	NTC 267

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	NIACINA	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	HIERRO	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	VITAMINA B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08

COPIA NO CONTROLADA

	VITAMINA B2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	ÁCIDO FÓLICO (mg/kg)	Min 1.54	HPLC
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE			Es suministrado en bolsas de polietileno por 500 g en Pacas de 25 Libras y 1000 g en Pacas de 10 Kilos.
PROCESO DE ELABORACIÓN			
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO			Esta harina tiene un tiempo de vida útil de diez (10) meses, por lo que hay que tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN			Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para

COPIA NO CONTROLADA

	producto con presentación de pacas por Kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114

COPIA NO CONTROLADA

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: LUZ NELLY DUEÑAS GOMEZ

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
1	2006-08-24	4 5 6.1	Se incluyen modificaciones de ciertos parámetros de Microbiología, tomando como base la NTC 1055 Cuarta Actualización. Se incluye numeral 5.1 Empaque, para incluir el material utilizado para empacar las pastas. Se incluye tiempo de vida útil del producto.
2	2009-05-07	_	Se colocaron los rangos en los valores de referencia de cada microorganismo
3	2011-05-25	_	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se cambia la razón social a Molinos del Atlantico S.A.S
4	2011-11-30	_	Se modifica la vida útil a 10 meses

COPIA NO CONTROLADA

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA PANIFICACIÓN
MARCA: DE LA ABUELA

1. NOMBRE GENÉRICO

Harina de trigo fortificada con vitaminas y minerales para panificación

2. REGISTRO SANITARIO INVIMA

N° RSAD14I00198

3. FABRICANTE:

POR: Harinera Indupan S.A.S

PARA: Organización Cardenas S.A.S
Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B
Nit. 860521637-7

4. DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio obtenido de la molienda y cernido de granos de trigo *triticum aestivum L.* ó trigo ramificado *Triticum compactum Host* o una mezcla de los mismos. Y fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Niacina, Ácido fólico y hierro.

5. PRESENTACIÓN

De 500 g a 50 Kg

6. CARACTERISTICAS GENERALES

EVALUACIÓN SENSORIAL	
Parámetro	**Requerimiento**
Color	Característico de trigo
Olor	Característico de trigo. No debe olores funginosos, fermentados, rancio, amargos o cualquier olor objetable

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Roger Contreras
Fecha: 27 de Febrero de 2020	Fecha: 27 de Febrero de 2020	Fecha: 27 de Febrero de 2020

Sabor	Característico de trigo. No debe presentar sabores funginosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro sabor objetable

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción	1/2 Taza (100 g)
Porción por envase 5 Aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías	360
Calorías de la grasa	20
	% valor diario*
Grasa Total 2g	3%
Grasa Saturada 0g	0%
Grasa Insaturada 2g	
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 15 mg	**1%**
Carbohidratos Totales 72 g	24%
Fibra Dietaría 7 g	28%
Azúcares 3 g	
Proteína 14 g	28%
Vitamina A 0%	
Vitamina C 0%	
Vitamina B1 60%	
Vitamina B2 25%	
Vitamina B3 30%	
Vitamina B9 40%	
Hierro 30%	
Hierro 2%	
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	

Características Microbiológicas

MICROORGANISMO	VALOR DE REFERENCIA NTC 267 7° ACTUALIZACION Y METODO
Recuento de Aerobios mesófilos UFC/g	200000 –300000 (AACC 4211)
Recuento de Mohos y levaduras	3000-5000 (INVIMA)
Mohos UFC/g	3000-5000 (INVIMA)
Levaduras UFC/g	3000-5000 (INVIMA)
Recuento de E. coli UFC/g	< 10 (NTC 4458)
Detección de Salmonella /25g	Ausente (AOAC 998.09)
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	< 100 (NTC 4779)
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	500 – 1000 (NTC 4679)

Características Fisicoquímicas

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
Parámetro	**Requerimiento**
Humedad	15% Máximo
Proteína	5.0% Minino
Grasa	2.2 Máximo
Cenizas	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.

8. ALERGENOS

Puede contiene trigo

9. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto es empacado en polietileno de baja densidad

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Supervisora de Calidad** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Roger Contreras
Fecha: 27 de Febrero de 2020	Fecha: 27 de Febrero de 2020	Fecha: 27 de Febrero de 2020

10. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil El producto tiene una durabilidad de 12 meses a partir de la fecha de elaboración teniendo en cuenta las siguientes características y garantizando buenas condiciones de almacenamiento

11. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar fresco y seco, sobre estibas, lejos de productos que puedan trasmitir sabores u olores objetables al alimento a una temperatura moderada dentro de su empaque natural y/o recipiente hermético

12. LEGISLACIÓN

Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud: por el cual se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura.

- Resolución número 233 de 2011 del Ministerio de protección social: por la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional.
- Resolución número 005109 de 2005 del Ministerio de protección social: por la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado.
- Resolución 16379 del 18 de junio del 2003: Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.
- Norma técnica colombiana NTC 3581: Nivel Máximo permito de Aflatoxinas en los alimentos.
- Norma técnica colombiana NTC 3594: Harina precocida de maíz para consumo humano.

1. OBJETIVO

Describir las características integrales del huevo entero en cáscara.

2. DESARROLLO

2.1. NOMBRE DEL PRODUCTO: Huevos de gallina

2.2. DESCRIPCIÓN GENERAL

El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.

2.3. CARACTERISTICAS FÍSICAS

- **Cáscara:** conformada principalmente por carbonato de calcio, es la primera protección del huevo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de la calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones.

- **Clara:** su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema, está constituida por agua en un 88% y proteínas en un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo, debe ser traslucida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa y firme.

- **Yema:** es el ovulo propiamente dicho, está constituido por lípidos en un 31%, proteínas en un 16% y agua en un 50%, de igual forma en la yema están presentes las vitaminas y minerales. Equivale aproximadamente al 33% del peso total del huevo, debe ser de color amarillo, uniforme sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma.

2.4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

REQUISITOS	n	m	M	c
Salmonella	5	Ausencia	---	0

n: número de muestras
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número de muestras permitidas con resultado entre m y M

2.5. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

COMPONENTE	HUEVO ENTERO	CLARA	YEMA
Agua (g)	37.5	17.28	13.9
Energía (Kcal)	75	17	59
Proteína (g)	6	4	3
Grasa (g)	5	-	5.28
Ácidos Grasos Saturados (g)	1.68	-	1.68
Ácidos Grasos Polinsaturados (g)	0.72	-	0.72
Ácido Graso Linoleico	0.57	-	0.57
Ácidos Grasos Monoinsaturados (g)	1.9	-	1.9
Ácido Graso Oleico	1.73	-	1.73
Colesterol (mg)	213	-	213
Carbohidratos (g)	1	0.30	0.30
Fósforo (mg)	89	3.7	84.3
Hierro (mg)	0.7	-	06

Magnesio (mg)	6	4	1
Zinc (mg)	0.57	-	0.57
Vitamina A (ER)	96	-	0.57
Vitamina D (UI)	0.87	-	0.87
Riboflavina (mg)	0.25	0.15	0.11
Ácido Fólico (mg)	24	0.54	25
Vitamina B12 (mg)	0.77	0.02	0.64
Biotina (ug)	12.2	-	12.2
Colina	125	-	12.2

2.6. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

PARAMETROS	ESPECIFICACIONES
Aspecto	Forma ovoidal, cáscara limpia (según indicaciones de la NTC 1240) y sin deformaciones
Color	Característico de la línea genética
Olor	Característico al producto
Textura	Cáscara lisa
Sabor	Característico a huevo de gallina

2.7. CLASIFICACIÓN

El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240 que se muestra a continuación:

CATEGORIAS	PESO EN GRAMOS
Jumbo	>78.0 g
AAA (Super)	67.0 – 77.9 g
AA	60.0 – 66.9 g
A	53.0 – 59.9 g
B	46.0 – 52.9 g
C	<46.0 g

2.8. REQUISITOS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	CUMPLIMIENTO
CÁSCARA	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)
	Limpio. Si existe presencia de sangre, polvo, excremento de aves, restos de huevo, esta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara
	Color característico dependiendo de la línea genética

2.9. PROPIEDADES DEL HUEVO

- Capacidad Coagulante
- Capacidad Espumante
- Capacidad Emulsionante
- Capacidad Colorante
- Capacidad Aromatizante
- Capacidad Anticristalizante.

2.10. RECOMENDACIONES DE USO

Entre otras se encuentran:

- Hogar: recetas al gusto del consumidor

- Industria de Alimentos para la producción de:

    - Merengues
    - Productos horneados
    - Pudín
    - Pastas alimenticias

- Mousses
- Tartas y glaseadas
- Salsas
- Flan
- Panadería
- Mayonesas

Uso no previsto del producto:

Consumo en estado crudo: al ser consumido el huevo en estado crudo (con o sin cáscara) es posible que el sistema digestivo de los seres humanos no tenga la capacidad de asimilar todos los nutrientes del alimento, por otra parte, se presenta mayor riesgo de desarrollar alergias o infecciones.

Tratamientos no convencionales: el uso del huevo en tratamiento de heridas o quemaduras puede exponer a la persona al desarrollo de infecciones.

2.11. PRECAUCIÓN Y RESTRICCIONES

Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural.

2.12. PRESENTACIÓN COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas que cumplen con las condiciones de calidad requeridas para no alterar las características físicas, químicas o sensoriales del producto.

De acuerdo a las necesidades del cliente, se presentan:

- Bandejas por 30 unidades
- Bandeja por 15 unidades
- Bandejas por 12 unidades
- Bandejas por 6 unidades

2.13. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

Bandejas de cartón

Las bandejas de cartón presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.

Bandejas plásticas

Las bandejas de plástico son transparentes y son fabricadas mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos y libre de abolladuras.

2.14. CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES

Condiciones de almacenamiento en el hogar:

- El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes.
- Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños.
- Puede almacenarse refrigerado o al medio ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frio).

Condiciones de almacenamiento en bodegas:

- Las bodegas de almacenamiento son libres de cualquier tipo de humedad y se evita la luz directa del sol.
- No almacenar directamente sobre el piso.

- Las bodegas cumplen con condiciones sanitarias adecuadas para el almacenamiento de alimentos.

- Se debe mantener el producto alejado de cualquier presencia de solventes, productos químicos o contaminantes naturales, de alimentos u otros materiales que emanen olores fuertes

Control durante la distribución y comercialización:

- El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propicias para evitar la proliferación de microorganismos. Estos vehículos a su vez deben ser fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa.

- Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.

2.15. VIDA ÚTIL

Treinta (30) días, en cuanto no tengan ningún tipo de alteración (Rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños).

- Un huevo con cáscara intacta tiene una vida útil de aproximadamente 28 – 30 días, a temperaturas por debajo de los 22°C
- A temperatura media entre 22°C y 27°C la vida útil es de aproximadamente 15 – 20 días.
- A temperaturas por encima de los 27°C la vida útil es de aproximadamente de 10 días.

AVICOLA GRANJACOL S.A.S

Nit- 901.303.952-6

FICHA TÉCNICA DEL HUEVO

NOMBRE DEL PRODUCTO: HUEVO

TIPOS DEL PRODUCTO

TIPO DE HUEVO	PESO
Yumbo	Más de 78 gramos
EXTRA	De 67 a 77.9 gramos
AA	De 60 a 66.9 gramos
A	De 53 a 59.9 gramos
B	De 46 a 52.9 gramos
C	Menos de 46 gramos

DESCRIPCIÓN FÍSICA: EXTERNAMENTE LOS HUEVOS FRESCOS SE RECONOCEN POR SU CÁSCARA BRILLANTE, CON ASPECTO DE CERA CON UN OLOR Y SABOR AGRADABLE.

AL ROMPERLOS EN UN PLATO ES UN PRODUCTO FRESCO CUYA YEMA ES DE FORMA CIRCULAR Y CONSISTENTE DE CLARA NO MUY LÍQUIDA, CUYA YEMA SE SEPARA CON FACILIDAD DE LA CLARA.

ES UN PRODUCTO NATURAL, SIN PRESERVATIVOS, QUE AL MIRAR A LA LUZ NO PRESENTAN TURBIDEZ.

CARACTERISTICAS FÍSICAS: COLOR BLANCO COLORADO; PH 7.6 * 8.5 TEXTURA OVALADA.

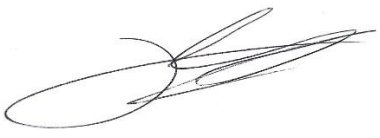
ESTADO DE LA PRIMA: LÍQUIDO

GENERALES: OLOR NORMAL, COLOR BLANCO ROJO; LIMPIO, SIN MACHAS O PECAS, SIN RESIDUO DE MATERIA FECAL, NI PLUMAS, LIBRE DE TODO VIRUS O BACTERIAS COMO SALMONELAS, POLLORUM Y GALLINARUM U OTROS.

PRESENTACIONES: CANASTAS O CUBETAS. 30 UNIDADES X CUBETA

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 28 DÍAS A PARTIR DE POSTURA

TEMPERATURA: 21 A 25 GRADOS CENTIGRADOS.



CRISTIAN DAVID ALZATE CALDERÓN
Representante Legal


Avícola
GranjaCol
Más campo, más sabor.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) NATURAL	FT-PD-005		
		VERSION 04	FECHA 17-04-2017	PAGINA 1 DE 4

NOMBRE DEL FABRICANTE	Pasteurizadora Santo Domingo S.A. Nit:830018198-1 Domicilio: Bogotá D.C. calle 165 Nº 46 -32 Teléfono: PBX: 6702355 e- mail:servicioalcliente@santodomingo.com.co	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)	
CLASIFICACIÓN	N.A.	
REGISTRO SANITARIO	RSA-002816-2017 RSAD01I54907 (Autorizado solo para el agotamiento de empaques debido a la renovación y cambio de registro sanitario	
MARCA	SANTO DOMINGO, DOMINGUITA, CARREFOUR.	
REQUISITOS LEGALES	Resolución 2674, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005, Resolución 0333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012, NTC 5246, NTC 4433.	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La leche cruda proveniente del ordeño de ganado vacuno sano es higienizada mezclada con agua, edulcorantes, harina de avena pre-cocida, fécula de maíz, estabilizantes y esencias autorizados ; se homogeniza y es sometida posteriormente mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 138 °C a 142 °C durante 2 y 4 segundos seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente, de esta forma se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor; inmediatamente es envasado asépticamente en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Inicia con la recepción de la leche cruda la cual es clarificada, termizada, enfriada y estandarizada, esta se mezcla con los demás ingredientes como agua, azúcar, harina de avena pre-cocida, fécula de maíz, estabilizantes y esencias; se homogeniza y luego se procesa en flujo continuo por el equipo de ultra pasteurización a una temperatura de entre 135°C y 142°C por 2 a 3 segundos, terminando con el enfriado de la leche tratada a temperatura ambiente para posteriormente ser envasada en condiciones asépticas en polietileno coextruido multicapa con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente.	
COMPOSICION CUALITATIVA	**INGREDIENTE**	**FUNCION TECNOLOGICA**
	Leche Entera	Materia prima esencial
	Agua	Mezclador (Adición esencial)
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)
	Harina de avena pre-cocida	Materia prima esencial
	Fécula de maíz	Materia prima esencial
	Carragenina	Estabilizante y espesante (Adición esencial)
	Poli fosfato de sodio	Estabilizante (Adición esencial)
	Sabor artificial a avena natural	Saborizante (Adición esencial)

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO
BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)
NATURAL</td><td colspan="3">FT-PD-005</td></tr>
<tr><td>VERSION 04</td><td>FECHA
17-04-2017</td><td>PAGINA
2 DE 4</td></tr>
<tr><td rowspan="3">COMPOSICION CENTESIMAL DE ADITIVOS UTILIZADOS</td><td>Carragenina</td><td colspan="3">Máximo 0.15%</td></tr>
<tr><td>Poli fosfato de sodio</td><td colspan="3">En cantidad máxima de 0,05% m/m expresado como P205.</td></tr>
<tr><td>Sabor artificial a avena natural</td><td colspan="3">BPM</td></tr>
<tr><td rowspan="9">CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS</td><td>PARAMETRO</td><td colspan="3">PARAMETRO INTERNO</td></tr>
<tr><td>Grasa %m/m</td><td colspan="3">1.5-2.1</td></tr>
<tr><td>Peroxidasa</td><td colspan="3">Negativa</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa</td><td colspan="3">Negativa</td></tr>
<tr><td>Densidad 15 /15°C g/ml</td><td colspan="3">1,0450 - 1,0649</td></tr>
<tr><td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td><td colspan="3">0,09 - 0,12</td></tr>
<tr><td>Estabilidad proteica (en presencia de alcohol al 83% v/v)</td><td colspan="3">Presenta estabilidad (Ausencia de precipitado)</td></tr>
<tr><td>Prueba de Ramsdell</td><td colspan="3">Tubo 8 negativo</td></tr>
<tr><td>pH a 20ºC</td><td colspan="3">6,50 - 6,80</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</td><td>Olor</td><td colspan="3">Característico a avena natural</td></tr>
<tr><td>Color</td><td colspan="3">Crema propio a avena natural</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td colspan="3">Ligeramente dulce - avena natural</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td colspan="3">Consistencia suave</td></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td colspan="3">Gel liquido</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td colspan="4">Por ser un producto UAT (UHT) Debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial para Leche UAT (UHT) según Decreto 616.</td></tr>
<tr><td>INFORMACION NUTRICIONAL</td><td colspan="4">
Información Nutricional.
Tamaño por porción: 1 vaso (200 g)
Porciones por envase: 1
Cantidad por porción
Calorías 160 Calorías de la grasa 35
Valor Diario*
Grasa Total 4 g 6%
Grasa Saturada 2 g 10%
Grasa Trans 0 g
Colesterol 12 mg 4%
Sodio 52 mg 2%
Carbohidrato Total 28 g 9%
Fibra dietaria 1 g 4%
Azúcares 18 g
Proteína 4 g 8%
Vitamina A 0% Vitamina C 0%
Calcio 12 % Hierro 0%
No es una fuente significativa de Fibra dietaria y Grasa Tans.
* Los porcentajes de Valores diarios están basados en una dieta de 2.000 Kcalorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades Calóricas. Percent daily values are based in a 2.000 (800 Kj) calories diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories need.
Calorías 2000 2500
Grasa Total Menos de 65g 80g
Grasa saturada Menos de 20g 25g
Colesterol Menos de 300mg 300mg
Sodio Menos de 2400mg 2400mg
Carbohidratos Totales 300g 375g
Fibra Dietaria 25g 30g
Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4
</td></tr>
</table>

FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo a temperatura ambiente o preferiblemente frio.
USO PREVISTO	No es necesario hervirse. No mezclar con productos ácidos en condiciones normales de uso. No calentar.
ALERGENOS	*ALERGENOS (Presentes en el producto, otros productos envasados en la misma línea y/o presentes en la planta): Proteína como componente natural de la leche. Contiene gluten.
INOCUIDAD	Está exenta de sustancias tales como: grasas de origen vegetal o animal diferente a la láctea, tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas, aflatoxinas y metales pesados, se tiene en cuenta normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las normas internacionales FAO, OMS y otras adoptadas por el ministerio de salud.
	PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS
	FISICOS *Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos, pelos, vidrio e hilos.
	QUIMICOS ***** MEDICAMENTOS VETERINARIOS: Betalactamicos, Tetraciclinas y Sulfamidas. * PLAGUICIDAS: Organoclorados , Organofosforados. * CONTAMINANTES AMBIENTALES: Metales pesados. *MICOTOXINAS: M1 * OTROS CONTAMINATES (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes)
	BIOLOGICOS * MICROORGANISMOS PATOGENOS (Bacillus cereus, Brucella spp, Campylobacter jejuni, Coxiella burnetii , Escherichia coli enterohemorrágica O157:H7, Listeria Monocytogenes, Mycobacterium bovis, Salmonella spp, Staphylococcus aureus enterotoxigénico, Yersinia enterocolitica)
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para el público en general, excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica o intolerancia a la lactosa.
POBLACION SENSIBLE	Personal que presente alergia a la proteína láctea o intolerancia a la lactosa.
ENVASE	**Descripción del Envase (Aquel que está en contacto directo con el Producto) Según FT-ME-001** **Material:** Coextruido multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulada para aplicación en envasado de alimentos. **Espesor:** 3.2 mils (81.2 micrones) +/- 6% **Características:** Transmisión de Oxígeno <10 cm^3/m^2*día. Norma ASTM D-3985. - Transmisión de Luz U.V. a 400 nm < 2% Transmisión de Luz Visible a 500 nm < 8%. Excelentes propiedades organolépticas: ausencia de sabor y olor en el producto debidos a transmisión por parte de la película. Resinas aprobadas por la FDA.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO BEBIDA DE LECHE CON AVENA UAT (UHT) NATURAL	FT-PD-005		
		VERSION 03	FECHA 17-04-2017	PAGINA 4 DE 4

EMPAQUE/EMBALAJE	**Descripción del Empaque (Aquel que cubre el envase del Producto)** Bolsa de polietileno de alta densidad PEMD **Descripción del Empaque Segundario (Aquel que cubre el Empaque del Producto)** Caja de cartón corrugado, Canastilla plàstica
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa de 200 g, y 900 g.
IDENTIFICACION DEL LOTE	**MODO DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE (POR CADA UNIDAD)** L 2111 B2 EM 11:08 L: Lote 211: Día Juliano de envase. 1: Numero de bache procesado de Leche Termizada. (1,2,3,4…..9)Cada vez que se cambia de silo es un bache u orden de trabajo diferente. B2: Boquilla de envasado. (B1,B2) EM: Iníciales del operador envasadora. (EM, AM, GS, CP) 11:08: Hora y minutos de envasado. **MODO DE IDENTIFICACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO: VENCE DD MM AAAA** VENCE 27 10 2013
TIEMPO DE VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 90 días en temperatura ambiente a partir de su empaque.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	No necesita refrigeración. Una vez abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.
BENEFICIOS	La leche con avena tiene como componente natural leche el cual es un alimento completo fuente importante de 9 nutrientes esenciales entre los que están proteínas de alta calidad, calcio, fósforo, magnesio, potasio y de diversas vitaminas que ayudan el desarrollo de cuerpos saludables y huesos fuertes, razón por la cual es un alimento básico en una dieta balanceada
ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente, en áreas limpias y en condiciones higiénicas cumpliendo con el decreto 3075/97. Proteger de la luz solar directa.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Comercializado a nivel institucional, grandes superficies y tienda a tienda. Monitoreo de condiciones de almacenamiento en planta, transporte, centros de distribución y en exhibidores comerciales por parte del cliente. Monitoreo continuo de almacenamientos en sitios limpios y secos libres de insectos y roedores o materiales que generen olores y sabores fuertes. Evitar impactos que deterioren el empaque, no almacenar en recipientes que puedan perforar el empaque, recipientes que hayan sido utilizados para productos químicos y evitar excesos de manipulación. Transporte a través de vehículos no refrigerados que cumplan con las condiciones del decreto 2674 de 2013, vehículos exclusivos para transporte de alimentos.

REVISADO POR		**MOTIVO Y DESCRIPCION DEL CAMBIO**	
Nombre: Q.A Hèctor Sànchez Cargo: Jefe De Producción	Firma: Fecha: 17 de Abril de 2017	Inclusión de información nutricional, normatividad aplicable y peligros controlados.	
APROBADO POR		**ANTERIOR EDICION**	
Nombre: Ing. Gloria Amparo León. Cargo: Gerente General	Firma: Fecha: 17 de Abril de 2017	VERSION 03	FECHA 15-03-2015

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) NATURAL	FT-PD-005		
		VERSION 04	FECHA 17-04-2017	PAGINA 1 DE 4

NOMBRE DEL FABRICANTE	Pasteurizadora Santo Domingo S.A. Nit:830018198-1 Domicilio: Bogotá D.C. calle 165 Nº 46 -32 Teléfono: PBX: 6702355 e- mail:servicioalcliente@santodomingo.com.co	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)	
CLASIFICACIÓN	N.A.	
REGISTRO SANITARIO	RSA-002816-2017 RSAD01I54907 (Autorizado solo para el agotamiento de empaques debido a la renovación y cambio de registro sanitario	
MARCA	SANTO DOMINGO, DOMINGUITA, CARREFOUR.	
REQUISITOS LEGALES	Resolución 2674, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005, Resolución 0333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012, NTC 5246, NTC 4433.	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La leche cruda proveniente del ordeño de ganado vacuno sano es higienizada mezclada con agua, edulcorantes, harina de avena pre-cocida, fécula de maíz, estabilizantes y esencias autorizados ; se homogeniza y es sometida posteriormente mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 138 °C a 142 °C durante 2 y 4 segundos seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente, de esta forma se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor; inmediatamente es envasado asépticamente en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Inicia con la recepción de la leche cruda la cual es clarificada, termizada, enfriada y estandarizada, esta se mezcla con los demás ingredientes como agua, azúcar, harina de avena pre-cocida, fécula de maíz, estabilizantes y esencias; se homogeniza y luego se procesa en flujo continuo por el equipo de ultra pasteurización a una temperatura de entre 135°C y 142°C por 2 a 3 segundos, terminando con el enfriado de la leche tratada a temperatura ambiente para posteriormente ser envasada en condiciones asépticas en polietileno coextruido multicapa con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente.	
COMPOSICION CUALITATIVA	**INGREDIENTE**	**FUNCION TECNOLOGICA**
	Leche Entera	Materia prima esencial
	Agua	Mezclador (Adición esencial)
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)
	Harina de avena pre-cocida	Materia prima esencial
	Fécula de maíz	Materia prima esencial
	Carragenina	Estabilizante y espesante (Adición esencial)
	Poli fosfato de sodio	Estabilizante (Adición esencial)
	Sabor artificial a avena natural	Saborizante (Adición esencial)

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) NATURAL	FT-PD-005		
		VERSION 04	FECHA 17-04-2017	PAGINA 1 DE 4

NOMBRE DEL FABRICANTE	Pasteurizadora Santo Domingo S.A. Nit:830018198-1 Domicilio: Bogotá D.C. calle 165 Nº 46 -32 Teléfono: PBX: 6702355 e- mail:servicioalcliente@santodomingo.com.co	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)	
CLASIFICACIÓN	N.A.	
REGISTRO SANITARIO	RSA-002816-2017 RSAD01I54907 (Autorizado solo para el agotamiento de empaques debido a la renovación y cambio de registro sanitario	
MARCA	SANTO DOMINGO, DOMINGUITA, CARREFOUR.	
REQUISITOS LEGALES	Resolución 2674, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005, Resolución 0333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012, NTC 5246, NTC 4433.	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La leche cruda proveniente del ordeño de ganado vacuno sano es higienizada mezclada con agua, edulcorantes, harina de avena pre-cocida, fécula de maíz, estabilizantes y esencias autorizados ; se homogeniza y es sometida posteriormente mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 138 °C a 142 °C durante 2 y 4 segundos seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente, de esta forma se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor; inmediatamente es envasado asépticamente en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Inicia con la recepción de la leche cruda la cual es clarificada, termizada, enfriada y estandarizada, esta se mezcla con los demás ingredientes como agua, azúcar, harina de avena pre-cocida, fécula de maíz, estabilizantes y esencias; se homogeniza y luego se procesa en flujo continuo por el equipo de ultra pasteurización a una temperatura de entre 135°C y 142°C por 2 a 3 segundos, terminando con el enfriado de la leche tratada a temperatura ambiente para posteriormente ser envasada en condiciones asépticas en polietileno coextruido multicapa con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente.	
COMPOSICION CUALITATIVA	**INGREDIENTE**	**FUNCION TECNOLOGICA**
	Leche Entera	Materia prima esencial
	Agua	Mezclador (Adición esencial)
	Azúcar	Edulcorante (Adición esencial)
	Harina de avena pre-cocida	Materia prima esencial
	Fécula de maíz	Materia prima esencial
	Carragenina	Estabilizante y espesante (Adición esencial)
	Poli fosfato de sodio	Estabilizante (Adición esencial)
	Sabor artificial a avena natural	Saborizante (Adición esencial)

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO
BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)
NATURAL</td><td colspan="3">FT-PD-005</td></tr>
<tr><td>VERSION 04</td><td>FECHA
17-04-2017</td><td>PAGINA
2 DE 4</td></tr>
<tr><td rowspan="3">COMPOSICION CENTESIMAL DE ADITIVOS UTILIZADOS</td><td>Carragenina</td><td colspan="3">Máximo 0.15%</td></tr>
<tr><td>Poli fosfato de sodio</td><td colspan="3">En cantidad máxima de 0,05% m/m expresado como P205.</td></tr>
<tr><td>Sabor artificial a avena natural</td><td colspan="3">BPM</td></tr>
<tr><td rowspan="9">CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS</td><td>PARAMETRO</td><td colspan="3">PARAMETRO INTERNO</td></tr>
<tr><td>Grasa %m/m</td><td colspan="3">1.5-2.1</td></tr>
<tr><td>Peroxidasa</td><td colspan="3">Negativa</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa</td><td colspan="3">Negativa</td></tr>
<tr><td>Densidad 15 /15°C g/ml</td><td colspan="3">1,0450 - 1,0649</td></tr>
<tr><td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td><td colspan="3">0,09 - 0,12</td></tr>
<tr><td>Estabilidad proteica (en presencia de alcohol al 83% v/v)</td><td colspan="3">Presenta estabilidad (Ausencia de precipitado)</td></tr>
<tr><td>Prueba de Ramsdell</td><td colspan="3">Tubo 8 negativo</td></tr>
<tr><td>pH a 20ºC</td><td colspan="3">6,50 - 6,80</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</td><td>Olor</td><td colspan="3">Característico a avena natural</td></tr>
<tr><td>Color</td><td colspan="3">Crema propio a avena natural</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td colspan="3">Ligeramente dulce - avena natural</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td colspan="3">Consistencia suave</td></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td colspan="3">Gel liquido</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td colspan="4">Por ser un producto UAT (UHT) Debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial para Leche UAT (UHT) según Decreto 616.</td></tr>
<tr><td>INFORMACION NUTRICIONAL</td><td colspan="4">
Información Nutricional.
Tamaño por porción: 1 vaso (200 g)
Porciones por envase: 1
Cantidad por porción
Calorías 160 Calorías de la grasa 35
Valor Diario*
Grasa Total 4 g 6%
Grasa Saturada 2 g 10%
Grasa Trans 0 g
Colesterol 12 mg 4%
Sodio 52 mg 2%
Carbohidrato Total 28 g 9%
Fibra dietaria 1 g 4%
Azúcares 18 g
Proteína 4 g 8%
Vitamina A 0% Vitamina C 0%
Calcio 12 % Hierro 0%
No es una fuente significativa de Fibra dietaria y Grasa Tans.
* Los porcentajes de Valores diarios están basados en una dieta de 2.000 Kcalorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades Calóricas. Percent daily values are based in a 2.000 (800 Kj) calories diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories need.
Calorías 2000 2500
Grasa Total Menos de 65g 80g
Grasa saturada Menos de 20g 25g
Colesterol Menos de 300mg 300mg
Sodio Menos de 2400mg 2400mg
Carbohidratos Totales 300g 375g
Fibra Dietaria 25g 30g
Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4
</td></tr>
</table>

FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo a temperatura ambiente o preferiblemente frio.
USO PREVISTO	No es necesario hervirse. No mezclar con productos ácidos en condiciones normales de uso. No calentar.
ALERGENOS	*ALERGENOS (Presentes en el producto, otros productos envasados en la misma línea y/o presentes en la planta): Proteína como componente natural de la leche. Contiene gluten.
INOCUIDAD	Está exenta de sustancias tales como: grasas de origen vegetal o animal diferente a la láctea, tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas, aflatoxinas y metales pesados, se tiene en cuenta normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las normas internacionales FAO, OMS y otras adoptadas por el ministerio de salud.
	PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS
	FISICOS *Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos, pelos, vidrio e hilos.
	QUIMICOS ***** MEDICAMENTOS VETERINARIOS: Betalactamicos, Tetraciclinas y Sulfamidas. * PLAGUICIDAS: Organoclorados , Organofosforados. * CONTAMINANTES AMBIENTALES: Metales pesados. *MICOTOXINAS: M1 * OTROS CONTAMINATES (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes)
	BIOLOGICOS * MICROORGANISMOS PATOGENOS (Bacillus cereus, Brucella spp, Campylobacter jejuni, Coxiella burnetii , Escherichia coli enterohemorrágica O157:H7, Listeria Monocytogenes, Mycobacterium bovis, Salmonella spp, Staphylococcus aureus enterotoxigénico, Yersinia enterocolitica)
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para el público en general, excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica o intolerancia a la lactosa.
POBLACION SENSIBLE	Personal que presente alergia a la proteína láctea o intolerancia a la lactosa.
ENVASE	**Descripción del Envase (Aquel que está en contacto directo con el Producto) Según FT-ME-001** **Material:** Coextruido multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulada para aplicación en envasado de alimentos. **Espesor:** 3.2 mils (81.2 micrones) +/- 6% **Características:** Transmisión de Oxígeno <10 cm^3/m^2*día. Norma ASTM D-3985. - Transmisión de Luz U.V. a 400 nm < 2% Transmisión de Luz Visible a 500 nm < 8%. Excelentes propiedades organolépticas: ausencia de sabor y olor en el producto debidos a transmisión por parte de la película. Resinas aprobadas por la FDA.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO BEBIDA DE LECHE CON AVENA UAT (UHT) NATURAL	FT-PD-005		
		VERSION 03	FECHA 17-04-2017	PAGINA 4 DE 4

EMPAQUE/EMBALAJE	**Descripción del Empaque (Aquel que cubre el envase del Producto)** Bolsa de polietileno de alta densidad PEMD **Descripción del Empaque Segundario (Aquel que cubre el Empaque del Producto)** Caja de cartón corrugado, Canastilla plàstica
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa de 200 g, y 900 g.
IDENTIFICACION DEL LOTE	**MODO DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE (POR CADA UNIDAD)** L 2111 B2 EM 11:08 L: Lote 211: Día Juliano de envase. 1: Numero de bache procesado de Leche Termizada. (1,2,3,4…..9)Cada vez que se cambia de silo es un bache u orden de trabajo diferente. B2: Boquilla de envasado. (B1,B2) EM: Iníciales del operador envasadora. (EM, AM, GS, CP) 11:08: Hora y minutos de envasado. **MODO DE IDENTIFICACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO: VENCE DD MM AAAA** VENCE 27 10 2013
TIEMPO DE VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 90 días en temperatura ambiente a partir de su empaque.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	No necesita refrigeración. Una vez abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.
BENEFICIOS	La leche con avena tiene como componente natural leche el cual es un alimento completo fuente importante de 9 nutrientes esenciales entre los que están proteínas de alta calidad, calcio, fósforo, magnesio, potasio y de diversas vitaminas que ayudan el desarrollo de cuerpos saludables y huesos fuertes, razón por la cual es un alimento básico en una dieta balanceada
ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente, en áreas limpias y en condiciones higiénicas cumpliendo con el decreto 3075/97. Proteger de la luz solar directa.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Comercializado a nivel institucional, grandes superficies y tienda a tienda. Monitoreo de condiciones de almacenamiento en planta, transporte, centros de distribución y en exhibidores comerciales por parte del cliente. Monitoreo continuo de almacenamientos en sitios limpios y secos libres de insectos y roedores o materiales que generen olores y sabores fuertes. Evitar impactos que deterioren el empaque, no almacenar en recipientes que puedan perforar el empaque, recipientes que hayan sido utilizados para productos químicos y evitar excesos de manipulación. Transporte a través de vehículos no refrigerados que cumplan con las condiciones del decreto 2674 de 2013, vehículos exclusivos para transporte de alimentos.

REVISADO POR		**MOTIVO Y DESCRIPCION DEL CAMBIO**	
Nombre: Q.A Hèctor Sànchez Cargo: Jefe De Producción	Firma: Fecha: 17 de Abril de 2017	Inclusión de información nutricional, normatividad aplicable y peligros controlados.	
APROBADO POR		**ANTERIOR EDICION**	
Nombre: Ing. Gloria Amparo León. Cargo: Gerente General	Firma: Fecha: 17 de Abril de 2017	VERSION 03	FECHA 15-03-2015

GENERALIDADES	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Cosmolac Fortificada con vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.
FABRICANTE	COSMOLAC S.A.S.
DATOS EMPRESA	• Dirección: Calle 12 No. 37-19. Zipaquirá – Cundinamarca / Colombia. • Teléfonos: 300-7228142 / 320-4818202.
CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007502-2019
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, estabilizante (polifosfatos), vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.
CONSERVACIÓN	Consérvese en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible sobre todo si se encuentra en una región húmeda.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo (granulometría malla 120) obtenido mediante la concentración y atomización con aire caliente de la leche pasteurizada. Tiene la ventaja de tener una vida útil más prolongada a diferencia de la leche fluida y un contenido mayor de calcio. Está fortificada con Vitaminas (A y D3) y un mineral (hierro). El Hierro está presente en forma de aminoquelado para una mejor asimilación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	

	• Bolsas: desde 20 hasta 6.000 gramos. • Bultos de: 12,5 kg y 25 kg • Sachets: desde 20 hasta 100 gramos.
USOS	• Como leche reconstituida. • Como ingrediente en panadería, pastelería, heladería, chocolatería y demás. • Otros usos.
VIDA ÚTIL	12 meses
PREPARACIÓN	Para una mejor disolución utilice agua tibia y mezcle con tenedor o licuadora. Para obtener un contenido de (200 ml): disuelva (30 g.) de leche entera en polvo o el equivalente a (2) cucharadas soperas rasas en (170 ml) de agua potable o hervida.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	

cosmolac s.a.s

Información Nutricional

(BOLSA DE 900 g.)

Tamaño de la porción = 2 cucharadas (30 g)

Porciones del envase = 30

Tamaño de la porción diluida = 200 ml.

Cantidad por porción

Calorías 150 **Calorías de grasa 70**

		% Valor Diario*
Grasa Total 8 g		**12 %**
Grasa Saturada	6 g	30 %
Grasa Trans	0 g	**---**
Colesterol 20 mg		**7 %**
Sodio 115 mg		**5 %**
Carbohidratos Totales	12 g	**4 %**
Fibra Dietaría	0 g	**0 %**
Azúcares	11 g	**---**
Proteína 8 g		**16 %**

Vitamina A	20 %
Vitamina C	0 %
Calcio	25 %
Hierro	17 %
Vitamina D3	25 %

*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	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Parámetro	Descripción	Método	Norma
Color	Blanco-amarillento	Visión	NTC 1036 (norma de referencia)
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Olfato	

Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Gusto	
Textura	Polvo fino y suave	Tacto	
Aspecto	Homogéneo y uniforme	Vista	

ENRIQUECIMIENTO CON HIERRO AMINOQUELADO (Resolución 333 de 2011)

PRODUCTO FORTIFICADO	COMPOSICIÓN PORCIÓN (g)			VDR EQUIVALENTE
	PRODUCTO	FERRAMIN	TOTAL	(%)
Leche en polvo entera	**29.9762**	**0.0238**	**30**	**17%**

El FERRAMIN está compuesto por 13% de sulfato ferroso monohidratado y glicina y 87% de ácido cítrico y maltodextrina.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)

Requisitos	Mínimo	Máximo	Decreto
Materia grasa, en % m/m	26	33	616 de 2006. Ministerio de la Protección Social.
Humedad, en % m/m	-	4	
Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m	0.9	1.3	
Índice de insolubilidad en cm3	-	1	
Cenizas, en % m/m	-	6	
Proteínas, en % m/m (1)	24.5	-	
Proteínas de leche en los sólidos no grasos (Nx6.38)en % m/m (2)	34		
Na, en % m/m		0.42	
K, en % m/m		1.3	
Lactosa, en % m/m	34	44	

- (1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas de los sólidos no grasos de la leche.
- (2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche basadas en la norma Codex Stan 207.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)

Requisitos	n	m	M	c
Recuento microorganismos mesófilos ufc/g	3	1.000	10.000	1
NMP recuento de coliformes ufc/g	3	< 3	11	1
NMP recuento de coliformes fecales ufc/g	3	< 3	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de *Bacillus cereus* ufc /g	3	100	1.000	1
Detección de *Salmonella* / 25 g	3	0	-	0

- NMP= número más probable (técnica empleada para productos con baja carga microbiana)
- n= número de muestras que se van a examinar.
- m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
- M= índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.
- c= número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
- <= léase menor de….

CONTAMINANTES (Resolución 4506 de 2013, Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015)	
CONTAMINANTE	**Límite máximo**
Plomo (Pb)	0.02 mg/kg
Aflatoxinas (M1)	0.0005 mg/kg
Melamina	2.5 mg/kg

PROTOCOLO DE ANÁLISIS QUE ACOMPAÑA AL PRODUCTO PARA SER LIBERADO

ANÁLISIS	**MÉTODO**	**NORMA**
- Nombre correcto del producto. -Fecha de vencimiento vigente. -Número de lote. -Peso correcto. -Verificar que el envase no presente rupturas, suciedad, humedad, residuos orgánicos o imperfecciones. -Constatar que el sellado del envase sea hermético.	Visual	N.A.
Control Peso Neto Producto Terminado	El contenido neto del producto terminado debe corresponder al contenido enunciado en su rotulado o envase	Resolución 16379/03

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra "LOTE" o la letra "L" (*Resolución 5109 numeral 5.5.3*), este código está conformado por 4 dígitos, de los cuales los (2) primeros corresponden al código asignado al producto y los (2) finales al mes donde fue fabricado (ejemplo: 02 = febrero).

IDENTIFICACIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO

Para la identificación de la fecha de vencimiento en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra VEN (*Resolución 5109 numeral 5.6.3 literal d-4*). Este código está conformado por (6) números, correspondientes al DÍA, MES y AÑO donde vence el producto. En el caso del año, se toman los (2) números finales. Ejemplo: VEN 12-05-19

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su empaque original a temperatura ambiente, en un lugar sin humedad y alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación cruzada. Una vez abierta la bolsa, cerrarla bien y procurar consumir el contenido en el menor tiempo posible sobre todo si la región es húmeda. El producto deberá transportarse en vehículos debidamente autorizados para transporte de alimentos, cumpliendo con todos los requisitos exigidos en el decreto 2674/2013.

ENVASE DEL PRODUCTO *(Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012)*

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NUMERO DE TINTAS
Envase Primario	BOPP Metalizado	30 µm	4 tintas
Embalaje	Caja corrugada de cartón	4, 27 mm	

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/2013, Resolución 616/2006, Resolución 5109/2005, Resolución 333/2011, Resolución 16379/2003, Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012, NTC 1036 (como referencia).

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NATALIA SABIO PINTOR **Ingeniera química**	**CAMILA SERRANO FRANCO** **Gerente comercial**	**DIMITRIOS DIMOPOULOS** **Gerente general**

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 2.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Abril 2021

GENERALIDADES	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Cosmolac Fortificada con vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.
FABRICANTE	COSMOLAC S.A.S.
DATOS EMPRESA	• Dirección: Calle 12 No. 37-19. Zipaquirá – Cundinamarca / Colombia. • Teléfonos: 300-7228142 / 320-4818202.
CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007502-2019
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado. Contiene lactosa como componente natural de la leche.
CONSERVACIÓN	Consérvese en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible sobre todo si se encuentra en una región húmeda.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo (granulometría malla 120) obtenido mediante la concentración y atomización con aire caliente de la leche pasteurizada. Tiene la ventaja de tener una vida útil más prolongada a diferencia de la leche fluida y un contenido mayor de calcio. Está fortificada con Vitaminas (A y D3) y un mineral (hierro). El Hierro está presente en forma de aminoquelado para una mejor asimilación. La leche reconstituida debe aportar mínimo 1,5 mg/ 100 ml de Fe+2.

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 2.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Abril 2021

POBLACION	Recomendado para mayores de 2 años.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	• Bolsas por: (gramos) 380 – 400 – 500 – 900. • La bolsa tiene un peso de 0.008g.
USOS	• Como leche reconstituida. • Como ingrediente en panadería, pastelería, heladería, chocolatería y demás.
USOS NO PREVISTOS, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADOS.	• Yogurt • Queso • Alimento para consumo animal
VIDA ÚTIL	12 meses
PREPARACIÓN	Para una mejor disolución utilice agua tibia y mezcle con tenedor o licuadora. Para obtener un contenido de (200 ml): disuelva (30 g.) de leche entera en polvo o el equivalente a (2) cucharadas soperas rasas en (170 ml) de agua potable o hervida.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	

Información Nutricional

(BOLSA DE 380 g.)

Tamaño de la porción = 2 cucharadas (30 g)

Porciones del envase = 13 Aprox.

Tamaño de la porción diluida = 200 ml.

Cantidad por porción

Calorías 150 **Calorías de grasa 70**

		% Valor Diario*
Grasa Total 8 g		**12 %**
Grasa Saturada	6 g	30 %
Grasa Trans	0 g	**---**
Colesterol 20 mg		**7 %**
Sodio 115 mg		**5 %**
Carbohidratos Totales	12 g	**4 %**
Fibra Dietaría	0 g	**0 %**
Azúcares	11 g	**---**
Proteína 8 g		**16 %**

Vitamina A	20 %
Vitamina C	0 %
Calcio	25 %
Hierro	17 %
Vitamina D3	25 %

*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	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 2.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Abril 2021

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			
Parámetro	**Descripción**	**Método**	**Norma**
Color	Blanco-amarillento	Visión	NTC 1036 (norma de referencia)
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Olfato	
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Gusto	
Textura	Polvo fino y suave	Tacto	
Aspecto	Homogéneo y uniforme	Vista	

ENRIQUECIMIENTO CON HIERRO AMINOQUELADO (Resolución 333 de 2011)					
PRODUCTO FORTIFICADO	**COMPOSICIÓN PORCIÓN (g)**				**VDR EQUIVALENTE**
	PRODUCTO	**FERRAMIN**	**TOTAL**	**CONTENIDO MÍNINMO (VDR) %**	**(%)**
Leche en polvo entera	**29.9762**	**0.0238**	**30**	**10%**	**17%**

El FERRAMIN está compuesto por 13% de sulfato ferroso monohidratado y glicina y 87% de ácido cítrico y maltodextrina.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)			
Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**	**Decreto**
Materia grasa, en % m/m	26	33	616 de 2006. Ministe-rio de la Protec-ción So-cial.
Humedad, en % m/m	-	4	
Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m	0.9	1.3	
Índice de insolubilidad en cm3	-	1	
Cenizas, en % m/m	-	6	
Proteínas, en % m/m (1)	24.5	-	
Proteínas de leche en los sólidos no grasos (Nx6.38) en % m/m (2)	34		
Na, en % m/m		0.42	
K, en % m/m		1.3	
Lactosa, en % m/m	34	44	

- (1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas de los sólidos no grasos de la leche.
- (2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche basadas en la norma Codex Stan 207.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)				
Requisitos	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento microorganismos mesófilos ufc/g	3	1.000	10.000	1
NMP recuento de coliformes ufc/g	3	< 3	11	1
NMP recuento de coniformes fecales ufc/g	3	< 3	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de *Bacillus cereus* ufc /g	3	100	1.000	1
Detección de *Salmonella* / 25 g	3	0	-	0

- NMP= número más probable (técnica empleada para productos con baja carga microbiana)
- n= número de muestras que se van a examinar.
- m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
- M= índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.
- c= número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
- <= léase menor de….

CONTAMINANTES (Resolución 4506 de 2013, Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015)	
CONTAMINANTE	**Límite máximo**
Plomo (Pb)	0.02 mg/kg
Aflatoxinas (M1)	0.0005 mg/kg
Melamina	2.5 mg/kg

PROTOCOLO DE ANÁLISIS QUE ACOMPAÑA AL PRODUCTO PARA SER LIBERADO		
ANÁLISIS	**MÉTODO**	**NORMA**
- Nombre correcto del producto. -Fecha de vencimiento vigente. -Número de lote. -Peso correcto. -Verificar que el envase no presente rupturas, suciedad, humedad, residuos orgánicos o imperfecciones. -Constatar que el sellado del envase sea hermético.	Visual	N.A.
Control Peso Neto Producto Terminado	El contenido neto del producto terminado debe corresponder al contenido enunciado en su rotulado o envase	Resolución 16379/03

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra "LOTE" o la letra "L" (*Resolución 5109 numeral 5.5.3*), este código está conformado por 6 dígitos, de los cuales

los (2) primeros corresponden al código asignado al producto los (2) siguientes al mes donde fue fabricado y los (2) finales al año de fabricación. (ejemplo: L010321).

IDENTIFICACIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO

Para la identificación de la fecha de vencimiento en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra VEN (*Resolución 5109 numeral 5.6.3 literal d-4*). Este código está conformado por (8) números, correspondientes al DÍA, MES y AÑO donde vence el producto. Ejemplo: VEN 12-05-2021

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su empaque original a temperatura ambiente, en un lugar sin humedad y alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación cruzada. Una vez abierta la bolsa, cerrarla bien y procurar consumir el contenido en el menor tiempo posible sobre todo si la región es húmeda. El producto deberá transportarse en vehículos debidamente autorizados para transporte de alimentos, cumpliendo con todos los requisitos exigidos en el decreto 2674/2013.

ENVASE DEL PRODUCTO *(Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012)*

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NUMERO DE TINTAS
Envase Primario	Polipropileno Biorientado (BOPP) Metalizado	30 µm	4 tintas
Embalaje	Caja corrugada de cartón	4, 27 mm	

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/2013, Decreto 616/2006, Resolución 5109/2005, Resolución 333/2011, Resolución 16379/2003, Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012, NTC 1036 (como referencia).

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NATALIA SABIO PINTOR Ingeniera química	CAMILA SERRANO FRANCO Gerente comercial	DIMITRIOS DIMOPOULOS Gerente general

cosmolac s.a.s

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-04
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 4.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Noviembre 2022

GENERALIDADES	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Cosmolac Fortificada con vitaminas A, D3 y Hierro.
FABRICANTE	COSMOLAC S.A.S.
DATOS EMPRESA	• Dirección: Calle 12 No. 37-19. Zipaquirá – Cundinamarca / Colombia. • Teléfonos: 300-7228142 / 320-4818202.
CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007502-2019
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.
ALÉRGENOS	 Contiene lactosa como componente natural de la leche.

ALERGENO/ AGENTE SENSIBILIZANTE	UTLIZADO EN EL PRODUCTO		EQUIPO COMPARTIDO PROCESADO		ALMACENADO EN EL SITIO	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Mani (aceite de cacahuate)		NO		NO		NO
Lacteos/ Leche	SI		SI		SI	
Huevos		NO		NO		NO
Pescado		NO		NO		NO
Mariscos		NO		NO		NO
Soja o derivados		NO		NO		NO
Trigo		NO		NO		NO
Nueces de arbol o derivados		NO		NO		NO
Semillas de sesamo		NO		NO		NO
Semillas de mostaza/mostaza		NO		NO		NO
Gluten (Trigo, centeno o cebada)		NO		NO		NO
Sulfitos en cualquier cantidad		NO		NO		NO
Tartrazina (amarillo #5)		NO		NO		NO
Glutamato monosodico (msg)		NO		NO		NO
Apio		NO		NO		NO
Moluscos		NO		NO		NO
Lupino		NO		NO		NO

CONSERVACIÓN	Consérvese en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible sobre todo si se encuentra en una región húmeda.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo (granulometría malla 120) obtenido mediante la concentración y atomización con aire caliente de la leche pasteurizada. Tiene la ventaja de tener una vida útil más prolongada a diferencia de la leche fluida y un contenido mayor de calcio. Está fortificada con Vitaminas (A y D3) y un mineral (hierro). El hierro está presente en forma de aminoquelado para una mejor asimilación. La leche reconstituida debe aportar mínimo 1,5 mg/ 100 ml de Fe+2.
POBLACIÓN	Para niños mayores de dos años, adolescentes y adultos.
GRUPO DE RIESGO	Consumidores que presenten riesgo con lactosa o caseína.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	● Bolsas desde 20g hasta 5000g. ● La bolsa tiene un peso de 0.008g.
USOS	● Como leche reconstituida. ● Como ingrediente en panadería, pastelería, heladería, chocolatería y demás. ● Otros usos.
USOS NO PREVISTOS, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADOS.	● Yogurt ● Queso ● Alimento para consumo animal
VIDA ÚTIL	12 meses
PREPARACIÓN	Para una mejor disolución utilice agua tibia y mezcle con tenedor o licuadora. Para obtener un contenido de (200 ml): disuelva (30g) de leche entera en polvo o el equivalente a (2) cucharadas soperas rasas en (170 ml) de agua potable o hervida.

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-04
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 4.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Noviembre 2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional		
Tamaño de porción: 2 cucharadas (30g) Número de porciones por envase: Aprox. 30		
Calorías (kcal)	**Por 100ml**	**Por porción**
	78	**157**
Grasa total	4,2 g	8,4 g
Grasa saturada	**3,2 g**	**6,4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	6,7 g	13 g
Azúcares totales	4,1 g	8,2 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3,4 g	6,8 g
Sodio	**47 mg**	**95 mg**
Vitamina A	665 µg ER	1331 µg ER
Vitamina D	1,9 µg	3,7 µg
Calcio	22 mg	44 mg
Hierro	2,2 mg	4,3 mg
Zinc	0,41 mg	0,82 mg
No es fuente significativa de fibra dietaria		

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-04
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 4.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Noviembre 2022

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			
Parámetro	**Descripción**	**Método**	**Norma**
Color	Blanco-amarillento	Visión	NTC 1036 (norma de referencia)
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Olfato	
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Gusto	
Textura	Polvo fino y suave	Tacto	
Aspecto	Homogéneo y uniforme	Vista	

ENRIQUECIMIENTO CON HIERRO AMINOQUELADO (Resolución 333 de 2011)					
PRODUCTO FORTIFICADO	**COMPOSICIÓN PORCIÓN (g)**				**VDR EQUIVALENTE**
	PRODUCTO	**FERRANIN**	**TOTAL**	**CONTENIDO MÍNIMO (VDR) %**	**(%)**
Leche en polvo entera	**29.9762**	**0.0238**	**30**	**10%**	**17%**

El FERRAMIN está compuesto por 13% de sulfato ferroso monohidratado y glicina y 87% de ácido cítrico y maltodextrina.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)			
Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**	**Decreto**
Materia grasa, en % m/m	26	33	616 de 2006. Ministerio de la Protección Social.
Humedad, en % m/m	-	4	
Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m	0.9	1.3	
Índice de insolubilidad en cm3	-	1	
Cenizas, en % m/m	-	6	
Proteínas, en % m/m (1)	24.5	-	
Proteínas de leche en los sólidos no grasos (Nx6.38) en % m/m (2)	34		
Na, en % m/m		0.42	
K, en % m/m		1.3	
Lactosa, en % m/m	34	44	

- (1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas de los sólidos no grasos de la leche.
- (2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche están basadas en la norma Codex Stan 207.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)				
Requisitos	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento microorganismos mesófilos ufc/g	3	1.000	10.000	1
NMP recuento de coliformes ufc/g	3	< 3	11	1
NMP recuento de coniformes fecales ufc/g	3	< 3	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de *Bacillus cereus* ufc /g	3	100	1.000	1
Detección de *Salmonella* / 25 g	3	0	-	0

- NMP= número más probable (técnica empleada para productos con baja carga microbiana)
- n= número de muestras que se van a examinar.
- m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
- M= índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.
- c= número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
- <= léase menor de….

CONTAMINANTES (Resolución 4506 de 2013, Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015)	
CONTAMINANTE	**Límite máximo**
Plomo (Pb)	0.02 mg/kg
Aflatoxinas (M1)	0.0005 mg/kg
Melanina	2.5 mg/kg

PROTOCOLO DE ANÁLISIS QUE ACOMPAÑA AL PRODUCTO PARA SER LIBERADO		
ANÁLISIS	**MÉTODO**	**NORMA**
- Nombre correcto del producto. -Fecha de vencimiento vigente. -Número de lote. -Peso correcto. -Verificar que el envase no presente rupturas, suciedad, humedad, residuos orgánicos o imperfecciones. -Constatar que el sellado del envase sea hermético.	Visual	N.A.
Control Peso Neto Producto Terminado	El contenido neto del producto terminado debe corresponder	Resolución 16379/03

	al contenido enunciado en su rotulado o envase	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra "LOTE" o la letra "L" (*Resolución 5109 numeral 5.5.3*), este código está conformado por 6 dígitos, de los cuales los (2) primeros corresponden al código asignado al producto los (2) siguientes al mes donde fue fabricado y los (2) finales al año de fabricación (ejemplo: L 010321).

IDENTIFICACIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO

Para la identificación de la fecha de vencimiento en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra VEN (*Resolución 5109 numeral 5.6.3 literal d-4*). Este código está conformado por (8) números, correspondientes al DÍA, MES y AÑO donde vence el producto. Ejemplo: VEN 12-04-2021

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su empaque original a temperatura ambiente, en un lugar sin humedad y alejado del sol. No almacenar junto con productos que puedan causar contaminación cruzada. Una vez abierta la bolsa, cerrarla bien y procurar consumir el contenido en el menor tiempo posible sobre todo si la región es húmeda. El producto deberá transportarse en vehículos debidamente autorizados para transporte de alimentos, cumpliendo con todos los requisitos exigidos en el decreto 2674/2013.

ENVASE DEL PRODUCTO *(Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012)*

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase Primario	BOPP Metalizado	30 µm	4 tintas
Embalaje	Caja corrugada de cartón	4, 27 mm	

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2310/1986, Resolución 2674/2013, Decreto 616/2006, Resolución 5109/2005, Resolución 333/2011, Resolución 16379/2003, Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012, NTC 1036 (como referencia).

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
CAMILO CARO **Coordinador de calidad**	**NATALIA ANDREA SABIO PINTOR** **Ingeniera de calidad**	**CAMILA SERRANO FRANCO** **Gerente**

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE ULTRA- ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	FT-PD-001		
		VERSION 05	FECHA 30 07 2013	PAGINA 1 DE 4

NOMBRE DEL FABRICANTE	Pasteurizadora Santo Domingo S.A.	
	Nit:830018198-1	
	Domicilio: Bogotá D.C. calle 165 Nº 46 -32	
	Teléfono: PBX: 6702355	
	e- mail:servicioalcliente@santodomingo.com.co	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	LECHE ULTRA -ALTA - TEMPERATURA UAT (UHT)LARGA VIDA ENTERA	
CLASIFICACIÓN	LECHE ULTRA -ALTA - TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA	
REGISTRO SANITARIO	RSAD02I32404	
MARCA	CARREFOUR, SANTODOMINGO, LA PRADERA, COORATIENDAS, MAXIMA TE CONVIENE, PREZUNIC, JBO MAS CALIDAD, JBO ARTESANAL, JBO GOURMET, NANY, LECHESAN, TIO CAMPO, EL POMAR, PURALAC, ÉXITO.	
REQUISITOS LEGALES	Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005, Resolución 0333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012, NTC 3856, NTC 4433.	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La leche cruda proveniente del ordeño de ganado vacuno sano es higienizada y sometida posteriormente mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 138°C a 142°C durante 2 y 4 segundos seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente, de esta forma se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor; inmediatamente es envasada asépticamente en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Inicia con la recepción de la leche cruda la cual es enfriada, clarificada, estandarizada y termizada luego se procesa en flujo continuo por el equipo de ultra pasteurización a una temperatura de entre 138°C a 142°C por 2 a 3 segundos, y termina con el enfriado de la leche tratada a temperatura ambiente para posteriormente ser envasada en condiciones asépticas en polietileno coextruido multicapa con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente.	
COMPOSICION CUALITATIVA	INGREDIENTE	FUNCION TECNOLOGICA
	Leche Entera	Materia prima esencial
	Poli fosfato de sodio	Estabilizante (Adición esencial)
COMPOSICION CENTESIMAL DE ADITIVOS UTILIZADOS	Poli fosfato de sodio	En cantidad máxima de 0,05% m/m expresado como P205.

COPIA CONTROLADA

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE ULTRA- ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	FT-PD-001		
		VERSION 05	FECHA 30 07 2013	PAGINA 1 DE 4

NOMBRE DEL FABRICANTE	Pasteurizadora Santo Domingo S.A.	
	Nit:830018198-1	
	Domicilio: Bogotá D.C. calle 165 Nº 46 -32	
	Teléfono: PBX: 6702355	
	e- mail:servicioalcliente@santodomingo.com.co	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	LECHE ULTRA -ALTA - TEMPERATURA UAT (UHT)LARGA VIDA ENTERA	
CLASIFICACIÓN	LECHE ULTRA -ALTA - TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA	
REGISTRO SANITARIO	RSAD02I32404	
MARCA	CARREFOUR, SANTODOMINGO, LA PRADERA, COORATIENDAS, MAXIMA TE CONVIENE, PREZUNIC, JBO MAS CALIDAD, JBO ARTESANAL, JBO GOURMET, NANY, LECHESAN, TIO CAMPO, EL POMAR, PURALAC, ÉXITO.	
REQUISITOS LEGALES	Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005, Resolución 0333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2606 de 2009, Resolución 683 de 2012, NTC 3856, NTC 4433.	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La leche cruda proveniente del ordeño de ganado vacuno sano es higienizada y sometida posteriormente mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 138°C a 142°C durante 2 y 4 segundos seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente, de esta forma se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor; inmediatamente es envasada asépticamente en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Inicia con la recepción de la leche cruda la cual es enfriada, clarificada, estandarizada y termizada luego se procesa en flujo continuo por el equipo de ultra pasteurización a una temperatura de entre 138°C a 142°C por 2 a 3 segundos, y termina con el enfriado de la leche tratada a temperatura ambiente para posteriormente ser envasada en condiciones asépticas en polietileno coextruido multicapa con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente.	
COMPOSICION CUALITATIVA	**INGREDIENTE**	**FUNCION TECNOLOGICA**
	Leche Entera	Materia prima esencial
	Poli fosfato de sodio	Estabilizante (Adición esencial)
COMPOSICION CENTESIMAL DE ADITIVOS UTILIZADOS	Poli fosfato de sodio	En cantidad máxima de 0,05% m/m expresado como P205.

COPIA CONTROLADA

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE ULTRA- ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	FT-PD-001		
		VERSION 05	FECHA 30 07 2013	PAGINA 2 DE 4

	PARAMETRO	LIMITE DECRETO 616 DE 2006
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS	Grasa %m/m	3,0
	Extracto seco total % m/m mínimo	11,2
	Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8,2
	Peroxidasa	Negativa
	Fosfatasa	Negativa
	Densidad 15 /15°C g/ml	1,0295 - 1,033
	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0,13 - 0,17
	Índice crioscopico [1]	-0,540 ºC -0,510 ºC -0,560 ºH -0,530 ºH
	Estabilidad proteica (en presencia de alcohol al 83% v/v)	Presenta estabilidad (Ausencia de precipitado)
	Prueba de Ramsdall	Tubo 8 negativo
	pH a 20ºC	6,60 - 6,70
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Olor	Característico de leche fresca
	Color	Blanco crema
	Sabor	Característico de leche fresca
	Textura	Liquida
	Apariencia	Homogénea
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial para Leche UAT (UHT)según Decreto 616	

INFORMACION NUTRICIONAL

Nutrition Facts/Información Nutricional

Size for portion/Tamaño por Porción: 200mL (1 Glass/1 Vaso)
Number of portions/Número de Porciones 5 aprox.

Amount Per Serving/Cantidades por Porción	
Calories/Calorías 120	Calories from Fat/Calorías de la Grasa 60
	% Daily Value*/% Valor Diario*
Total Fat/Grasa Total 6g	**10** %
Satured Fat/Grasa Saturada 4,0g	**21** %
Trans Fat/Grasa Trans 0g	
mono-insatured Fat/Grasa mono-insaturada 2g	
poli-insatured Fat/ Grasa poli-insaturada 0g	
Cholesterol/Colesterol 15mg	**5** %
Sodium/Sodio 160mg	**7** %
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 10g	**3** %
Dietary Fiber/Fibra Dietaria 0g	**0** %
Sugars/Azúcares 9g	
Protein/Proteína 6g	**12** %

Vitamin A/Vitamina A 2% Iron/Hierro 0%
Calcium/Calcio 20%

*Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet./Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:
*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:

	Calories/Calorías	2000	2500
Fat Total/Grasa Total	Less then/Menos de	65 g	80 g
Sat. Fat/Grasa Saturada	Less then/Menos de	20 g	25 g
Cholesterol/Colesterol	Less then/Menos de	300 mg	300 mg
Sodium/Sodio	Less then/Menos de	2400 mg	2400 mg
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total		300 g	375 g
Dietary Fiber/Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calories per gram/Calorías por gramo:
Fat/Grasa 9 Carbohydrate/Carbohidrato 4 Protein/Proteína 4

COPIA NO CONTROLADA

FORMAS DE CONSUMO	Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de bebidas y recetas.
USO PREVISTO	No es necesario hervirse. No mezclar con productos ácidos en condiciones normales de uso. No calentar por tiempo prolongado.
ALERGENOS	*ALERGENOS (Presentes en el producto, otros productos envasados en la misma línea y/o presentes en la planta): Proteína como componente natural de la leche.
INOCUIDAD	Está exenta de sustancias tales como: grasas de origen vegetal o animal diferente a la láctea, tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Para residuos de plaguicidas, aflatoxinas y metales pesados, se tiene en cuenta normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las normas internacionales FAO, OMS y otras adoptadas por el ministerio de salud.
	PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS
	FISICOS *Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos, pelos, vidrio e hilos.
	QUIMICOS ***** MEDICAMENTOS VETERINARIOS: Betalactamicos, Tetraciclinas y Sulfamidas. * PLAGUICIDAS: Organoclorados , Organofosforados. * CONTAMINANTES AMBIENTALES: Metales pesados. *MICOTOXINAS: M1 * OTROS CONTAMINATES (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes)
	BIOLOGICOS * MICROORGANISMOS PATOGENOS (Bacillus cereus, Brucella spp, Campylobacter jejuni, Coxiella burnetii , Escherichia coli enterohemorrágica O157:H7, Listeria Monocytogenes, Mycobacterium bovis, Salmonella spp, Staphylococcus aureus enterotoxigénico, Yersinia enterocolitica)
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para el público en general, excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica.
POBLACION SENSIBLE	Personas que no son tolerantes a la lactosa o presenten alergia a la proteínaláctea. Personas con dieta baja en grasa.
ENVASE	**Descripción del Envase (Aquel que está en contacto directo con el Producto) Según FT-ME-001** **Material:**Coextruido multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxigeno y pigmentos especialmente formulada para aplicación en alimentos. **Espesor:** 3.2 mils (81.2 micrones) +/- 7% **Características:** Transmisión de Oxígeno < 200 cm3/m2*día/atm. Norma ASTM D-3985. - Transmisión de Luz U.V. a 400 nm < 2% Transmisión de Luz Visible a 500 nm < 8%. Excelentes propiedades organolépticas: ausencia de sabor y olor en el producto debidos a transmisión por parte de la película. Resinas aprobadas por la FDA.

COPIA NO CONTROLADA

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE ULTRA- ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	FT-PD-001		
		VERSION 05	FECHA 30 07 2013	PAGINA 4 DE 4

EMPAQUE/EMBALAJE	**Descripción del Empaque (Aquel que cubre el envase del Producto)** Bolsa de polietileno de alta densidad PEMD **Descripción del Empaque Segundario (Aquel que cubre el Empaque del Producto)** Caja de cartón corrugado Canastilla plástica.
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa de 1200ml, 1100ml, 1000ml, 900ml, 500 ml, 450ml ,200ml.
IDENTIFICACION DEL LOTE	**MODO DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE (POR CADA UNIDAD)** L 2111 B2 EM 11:08 L: Lote 211: Día Juliano de envase. 1: Numero de bache procesado de Leche Termizada. (1,2,3,4…..9)Cada vez que se cambia de silo es un bache u orden de trabajo diferente. B2: Boquilla de envasado. (B1,B2) EM: Iniciales del operador envasadora. (EM, AM, GS, CP) 11:08: Hora y minutos de envasado. **MODO DE IDENTIFICACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO: VENCE DD MM AAAA** VENCE 27 10 2013
TIEMPO DE VIDA ÚTIL ESPERADA	Máximo 90 días en temperatura ambiente a partir de su empaque.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	No necesita refrigeración. Una vez abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.
BENEFICIOS	La leche es un alimento completo fuente importante de 9 nutrientes esenciales entre los que están proteínas de alta calidad, calcio, fósforo, magnesio, potasio y de diversas vitaminas que ayudan el desarrollo de cuerpos saludables y huesos fuertes, razón por la cual es un alimento básico en una dieta balanceada.
ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente, en áreas limpias y en condiciones higiénicas cumpliendo con el decreto 3075/97. Proteger de la luz solar directa.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Comercializado a nivel institucional, grandes superficies y tienda a tienda. Monitoreo de condiciones de almacenamiento en planta, transporte, centros de distribución y en exhibidores comerciales por parte del cliente. Monitoreo continuo de almacenamientos en sitios limpios y secos libres de insectos y roedores o materiales que generen olores y sabores fuertes. Evitar impactos que deterioren el empaque, no almacenar en recipientes que puedan perforar el empaque, recipientes que hayan sido utilizados para productos químicos y evitar excesos de manipulación. Transporte a través de vehículos no refrigerados que cumplan con las condiciones del decreto 3075/97, vehículos exclusivos para transporte de alimentos.

REVISADO POR		**MOTIVO Y DESCRIPCION DEL CAMBIO**	
Nombre: Ing. Liliana Morales Cargo: Comité verificador	Firma: Liliana Morales Fecha: 30 de Julio de 2013.	Adición de marca, Inclusión de información nutricional, normatividad aplicable y peligros controlados.	
APROBADO POR		**ANTERIOR EDICION**	
Nombre: Ing. Gloria Amparo León. Cargo: Gerente General	Firma: Fecha: 30 de Julio de 2013	VERSION 04	FECHA 01 12 2012

COPIA CONTROLADA

LECHE ENTERA

DENOMINACIÓN	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA
MARCA	ALQUERÍA
DESCRIPCIÓN	La leche entera Alquería es una leche proveniente de hatos que cumplen con estrictos controles de calidad y sanidad. La leche es sometida a un proceso térmico de flujo continuo, que consiste en llevar el producto a una temperatura entre 135 y 150 °C en tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Finalmente, la leche es envasada asépticamente en un envase multicapa, con barreras a la luz y al oxígeno, que la mantiene en óptimas condiciones durante su vida útil. No necesita hervirse y puede consumirse directamente del empaque.
SEGMENTO DEL MERCADO	Niños mayores a 4 años y adultos, excepto aquellos intolerantes a la lactosa.
INGREDIENTES	**Leche** entera y estabilizantes (polifosfatos de sodio y/o potasio). Puede contener **gluten** y **soya.**
VIDA ÚTIL	**Bolsa:** 90 días en plantas de producción de Productos Naturales de la sabana: Cajicá, Medellín y Palmira; y 70 días en plantas de producción de Freskaleche: Bucaramanga y Aguachica; a partir de la fecha de fabricación. **Tetrapak®:** 150 días a partir de la fecha de fabricación.
REGISTRO SANITARIO	**RSIAE02M54795** Vigente hasta el 7 de Julio de 2025.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Acidez	%m/v A. Láctico	0,13 – 0,17
	Densidad	g/mL 15/15 °C	1,0295 – 1,0330
	Grasa	%m/v	3,0 – 3,1
	Crioscopía	°C	-0,5400 – -0,5100
		°H	-0,5600 – -0,5300
	Extracto seco total	%m/m	Min. 11,2
	Extracto seco no graso	%m/m	Min. 8,2
	Peroxidasa	Positivo/Negativo	Negativo
	Fosfatasa	Positivo/Negativo	Negativo
	Proteína	%m/m	Min. 2,9
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Prueba de esterilidad comercial		Ausencia de microorganismos Aerobios y Anaerobios
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**ATRIBUTO**		**DESCRIPCIÓN**
	Apariencia		Líquida
	Textura/Consistencia		Fluida
	Olor		Característico Leche
	Color		Característico Leche
	Sabor		Lácteo, característico leche entera
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	**Bolsa:** Coextrusión multicapa laminada de polietileno, resinas de alta barrera al oxígeno (EVOH) y pigmentos aprobados. **Tetrapak®:** Estructura multicapa de papel, polietileno y aluminio, con barrera a la luz y al oxígeno.		

Copia No Controlada

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 unidad (180 mL)
Porciones por envase 1

Cantidad por porción		
Calorías 110	Calorías de grasa 50	
		Valor Diario*
Grasa Total 6 g		**9%**
Grasa Saturada 3,5 g		18%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 15 mg		**5%**
Sodio 140 mg		**6%**
Carbohidrato Total 9 g		**3%**
Fibra Dietaria 0 g		0%
Azúcares 8 g		
Proteína 6 g		**12%**
Vitamina A 6%	Vitamina C 0%	
Calcio 20%	Hierro 2%	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 Unidad (200 mL)
Porciones por envase 1

Cantidad por porción		
Calorias 130	Calorias de grasa 60	
		Valor Diario*
Grasa Total 7 g		**11%**
Grasa Saturada 3,5 g		18%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 30 mg		**10%**
Sodio 105 mg		**4%**
Carbohidrato Total 10 g		**3%**
Fibra dietaria 0 g		0%
Azúcares 10 g		
Proteina 6 g		**12%**
Vitamina A 6%	Vitamina C 0%	
Calcio 20%	Hierro 0%	

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 Vaso (240 mL)
Porciones por envase Ver tabla

Cantidad por porción		
Calorias 150	Calorias de grasa 70	
		Valor Diario*
Grasa Total 8 g		**12%**
Grasa Saturada 4,5 g		23%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 40 mg		**13%**
Sodio 130 mg		**5%**
Carbohidrato Total 12 g		**4%**
Fibra dietaria 0 g		0%
Azúcares 12 g		
Proteína 7 g		**14%**
Vitamina A 8%	Vitamina C 0%	
Calcio 25%	Hierro 0%	

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

Referencia	Porciones por envase (Tabla Nutricional)
180 mL	1
200 mL	1
400 mL	Aprox 2
700 mL	Aprox 3

Copia No Controlada

720 mL	3
750 mL	Aprox 3
880 mL	Aprox 3,5
900 mL / Bolsa sixpack 900 mL x6 und c/u	Aprox 4
1100 mL / Bolsa sixpack 1100 mL x6 und c/u	Aprox 4,5
Enfardadora 1100 mL x 6 und c/u	Aprox 4,5
1250 mL / Bolsa sixpack 1250 Ml x6 und c/u	Aprox 5
1300 Ml / Bolsa 1300 Ml x 6 und c/u	Aprox 5

PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACIÓN		CÓDIGO DE BARRAS
Bolsa	200 ml	770 2177 000731
Caja Tetra Pak	180 ml	770 2177 020135
Bolsa	400 ml	770 2177 015681
Bolsa	720 ml	770 2177 020579
Bolsa	900 ml	770 2177 000335
Bolsa	1100 ml	770 2177 001783
Bolsa	1300 ml	770 2177 009208
Caja Tetra Pak	180 ml x 3 und	770 21770 20319
Bolsa	900 ml x 6 und	770 2177 000663
Bolsa	1100 ml x 6 und	770 2177 001790
Bolsa	1300 ml x 6 und	770 2177 009215
Bolsa Institucional	1100 ml	770 2177 008195
Bolsa	1300 ml x 10 und	770 2177 016961
Bolsa	1300 ml Sixpack x 3 caja	770 2177 017418

Copia No Controlada

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y USO	El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumplan con las condiciones sanitarias aplicables, a temperatura ambiente. Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores. No exponer el producto a los rayos solares. No colocar el producto directamente sobre el piso. Evitar hacer rayones en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos. Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros. En envase cerrado no requiere refrigeración. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.
NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO	**Decreto 616 de 2006:** Reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el país. **Decreto 60 de 2002:** Por la cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. **Resolución 5109 de 2005:** Reglamento técnico requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. **Resolución 333 de 2011:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. **Resolución 683 de 2012:** Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo. **Resolución 4506 de 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. **Resolución 4143 de 2012:** Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

Información General

Locación
Nacional

Regional
Nacional

Tema
Asuntos regulatorios

Fecha Próxima Revisión
2021-07-01

Aprobaciones Documento

Acción	Ejecutada por	Fecha Inicial	Fecha Final
Elaboró	Leidy Magaly Pinzon Monroy (Coordinador Investigación y Desarrollo)	22/02/2021 10:01:06 p.m.	18/04/2021 01:24:07 p.m.
Revisó	Wilfer Alonso Patiño Acevedo (Gerente Investigación y Desarrollo)	18/04/2021 01:24:07 p.m.	23/08/2021 10:46:40 a.m.
Aprobó	Wilfer Alonso Patiño Acevedo (Gerente Investigación y Desarrollo)	23/08/2021 10:46:40 a.m.	23/08/2021 10:52:52 a.m.

Historial de Versiones

Fecha de Publicación	Versión	Descripción de cambios
2021/08/24	12	Se actualiza tabla nutricional (PY Dexter)
2020/08/10	11	Vida útil por plantas
2020/07/28	10	Corrección presentaciones comerciales y adición características sensoriales.
2020/06/16	9	Actualización de formato y especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas y datos de acuerdo a normatividad vigente.
2020/02/25	8	Cambio en la información nutricional y en la presentación
2019/04/29	7	Modificación
2018/12/16	6	ACTUALIZACION LISTA DE INGREDIENTES
2018/10/08	5	Cambio de presentación comercial 888 ml a 880 ml para la Leche UHT Entera y Semidescremada Deslactosada
2017/11/07	4	Actualización de presentaciones comerciales de la Leche Entera UHT (888 mL y Practijarra 1L)
2017/06/20	3	Se incluyen referencias comerciales 750 ml y 750 ml con precio sugerido
2015/08/13	2	Cambio en la fecha de vigencia del registro sanitario y ampliación de parámetro de acidez.
2015/05/27	1	-

Grupos con Permisos de Consulta
Usuario Alqueria
Todos

Copia No Controlada

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
LENTEJA SECA

BOGOTA., JUNIO 18 DE 2013

SOLICITANTE	***WILLIAN OLAYA***
NOMBRE DEL IMPORTADOR Y EMPACADOR	*SUDESPENSA BARRAGAN S.A.*
NIT	*830.111.367-5*
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	*SUDESPENSA*
REGISTRO SANITARIO	*NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2010020471*

DESCRIPCION:

Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench. Corresponde a lenteja grande con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. Se permite la presencia de:

Materias duras 0.6%
Granos dañados 5%
Granos abiertos 5%
Granos partidos 4%
Variedades de Contraste 5%
Humedad 15%

ADITIVOS : *No contiene*

APORTE NUTRICIONAL X 60 Grs:

CALORIAS	*160*
PROTEINAS	*15 gramos*
GRASAS	*1 gramo*
CARBOHIDRATOS	*23 gramos*
FIBRA	*12 gramos*
CALCIO	*5 miligramos*
HIERRO	*3 miligramos*

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre Del Producto	PANELA
Descripción del producto	Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar elaborado exclusivamente en los establecimientos denominados Trapiches. Puede encontrarse en diversas presentaciones: sólida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc), granulada y pulverizada. Se caracteriza por su alto contenido nutricional lo que hace de la panela un alimento natural de elevado valor energético.
Clasificación resolución 719 de 215	**Grupo ……11** **Categoría……..3** **Sub-categoria..2** **Riesgo: BAJO** **NOTIFICACION SANITARIA:**
Composición	100% Jugo de caña.
Sustancias prohibidas en la composición del producto.	• Hidrosulfito de Sodio o blanqueadores (Clarol) • Colorantes (anilinas) o sustancias tóxicas • Grasas saturadas de origen animal • Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, jarabe de maíz, panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela • Cualquier sustancia química que altere su valor nutricional o afecte la salud.
Material de empaque	Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad. Embalaje: caja de cartón corrugado de primer uso.

Parámetros físico-químicos	

Requisitos	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Presentación Comercial	DESDE 10g HASTA 5000g
Tipo De Conservación	Mantenga en un lugar fresco y seco lejos de olores ofensivos, consuma lo más pronto posible después de abierto.
Vida Útil	6 meses a partir de fecha de fabricación.
Firma	***Represéntate legal***

MONBEL TRADING PARTNERS S.A.S.
Nit: 900.704.624-2 Calle 23c # 69f – 65 Entrada-19 Oficina-502
BOGOTÁ - COLOMBIA TEL.: +57 (1) 6955632 – 3133471084

FICHA TÉCNICA ALIMENTOS	**CODIGO: PBOG-DDC-FT-001**	
PANELA PULVERIZADA	**EDICIÓN: 3 – 10/07/2020** **Cod. HS. 1701.13.90.00**	

I D E N T I F I C A C I Ó N

Denominación: PANELA PULVERIZADA, JAGGERY, KOKUTO, RASPADURA, CHANCACA, PILONCILLO, TAPA DE DULCE, PAPELÓN.

Marca: ORO DEL VALLE

Descripción del producto: Producto sólido, sin refinar proveniente de la concentración, evaporación y cristalización del jugo de caña de azúcar (Saccharum Officinarum).

Ingredientes: Jugo de caña deshidratado

País: COLOMBIA

Modo de producción: La panela pulverizada es elaborada a partir de la extracción del jugo de caña de azúcar; el jugo posteriormente es sometido a un proceso de limpieza, evaporación, concentración, granulación y posterior empacado. Aditivos permitidos en la elaboración de panela. En la elaboración de panela, podrán utilizarse los siguientes aditivos: a) Reguladores de pH: Bicarbonato de sodio, ácido fosfórico, carbonato de calcio, ácido cítrico, grado alimenticio; b) Antiespumantes: Grasas y aceites vegetales, grado alimenticio; c) Clarificantes: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo.

E S P E C I F I C A C I O N E S D E E M P A Q U E Y E M B A L A J E

Presentación: Sacos polipropileno Laminado x 25 Kilos, 50 Kilos.
Saco o Papel Kraft con o sin liner interno por solicitud del cliente.
Bolsa Doy Pack con Zipper – Presentaciones x 200 gr, 250 gr, 300 gr, 454 gr, 500 gr, 1.000 gr.

MONBEL TRADING PARTNERS S.A.S.
Nit: 900.704.624-2 Calle 23c # 69f – 65 Entrada-19 Oficina-502
BOGOTÁ - COLOMBIA TEL.: +57 (1) 6955632 – 3133471084

Sachet BOPP, BOPP/CS, BOPP AL x 6 gr, 8 gr, 10 gr, 33 gr.

Empaque: PET + NYLON + PEBD transparente + EVOH.

Rotulado: Contiene mínimo información referente a:

- Nombre del producto.
- Ingredientes
- Lote de producción.
- Fecha vencimiento.
- Peso neto.
- Fabricante y dirección.
- País.
- Recomendaciones de uso

C A R A C T E R I S T I C A S D E L P R O D U C T O

a) MICROBIOLOGICAS

VARIABLE	UNIDAD	ESPECIFICACION máximo	MÉTODO
Recuento de bacterias mesófilas aerobias	UFC/g	1.000	AOAC 966.23 Recuento en placa por profundidad
Recuento de Hongos y Levaduras	UFC/g	<100	SOLERIS DYM-109
Recuento de Enterobacterias	UFC/g	<10	ISO 21528-2 Recuento en placa por profundidad
Recuento de Coliformes totales	UFC/g	<10	ISO4832 /NTC 4458 Recuento en placa por profundidad
Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO4832 /NTC 4458 Recuento en placa por profundidad
Recuento de Staphylococcus aureus(+)	UFC/g	<10	ISO 6888/ NTC 4779 Recuento en placa por superficie

Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	<10	ISO 7932/ NTC 4679 Recuento en placa por superficie
A/P Salmonella sp	A/P	ausencia	REVEAL 2.0 (9803) A.OA.C Certificado No. 960801

b) FISICO-QUIMICAS

CARACTERISTICA		UNIDAD	ESPECIFICACION	MÉTODO
Granulometría (% Retenido malla ASTM)	Malla No. 20	%	0 min – 30 máx.	Tamizaje seco a través de mallas No se utilizan molinos que generan finos y compactación.
	Malla No. 14	%	30 min – 60 máx.	
	Malla No. 10	%	30 min – 40 máx.	
Humedad		%	= < 2,5 %	AOAC 931.04 - Gravimetría en determinador halógeno de humedad
Sacarosa		%	= < 90 %	A.O.A.C. 923.09 (44.1.15) Volumetría - Método de Lane-Eynon
Pureza		%	70% - 92%	Polarimetría
Azucares reductores		%	= > 5,74 % mín.	A.O.A.C. 923.09 (44.1.15) Volumetría - Método de Lane-Eynon
pH		-	5,5 - 7,0	AOAC 970.21
Cenizas		%	= < 1,5 %	Calcinación
Sulfitos		SO_2, en mg/kg ppm	Ausente = < 0,05* = < 80*	Cualitativo AOAC 975.32 AOAC 990.28
Solidos sedimentables		%	< 3%	Cono Imhoff
Acrilamidas		ug/Kg	≤ 999 máx.	Cromatografía liquida de alta eficiencia con espectrometría de masas

* Para la determinación de Sulfitos expresados como SO_2, se debe emplear primero el método cualitativo, se efectúa de acuerdo con la norma AOAC 975.32 Sufurous Acid in Food. Qualitative test., si la prueba da como resultado presencia, se procede a cuantificar por el método de acuerdo con la norma AOAC 990.28, Sulfites in Foods. Optimized Monier-Williams Method o el método modificado de Shipton del método de referencia de Monier-Williams.

MONBEL TRADING PARTNERS S.A.S.
Nit: 900.704.624-2 Calle 23c # 69f – 65 Entrada-19 Oficina-502
BOGOTÁ - COLOMBIA TEL.: +57 (1) 6955632 – 3133471084

c)	CARACTERISTICAS SENSORIALES	
CARACTERISTICA	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO**
Apariencia	Granulada	Análisis Sensorial
Sabor y Olor	Dulce y Caramelo característicos de la panela	Análisis Sensorial
Color	Amarillo Ocre	Análisis Sensorial

D E C L A R A C I O N D E I N O C U I D A D

Información De Alérgenos:

- Cereales con Gluten y sus derivados (0)
- Cacahuates o Maní y sus derivados (0)
- Crustáceos y sus derivados (0)
- Pescado y sus derivados (0)
- Huevos y sus derivados. (0)
- Frutos secos y derivados. (0)
- Leche y sus derivados (Incluida la Lactosa) (0)
- Soya y sus derivados (0)
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 (0)
- Apio y sus derivados (0)
- Mostaza y sus derivados (0)
- Semillas de sésamo y sus derivados (0)
- Moluscos y sus derivados (0)

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

Pesticidas: Cumple con los límites establecidos en el reglamento (CE) Técnico 396 del 2005.

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACION	EQUIPO-METODO
Arsénico	ppm	0,1 máximo	AOAC 968.15
Plomo	ppm	0,2 máximo	AOAC 999.11

Cobre	ppm	0,2 máximo	AOAC 960.40
Cadmio	ppm	0,2 máximo	AOAC 999.11
Aflatoxinas (Suma de G1, G2, B1, B2)	ppb	10 máximo	AOAC 994.08 / LC-MSMS
Material extraño	---	Ausencia	AOAC 965.38
Plaguicidas	Según Legislación de la Comunidad Europea		GC-MSMS / LC-MSMS

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

Vida útil: 24 Meses.

Almacenar en un lugar fresco y seco, a una temperatura inferior a los 24°C y una humedad relativa que no supere el 50%. Debe almacenarse sobre estibas, alejados de paredes o cualquier fuente de humedad que altere las especificaciones físico – químicas del producto.

USOS

USO PREVISTO: Producto para consumo final o aplicación industrial en el sector de alimentos y bebidas. Se puede utilizar como endulzante doméstico o industrial en bebidas frías o calientes, lácteas, chocolates, productos de panadería tipo postres, natillas, tortas, granolas, coberturas de chocolates, dulces, colombinas, caramelos, cereales, heladería. En la industria cosmética o en la elaboración de productos nutricionales de consumo especializado.

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

REGISTROS Y CERTIFICACIONES

Certificación Calidad en Producto: Propio
Registro Sanitario (INVIMA) RSAE09I2611
Certificaciones: Buenas prácticas de Manufactura - Icontec International 2019, Orgánica.
Certificaciones en trámite: ISO 9001, Kosher, Halal, Fair-Trade en proceso.

INFORMACION NUTRICIONAL

Información nutricional en base 100 g.

Energía	390 kcal
Humedad	2,0 g

MONBEL TRADING PARTNERS S.A.S.
Nit: 900.704.624-2 Calle 23c # 69f – 65 Entrada-19 Oficina-502
BOGOTÁ - COLOMBIA TEL.: +57 (1) 6955632 – 3133471084

Proteína Total	**0 g**
Carbohidratos totales	**95,6 g**
· Azucares	94,72 g
· Fibras Dietética.	0,36 g
Grasa Total	**0,87 g**
Grasa Saturada.	0,19 g
Ácidos Grasos Trans.	0 g
Colesterol	0 mg

MINERALES	
Potasio	158,9 mg
Calcio	260 mg
Magnesio	26,2 mg
Fósforo	17,04 mg
Sodio	64 mg
Hierro	1,2 mg
Manganeso	0.4 mg
Zinc	3.0 mg
Yodo	1.4 mg
Flúor	3.4 mg

VITAMINAS	
Provitamina A	2,00 mg
Vitamina A	0 mg
Vitamina B1	3,81 mg
Vitamina B2	0,01 mg
Vitamina B3	1,4 mg
Vitamina B5	0,01 mg
Vitamina B6	0,20 mg
Vitamina C	145,62 mg
Vitamina D3	1,25 mg
Vitamina E	110,1mg
Vitamina PP	7,00 mg

DOCUMENTO EXCLUSIVO PROPIEDAD DE MONBEL TRADING PARTNERS 01/03/2020. LAS MUESTRAS TOMADAS PARA ANALISIS FUERON TOMADAS DEL LOTE 001-LK9. LA ELABORACIÓN DE ANALISIS CON LOS CUALES SE CONSTRUYE ESTA FICHE TÉCNICA FUERON CONTRATADOS CON LABORATORIOS EXTERNOS PARA GARANTIZAR SU TRANSPARENCIA.

TECNIMICRO Laboratorio de Análisis S.A.S. Hidrolab

ORO DEL VALLE ®

monbeltpartners@outlook.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 88107

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE:	MONBEL TRADING PARTNERS SAS	**LUGAR DE RECOGIDA: (^)**	TRAPICHE LA VENTURA - CORREGIMIENTO DE BARRANCAS - PAMIRA, VALLE DEL CAUCA	**I.D. MUESTRA:**	22-7821
NIT:	900704624-2	**FECHA FABRICACIÓN (^)**	17/05/2022	**ODS:**	22-5005
TELÉFONO:	6955632	**FECHA VENCIMIENTO (^)**	17/05/2023	**FECHA DE MUESTREO: (^)**	25/05/2022
CONTACTO:	KATHERINE REYES ARENAS.- DIEGO ARMANDO MONTES A	**LOTE (^)**	220517	**FECHA DE RECEPCIÓN:**	28/05/2022
DIRECCIÓN:	Bogotá: CL 23 C 69 F 65 IN 19 OF 502 Planta: KM 5,8 Vda. La Abuelita Útica - Villeta	**ESTADO: (^)**	PROCESADO	**MUESTRA T (º C): (^)**	20
CIUDAD:	BOGOTA	**TIPO DE EMPAQUE: (^)**	COMERCIAL	**RESPONSABLE MUESTREO:**	CLIENTE
COTIZACIÓN Nº:	22-2496	**TIPO DE MUESTRA: (^)**	PANELA	**RECEPCIÓN T (º C):**	6
		PRODUCTO: (^)	PANELA	**CANTIDAD (g/mL):**	1500g
		HORA MUESTREO:	N.E.	**OBSERVACIONES: (^)**	N.E
ALMACENAMIENTO CONTRAMUESTRA:	**Análisis FQ: 15 días** **Análisis MB: 15 días**	**RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^)**	N.E.		

Microbiología

FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LÍMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	NTC 1311. PANELA bloque	CONFORMIDAD
28/05/2022	Enterobacterias	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	10	Recuento en placa	ISO 21528-2	No Especifica	NO APLICA
28/05/2022	Coliformes Totales/ Coliforms (O)	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1(Líquidos); 10(Sólidos)	Recuento de colonias	ISO 4832-2018	No Especifica	NO APLICA
28/05/2022	*Salmonella sp.*	Ausencia	Ausencia/Presencia/25 g ó mL	NO APLICA	N.A	Detección	ISO 6579-1:2017	No Especifica	NO APLICA
28/05/2022	*Bacillus cereus*	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos); 100(Sólidos)	Aislamiento y enumeración en superficie.	AOAC 980.31:2005. 2019 Edition 21	No Especifica	NO APLICA
28/05/2022	*Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva/positive coagulase (35°C)*	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos): 100(Sólidos)	Aislamiento y enumeración en superficie	ISO 6888-1:2021	No Especifica	NO APLICA
28/05/2022	*Escherichia coli*	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1(Líquidos): 10(Sólidos)	Recuento de colonias	NTC 4458-2018	No Especifica	NO APLICA
28/05/2022	Mesófilos aerobios/Aerobic mesophiles	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	Recuento de colonias	ISO 4833-1-2013	No Especifica	NO APLICA
28/05/2022	Mohos y Levaduras	<100	UFC/g ó mL	NO APLICA	10(Líquidos); 100(Sólidos)	Recuento de colonias	ISO 21527-1,2:2008	50 - 150	CUMPLE

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº:						88107			
6/06/2022	Humedad	5,25	g/100g	0	0,075	Gravimétrico	AOAC 934.01 ed 21	9,0	CUMPLE
1/06/2022	Proteína/Crude Protein (O)	0,707	g/100g	0	0,25	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total	> 0,20	CUMPLE
7/06/2022	Cenizas	1,23	g/100g	0	0,046	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C	AOAC 920.181(2005) Ed 21	> 1,0	CUMPLE
8/06/2022	Plomo (Pb)/Lead	<0,025	mg Pb/Kg	NO APLICA	0,025	Calcination at 550ºC- Graphite Furnace Atomic Absorption Spectroscopy	AOAC 985.35/AOAC 972.25 ed 21 Modificado	0,20	CUMPLE
8/06/2022	Arsénico/Arsenic	<0,05	mg As /Kg	NO APLICA	0,05	Hydride Generator	AOAC 986.15	0,10	CUMPLE
11/06/2022	Sólidos Sedimentables	0,33	g / 100g	NO APLICA		Sedimentacion por Centrifugacion	NTC1311	No Especifica	NO APLICA
11/06/2022	SO2	Negativo	Negativo/Positivo	NO APLICA		Cualitativo-Acetato de Plomo	NTC 1311	Negativo	CUMPLE
8/06/2022	Cadmio (Cd)/Cadmium	<0,023	mg Cd/Kg	NO APLICA	0,023	Microwave assisted Digestion - Flame Atomic Absorption Spectroscopy	P-ER-A-62	No Especifica	NO APLICA
23/06/2022	Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	<0,625	µg/Kg	NO APLICA	G1/B1 (0,625); G2/B2 (0,156)	RP-HPLC Fluorescence	P-ER-A-74	No Especifica	NO APLICA
31/05/2022	GMS/LMS Plaguicidas en frutas, Hortalizas, Cerelales(*)	0,069	mg / kg	NO APLICA		GMS/LMS -CS2 Multi-método por GC–MS/MS y LC-MS/MS para la cuantificación de 569 componentes,	GMS/LMS - CS2	No Especifica	NO APLICA
31/05/2022	Malation (*)	0,033	ug/L	NO APLICA	0,01	GC-MSMS	GC-MSMS	No Especifica	NO APLICA
31/05/2022	Cipermetrina (*)	0,036	ug/L	NO APLICA	0,01	GC-MSMS	GC-MSMS	No Especifica	NO APLICA

* Análisis subcontratados
Formato fecha: dd/mm/yyyy
N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 88107

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente sera atendida
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

Documento aprobado por:

Xacvier Alfonso Galindo Velasquez
Gerente Técnico
P. Químico. Matrícula Profesional PQ - 07773

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 28/06/2022

Elaborado por: John Fredy Prieto Martínez

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S
2. NÚMERO DE NIT	802.001.105-9
3 NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	PASTAS LA INSUPERABLE
4. NÚMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-0002468-2020
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos
6. NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (cereal que contiene gluten) y agua: los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micronutrientes: Vitamina B1 (mg/kg), Vitamina B2 (mg/kg), Niacina (mg/kg), Hierro (mg/kg), Ácido Fólico (mg/kg).

	MICROORGANISMO	VALOR DE REFERENCIA NTC
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100
	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g	43-150
	NMP coliformes fecales/g	<3

	PARÁMETRO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	HUMEDAD	Máx. 13.0	Secado a 130°C – NTC 529
	CENIZAS EN % FRACCIÓN EN MASA EN BASE SECA	Máx. 1.0	Calcinación a 900°C NTC 3806
	CENIZAS EN % FRACCIÓN EN MASA EN BASE HÚMEDA	Máx. 0.8	Calcinación a 900°C NTC 3806
	PROTEINA (NX5,7), FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA, EN PORCENTAJE	Min. 10.5	Kjeldahl, ISO 1871
	ACIDEZ EXPRESADA COMO ACIDO LÁCTICO %	Máx. 0.45	Titulometrico ISO 7305

	PARÁMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	MÉTODO
9.INFORMACÍON NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	Niacina (mg/Kg.)	Min. 55	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	Hierro (mg/Kg.)	Min. 44	Absorción atómica AOAC 985.35
	Vitamina B1 (mg/Kg.)	Min. 6	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M-08
	Vitamina B2 (mg/Kg.)	Min. 4	
	Acido Fólico (mg/Kg.)	Min. 1.54	1.56 HPLC

	PARÁMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	MÉTODO
10.MICOTOXINAS	Deoxinivalenol- DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2,G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx.3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC

11. METALES PESADOS	PARÁMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	MÉTODO
	PLOMO (mg/Kg)	Max 0.2	Absorción atómica
	CADMIO (mg/Kg)	Máx 0.10	Absorción atómica

12.CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para empacado de las pastas es: ***Presentación 250 grs, 500 grs., 1000 grs.:** Se utiliza el BOPP laminado con 1 CAST ***Para los fardos**: Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible Calibre 1.75
13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias La Insuperable tiene un tiempo de vida utili de un (1 año), se debe tener en cuenta que las pastas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados, debido a que la pasta absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio minimo de 60 cm con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzas los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: * **Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo)**: Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. * **Formatos pasta corta (Macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc).** Además se debe considerar subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura minima de 15 centimetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigacion a intervalos regulares.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Barranquilla Vía 40 No 62-174 Teléfono: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996(Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011,Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003, Resolución 719 de 2015

APROBADO POR:	ING CALIDAD Y SST
NOMBRE:	KATIUSCA VANESSA FLÓREZ ROSALES
FIRMA:	Katiusca Flórez Rosales

Molinos del Atlántico S.A.S – Harina La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 7 2013-09-04

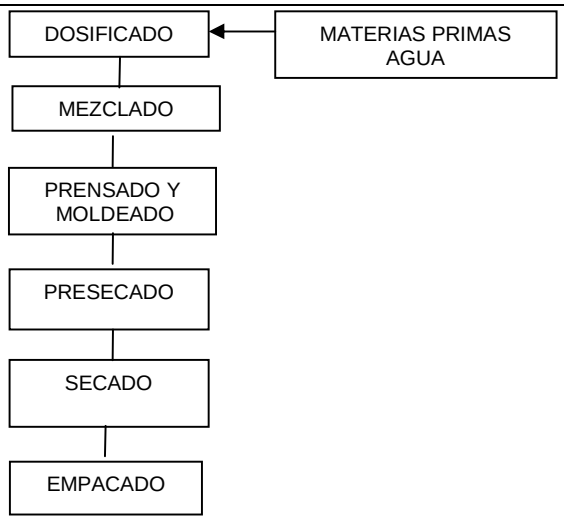
1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Pastas La Nieve, Éxito, Albertini´s Foods, Sabrosoni
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	RSAK10I4706
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos.
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico, agua y colorante natural (cúrcuma).

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de coliformes UFC/g	10-100
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130ºC –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.2	Calcinación 900ºC NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871
	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305

COPIA NO CONTROLADA

	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC

10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para empacado de las pastas es: • **Presentación 90grs.:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) 35mc. • **Presentación 250grs., 500grs., 1000grs.:** Se utiliza el BOPP laminado con 1 CAST. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible Calibre 1.75
11. PROCESO DE ELABORACIÓN	

COPIA NO CONTROLADA

12. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias La Nieve tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
13. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.) Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
14. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
16. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114

COPIA NO CONTROLADA

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: LUZ NELLY DUEÑAS GOMEZ

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
6	2011-11-30	–	Se agregan las marcas comerciales: Albertini´s foods, Éxito, Sabrosoni

COPIA NO CONTROLADA

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión
2

Fecha de modificación
24/01/2018

Título
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Línea
Pastas Clásicas

Producto
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Marca
Doria

Composición
Semolato de trigos importados fortificado 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), (cereal que contiene gluten); ***y adicional continene Nutrivit que está compuesto por: Vitamina A (6250 UI/Kg), Hierro (68,6 mg/Kg), Zinc (18,7 mg/Kg), Ácido Fólico (1,5 mg/Kg)*** y agua.

Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
RSA-004570-2017

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro	Alto	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	8,6 ± 10%	3,4 ± 10%	N.A	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Bucatini	3,0 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,0 ± 10%	250	24
						500	12
						3000	2
Cabello deÁngel	1,0 ± 10%	N.A	25 ± 10%	N.A	N.A	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
Codos	N.A	N.A	3,5 ± 10%	8.8 ± 10%	1.35 ± 10%	250	24
Conchas	N.A	N.A	20 ± 10%	N.A	1,10 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Conchitas	N.A	N.A	12,5 ± 10%	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Corbata	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Corbatines	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Fideos	N.A	N.A	3,0 ± 10%		1,04 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						3000	2
Letras	N.A	N.A	N.A	2 ± 10%	0,38 ± 10%	250	24
Macarrón	8,1 ± 10%	N.A	4 ± 10%	N.A	1,35 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Macarrón Largo	7,04 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,08 ± 10%	250	24
Rigatoni	14,0 ± 10%	N.A	3,0 ± 10%	N.A	1,40 ± 10%	125	48
						250	24
						500	12
Spaghetti	N.A	N.A				125	48

						200	24
						250	24
						500	12
			250 ± 10%	2,5 ± 10%	1,50 ± 10%	1000	6
						1100	6
						1100	144
						2000	3
						3000	2
Tallarín	N.A	N.A	250 ± 10%	4,5 ± 10%	1,50 ± 10%	250	24
						500	12
Tornillo	N.A	N.A	38 ± 10%	10 ± 10%	1,30 ± 10%	250	24

Definición del producto

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 consumo humano.

Código de barras

ARGOLLITAS: (250g) EAN13 7702085 01230-7; EAN14 1 7702085 01230-4, BUCATINI: (250g) EAN 13 7702085 01262-8; EAN 14 1 7702085 01262-5; (500g) EAN 13 7702085 01362-5; EAN 14 1 7702085 01362-2; (3000g) EAN 13 7702085 01662-6; EAN 14 1 7702085 01662-3, CABELLO DE ANGEL: (125g) EAN 13 7702085 01107-2; EAN 14 1 7702085 01107-9; (250g) EAN 13 7702085 01207-9; EAN 14 1 7702085 01107-9; (500g) EAN 13 7702085 01307-6; EAN 14 1 7702085 01207-6, CODOS: (250g) EAN 13 7702085 01239-0; EAN 14 1 7702085 01239-7 , CONCHAS: (125g) EAN13 7702085 01112-6; EAN14 1 7702085 01112-3; (250g) EAN13 7702085 01212-3; EAN14 1 7702085 01212-0; (250g-1/2 Fdo) EAN13 7702085 00212-4; EAN14 1 7702085 00212-1; (500g) EAN13 7702085 01312-0; EAN14 1 7702085 01312-7; (1000g) EAN13 7702085 00160-8; EAN14 1 7702085 00160-5; (3000g) EAN13 7702085 01612-1; EAN14 1 7702085 01612-8, CONCHITAS: (250g) EAN13 7702085 01221-5; EAN 14 1 7702085 01221-2, CORBATA: (250g) EAN 13 7702085 01215-4; EAN 14 1 7702085 01215-1 , CORBATIN: (250g) EAN 13 7702085 01217-8; EAN 14 1 7702085 01217-5, FIDEOS: (125g) EAN 13 7702085 01106-5; EAN 14 1 7702085 01106-2; (250g) EAN 13 7702085 01206-2; (250g-1/2 Fdo) EAN 13 7702085 00211-7; EAN 14 1 7702085 00211-4; (500g) EAN 13 7702085 01306-9; EAN 14 1 7702085 01306-6; (3000g) EAN 13 7702085 01606-0; EAN 14 1 7702085 01606-7. (25000g) EAN 13 7702085001639; EAN 14 17702085001629 , LETRAS: (250g) EAN 13 7702085 01224-6; EAN 14 1 7702085 01307-3, MACARRON: (125g) EAN 13 7702085 01109-6; EAN 14 1 7702085 01109-3; (250g) EAN 13 7702085 01209-3; EAN 14 1 7702085 01209-0; (500g) EAN 13 7702085 01309-0; EAN 14 1 7702085 01309-7; (1000g) EAN 13 7702085 00161-5; EAN 14 1 7702085 00161-2; (3000g) EAN 13 7702085 01609-1; EAN 14 1 7702085 01609-8 . , MACARRÓN LARGO: (250g) EAN 13 7702085 00175-2; EAN 14 1 7702085 00175-9, RIGATONI: (125g) EAN 13 7702085 00179-0; EAN 14 17702085 00179-7; (250g) EAN 13 7702085 01242-0; EAN 14 1 7702085 01242-7; (500g) EAN 13 7702085 01342-7; EAN 14 1 7702085 01342-4,

SPAGHETTI: (125g) EAN 13 7702085 01102-7; EAN 14 1 7702085 01102-4; (250g) EAN 13 7702085 01202-4; (250g-1/2 Fdo) EAN 13 7702085 00210-0; EAN 14 1 7702085 00210-7; (500g) EAN 13 7702085 01302-1; EAN 14 1 7702085 01302-8; (1000g) EAN 13 7702085 01902-3; EAN 14 1 7702085 01902-0; (1100g) EAN 13 7702085003046 - EAN 14 17702085003043; (1100g x 144 unds) EAN 13 7702085003046 - EAN 14 17702085003104; (3000g) EAN 13 7702085 01602-2; EAN 14 1 7702085 01602-9, TALLARÍN: (250g) EAN 13 7702085 01205-5; EAN 14 1 7702085 01205-2; (500g) EAN 13 7702085 01305-2; EAN 14 1 7702085 01305-9, TORNILLO: (250g) EAN 13 7702085 01248-2; EAN 14 1 7702085 01248-9, GRANITOS: EAN 13
7702085001868; Surt Conch - Let (250g X 24 und): EAN 13 7702085003282 - EAN 14 17702085003289; Fideo Exhib (250g x 24und) EAN 13 7702085003275 - EAN 14 17702085003272, Spaghetti No.5 x 2000g: EAN 13 7702085003329 - EAN 14 17702085003326

Tipo y material de empaque

Referencia	Tipo de Empaque	Empaque Primario	Empaque Secundario
Todas las referencias a excepción de 3000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín	Fardo
Spaghetti No.5 x 2000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 1000g (EM Transp BOPP + CAST 50 micras) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Bolsa
Referencias 3000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g (EM Transp) dentro de una bolsa que contiene 6 PQ	Fardo
Surtidas Concha + Letra x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 250g (dentro de una caja que contiene 12 PQ Concha + 12 PQ Letra.)	Caja Corrugada
Fideo x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín (24 unidades x 250g)	Caja Corrugada

Consumidores potenciales
Jóvenes y adultos de los estratos 2, 3 y 4.

Fabricante y dirección
Fabricado por PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca y/o PASTAS COMARRICO S.A.S Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Para PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Industria Colombiana

Vida útil
18 meses partir de su fecha de fabricación.

Forma de preparación

Cocine la pasta en abundante agua hirviendo (1 litro de agua y una cucharadita de sal por cada 100g de pasta).

Tabla Características

Tipo	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Sensoriales	Color	Amarillo relacionado con la pasta clásica
Sensoriales	Olor	Presenta notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Sabor	Tiene notas cocidas y notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3, < 10, - , 0
Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3, 100, 200, 1
Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3, 4 000, 5 000, 1
Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3, < 100, - , 0
Fisicoquímicas	Humedad	13% Máximo
Fisicoquímicas	Cenizas	1.2% máximo
Fisicoquímicas	Acidez (Expresada como ácido láctico)	0.45% máximo
Fisicoquímicas	Zinc	1,87 mg/100g Mínimo
Fisicoquímicas	Acido Fólico	304 ug/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Hierro	11,26 mg/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Vitamina A	625 Unidades Internacionales/100 g Mínimo

Información de orden nutricional

Orden nutricional

TN SOPAS - PORCIÓN 15g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 Cucharada (15 g)
Porciones por envase aprox. 66,5

Cantidad por porción	
Calorías 50	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%**
Carbohidrato Total 11 g	**4%**
Fibra Dietaria < 1 g	2%
Azúcares 1 g	
Proteína 2 g	**4%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	6%
Vitamina B2	4%
Niacina	4%
Ácido Fólico	6%
Hierro	4%
Calcio	0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

TN PLATO PRINCIPAL · PORCIÓN 80g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1/12 Paquete (80 g)
Porciones por envase aprox. 12,5

Cantidad por porción	
Calorías 280	Calorías de grasa 0
	%VD*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 61 g	**20%**
Fibra Dietaria 3 g	12%
Azúcares 3 g	
Proteína 10 g	**20%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	30%
Vitamina B2	20%
Niacina	20%
Ácido Fólico	30%
Hierro	20%
Calcio	0%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Condiciones de conservación

Consérvese en lugar fresco y seco

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

ALMACENAMIENTO:

* El producto debe estar almacenado sobre estiba y a una distancia de la pared de 60 cm. y por lo menos 15 cm elevado del piso para permitir la limpieza y fumigación, de acuerdo a lo establecido en la normatividad para Buenas Prácticas de Manufactura. Las estibas deben estar en buenas condiciones físicas, de limpieza y no presentar olores fuertes. En caso de emplear estibas de madera, no contener elementos que puedan afectar las características del producto, como puntillas o astillas salidas.
* No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc.
* No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc.

* Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).
* Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado.
* Promover la implementación de un programa de limpieza y desinfección para evitar acumulaciones de residuos y suciedad que permitan la anidación de plagas en el producto.
* Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque:
o No arrojar.
o No pisar.
o No oprimir.
o No sentarse sobre él.
* Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos.
* Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento.
* Cuando el producto se averié no se debe emplear cinta de pegante o elementos que permitan cerrar el empaque, este se debe tratar como una avería.
* Revisar periódicamente el estado de producto con el fin de encontrar cualquier anomalía como contaminación por gorgojo para que este producto se retire y se deseche.
TRANSPORTE
* Es necesario revisar los vehículos antes de cargar los productos, con el fin de asegurar que se encuentren limpios, libres de cualquier contaminante, daños físicos (orificios), sin plagas o presencia de olores penetrantes.
* Si su operación de distribución requiere de consolidar carga, evite hacerlo con productos como detergentes, jabones, químicos, desinfectantes, alcohol, o sustancias que puedan contaminar el producto por transferencia de olores.
* Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar.
* Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior.
* No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto.
* Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad.
* Nunca transporte productos con presencia de plagas.
* En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra.
* En necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto.
* El trato del producto en su cargue y descargue debe ser cuidadoso, se debe evitar lanzar y/o pisar o sobreponer elementos pesados sobre los productos.
* Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento.
* Para una mejor acomodación del producto dentro de los camiones y para evitar roturas, almacene las pastas de la siguiente manera:
A. Siempre ubique el producto evitando el contacto directo con el piso del vehículo.
B. No arrojar los fardos o cajas.
C. Ubique siempre las pastas largas en la parte inferior.

D. Continúe el arrume con productos de pastas cortas y presentaciones en cajas.
E. Finalícelo con productos de poco peso.

Usos inadecuados
A lo largo de los procesos integramos los controles necesarios con el fin de prevenir su uso como plataforma para ilícitas o de terrorismo, en el ámbito Nacional y del Comercio Exterior.

Observaciones
1. Cereal que contiene gluten.
2. Este producto se fabrica en una planta donde se procesa pasta al huevo.
3. Para las características microbiológicas descritas anteriormente, se describen a continuación los significados de cada uno de los valores, donde n= número de muestras que se van examinar, n: Número de muestras del lote que deben analizarse, c: Número de muestras defectuosas aceptables, m: Límite de aceptación, M: Límite de rechazo.
4. Las referencias 3000 g vienen dispuestas en seis paquetes de 500 g cada uno con material de empaque transparente BOPP, los cuales a su vez están empacados en Bolsa impresa de PEBD.
5. Las referencias de medio fardo corresponden a las mismas referencias de línea de 250 g pero tienen una unidad logística de embalaje diferente pasando de 24 unidades por caja (fardo) a 12 unidades por caja (fardo).

Requisitos específicos
1. La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055.
2. El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.

Proceso de elaboración / Descripción
Molienda - Amasado - Extrusión - Secado - Empaque - Distribución

Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Figuras Doria Clásica	Público

FICHA TECNICA

Alimentos Polar Comercial

Certificado de inspección de c
alidad

Fecha

21.01.2020

Material

H730 PROMASA HNA MAIZ AMARILLA

1000Gx20UN

Orden de fabricación / Fecha

000022103682 / 28.12.2019

Número de cliente

Este producto ha sido producido de acuerdo a las especificaciones acord
adas con el cliente, y verificado en
cada paso del proceso productivo.

Lote 01 / Fe. caducidad 28.12.2020

LtInsp. 300004879737 del 28.12.2019

Nota:

Característica	Unidad	Valor	Limite Inferior	Limite Superior	Método de Análisis
HUMEDAD	%	11,0	-	12,5	
GRASA	%	1,7	-	2,0	
EXPANSION	cm	6,5	5,0	7,0	
RETENCION SOBRE MALLA 20	%	0,0	-	0,0	
RETENCION SOBRE MALLA 30	%	0,04	-	0,05	
RETENCION SOBRE MALLA 40	%	23,2	15,0	25,0	
RETENCION SOBRE MALLA 60	%	51,9	50,0	58,0	
RETENCION SOBRE MALLA 80	%	12,6	10,0	15,0	
FONDO	%	13,2	-	18,0	
RECUENTO HONGOS Y LEVADURAS	UFC/g	CONFORME	-	1000	
RECUENTO E. COLI	UFC/g	CONFORME	-	10,0	
DETECCIÓN SALMONELLA SPP.		CONFORME	En orden	-	
RECUENTO B. CEREUS	UFC/g	CONFORME	-	100	
RECUENTO S. AUREUS	UFC/g	CONFORME	-	100	
AFLATOXINA P.T	ppb	0,0	-	4,0	

Elaborado por: LEIDY ALEXANDRA AMADO RODRÍGUEZ

*** Fin ***

~~~~~~

Alimentos Polar Comercial

Certificado de inspección de c
alidad

Fecha

21.01.2020

Material

H730 PROMASA HNA MAIZ AMARILLA
1000Gx20UN

Orden de fabricación / Fecha

000022103682 / 28.12.2019

Número de cliente
~~~~~~

Este producto ha sido producido de acuerdo a las especificaciones acordadas con el cliente, y verificado en cada paso del proceso productivo.

Lote 01 / Fe. caducidad 28.12.2020

LtInsp. 300004879737 del 28.12.2019

Nota:

Característica	Unidad	Valor	Limite Inferior	Limite Superior	Método de Análisis
HUMEDAD	%	11,0	-	12,5	
GRASA	%	1,7	-	2,0	
EXPANSION	cm	6,5	5,0	7,0	
RETENCION SOBRE MALLA 20	%	0,0	-	0,0	
RETENCION SOBRE MALLA 30	%	0,04	-	0,05	
RETENCION SOBRE MALLA 40	%	23,2	15,0	25,0	
RETENCION SOBRE MALLA 60	%	51,9	50,0	58,0	
RETENCION SOBRE MALLA 80	%	12,6	10,0	15,0	
FONDO	%	13,2	-	18,0	
RECUENTO HONGOS Y LEVADURAS	UFC/g	CONFORME	-	1000	

RECUENTO E. COLI	UFC/g	CONFORME	-	10,0
DETECCIÓN SALMONELLA SPP.		CONFORME	En orden	-
RECUENTO B. CEREUS	UFC/g	CONFORME	-	100
RECUENTO S. AUREUS	UFC/g	CONFORME	-	100
AFLATOXINA P.T	ppb	0,0	-	4,0

Elaborado por: LEIDY ALEXANDRA AMADO RODRÍGUEZ

*** Fin ***

CERTIFICADO DE CALIDAD

Alimentos Polar Comercial

Certificado de inspección de calidad

Fecha

21.01.2020

Material

H731 PROMASA HNA MAIZ AMARILLA

500Gx24UN

Orden de fabricación / Fecha

000022105626 / 04.01.2020

Número de cliente

Este producto ha sido producido de acuerdo a las especificaciones acordadas con el cliente, y verificado en cada paso del proceso productivo.

Lote 01 / Fe. caducidad 04.01.2021

LtInsp. 300004882379 del 04.01.2020

Nota:

Característica	Unidad	Valor	Limite Inferior	Limite Superior	Método de Análisis
HUMEDAD	%	11,0	-	12,5	
GRASA	%	1,9	-	2,0	
EXPANSION	cm	7,0	5,0	7,0	

RETENCION SOBRE MALLA 20	%	0,0	-	0,0
RETENCION SOBRE MALLA 30	%	0,05	-	0,05
RETENCION SOBRE MALLA 40	%	20,4	15,0	25,0
RETENCION SOBRE MALLA 60	%	50,9	50,0	58,0
RETENCION SOBRE MALLA 80	%	14,0	10,0	15,0
FONDO	%	14,7	-	18,0
RECUENTO HONGOS Y LEVADURAS	UFC/g	140	-	1000
RECUENTO E. COLI	UFC/g	<10,0	-	10,0
DETECCIÓN SALMONELLA SPP.		- En orden -		
RECUENTO B. CEREUS	UFC/g	<100	-	100
RECUENTO S. AUREUS	UFC/g	<100	-	100

Elaborado por: LEIDY ALEXANDRA AMADO RODRÍGUEZ

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

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

RESOLUCION No. 2016033641 DE 30 de Agosto de 2016
Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: *"Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **permiso sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto"*. (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 2016120194 de fecha 30/08/2016, el (la) Señor (a) RUBBY ARISTIZABAL, actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder PERMISO SANITARIO por el término de SIETE (7) años al producto que se describe a continuación.

PERMISO SANITARIO No.:	PSA-000508-2016
EXPEDIENTE:	20114153 **RADICACION:** 2016120194
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA AMARILLA O BLANCA; 100% HARINA DE MAÍZ AMARILLO.
MARCA (S):	PROMASA
PRESENTACIONES COMERCIALES:	Presentaciones en gramos (g): De 5 a 1500. Presentaciones en Kilogramos (Kg): De 1 a 35.,
TITULAR (ES):	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.
FABRICANTE (ES):	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA SAS con domicilio en FACATATIVA - CUNDINAMARCA

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

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

RESOLUCION No. 2016033641 DE 30 de Agosto de 2016
Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013, modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: **AUTORIZAR** el agotamiento de 657725 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas, que se encuentren en la comercialización, amparadas bajo el Registro Sanitario No RSIAE10M02196, expediente 206959. Asi mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO CUARTO:- Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los dias DIEZ (10) siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO: La vigencia de la presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 30 de Agosto de 2016
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

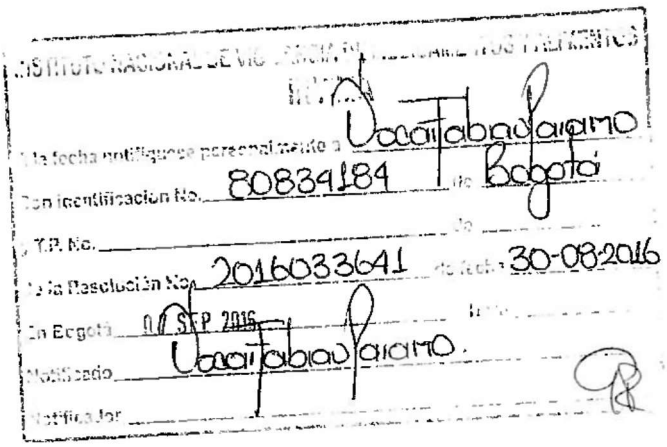


SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Revisión Técnica: Miriam Ardila Peña. Codigo 473
Revisión Legal: Diego Alexander Cepeda Rodriguez Codigo 1571

Firma válida

Digitally signed by
SERGIO ALFONSO
TRONCOSO RICO
Date: 2016.08.31
19:29:0[illegible] GMT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO


INSTITUTO NACIONAL DE VIAS
En la fecha notifiquese personalmente a Uaaitabad Jaramo
Con identificacion No. 80834184 de Bogotá
T.P. No. de
de la Resolución No. 20160033641 de fecha 30-08-2016
En Bogotá 07 SEP 2016 a las
Notificado Uaaitabad Jaramo.
Notificador

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código IVC-INS-FM114	Versión 00	Fecha de emisión 30/04/2018	Página 1 de 12

Ciudad Depto	FACATATIVA/CUNDINAMARCA	Fecha	11 de Octubre de 2019	Acta No	1

DATOS GENERALES

Codigo de Inscripcion planta	8300067353-1	Direccion	KM 33 VIA FACATATIVA BR CARTAGENA
Razon Social	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA SAS	Telefonos	6511777 3155511631
NIT - CC	8300067353	Correo electronico	adriana.madrid@empresas-polar.com
Representante Legal	JOSE ANTONIO PULIDO CANINO	Fax	NO APLICA
GTT	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2	Oficio comisorio	7303-3583-19
Objetivo de la Visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Seguimiento Oficial o priorización y Denuncia con Radicado Invima 20191176327 de 2019/09/10, relacionada con rotulado nutricional de Avena con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial Resolucion 2674 de 2013 y demas reglamentación aplicable		

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 1 6.2.1 Harinas se incluyen las de hortalizas y vegetales	91.68

SUBCATEGORIA 2: 6.3.1 Cereales para el desayuno se incluye el arroz tostado o soplado y los copos de avena

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 2 6.3.1 Cereales para el desayuno se incluye el arroz tostado o soplado y los copos de avena	88.68

SUBCATEGORIA 3: 6.7.1 Arepas, Arepas rellenas (siempre que el relleno no sea mayor o igual al 20% de producto de origen animal como queso, productos cárnicos)

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 3 6.7.1 Arepas, Arepas rellenas (siempre que el relleno no sea mayor o igual al 20% de producto de origen animal como queso, productos cárnicos)	83.8

SUBCATEGORIA 4: 6.7.2 Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales, de raices, de tubérculos, legumbres o leguminosas; precocidos, cocidos y/o saborizados, no considerados como postres; se incluyen las tortas de arroz, de papa o de yuca, snacks, extruidos, papas fritas, palomitas de maiz, achiras

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 4 6.7.2 Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales, de raíces, de tubérculos, legumbres o leguminosas, precocidos, cocidos y o saborizados, no considerados como postres, se incluyen las tortas de arroz, de papa o de yuca, snacks, extruidos, papas fritas, palomitas de maíz, achiras	90.55

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Codigo IVC-INS-FM114	Version 00	Fecha de emision 30 04 2018	Página 11 de 12

SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO			90.18
Se aplico MSS?	NO	Tipo de medida aplicada	NO APLICA
Se tomo muestras para análisis de laboratorio?	SI		
Relación de muestras	20193009158 de fecha 10 11 19		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO	Favorable

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 00	Fecha de emisión: 30/04/2018	Página: 12 de 12

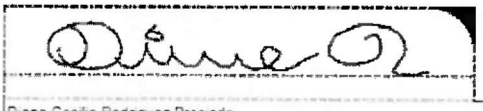
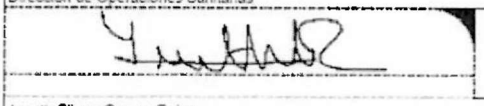
OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La visita se realiza en dos dias:8 y 11 de octubre de 2019 en atencion a listado priorizado del cuarto trimestre y Denuncia con radicado Invima 20191176237 de 2019\09\10 y se realiza toma de muestra de avena en hojuelas para el plan de muestreo de micotoxinas 2019-2020

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma	
Nombre	Diana Cecilia Rodriguez Preciado
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias
Firma	
Nombre	Janeth Eliana Gomez Rojas
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias

Empresas Polar
Alimentos Polar
Planta Industrial Facatativá Status: Activo

Especificación de: Producto terminado

Fecha de Impresión: 15.01.2021

Código: H731
Descripción: PROMASA HNA MAIZ AMARILLA 500Gx24UN

Creado:	ALJOROZCO	Modificado:	AJLBEJARANO
Fecha:	29.12.1999	Fecha:	07.01.2021 00:00:00

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

PROMASA HNA MAIZ AMARILLA 500Gx24UN

1. Descripción
La harina precocida de maíz amarillo es el producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción, laminación y molienda. El proceso de manufactura del producto asegura una preparación más sencilla, puesto que no se requiere realizar el amasado tradicional, se obtiene una masa suave y manejable.

2. Presentación
Empaque primario: Paquete tipo almohada de 500 g
Empaque secundario: Fardos compactos de 24 paquetes x 500 g c/u

3. Material de Empaque
Primario: Estructura monocapa de polietileno de alta barrera. Tonalidades e impresión de acuerdo a estándares.
Secundario: Película transparente de polietileno de baja densidad

4. Estibado de producto: Según patrón especificado

5. Condiciones de almacenamiento
Temperatura: Menor a 35 °C
Humedad Relativa: Menor a 75 %
Sistema de inventario: PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir)
Forma de almacenaje: En estibas plásticas y/ó madera

El producto deberá:
Permanecer en ambientes limpios, secos y ventilados.
Estar protegido de la luz solar directa y el exceso de polvo.
Mantenerse sobre estibas limpias y en buen estado físico.
Protegerse de infestación por insectos y/o roedores.
Separarse de productos con olores penetrantes tales como jabones, cosméticos, detergentes, perfumes, especias, esencias, pinturas, betunes, ACPM, gasolina, etc.
Mantenerse alejado de la incidencia directa del agua y/o cualquier riesgo de humedad.

6. Condiciones de Transporte
Las carrocerías, incluyendo el gabinete interno (quinta rueda) cuando este aplique; deben estar libres de olores extraños, material orgánico, mugre, plagas y/o humedad.

Para carrocería en madera:
Techo: Carpado adecuado y en buen estado físico (sin filtraciones y/o perforaciones).
Paredes: Madera lisa, sin clavos y/o astillas que sobresalgan.


~~~
~~~

Empresas Polar
Alimentos Polar
Planta Industrial Facatativá Status: Activo

Especificación de: Producto terminado

Fecha de Impresión: 15.01.2021

Código: H731
Descripción: PROMASA HNA MAIZ AMARILLA 500Gx24UN

Creado:	ALJOROZCO	Modificado:	AJLBEJARANO
Fecha:	29.12.1999	Fecha:	07.01.2021 00:00:00

Pisos: Sin dilataciones, huecos y/o astillas.

Para Carrocería en lámina:
Techos, Paredes y Pisos: Sin corrosión (oxido), juntas lisas, sin láminas sobresalientes y/o perforaciones.

El producto debe ir acompañado del certificado de calidad del lote, emitido por el personal de bodega y /o Aseguramiento de calidad para los casos que aplique.
En eventos de lluvia se debe Verificar y revisar las condiciones adecuadas de carpado y/o techo del vehículo
Durante el cargue y/o descargue del producto este no debe ser golpeado, impactado o tirado con fuerza. El producto resiste una caída hasta 50 cm sin reventar el empaque.

7. Vida útil

El producto tiene una vida útil de doce (12) meses

8. Codificación /Trazabilidad

Fecha de vencimiento : día /mes /año abajo del texto 'consumir preferiblemente antes de:'
Lote de producción : Es la orden de fabricación el cual es un código interno de producción generado por el sistema operativo SAP que suministra información del código producto, texto breve del producto, fecha y turno de fabricación, línea de empacado y cantidad fabricada, lo cual es importante para su trazabilidad.

9. Textos adicionales - HACCP

El proceso de envasado de este producto es automático. Este producto va dirigido a consumo humano.
(Ver declaración de alérgenos en etiqueta)
Puede contener trazas de trigo, avena y/o soya.

Grupo de Peligro más probable:

* Físico: partículas extrañas (limaduras metálicas).
* Químico: N/A
* Biológico: N/A.

CARACTERÍSTICAS DE INSPECCIÓN

CALIDAD EN NUCLEO 08 ROVEMA 05

Código	Descripción	Und	Tol-Inf	Tol-Sup	Met-Insp
52002508	HUMEDAD	%		12,50	
52002509	GRASA	%		2,00	
52002512	EXPANSION	cm	5,00	7,00	
52002513	SEPARACION DE AGUA	mm		4,00	

Empresas Polar
Alimentos Polar
Planta Industrial Facatativá Status: Activo

Especificación de: Producto terminado

Fecha de Impresión: 15.01.2021

Código: H731
Descripción: PROMASA HNA MAIZ AMARILLA 500Gx24UN

Creado: ALJOROZCO Modificado: AJLBEJARANO
Fecha: 29.12.1999 Fecha: 07.01.2021 00:00:00

52000443	RETENCION SOBRE MALLA 20	%		0,00	
52002514	RETENCION SOBRE MALLA 30	%		0,05	
52002515	RETENCION SOBRE MALLA 40	%	15,00	25,00	
52002516	RETENCION SOBRE MALLA 60	%	50,00	58,00	
52002517	RETENCION SOBRE MALLA 80	%	10,00	15,00	
52003523	FONDO	%		18,00	
52002520	COLOR HARINA	Pun	3	5	
52003510	OLOR HARINA	Pun	3	5	
52002521	PUNTOS OSCUROS Y CONCHA	Pun	3	5	
52003511	FORMACIÓN DE MASA	Pun	3	5	
52002524	ASPEREZA EN MASA	Pun	3	5	
52002526	PEGAJOSIDAD EN MASA	Pun	3	5	
52003512	OLOR/SABOR EN MASA	Pun	3	5	
52003513	CONSISTENCIA FINAL DE LA MASA	Pun	3	5	
51000920	TEXTURA EN AREPA	Pun	3	5	
52003514	OLOR/SABOR EN AREPA	Pun	3	5	
52002528	ASPECTO EN AREPA	Pun	3	5	

CALIDAD EN MAQUINA 08 ROVEMA 05

Código	Descripción	Und	Tol-Inf	Tol-Sup	Met-Insp
52002549	PESO NETO 500 G	g	500,00	508,00	
52002533	CODIFICACION EMPAQUE PRIMARIO				
52001445	SELLADO EN PAQUETE				

CALIDAD ANALISIS MICROBIOLOGICOS

Código	Descripción	Und	Tol-Inf	Tol-Sup	Met-Insp
52003531	RECUENTO HONGOS Y LEVADURAS	UFC/g		1000,00	
52002534	RECUENTO E. COLI	UFC/g		10,00	
52002537	DETECCIÓN SALMONELLA SPP.				
52000495	RECUENTO B. CEREUS	UFC/g		100,00	
52001998	RECUENTO S. AUREUS	UFC/g		100,00	

CALIDAD ANALISIS MICOTOXINAS

Código	Descripción	Und	Tol-Inf	Tol-Sup	Met-Insp
52002540	FUMONISINAS	ppb		1000,00	
52002538	OCRATOXINA A	ppb		3,00	
52000069	DEOXINIVALENOL	ppb		1000,00	
52002539	ZEARALENONA	ppb		75,00	

CALIDAD ANALISIS METALES PESADOS


~~~
~~~

Alimentos Polar
Planta Industrial Facatativá Status: Activo

Especificación de: Producto terminado

Fecha de Impresión: 15.01.2021

Código: H731
Descripción: PROMASA HNA MAIZ AMARILLA 500Gx24UN

Creado: ALJOROZCO Modificado: AJLBEJARANO
Fecha: 29.12.1999 Fecha: 07.01.2021 00:00:00

Código	Descripción	Und	Tol-Inf	Tol-Sup	Met-Insp
52002541	CADMIO	ppm		0,10	
52002659	PLOMO	ppm		0,20	

CALIDAD ANALISIS DE PLAGUICIDAS

Código	Descripción	Und	Tol-Inf	Tol-Sup	Met-Insp
50000063	RESIDUOS PLAGUICIDA PROPARGITA	ppm		0,20	
50000064	RESIDUOS PLAGUIC. FLUORURO DE SULFIRILO	ppm		0,10	
50000065	RESIDUOS PLAGUICIDA FORATO	ppm		0,05	
50000066	RESIDUOS PLAGUICIDA PARAQUAT	ppm		0,05	

CALIDAD ANALISIS ESPECIALES

Código	Descripción	Und	Tol-Inf	Tol-Sup	Met-Insp
52002661	CENIZAS	%		1,00	
52002542	PROTEINA	%	6,00		
52000553	NITRATO	ppm		200,00	
52004413	ACRILONITRILO			0,02	
52004412	MELAMINA			2,50	
52004414	MONOMEROS DE CLORURO DE VINILO			0,01	

CALIDAD ANALISIS ESPECIALES

Código	Descripción	Und	Tol-Inf	Tol-Sup	Met-Insp
52003520	AFLATOXINAS TOTALES	ppb		4,00	

DOCUMENTOS ANEXOS

Código	Descripción
10000000490	PATRON DE PALETIZADO HPM
10000000571	ARTE PROMASA HNA MAIZ AMARILLA 500Gx24UN
10000000627	NTC 3594 Harina Precocida de Maíz

PATRON DE PALETIZADO HPMNTC 3594 Harina Precocida de Maíz

ÚLTIMO OBJETO MODIFICADO: Característica Maestra


~~~
~~~

FICHA TÉCNICA QUESO CAMPESINO FRESCO SEMIGRASO, BLANDO

Fabricado por:	VILLAMILAC S.A.S
Producto	Queso Campesino Fresco, Semigraso, Semiblando
Origen	El producto es Elaborado en la planta de VILLAMILAC S.A.S, ubicada en la Vereda Bosigas Centro, en Sotaquirá - Boyacá.
Diagrama de proceso	
Generalidades	Producto lácteo fresco de color blanco, graso, de consistencia semidura, no ácido, de poca duración, obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. Este producto se consume fresco y para su conservación se debe refrigerar.

FICHA TÉCNICA QUESO CAMPESINO FRESCO SEMIGRASO, BLANDO

Composición del producto	Leche Pasteurizada Sal Cloruro de calcio Cuajo
Forma y apariencia	Bloque plano rectangular con lados cuadrados, peso de 2900 gramos y 2500 como minimo.
Características Organolépticas	Color olor y sabor, caracteristicos del producto.
Composición	

PARAMETRO	VALOR (g /100 g)
HUMEDAD	60,0
PROTEÍNA	16,6
GRASA	17,0
CARBOHIBRATOS	3,3
CENIZAS	3.1
CALORÍAS	233,0

Característica microbiológicas	**VALORES PERMITIDOS** Coliformes Fecales (NMP/g): <100 Mohos (UFC/g): 100-500 *Salmonella sp* (A-P/25g): Ausente *Staphylococcus aureus coagulasa positiva* (UFC/g): 1000-3000
Conservación	El producto se debe conservar en refrigeración (4°C +/- 2°C), para promover la conservación y vida Útil del Producto.

FICHA TÉCNICA QUESO CAMPESINO FRESCO SEMIGRASO, BLANDO

Empaque y rotulado	EL producto es empacado en Bolsa plástica de polietileno (PE) por 2.500 gramos Aproximadamente. El producto cumple con lo enunciado en la resolución 5109 del 2005 con numero de lote de producción, fecha de producción y fecha de vencimiento.
Vida útil	30 días refrigerado de 4°C +/- 2°C °C.
Instrucciones de consumo	Una vez de abierto el empaque consumir lo las pronto posible, dejando en condiciones de refrigeración debidamente tapado.



NONBRE DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA		
CLASIFICACIÓN	Queso fresco, semiduro, semigraso		
REGISTRO SANITARIO	RSAD02I82813		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso doble crema es un producto fresco, ácido y no madurado de pasta semicocida e hilada, es elaborado con leche (entera o acida), cuajo y sal. Contiene un alto porcentaje de grasa y humedad, y debe mantenerse en refrigeración para su conservación.		
COMPOSICIÓN	Leche entera, enzima (cuajo), cloruro de sodio (sal de mesa). CONTIENE LACTOSA Y CASEÍNA COMO COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Blanco crema Olor: Característico, sin olores diferentes al queso Sabor: Característico, ligeramente ácido Textura: Compacto, suave al tacto y cremoso		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Parámetros	Resultado	Método
	Número más probable de coliformes fecales NMP/g	<100	ISO 7251:2005
	Recuento de staphylococcus aureus UFC/g	1000 - 30000	ISO 6888-1:1999
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	500 Máx.	INVIMA: 1998
	Búsqueda de salmonella spp	Ausente	NTC 4574
	Listeria monocytogenes	Ausente	INVIMA:1998
	Recuento de coliformes totales/g	5000 Máx	NTC 4458
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	Bolsa de polietileno grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g, 500 g, 250g y 125g.		
DISTRIBUCIÓN	Vehículos aptos para el transporte de alimentos refrigerados a temperatura entre 0°C Y 4°C, no debe colocarse sobre el suelo.		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	El producto debe ser almacenado a temperaturas entre 0° a 4°C, correctamente estibado y evitando cualquier tipo de contaminación.
VIDA ÚTIL	Refrigerado entre 0 a 4°C, 30 días.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Producto utilizado como materia prima o complemento para platos como: pizza, arepas, lasaña, sándwich, pan, productos de panadería y entre otros alimentos. Se puede consumir directamente o acompañado de bebidas calientes. No recomendado para intolerantes a la lactosa o personas recetadas a bajo consumo de grasa, una vez abierto el empaque consúmase lo antes posible.
Consumidores potenciales	Población en general, procesadores de alimentos.
Datos del fabricante	Fabricado por: Lácteos Geraldine. Veredas Tropicales Finca Chitagaima. TameArauca. Empacado por: Lácteos el establo, Calle 69 A # 94 – 74 Barrio la florida, Bogotá.

Fecha: 25/07/21 Version:02	Realizado por: Valentina Vélez Aux .Calidad	Aprobado por: Julio Enrique Talero Gerente General.

SuDespensa Barragán S.A.

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**AVENA EN HOJUELA**	***DESCRIPCIÓN***	Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-005219-2018		
PRESENTACIONCOMERCIAL	200g, 250g, 500g, 12.5Kg, 25Kg,		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fria: 1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto. 2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir. 3. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES

SENSORIAL
Apariencia: Avena en Hojuela, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L. **Aroma:** Caracteristico **Color:** Crema, ligeramente caoba **Sabor:** Caracteristico, avena tostada **Textura:** Semilla aplanada

FISICO-QUIMICAS

CALIBRE	RESULTADOS
Granulometria: (retención malla)	
US N° 7	≤ 93%
US N° 25	≤ 2%
Fondo	≤ 0,14%

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	DEFECTO MAXIMO (%)
ÁCIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
HUMEDAD	≤ 11.5
PROTEÍNA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	6,0 - 10,5
IMPUREZAS	0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0
ALERGENOS (Gluten)	<100 Mg/Kg

MICROBIOLOGICAS

MICROBIOLOGICO				
REQUISITOS	n	c	m	M
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/g)	3	1	100	1.000
RECUENTO DE E. COLI (UFC/g)	3	0	≤ 10	-
SALMONELLA (25g)	3	0	Ausente	-
RECUENTO MESOFILOS AEROBIOS	3	1	5.000	20.000

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

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 5148 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * NTC 2159 Productos de molinería. Avena en hojuelas para consumo humano. * Resolución 2906 de 2007 * Resolución 2674 de 2013 * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 719 de 2015 * Resolución 11488 de 1984: Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Solicitante: COMERCIALIZADORA MONTRIAL **Realizó:** Janeth Rodriguez

SuDespensa Barragán S.A.
NIT. 830.111.367-5
Firma Auxiliar de Calidad

FRIJOL CARGAMANTO
MARCA: MARITZA



1. NOMBRE GENÉRICO

Frijol Cargamanto. (***Phaseolus vulgaris)***

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S
Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B
Nit. 860521637-7

3. CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD

N° 2016007224

4. DESCRIPCIÓN

Grano procedente de los géneros phaseolus ssp. Y vigna, redondos, secos y limpios, libres de infestación, impurezas, no debe presentar olores objetables. Producto natural sin preservativos ni aditivos.

5. PRESENTACIÓN

454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g, 12500 g y 100 Lb

6. CARACTERISTICAS GENERALES

Grano tipo 1 grado 2

Característica	Especificación
Granos dañados	Máx. 2,0%
Granos abiertos	1%
Materias duras	Máx. 0,2%
Granos partidos	Máx. 1,0%
Variedades contrastantes	Máx. 2,0%
Variedades no contrastantes	5%
Humedad	Máx 11.21%
Impurezas	Máx. 1%

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Supervisora de Calidad	**Supervisora de Calidad**	**Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Fernando Duque
Fecha: 07 de Mayo de 2021	Fecha: 07 de Mayo de 2021	Fecha: 07 de Mayo de 2021

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción	1/4 taza (60g)
Porción por envase	N/A Aprox.
Cantidad por porción	
Calorías	200
Calorías de la grasa	0
	% valor diario*
Grasa Total 0,5g	1%
Grasa Saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 5 mg	**0%**
Carbohidratos Totales 37 g	12%
Fibra Dietaría 9g	36%
Azúcares 1 g	
Proteína 14 g	28%
Vitamina A 0%	Vitamina C 4%
Calcio 6%	Hierro 20%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	
Calorías por gramo	
Grasa 9	Carbohidratos 4 Proteína 4

8. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas de 0,050 micras (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g. empaque secundario (bolsa de polietileno transparente) dando cumplimiento con la resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre requisitos sanitarios de materiales y envase

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	PARÁMETRO	MÉTODO
Recuento mesófilos aerobios	200000 - 300000	ISO 4833-1:2013
Recuento de levaduras	3000 - 5000	ISO 21527-2:2008
Recuento Coliformes Fecales	<3	ISO 7251:2005
Recuento de Mohos	3000 - 5000	ISO 21527-2:2008
Recuento Staphylococcus Aereus	<100	ISO 6888-1:1999
Recuento Bacillus cereus	700 - 1000	ISO 7932:2004

*Norma INVIMA no especifica resolución

10. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Análisis	Resultado (100 g)
Calorías	337
Grasa total	1,06
Sodio (mg)	12
Carbohidratos	61,29
Fibra dietaría	15,2
Proteína	22,53
Calcio	83
Hierro	6,69

11. PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción de cuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lave bien los granos.
- Cocinar en agua por 20 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

12. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto, determinado por análisis sensorial.

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

14. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 871 – 22 Dic 2005.
- Resolución 2674.
- Resolución 4143 de 2012

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	Fríjol Bola Roja Diana.
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Fríjol variedad Bola Roja de la especie *Phaseolus vulgaris* Tipo I grado 2
3. REGISTRO SANITARIO	**NSA -0026442017**
4. FABRICANTE	Diana Corporación S.A.S. Dirección: Cra 13 # 93-24. Bogotá D.C

5. PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACION	**CÓDIGO DE BARRAS EAN 13**	**CÓDIGO DE BARRAS EAN 14**
FRIJOL BOLA ROJA DIANA 250g x 25 uds	7702511002971	57702511001641
Fríjol Bola Roja Diana 500g X 25 UNS	7702511003015	57702511001689
Fríjol Bola Roja Diana 500g x 12 UNS	7702511003015	57702511002389
Fríjol Bola Roja Diana 500g x 6 UNS (sixpack)	7702206918396	NA
Fríjol Bola Roja Diana 460g X25UNS	7702511003008	57702511001672
Fríjol Bola Roja Diana 460g x 12 UNS	7702511003008	57702511002372
Fríjol Bola Roja Diana 400g x 25 UNS	7702511002988	57702511002549
Fríjol Bola Roja Diana 400g x 12 UNS	57702511002549	57702511002532
Fríjol Bola Roja Diana 1000g x 15 UNS	7702511003046	57702511001719
Fríjol Bola Roja Diana 3Kg x 5 UNS	7702511648025	57702511003232

Elaborado por	**Revisado por**	**Aprobado por**
Myriam Sosa Coordinadora de I&D Fecha: 03/05/2021	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 03/05/2021	Gte Unidad de Negocio Fecha:

6. MATERIAL DE EMPAQUE	- **Unidad:** Bolsa bilaminada de polietileno impresa. - **Embalaje:** Bolsa de polietileno sin impresión con sticker EAN 14
7. TIPO DE CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar fresco y seco. Retirado de agentes contaminantes.
8. VIDA ÚTIL ESTIMADA	- Humedad 15%: fecha de vencimiento a 1 año - Humedad 15,1-16%: fecha de vencimiento 9 meses
9. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	

CARACTERÍSTICAS	**REQUISITO**	
Humedad (Base húmeda)	16 %	Máximo
Impurezas	0,5 %	Máximo
Materia Dura	0 %	Máximo
Infestación	0 %	Máximo
Granos Dañados	2,0 %	Máximo
Granos Partidos	0,5 %	Máximo
Granos Abiertos	0,5 %	Máximo
Variedades de Contraste	1,0 %	Máximo
Variedades no Contrastantes	2 %	Máximo

10. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	- Sabor: Característico - Textura: Dura - Olor: característico - Color: rojo
11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

PARÁMETRO	**ESPECIFICACIÓN ***
Coliformes fecales (NMP/g)	<3
Recuento bacillus cereus (UFC/g)	1.000 Máx.
Recuento de microorganismos aerobios	300.000 Máx.

Elaborado por	**Revisado por**	**Aprobado por**
Myriam Sosa Coordinadora de I&D Fecha: 03/05/2021	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 03/05/2021	 Gte Unidad de Negocio Fecha:

mesófilos (UFC/g)	
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5.000 Máx.
Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g	<3

*Parámetros microbiológicos INVIMA.

12. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de la porción 1/4 de taza (60 g)
Porciones por envase: 7 Aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 140	**Calorías de Grasa** 10
	Valor Diario*
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa *Trans* 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 36 g	**12%**
Fibra Dietaria 16 g	64%
Fibra Soluble 2 g	
Fibra Insoluble 14 g	
Azúcares 2 g	
Proteína 13 g	**26%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Calcio	6%
Hierro	20%
Fósforo	25%

*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.

Composición por porción de 60g.

13. CONTAMINANTES

ANÁLISIS	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO**
Aflatoxinas totales (B1, B2, G1 G2)	20µg/kg máx.	
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg máx.	NTC440
Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	NTC440

Elaborado por	**Revisado por**	**Aprobado por**
Myriam Sosa Coordinadora de I&D Fecha: 03/05/2021	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 03/05/2021	 Gte Unidad de Negocio Fecha:

14. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	- Resolución 2674 de 2013 - Resolución 333 de 2011 - Resolución 5109 de 2005 - NTC 871. Fríjol. - Codex stand 171-1989
15. USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. ***Preparación***: Dejar 1 taza de fríjol en remojo desde el día anterior, cocinar en 4 tazas de agua con sal por 40 minutos aprox. y sazonar al gusto.
16. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al grano.
17. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado, **NO** está permitido el transporte de fríjol para consumo humano, junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.

Espacio en blanco de aquí en adelante

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
002	MYRIAM SOSA. Coord de Investigación y Desarrollo	JENNY MARCELA JIMÉNEZ (Dir. I&D)	Luis Ordoñez (Gte. Unidad de negocio)	Actualización de formato e información complementaria

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Coordinadora de I&D Fecha: 03/05/2021	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 03/05/2021	 Gte Unidad de Negocio Fecha:

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
MARCAS: CORONA, HARI, NOEL.

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Harina Fortificada **(Harina de Trigo**, Niacina (Vitamina B3) 55 mg/kg, Hierro (Fumarato Ferroso) 44 mg/kg, Mononitrato de Tiamina (Vitamina B1) 6,0 mg/kg, Riboflavina (Vitamina B2) 4,0 mg/kg, Ácido Fólico 1,54 mg/kg.
Contiene trigo (gluten).
Información Alérgena: Manufacturado en una planta que usa soya

Presentaciones Comerciales:

Empaque: Bolsa Polietileno
Peso Neto: 500g

El empaque de este producto cumple con la resolución N° 5109 (29 de Diciembre de 2005) **"**P*or la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, con el fin de* proporcionar al consumidor una información, sobre el producto, lo suficientemente clara y comprensible, que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada…"

Resolución: RSIAA14M01592

CONFIDENCIAL

Este producto es elaborado en **MOLINO SANTA MARTA S.A.S**
Km. 12.5 VIA ALTERNA - Puerto Zona Bureche Santa Marta y Carretera Central Frente Al Sena Buga – Valle.

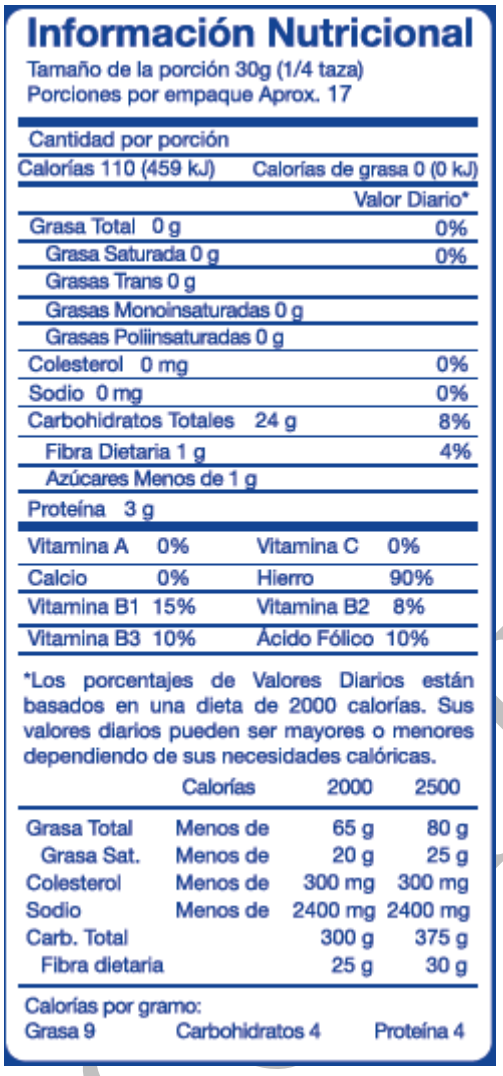
Grupo Empresarial Nutresa

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

TABLA NUTRICIONAL



Información Nutricional

Tamaño de la porción 30g (1/4 taza)
Porciones por empaque Aprox. 17

Cantidad por porción	
Calorías 110 (459 kJ)	Calorías de grasa 0 (0 kJ)
	Valor Diario*
Grasa Total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasas Trans 0 g	
Grasas Monoinsaturadas 0 g	
Grasas Poliinsaturadas 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 24 g	8%
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azúcares Menos de 1 g	
Proteína 3 g	

Vitamina A	0%	Vitamina C	0%
Calcio	0%	Hierro	90%
Vitamina B1	15%	Vitamina B2	8%
Vitamina B3	10%	Ácido Fólico	10%

*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	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

FORTIFICACIÓN DE LA HARINA

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

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Condiciones Microbiológicas NTC-1241 (Productos de Molinería y Galletas)	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aeróbios Mesófilos UFC/g	10000 Máx.
Recuento de Coliformes Totales UFC/g	11 Máx.
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	200 Máx.
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa (+) UFC/g	<100

CONFIDENCIAL

Almacenamiento, Conservación y Transporte del Producto Terminado

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos, bajo control de plagas y programas de limpieza.

- 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".

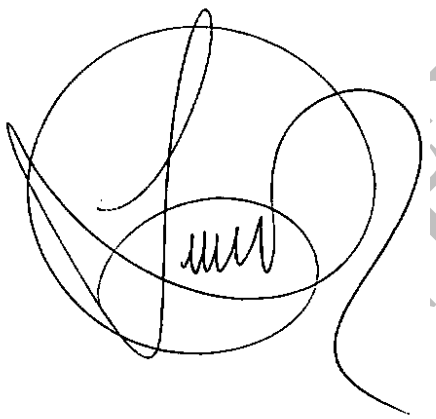
Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9
www.noel.com.co

TIPO DE TRATAMIENTO (Proceso De Elaboración**)**

Molido.

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida de 6 meses.



COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA
Jefe de Legislación Alimentaria
Medellín, 14 de Agosto/2020

CONFIDENCIAL

	DIANA CORPORACION S.A.S **FICHA TECNICA** **LENTEJA DIANA**	Código: Versión: 1 Fecha: 18/06/2019

NOMBRE DEL PRODUCTO: LENTEJA MARCA DIANA

1. **COMPOSICIÓN:** Lenteja Seca

2. **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** La lenteja es procedente de la especie *Lens sculenta, Moench*. Comprende Lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad.

3. **PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE EMPAQUE:**

La lenteja Marca Diana, es empacado en máquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

PRESENTACION	UNIDADES A EMPACAR
500 gramos	12 y 25 unidades
400 gramos	12 y 25 unidades
460 gramos	12 y 25 Unidades
1000 gramos	15 unidades

Material de empaque primario: película formada por dos capas de polietileno de baja densidad.

Material de empaque secundario (embalaje): Polietileno.

4. **TIPO DE CONSERVACION:** Este producto se debe almacenar en un lugar seco, fresco, ventilado, alejado de olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674/2013. No exponer de forma directa a los rayos del sol, ni a altas temperaturas.

5. **CONDICIONES DE TRANSPORTE:** transportar en vehículo limpio, sobre estibas, carpado y libre sustancia químicas que puedan generar riesgo para la salud.

6. **VIDA UTIL ESTIMADA:** 1 AÑO

7. **CÓDIGO DE BARRAS:**

PRESENTACION	CÓDIGO DE BARRAS EAN 13	CÓDIGO DE BARRAS EAN 14
LENTEJA DIANA X 250 g x 12 UNDS	7702511002896	57702511002341
LENTEJA DIANA X 250 g x 25 UNDS	7702511002896	57702511001566
LENTEJA DIANA X 400 g x 12 UNDS	7702511002902	57702511002518

Elaboró	Revisó
Myriam Sosa C. Coord. Investigación y Desarrollo	Jenny M. Jiménez Directora de Investigación y Desarrollo

LENTEJA DIANA X 400 g x 25 UNDS	7702511002902	57702511002525
LENTEJA DIANA X 460 g x 12 UNDS	7702511002926	57702511002358
LENTEJA DIANA X 460 g x 25 UNDS	7702511002926	57702511001597
LENTEJA DIANA X 500 g x 12 UNDS	7702511002933	57702511002365
LENTEJA DIANA X 500 g x 25 UNDS	7702511002933	57702511001603
LENTEJA DIANA X 1000 g x 15 UNDS	7702511002964	57702511001719

8. REGISTRRO/NOTIFICACIÓN/PERMISO SANITARIA:

Notificación sanitaria N° NSA-002644-2017

9. NORMATIVA: Este producto cumple con la siguiente normatividad:

- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 5109 de 2005
- Official Grain Grading Guide - Lentils. Canadian Grain Commission

10. REQUISITOS GENERALES:

- Debe estar libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- La lenteja para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- **Máximo 0,2% de impurezas:** comprende cáscaras, pedazos de tallos o vainas y en general todo material y grano distinto de lenteja.
- **Libre de Materias duras:** piedras y todo material mineral de dureza similar, de cualquier tamaño, que no se desintegre fácilmente en el agua.
- Libre de sustancias que modifiquen sus características fisicoquímicas.
- **No debe contener infestación alguna**, insectos u otras plagas dañinas, en cualesquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos).

11. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS:

Lenteja Marca Diana para todas las presentaciones:

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO

Humedad	13 %	Máximo
Impurezas	0,2 %	Máximo
Materia Dura	0 %	Máximo
Infestación	0 %	Máximo
Granos Manchados	7 %	Máximo
Granos Partidos, abiertos o pelados	3,5 %	Máximo
Granos dañados por calor	0,5 %	Máximo
Otros Daños	2 %	Máximo
Daño Total	3,5 %	Máximo
Contraste de color	0,5 %	Máximo

12. REQUSITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN *
Coliformes fecales (NMP/g)	<3
Recuento bacillus cereus (UFC/g)	1.000 Máx.
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g)	300.000 Máx.
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5.000 Máx.
Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g	<3

*Según norma codex stan 154-1985

13. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

DICORP DIANA CORPORACIÓN S.A.S.	**DIANA CORPORACION S.A.S** **FICHA TECNICA** **LENTEJA DIANA**	Código: Versión: 1 Fecha: 18/06/2019



Información Nutricional

Tamaño de la porción 1/4 de taza (60 g)
Porciones por envase: 8 Aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de Grasa 0
	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%**
Carbohidrato Total 37 g	**12%**
Fibra Dietaria 12 g	48%
Fibra Soluble 1 g	
Fibra Insoluble 11 g	
Azúcares 1 g	
Proteína 14 g	**28%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 4%	Hierro 20%
Fósforo 20%	

*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.

Elaboró	Revisó
Myriam Sosa C. Coord. Investigación y Desarrollo	Jenny M. Jiménez Directora de Investigación y Desarrollo

LENTEJA
MARCA MARITZA



1. NOMBRE GENÉRICO

Lenteja

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S
Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B
Nit. 860521637-7

3. CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD

N° 2016007224

4. DESCRIPCIÓN

Grano procedente de la especie Lens culinaris medikus con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad. De forma redonda y convexa.

5. INGREDIENTES:

Lenteja

6. CARACTERISTICAS GENERALES

Grano tipo 1 grado 1

Característica	Especificación
Granos dañados	Máx. 1,0%
Granos abiertos	1%
Materias duras	Máx. 0,1%
Granos partidos	Máx. 1,0%
Variedades contrastantes	Máx. 2,0%
Variedades no contrastantes	5%
Humedad	13%
Impurezas	Máx. 1%
De acuerdo a NTC 937	

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción	1/4 taza (60g)	
Porción por envase		
Cantidad por porción		
Calorías		210
Calorías de la grasa		0
		% valor diario*
Grasa Total 0,5g		1%
Grasa Saturada 0g		0%
Grasa Trans 0g		
Colesterol 0mg		**0%**
Sodio 0 mg		**0%**
Carbohidratos Totales 38 g		13%
Fibra Dietaría 6g		24%
Azúcares 1 g		
Proteína 15 g		30%
Vitamina A 0%		Vitamina C 4%
Calcio 2%		Hierro 20%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas		
Calorías por gramo		
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteína 4

8. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g. dando cumplimiento con la resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre requisitos sanitarios de materiales y envase

PRESENTACIÓN	PESO EMPAQUE (g)
454 g	3 +/- 0,5
500 g	3 +/- 0,5
1000 g	6 +/- 0,5
3000 g	13 +/- 0,5

9. PRESENTACIÓN

454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g, 12500 g y 100 Lb

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	PARÁMETRO	MÉTODO
Recuento mesófilos aerobios	200000 - 300000	ISO 4833-1:2013
Recuento de levaduras	3000 - 5000	ISO 21527-2:2008
Recuento Coliformes Fecales	<3	ISO 7251:2005
Recuento de Mohos	3000 - 5000	ISO 21527-2:2008
Recuento Staphylococcus Aereus	<100	ISO 6888-1:1999
Recuento Bacillus cereus	700 - 1000	ISO 7932:2004

*Norma INVIMA no especifica resolución

11. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ANALISIS	RESULTADO 100 (g)
Calorías	352
Sodio (mg)	6
Carbohidratos	63
Fibra dietaría	10,7
Proteína	25
Vitamina A	39
Calcio	35
Hierro	7

Elaboró: **Supervisora de Calidad**	Revisó: **Supervisora de Calidad**	Aprobó: **Gerente de Planta**
Yadira Rueda U	Yadira Rueda U	Fernando Duque
Fecha: 07 de Mayo de 2021	Fecha: 07 de Mayo de 2021	Fecha: 07 de Mayo de 2021

12. PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción de cuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lave bien los granos.
- Cocinar en agua por 10 a 15 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

13. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto.

14. SISTEMA DE CODIFICADO

LOTE SSAOP:
Donde:
SS: semana de producción del año.
A: último dígito del año de producción.
OP: últimos 2 dígitos asignados por SAP

En el segundo renglón se identifica el lote de la siguiente manera
VENCE DD/ MM/ AA
Donde:
DD: Día
MM: Mes.
AA: 2 últimos dígitos del año de vencimiento

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

16. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 937 – 25 Feb 2004
- Resolución 4143 de 2012
- Resolución 2674 de 2013 Modificación del Decreto 3075.

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-04
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 4.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Noviembre 2022

GENERALIDADES	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Cosmolac Fortificada con vitaminas A, D3 y Hierro.
FABRICANTE	COSMOLAC S.A.S.
DATOS EMPRESA	• Dirección: Calle 12 No. 37-19. Zipaquirá – Cundinamarca / Colombia. • Teléfonos: 300-7228142 / 320-4818202.
CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007502-2019
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.
ALÉRGENOS	 Contiene lactosa como componente natural de la leche.

ALERGENO/ AGENTE SENSIBILIZANTE	UTLIZADO EN EL PRODUCTO		EQUIPO COMPARTIDO PROCESADO		ALMACENADO EN EL SITIO	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Mani (aceite de cacahuate)		NO		NO		NO
Lacteos/ Leche	SI		SI		SI	
Huevos		NO		NO		NO
Pescado		NO		NO		NO
Mariscos		NO		NO		NO
Soja o derivados		NO		NO		NO
Trigo		NO		NO		NO
Nueces de arbol o derivados		NO		NO		NO
Semillas de sesamo		NO		NO		NO
Semillas de mostaza/mostaza		NO		NO		NO
Gluten (Trigo, centeno o cebada)		NO		NO		NO
Sulfitos en cualquier cantidad		NO		NO		NO
Tartrazina (amarillo #5)		NO		NO		NO
Glutamato monosodico (msg)		NO		NO		NO
Apio		NO		NO		NO
Moluscos		NO		NO		NO
Lupino		NO		NO		NO

CONSERVACIÓN	Consérvese en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible sobre todo si se encuentra en una región húmeda.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo (granulometría malla 120) obtenido mediante la concentración y atomización con aire caliente de la leche pasteurizada. Tiene la ventaja de tener una vida útil más prolongada a diferencia de la leche fluida y un contenido mayor de calcio. Está fortificada con Vitaminas (A y D3) y un mineral (hierro). El hierro está presente en forma de aminoquelado para una mejor asimilación. La leche reconstituida debe aportar mínimo 1,5 mg/ 100 ml de Fe+2.
POBLACIÓN	Para niños mayores de dos años, adolescentes y adultos.
GRUPO DE RIESGO	Consumidores que presenten riesgo con lactosa o caseína.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	● Bolsas desde 20g hasta 5000g. ● La bolsa tiene un peso de 0.008g.
USOS	● Como leche reconstituida. ● Como ingrediente en panadería, pastelería, heladería, chocolatería y demás. ● Otros usos.
USOS NO PREVISTOS, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADOS.	● Yogurt ● Queso ● Alimento para consumo animal
VIDA ÚTIL	12 meses
PREPARACIÓN	Para una mejor disolución utilice agua tibia y mezcle con tenedor o licuadora. Para obtener un contenido de (200 ml): disuelva (30g) de leche entera en polvo o el equivalente a (2) cucharadas soperas rasas en (170 ml) de agua potable o hervida.

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-04
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 4.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Noviembre 2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional		
Tamaño de porción: 2 cucharadas (30g) Número de porciones por envase: Aprox. 30		
Calorías (kcal)	**Por 100ml**	**Por porción**
	78	**157**
Grasa total	4,2 g	8,4 g
Grasa saturada	**3,2 g**	**6,4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	6,7 g	13 g
Azúcares totales	4,1 g	8,2 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3,4 g	6,8 g
Sodio	**47 mg**	**95 mg**
Vitamina A	665 µg ER	1331 µg ER
Vitamina D	1,9 µg	3,7 µg
Calcio	22 mg	44 mg
Hierro	2,2 mg	4,3 mg
Zinc	0,41 mg	0,82 mg
No es fuente significativa de fibra dietaria		

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-04
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 4.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: Noviembre 2022

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			
Parámetro	**Descripción**	**Método**	**Norma**
Color	Blanco-amarillento	Visión	NTC 1036 (norma de referencia)
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Olfato	
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Gusto	
Textura	Polvo fino y suave	Tacto	
Aspecto	Homogéneo y uniforme	Vista	

ENRIQUECIMIENTO CON HIERRO AMINOQUELADO (Resolución 333 de 2011)					
PRODUCTO FORTIFICADO	**COMPOSICIÓN PORCIÓN (g)**				**VDR EQUIVALENTE**
	PRODUCTO	**FERRANIN**	**TOTAL**	**CONTENIDO MÍNIMO (VDR) %**	**(%)**
Leche en polvo entera	**29.9762**	**0.0238**	**30**	**10%**	**17%**

El FERRAMIN está compuesto por 13% de sulfato ferroso monohidratado y glicina y 87% de ácido cítrico y maltodextrina.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)			
Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**	**Decreto**
Materia grasa, en % m/m	26	33	616 de 2006. Ministerio de la Protección Social.
Humedad, en % m/m	-	4	
Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m	0.9	1.3	
Índice de insolubilidad en cm3	-	1	
Cenizas, en % m/m	-	6	
Proteínas, en % m/m (1)	24.5	-	
Proteínas de leche en los sólidos no grasos (Nx6.38) en % m/m (2)	34		
Na, en % m/m		0.42	
K, en % m/m		1.3	
Lactosa, en % m/m	34	44	

- (1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas de los sólidos no grasos de la leche.
- (2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche están basadas en la norma Codex Stan 207.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)				
Requisitos	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento microorganismos mesófilos ufc/g	3	1.000	10.000	1
NMP recuento de coliformes ufc/g	3	< 3	11	1
NMP recuento de coniformes fecales ufc/g	3	< 3	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de *Bacillus cereus* ufc /g	3	100	1.000	1
Detección de *Salmonella* / 25 g	3	0	-	0

- NMP= número más probable (técnica empleada para productos con baja carga microbiana)
- n= número de muestras que se van a examinar.
- m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
- M= índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.
- c= número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
- <= léase menor de….

CONTAMINANTES (Resolución 4506 de 2013, Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015)	
CONTAMINANTE	**Límite máximo**
Plomo (Pb)	0.02 mg/kg
Aflatoxinas (M1)	0.0005 mg/kg
Melanina	2.5 mg/kg

PROTOCOLO DE ANÁLISIS QUE ACOMPAÑA AL PRODUCTO PARA SER LIBERADO		
ANÁLISIS	**MÉTODO**	**NORMA**
- Nombre correcto del producto. -Fecha de vencimiento vigente. -Número de lote. -Peso correcto. -Verificar que el envase no presente rupturas, suciedad, humedad, residuos orgánicos o imperfecciones. -Constatar que el sellado del envase sea hermético.	Visual	N.A.
Control Peso Neto Producto Terminado	El contenido neto del producto terminado debe corresponder	Resolución 16379/03

	al contenido enunciado en su rotulado o envase	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra "LOTE" o la letra "L" (*Resolución 5109 numeral 5.5.3*), este código está conformado por 6 dígitos, de los cuales los (2) primeros corresponden al código asignado al producto los (2) siguientes al mes donde fue fabricado y los (2) finales al año de fabricación (ejemplo: L 010321).

IDENTIFICACIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO

Para la identificación de la fecha de vencimiento en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra VEN (*Resolución 5109 numeral 5.6.3 literal d-4*). Este código está conformado por (8) números, correspondientes al DÍA, MES y AÑO donde vence el producto. Ejemplo: VEN 12-04-2021

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su empaque original a temperatura ambiente, en un lugar sin humedad y alejado del sol. No almacenar junto con productos que puedan causar contaminación cruzada. Una vez abierta la bolsa, cerrarla bien y procurar consumir el contenido en el menor tiempo posible sobre todo si la región es húmeda. El producto deberá transportarse en vehículos debidamente autorizados para transporte de alimentos, cumpliendo con todos los requisitos exigidos en el decreto 2674/2013.

ENVASE DEL PRODUCTO *(Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012)*

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase Primario	BOPP Metalizado	30 µm	4 tintas
Embalaje	Caja corrugada de cartón	4, 27 mm	

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2310/1986, Resolución 2674/2013, Decreto 616/2006, Resolución 5109/2005, Resolución 333/2011, Resolución 16379/2003, Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012, NTC 1036 (como referencia).

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
CAMILO CARO **Coordinador de calidad**	**NATALIA ANDREA SABIO PINTOR** **Ingeniera de calidad**	**CAMILA SERRANO FRANCO** **Gerente**

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

RESOLUCION No. 2018017445 DE 25 de Abril de 2018
Por la cual se concede un Notificacion Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: *"Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de* ***notificación sanitaria****, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".* (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20181080788 de fecha 25/04/2018, el (la) Señor (a) ORLANDO VELANDIA RUBIO, actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 40 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-004786-2018	
EXPEDIENTE:	20144100	**RADICACION:** 20181080788
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER	
PRODUCTO:	AVENA EN PRESENTACIONES DE: AVENA EN HOJUELAS, AVENA MOLIDA.	
MARCA (S):	DE LA ABUELA	
PRESENTACIONES COMERCIALES:	1 g hasta 12,500 g,	
TITULAR (ES):	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.	
FABRICANTE (ES):	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.	

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Bogotá
Principal: Cra 10 N° 64 - 28
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co

NTCGP 1000 GP-202-1 ISO 9001 SC7341-1 IQNet CO-SC73-41-1

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

RESOLUCION No. 2018017445 DE 25 de Abril de 2018
Por la cual se concede un Notificacion Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 46.869 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas, que se encuentren en la comercialización; amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAD10I48408, expediente 19990635. Asi mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

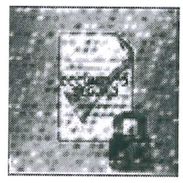
ARTICULO QUINTO:- Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La vigencia de la presente notificación sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 25 de Abril de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Firma válida

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018.05.[illegible]
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Revisión 1: [illegible] Ardila Peña. Código 473
Revisión 1: [illegible] lejandro Olaya Alvarez. Código 286

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Bogotá
Principal: Cra 10 N° 64 - 28
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co