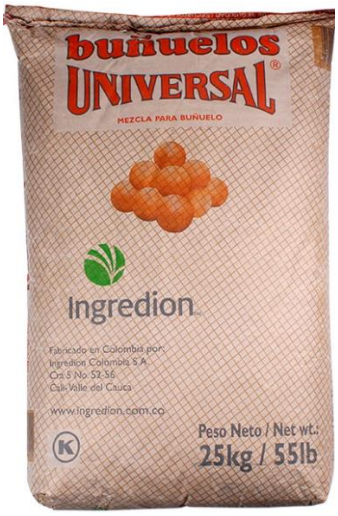
1 Harina para buñuelo: Harina para buñuelo bulto X 25 kilos en bolsas de 1000 gramos c/u; de almidón de maiz, almidón de yuca, azúcar, dextrosa (edulcorante), bicarbonato de sodio (leudante), sal, fosfato tricalcico (antiglutinante)



18/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19917046	Nombre producto	MEZCLA PARA BUÑUELOS				
Registro Sanitario	RSAV10I8901	Vencimiento	2021/03/30	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	TIEMPO DE VIDA UTIL: 12 MESES. ALMACENAR SOBRE ESTIBAS, EN LUGAR LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD, FRESCO Y SIN LA PRESENCIA DE PRODUCTOS CONTAMINANTES.						
Marcas	UNIVERSAL, COLMAIZ, LA 14, COLSUBSIDIO, COMFANDI, OLIMPICA, ÉXITO, CARULLA,, CAFAM, FLEISHMANN, EL DORADO, COLANTA, LEVAPAN, LA COMARCA, CORONA, COLOMBINA.						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
25 Kg, 25 Kg (25 unds x 1 Kg), 24 Kg (12 unds x 2 Kg) y 12 Kg.
800, 700, 400, 350 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INGREDION COLOMBIA S.A	CARRERA 5 NO. 52 - 56	COLOMBIA	VALLE	CALI	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGREDION COLOMBIA S.A	CARRERA 5 NO. 52 - 56	COLOMBIA	VALLE	CALI	

Imprimir << Atras

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ingredion
PREPARADO PARA BUÑUELOS Y CREPÊS 1KG.		
Fecha vigor: 02/10/2017		Rev. 1

ÍNDICE

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
2. USO PREVISTO/INGREDIENTES
3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO
4. DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO
5. CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS
6. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE
8. ETIQUETADO
9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
10. DATOS DE LOTE, CADUCIDAD Y TRAZABILIDAD
11. LEGISLACIÓN APLICABLE

CONTROL DE REVISIONES		
Nº Rev.	**Fecha**	**Motivo de modificación**

	ELABORADO Y REVISADO	APROBACIÓN CLIENTE
FECHA	21/05/2017	
NOMBRE	Alejandro Gil Albertelli	
PUESTO	Gerente	
FIRMA		

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

PREPARADO PARA BUÑUELOS Y CREPÊS 1KG.

Fecha vigor: 02/10/2017	Rev. 1

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal: Preparado para buñuelo y crepês (masa frita).

Denominación comercial: Preparado para buñuelo y crepês 1 Kg.

2. USO PREVISTO / INGREDIENTES

Uso previsto: Alimentación humana.

Ingredientes: Harina de **trigo**, azúcar, yema de **huevo** liofilizado, **leche** en polvo, bicarbonato sódico (E-500), pirofosfato ácido de sodio (E-450i), lecitina de **soja**, vainillina y sal.

Alérgenos: GLUTEN, SOJA, LECHE, HUEVO.

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Producto en polvo. Las materias primas se dosifican de forma manual en la amasadora, después de haber medido las cantidades de cada una de ellas dependiendo de la cantidad a elaborar. La mezcla se realiza a temperatura ambiente.

MODO DE EMPLEO: Reconstituir 1 kg de mix con 600 ml de agua (para el buñuelo) o 1100 ml de agua (para el crepê) y mezclar. Rellenar con la masa la máquina de buñuelos o la sertén para el crepê y dosificar según Ficha técnica de la misma. Una vez reconstituido el producto tiene una durabilidad de 24 horas.

4. DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO

Preparado para buñuelos y crepês 1 Kg.

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ingredion
PREPARADO PARA BUÑUELOS Y CREPÊS 1KG.		
Fecha vigor: 02/10/2017		Rev. 1

5. CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS

Una vez analizado el producto, se ha comprobado que su humedad no sobrepasa el 3%. Su aspecto color, olor y textura son agradables y característicos del producto.

6. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Bolsas de 1 Kg.

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

En coches de la empresa y/o agencia de transportes a temperatura ambiente.

8. ETIQUETADO

- ✓Denominación de venta del producto.
- ✓Lote de fabricación.
- ✓Fecha de producción.
- ✓Fecha de duración mínima.
- ✓Peso neto del producto.
- ✓Ingredientes.
- ✓Condiciones de conservación.
- ✓Identificación de la empresa.
- ✓Número del registro sanitario.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco, seco y aislado del suelo.

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ingredion
PREPARADO PARA BUÑUELOS Y CREPÊS 1KG.		
Fecha vigor: 02/10/2017		Rev. 1

10. DATOS DE LOTE, CADUCIDAD Y TRAZABILIDAD

El estudio de durabilidad realizado por laboratorio autorizado establece que la caducidad es de un año a partir de la fecha de elaboración. El lote estará compuesto por seis dígitos numéricos yy mes del año y zzzz el año en curso (yyzzzz), de forma que lote "092017" significa: - yy: 09 corresponde al mes de septiembre. - zzzz: 2017, corresponde al año 2017. El producto lleva una etiqueta en el contenedor con la denominación del producto, lista de ingredientes, cantidad, fecha de consumo preferente, lote, razón social (dirección), modo de empleo y almacenamiento.

11. LEGISLACIÓN APLICABLE

Este producto cumple con los requisitos de la legislación europea y nacional aplicable.

2 Harina de trigo Harina de trigo bulto X 50 kilos



18/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	1982276	Nombre producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA VARIEDADES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA SM (SIN MEJORANTES); HARINA DE TRIGO FORTIFICADA; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON POLVO PARA HORNEAR; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA ESPECIAL PARA CONGELADOS; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA ESPECIAL PARA TORTAS; HARINA INTEGRAL DE TRIGO FORTIFICADA; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA ESPECIAL PARA HOJALDRES Y GALLETAS DULCES; HARINA DE TRIGO FORTIFICADA ESPECIAL PARA PAN FRANCÉS / BAGUETTE.				
Registro Sanitario	RSIAV14M02792	Vencimiento	2022/03/20	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	LA AMERICANA, AGUILEÑA, DAR VIDA, HAZ DE OROS						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa de polietileno: 100, 200, 300, 400, 500, 550, 600, 700, 800, 900, 1000, 2500, 5000g
Bolsa laminado BOPP+polipropileno monorientado: 500, 1000, 1100g
Bolsa laminado BOPP+ Polipropileno monorientado por 450g, 12.5 Kg, 25 Kg, 50 Kg.
Peso neto de 1 a 100.000 gramos

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	HARINERA DEL VALLE S.A. SIGLA HARINERA DEL VALLE	Carrera 33 A Nº 16 - 04	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	
FABRICANTE	HARINERA DEL VALLE S.A.	Dagua: Km 46 vía Cali-Buenaventura, Dagua, Valle del Cauca.	COLOMBIA	VALLE	DAGUA	
FABRICANTE	HARINERA DEL VALLE S.A.	Carrera 1 A No. 47 - 20	COLOMBIA	VALLE	CALI	servicioalcliente@bgpasociados.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	HARINERA DEL VALLE S.A.	Carrera 1 A No. 47 - 20	COLOMBIA	VALLE	CALI	servicioalcliente@bgpasociados.com

Imprimir << Atras



Descripción del Producto

- Harina de alto rendimiento.
- Posee excelentes propiedades de elasticidad y extensibilidad.
- Su alto contenido de proteína le permite tolerancia, estabilidad y versatilidad.
- La ausencia de agentes maduradores u oxidantes le permite mejor desempeño en los procesos que lo requieran.

Presentación

- 50 kg - 12.5 kg.
- Sacos de polipropileno laminado.
- Rotulado con fecha de vencimiento y número de lote.

Beneficios

- Óptimo rendimiento.
- Buenas estabilidad a lo largo del proceso.
- Buenas propiedades de extensibilidad.
- Excelentes características en el producto final.

Usos

- Productos hojaldrados con levadura: croissant y masa danesa.
- Productos hojaldrados sin levadura: pastel, milhojas, palitos de queso.
- Masas para pizzas.
- Galletería.
- Masas para donas.
- Tortas tradicionales.

Vida Útil

- 6 meses, en condiciones óptimas de almacenamiento.

Características

- Su composición hace de ella una harina de fácil manejo.
- Harina de fuerza media.
- No necesita mucho trabajo para su acondicionamiento en el amasado, ni en el laminado.

3 Polvo de hornear Polvo de hornear X kilos; de leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, fosfato monocálcico), narina de arroz.



18/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20092703	Nombre producto	POLVO PARA HORNEAR				
Registro Sanitario	RSAA22I13415	Vencimiento	2025/05/29	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9005100391						
Marcas	PRODENCOLSA, ECOSABOR						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 110, 111, 112,
113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 225,
250, 270, 280, 300, 320, 350, 370, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850,
900, 950, 1000) gramos
(1, 1.5, 2, 2.5, 5, 10, 15, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 80, 90, 100) Kg
(1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 30, 36, 40, 45, 50) unidades

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad
FABRICANTE	PRODENCOLSA S.A.S.	CL 75 SUR Nº 29-94 LC 101	COLOMBIA	ANTIOQUIA	SABANETA
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PRODENCOLSA S.A.S.	CL 75 SUR Nº 29-94 LC 101	COLOMBIA	ANTIOQUIA	SABANETA

Imprimir << Atras

FICHA TÉCNICA DE POLVO PARA HORNEAR

NOMBRE	**PÒLVO PARA HORNEAR**
SINONIMO	**LEVADURA DE POLVO**
DESCRIPCIÓN	Sustancia sólida de aspecto ligeramente blanco, sin olor alguno. Estable en condiciones ambientes normales.
COMPOSICION	**Mezcla Homogénea de:** • **FECULA DE MAIZ** • **BICARBONATO DE SODIO** • **PIROFOSFATO DE SODIO** • **FOSFATO MONOCALCICO**
CARACTERISTICAS	El polvo para hornear COBURGOS es una **LEVADURA QUÍMICA** de doble acción que se usa para aligerar la masa e incrementar el volumen de productos horneados sin dejar sabores residuales.
USO	El polvo para hornear COBURGOS esta recomendado para la siguiente dosificación: **Alturas superiores a 1000 m use 30 – 60 gr por cada kilo de harina (3.0 – 6.0%).** **Alturas inferiores a 1000 m use 5 - 30 gr por cada kilo de harina (0.5 – 3.0%)**
VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha de producción teniendo en cuenta las recomendaciones de almacenamiento.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	• APARIENCIA: Polvo fino impalpable • COLOR: Blanco • OLOR: Característico de polvo para hornear
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de microorganismos mesófilos <10.000 ufc/g Coliformes totales: <10 ufc/g Coliformes fecales: <10 ufc/g Hongos y Levaduras: <10/ ufc/g

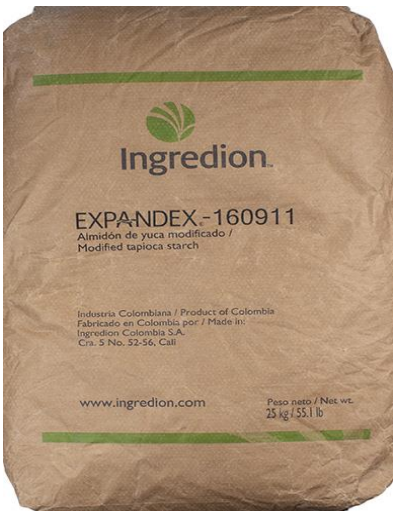
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS POLVO PARA HORNEAR	VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FCP3CC29 Página 2 de 2

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	Húmeda máxima: 1.0 % Granulometría (Tamiz 150 micras): 96 – 99.5 %
EMPAQUE ETIQUETADO	Empacado en bolsas de polietileno selladas con resistencia por calor, impreso en 3 tintas con su respectivo nombre y fecha de vencimiento: día, mes, año.
PRESENTACION	Paquetes x 1kg, 2.5kg, 5 kg Bolsa impresa en polietileno, x 25 Kg en lona blanca
FORMA DE CONSUMO	Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panadería, pastelería, repostería.

Nota: *El producto debe conservarse en un lugar fresco y seco, no se debe golpear, presionar, maltratar y se debe mantener en su empaque original sin someterlo a exposiciones prolongadas de luz natural o artificial. Además no se debe almacenar cerca de productos desinfectantes u otros que puedan contaminar.*

ING. SANDRA P. MONSALVE B.
Departamento de Control de Calidad
Productos alimenticios Prodencolsa

4 Almidón agrio Almidón agrio X kilos



18/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19917050	Nombre producto	ALMIDON MODIFICADO DE YUCA				
Registro Sanitario	RSAV10I9201	Vencimiento	2021/03/30	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	EXPANDEX						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
25, 12 Kg
1Kg, 25Kg (25 bolsas x 1Kg)

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INGREDION COLOMBIA S.A	CARRERA 5 NO. 52 - 56	COLOMBIA	VALLE	CALI	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGREDION COLOMBIA S.A	CARRERA 5 NO. 52 - 56	COLOMBIA	VALLE	CALI	

Imprimir << Atras

Ingredion	**EXPANDEX** **FICHA TÉCNICA**	Vigente desde: Feb/2010 Versión: 02

PRODUCTO

Almidón Natural de Yuca.

MARCA

INGREDION

USOS

En productos industriales, alimenticios o farmaceúticos, como excipiente, gelificante, texturizante, etc.

PRESENTACIÓN

En bultos de 25 kg, empacado en bolsas de papel Kraft de 2 hojas.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

REQUISITOS	MÉTODO DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN
Humedad (% w/w)	NTC572	Mínimo 12,0 Máximo 13,5
Cenizas (% w/w)	NTC 2211	Maximo 0,12%
pH	NA	Mínimo 5,0 Máximo 7,5
Fibra (% w/w)	NA	Máximo 0,5
Aspecto	Inspección visual	Polvo fino
Color	Inspección visual	Blanco
Olor	Evaluación sensorial	Inoloro

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Bacterias TPC(UFC/g)	NTC 6647	Max 25.000
Hongos/Levaduras (UFC/g)	NTC 6647	Max 500
Salmonella/25g	NTC 6647	Negativo
E. Coli (UFC/g)	NTC 6647	Negativo
coliformes (UFC/g)	NTC 6647	<3

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se debe mantener en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Los bultos deben almacenarse sobre estibas para protegerlos de la humedad, derrames y suciedad.

Elaboró: MAYARÍ NUÑEZ	Aprobó: IVAN ZARATE A
Cargo: Jefe Control Calidad	Cargo: Gerente Producción
Fecha: 1 de Febrero de2010	Fecha: 02 de Febrero de 2010

5Apanado broaster Apanado broaster X kilos; de harina de trigo fortificada, sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), especias naturales (pimienta, ajo, cebolla, apio, tomillo, mejorana, salvia).



Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 cucharadita (5 g)
Porciones por empaque 200.

Cantidad por porción	
Calorías 15	Calorías de grasa 0
	% VD*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 560mg	**23%**
Carbohidratos Totales 1 g	**3%**
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	**0%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 0%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.

18/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20109808	Nombre producto	MEZCLA PARA APANAR VARIEDADES: APANADO POLLO Y/O PESCADO, APANADO PREMIUM, APANADO BROASTER, APANADO PARA NUGGETS, APANADOR, MEZCLA PARA APANADOS, MEZCLA LISTA PARA APANAR (BREADING #3 APANADO PARA POLLO), MEZCLA PARA APANAR (HOT & SPICE), MEZCLA PARA APANAR (BROASTER), APANADO BROSTER PICANTE, APANADO O MATERIA PRIMA PARA ELABORAR PECHUGUITAS APANADAS - APANADO.				
Registro Sanitario	PSA-000349-2016	Vencimiento	2023/06/16	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909174657						
Marcas	ZAFRÁN, CUSTOM CULINARY, GRIFFITH FOODS						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa desde 50 gramos hasta 30 kilogramos. Bolsa 50 gramos hasta 30 kilogramos
Bolsa 50 gramos hasta 30 kilogramos. Bolsa 50 gramos hasta 30 kilogramos
Saco desde 10 kilogramos hasta 30 kilogramos

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	GRIFFITH FOODS S.A.S.	KILOMETRO 39 AUTOPISTA MEDELLIN - BOGOTA	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MARINILLA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GRIFFITH FOODS S.A.S.	KILOMETRO 39 AUTOPISTA MEDELLIN - BOGOTA	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MARINILLA	

Imprimir << Atras

Ficha Técnica - Fuente; https://tienda.zafran.com.co/item-apanado_tipo_broaster_bolsa_x_1_kg_-26482

APANADO TIPO BROASTER 1Kg

Ingredientes: *Harina de trigo fortificada, sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), especias naturales (pimienta, ajo, cebolla, apio, tomillo, mejorana, salvia).
Elaborado por Griffith Foods S.A.S., Km 39 Autopista Medellín - Bogotá, Marinilla - Antioquia. Tel.: + 57 (4) 5698000. RSAA17I18706.

Modo de uso: Ideal para apanar pollo con hueso.
Mezclar 1 taza de apanado con 3 tazas de harina de trigo.
Adicionar a las piezas de pollo el batido y posteriormente el apanado.
El Apanado Tipo Broaster es especial para presas que necesitan más de 6 minutos de fritura; ya que es elaborado con harinas que no han sufrido un tratamiento térmico, por lo que necesita más tiempo para desarrollar su coloración. Ideal para apanar pechugas, alas, contra muslos y muslos. Este apanado tiene condimentación media.
El aceite debe estar a una temperatura entre 330°F (165°C) y 350°F (176°C).

Conservación: Almacenar a temperatura ambiente.

Empaque:
- Bolsa Flex Up con fuelles laterales, conformada por una laminación de 3 materiales de empaque, alta barrera a oxígeno, vapor de agua, luz, olores y sabores.
- Bolsa con fuelles laterales que le permite mantenerse en forma vertical y apariencia mate, que le da un toque de elegancia y gourmet.
- No tiene válvula, pero el poderse parar le permite una fácil manipulación y manejo en la cocina.

6 Bulto de azúcar refinada X 50 kilos, con fecha de vencimiento superior a seis meses a la de la recibida.

Imagen



18/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	8135	Nombre producto	AZUCAR: AZUCAR CRUDO, AZUCAR BLANCO, AZUCAR BLANCO ESPECIAL, AZÚCAR REFINADO Y AZÚCAR MICROPULVERIZADA.				
Registro Sanitario	RSIAZ16M00491	Vencimiento	2022/11/20	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estad Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	LA CABAÑA						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 5g hasta 1500kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PREMEZCLAS S.A.	CL 15 No. 31 A - 07. ACOPI	COLOMBIA	VALLE	YUMBO	
FABRICANTE	INGENIO RISARALDA S.A.	Km 2 Vía La Virginia - BALBOA	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGENIO RISARALDA S.A.	Km 2 Vía La Virginia - BALBOA	COLOMBIA	RISARALDA	PEREIRA	

Imprimir << Atras

La Cabaña

FICHA DE PRODUCTO

CÓDIGO NORMA	6900-EM-138		
ACTUALIZACIÓN	AÑO	MES	DIA
	2016	08	31

NOMBRE DEL PRODUCTO

AZUCAR BLANCO ESPECIAL

PRESENTACIÓN:

PAQ. 10 kg (1 Kg (200 **Sobres 5 gr**) + Bolsa Polietileno 1 Kg + Polietileno Contenedor en Paquete de 10 Kg)

SACO 12.5 kg (25 Bolsas Polietileno **0.5 Kg** + Polietileno Contenedor en saco de 12.5 Kg)

SACO 25 kg (50 Bolsas Polietileno **0.5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)

SACO 25 kg (25 Bolsas Polietileno **1 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)

SACO 25 kg (10 Bolsas Polietileno **2.5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)

SACO 25 kg (5 Bolsas Polietileno **5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)

SACO 50 kg (Polietileno interior/polipropileno Contenedor)

SACO 1 Ton. (Polietileno interior/polipropileno Contenedor)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (NTC 2085)

COLOR:	180 UI MÁXIMO
TURBIEDAD:	80 UI MAXIMO
POL:	99.6 MINIMO
HUMEDAD:	0.07 % MAXIMO
CENIZAS:	0.095 % MAXIMO

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

NMP COLIFORMES:	3/g MÁXIMO
NMP COLIFORMES FECALES:	3/g MÁXIMO
RECUENTO BACTERIAS MESÓFILAS AEROBIAS:	200 UFC/g MÁXIMO
RECUENTO MOHOS Y LEVADURAS:	100 UFC/g MAXIMO

COMPONENTES/INGREDIENTES:

SACAROSA:	99,6 % MINIMO
HUMEDAD:	0.07 % MAXIMO
CENIZAS:	0.095 % MAXIMO

NOTA: El azúcar blanco especial no tiene aditivos, es el producto de la extracción de la sacarosa del jugo de la caña.

Este producto debe tener ausencia total de impurezas o elementos extraños

IDENTIFICACIÓN DE LOTE/PRODUCTO (TRAZABILIDAD):

* Todo saco de azúcar es numerado, dicha numeración es en orden ascendente de acuerdo al producto que contiene
* Cada hora se registran los resultados de verificación de las especificaciones del producto junto con el número del bulto
* Cada masa (lote de producto en proceso) tiene un número de identificación el cual es registrado junto con los demás datos significativos para la trazabilidad del proceso (operarios que intervinieron, hora en que se elaboró, especificaciones de calidad y características de los materiales que se emplearon en el proceso)
* Todo lote queda identificado con el número del primer y último bulto que conforma el lote
* Con el número de cualquier bulto se pueden consultar o reconstruir la historia de los materiales precursores del lote

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y TIEMPO MÁXIMO DE CONSUMO:

El azúcar blanco especial es un producto prácticamente puro que contiene el 99.6 % mínimo de sacarosa. La sacarosa en su estado cristalino es una sustancia muy estable. Si las condiciones de temperatura y humedad que le rodean corresponden a un ambiente fresco y seco y el producto se mantiene dentro de un empaque hermético que impida su contacto con el aire y la humedad, se puede esperar que él no pierda sus características fisicoquímicas y organolépticas, y conserve sus propiedades edulcorantes y nutricionales por más de un año.

ELABORÓ-REVISÓ	APROBÓ	COORDINÓ
DEPTO. ELABORACIÓN	DIVISION FÁBRICA	DIVISIÓN CALIDAD

FORMA 6900-9-3006 FABRICA

MOD. 2004-05-31

7Sal natural refinada Sal natural refinada bulto X 50 kilos



19/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20144207	Nombre producto	SAL YODADA Y FLUORIZADA PARA EL CONSUMO HUMANO				
Registro Sanitario	RSA-005740-2018	Vencimiento	2023/06/28	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9004923135						
Marcas	REINA BLANCA, SAL RAZU, PROVEEDORA EL MANANTIAL, EMPAQUETADO EL TRECE, LA MANZANA, DEL ORIENTE, RAZU NATURAL, DAMASAL,, REFIMAR, TRECE, EL SALERITO, RAZU, REYNA SAL, REINA SAL Y REYNA BLANCA, KAI KASHI, DARO ALIMENTOS , RICASAL						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 5 g hasta 1000 g y desde 1 kg hasta 50 kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RAZU REYNA BLANCA S.A.S	KILOMETRO 1 - ZONA INDUSTRIAL . URIBIA	COLOMBIA	LA GUAJIRA	URIBIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	RAZU REYNA BLANCA S.A.S	KILOMETRO 1 - ZONA INDUSTRIAL . URIBIA	COLOMBIA	LA GUAJIRA	URIBIA	

Imprimir << Atras

SAL MARINA REFINADA

FICHA TECNICA

Actualización No .2
Fecha: 20/02/2014

IDENTIFICACION

FÓRMULA QUÍMICA:	NaCL
NOMBRE COMERCIAL:	SAL MARINA REFINADA
PESO MOLECULAR:	58.5 g/mol
SINÓNIMOS:	SAL DE COCINA, HALITO, SAL YODADA

DESCRIPCIÓN

Sólido blanco, cristalino, inodoro e higroscópico, altamente soluble en agua, glicerol y alcohol, poco tóxico.

USOS

El principal uso de la sal está en la alimentación diaria. Las estrictas cantidades de yodo y flúor agregadas al producto contribuyen significativamente a la prevención de enfermedades como bocio, el cretinismo y las caries dentales. Industrialmente se utiliza en:

ALIMENTOS: Fabricación de conservas, sopas instantáneas, procesamiento y conservación de pescado y carnes en general; procesamiento de derivados lácteos, panadería y pastelería.

QUIMICA: Fabricación de cloro líquido, soda cáustica, soda ash, sulfato, cianuro, clorato de sodio, separación de glicerina en los procesos de fabricación de jabones y detergentes.

CURTIMBRES: Prevención de la descomposición bacterial del cuero (curado de pieles).

TEXTILES: Estandarización de la intensidad del tinte y fijación del color en las fibras textiles.

CERAMICA: Vitrificación de superficies.

GANADERIAPortador ideal de minerales y elementos trazados en la dieta animal.

TRATAMIENTO DE AGUA: Regeneración de resinas de intercambio iónico.

VARIAS: Componente de lodos de perforación utilizados para la extracción de petróleo, obtención del caucho a partir de látex, manufactura de pulpa y papel.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Propiedad	Unidad	Especificación
Pureza	% p/p	99 Minimo
Yoduro	ppm I-	50-100
Fluoruro	ppm F-	180-220
Magnesio	ppm Mg+2	800 Maximo
Arsénico	ppm As	1,0 Maximo
Plomo	ppm Pb	1,0 Maximo
Calcio	ppm Ca+2	1000 Maximo
Insolubles en agua	ppm	1600 Maximo
Humedad	% p/p	0,2 Maximo
Sulfatos	ppm SO4=	2800 Máximo
*Cumple con el decreto 0547 del 19 de marzo de 1.996 del Ministerio de salud y la NTC 1254.		

8 Sal de ajo Sal de ajo X Libra



19/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20167588	Nombre producto	MEZCLA DE SAL CON ESPECIAS: SAL DE AJO, SAL DE APIO, SAL DE CEBOLLA				
Registro Sanitario	RSA-0008479-2019	Vencimiento	2024/08/06	Modalidad	IMPORTAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8110333743						
Marcas	BADIA, NANCY LEE PRICING, EXTRAVAGANZA						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 0.5 Oz (14.17 g) hasta 50 Oz (1417.48 g), De 0.4 g hasta 60 lb (27215.5 g), De 0.4 g hasta 22.65 kg (10273.867 g)

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	BADIA SPICES INC	1400 NW 93 rd AVENUE - MIAMI, FLO 33122	ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA			
IMPORTADOR	PROCESADOS LHM SAS	CRA. 85 # 48 - 01 LC 01-	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	
IMPORTADOR	INVERSIONES FAGAR S.A.S	SEC AEROPUERTO SCHOOL HOUSE	COLOMBIA	SAN ANDRES ISLA	SAN ANDRES	
IMPORTADOR	LEGUMBRES HERIBERTO MONTES BEDOYA S.A	CL 84A NO 47 50 GL 10 BG 16-17	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	
IMPORTADOR	ALMACENES EXITO S.A.	CRA 48 N 32 B SUR 139	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ENVIGADO	
IMPORTADOR	C.I. IBLU S.A.S	Calle 31 No. 44-145	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
IMPORTADOR	MAKRO SUPERMAYORISTA S.A.S	Calle 192 Nº 19-12	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
IMPORTADOR	PRICESMART COLOMBIA S.A.S	Calle 94 A No. 11 A - 53	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	sanel279@yahoo.com
IMPORTADOR	MAS TRADING GROUP S.A.S.	Calle 85 No. 48-05 Bl 30 Lc 2	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	BADIA SPICES INC	1400 NW 93 rd AVENUE - MIAMI, FLO 33122	ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA			

Imprimir << Atras

FICHA TÉCNICA

SAL DE AJO

CÓDIGO:	FTE
FECHA:	ENE 2018
REVISIÓN:	4

BADIA COLOMBIA

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SAL CON AJO CONDIMENTO PREPARADO
Ingredientes:	Sal, ajo.
Consumo preferente:	4 años
Registro sanitario:	RSA0008479-2019
Marca:	BADIA

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Característico del producto.
Color:	Típico del producto.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Salado. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g):	$< 1 * 10^3$

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto mezclado, no irradiado.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: JUN-2016

Usos (Información para el consumidor)

En carnes, sopas, caldos y ensaladas.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin alérgenos. No contiene OGM. No aplica.

Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado

Dpto. Calidad

Aprobado

Director Calidad

Grupo Dani. participa en el sistema integrado de gestión de residuos de envases de consumo por particulares ECOEMBES

El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de envases industriales o comerciales que se generen

9. Maíz amarillo trillado Maíz amarillo trillado bulto X 50 kilos



19/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19914791	Nombre producto	CEREALES VARIEDADES: AVENA EN HOJUELAS (NOMBRE DE FANTASÍA: AVENA EN HOJUELAS LA COMARCA), MAIZ AMARILLO(NOMBRE DE FANTASÍA: CUCHUCO SOPERO DE MAÍZ LA COMARCA), MAIZ CASCARA AMARILLO(NOMBRE DE FANTASÍA: MAÍZ CÁSCARA AMARILLO LA COMARCA), MAIZ TRILLADO AMARILLO(NOMBRE DE FANTASÍA: MAÍZ TRILLADO AMARILLO LA COMARCA), MAIZ TRILLADO BLANCO (NOMBRE DE FANTASÍA: MAÍZ TRILLADO BLANCO LA COMARCA), MAÍZ TRILLADO AMARILLO (NOMBRE DE FANTASÍA: MAZAMORRA LA COMARCA).				
Registro Sanitario	RSAA14I01100	Vencimiento	2021/02/10	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	COMPADRE, CORONA, MAIZ LA COMARCA Y TRICOLOR.						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
presentaciones comerciales en un rango de 1g a 5000g. presentación comercial en unidades de 1g a 5000g; presentación comercial
en bulto de 1 a 1000 unidades, rango de 1 Oz(28.3495g) a 5000Oz (141767.6g) en unidades y en bultos rango
de 1 lb (0.453592Kg) a 10000lb(4535.924kg) en unidades y bultos, rango de 1kg a 10000kg, bulto de 100g a 50000g
presentaciones comerciales combinadas de todos los rangos anteriores, bultos, bolsas, cajas, lonas, canecas.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad
FABRICANTE	H Y R DISTRIBUCIONES S.A.S	calle: 84 # 42 - 67	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI
FABRICANTE	H Y R DISTRIBUCIONES S.A.S	calle: 85 # 48 - 01 BL 9 LC 14- 15	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI
TITULAR REGISTRO SANITARIO	HYR DISTRIBUCIONES S.A.S.	Calle 85 No. 50 A 36	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI

Imprimir << Atras

FICHA TÉCNICA: MAÍZ AMARILLO TRILLADO

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>MAÍZ AMARILLO TRILLADO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Cumplir con lo estipulado en la NTC 366 Maíz en Grano para Consumo Humano.
- Debe cumplir con Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social, por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.
- 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.
- 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.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Se denomina maíz trillado al conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro “Zea mayz identata L” y dentado “Zea mayz indurata L” o sus híbridos podrá presentarse un grano de color amarillo. El maíz trillado debe estar limpio, entero, libre de impurezas, del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. No debe contener residuos de material tóxico.

Características organolépticas: Color: amarillo, Olor: propio del producto, Consistencia: dura</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO
NTC 366 Maíz en Grano
para Consumo Humano</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>14.0%</td></tr><tr><td>Porcentaje de granos dañados por hongos</td><td>3.0%</td></tr><tr><td>Aflatoxinas</td><td>20 mcg</td></tr></table>
Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.

El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas de un lote producido, con fecha no inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>PRIMARIO
- Bolsa de polietileno de baja densidad que garantice el almacenamiento, manipulación, conservación y distribución del producto, calibre mínimo 1.5.
- Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa.
- No se permite el reempaque.</td></tr>
</table>

Dirección: Transversal 5ª N°45-279 Medellín – Colombia
Teléfono: (4) 3 52 25 67 – Celular: 320 725 3568
Web: www.angerango.com - e-mail: angearango.suministros@gmail.com
NIT: 900.425.574-5

Nombre Comercial	MAÍZ AMARILLO TRILLADO
	- 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 materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las 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.
Conservación 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 disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. 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 deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte 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. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. - Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

OBSOLETA

10 Palo de queso Palo de queso unidad X 145 gramos; de masa hojaldrada cruda, homogénea, de textura blanda, rellena de acuerdo al sabor con queso, presentación de 145 gramos, vida útil 30 días, en empaque individual con relleno queso



19/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149310	Nombre producto	PRODUCTOS HOJALDRADOS VARIEDADES: PANZEROTTI RANCHERO, PANZEROTTI HAWAINANO, PANZEROTTI JAMÓN, PANZEROTTI DULCE DE LECHE, PANZEROTTI TOCINETA, PANZEROTTI CON SABOR A POLLO, PANZEROTTI CON SABOR A CAÑÓN DE CERDO, PALO DE QUESO, PALO DE QUESO Y GUAYABA, PALO DE JAMÓN Y QUESO.				
Registro Sanitario	NSA-005385-2018	Vencimiento	2028/09/05	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,436716881						
Marcas	PRODUCTOS DANY, PALITOS DANI						

Datos de Interes

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	CONGELADO

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 40g a 20000g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto
FABRICANTE	DORA ALBA MUÑOZ ZAPATA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PALITOS DANI	CARRERA 56 NRO. 51 A - 24	COLOMBIA	ANTIOQUIA
TITULAR REGISTRO SANITARIO	DORA ALBA MUÑOZ ZAPATA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PALITOS DANI	CARRERA 56 NRO. 51 A - 24	COLOMBIA	ANTIOQUIA

Imprimir << Atras

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS HOJALDRADOS

	Referencia	**Hojaldrado**
	Peso Neto	4 tarrinas de (140g); a 8 tarrinas (280g) Unidad
	Dimensiones ud de venta	4 tarrinas: 130mm (largo) x 90mm (alto) x 55mm profundidad 4 tarrinas: 130mm (largo) x 178mm (alto) x 52mm (profundidad)
	Marca	Paliqueso LTDA
	Descripción	Queso fundido (71,4%) y bastoncitos de pan (28,6%)
	Menciones	Calcio y cereales

Proveedor	Nombre	Paliqueso Ltda
	Dirección	Calle 33 #74E 103, Medellín
	CIF	B 28145381
	Teléfono / fax	3176464726

Lugar de producción	Antioquia - Colombia
Certificado planta producción	ISO 9001, ISO 14001

Ingredientes	Queso fundido (20% mat.gras./producto terminado): leche desnatada rehidratada, quesos, mantequilla, sales de fundido (polifosfatos de sodio, fosfatos de calcio, ácido cítrico y difosfatos de sodio) y proteínas de la leche. Bastoncitos de pan: harina de trigo, aceite de girasol, malta de cebada, sal y levadura. Se utilizan 102g de harina de trigo para fabricar 100g de bastoncitos de pan.
Alérgenos	**Gluten, Leche y Proteínas de la leche (lactosa)**
Otros comentarios relativos a alérgenos	Leche de vaca pasteurizada (no se ha utilizado en la fabricación otro tipo/origen de leche que no sea de vaca). No contiene huevo/derivado de huevo, soja ni frutos secos.
Política de Alérgenos	**Paliqueso LTDA asegura que su etiquetaje cumple con la regulación:** Certificamos que todos nuestros productos mencionan la adición de alérgenos catalogados en la Directiva 2000/13/EC modificada. Para reducir a un mínimo cualquier riesgo de contaminación cruzada en nuestras plantas, ponemos en práctica buenas prácticas de trabajo y sistemáticamente consideramos el riesgo de alérgenos en la revisión de APPCC en todas nuestras plantas de producción.

Código salubridad del fabricante	FR 39.198.001 CE
Condiciones de conservación	Recomendamos mantener en frío entre 4º y 12º C° * Producto apto para conservación fuera de frío (a temperatura ambiente moderada) durante exhibiciones especiales en sala de venta
Vida del producto desde fecha de fabricación	133 días
Consistencia del queso	Compacta y suave
Color del queso	Ligeramente marfil
Sabor del queso	Moderado. Suave y cremoso

Información nutricional		**Por 100g**	**35g**
	Valor energético	1230 kJ – 295 kcal	431 kJ - 103 kcal
	Grasas	16,5 g	5,8 g
	de las cuales saturadas	9,5 g	3,3 g
	Hidratos de carbono	25 g	8,8 g
	de los cuales azúcares	5 g	1,8 g
	Fibra alimentaria	1 g	0,4 g
	Proteínas	11 g	3,9 g
	Sal	1,6 g	0,56 g
	Calcio	590 mg (74%*)	207 mg (26%*)
	*IDR: Ingestas Diarias de Referencia		

ail.com

11 Panzerotti Ingredientes adicionales: queso tipo mozzarella, doble crema, quesillo, salchicha ranchera, proteínas vegetales, tocineta, salami, maicitos, piña, jamón, verdura, champiñones, ariquipe; vida útil 30 días



19/2/2020 Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149310	Nombre producto	PRODUCTOS HOJALDRADOS VARIEDADES: PANZEROTTI RANCHERO, PANZEROTTI HAWAINANO, PANZEROTTI JAMÓN, PANZEROTTI DULCE DE LECHE, PANZEROTTI TOCINETA, PANZEROTTI CON SABOR A POLLO, PANZEROTTI CON SABOR A CAÑÓN DE CERDO, PALO DE QUESO, PALO DE QUESO Y GUAYABA, PALO DE JAMÓN Y QUESO.				
Registro Sanitario	NSA-005385-2018	Vencimiento	2028/09/05	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,436716881						
Marcas	PRODUCTOS DANY, PALITOS DANI						

Datos de Interes

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	CONGELADO

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 40g a 20000g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto
FABRICANTE	DORA ALBA MUÑOZ ZAPATA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PALITOS DANI	CARRERA 56 NRO. 51 A - 24	COLOMBIA	ANTIOQUIA
TITULAR REGISTRO SANITARIO	DORA ALBA MUÑOZ ZAPATA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PALITOS DANI	CARRERA 56 NRO. 51 A - 24	COLOMBIA	ANTIOQUIA

Imprimir << Atras

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS HOJALDRADOS

	Referencia	**Hojaldrado**
	Peso Neto	4 tarrinas de (140g); a 8 tarrinas (280g) Unidad
	Dimensiones ud de venta	4 tarrinas: 130mm (largo) x 90mm (alto) x 55mm profundidad 4 tarrinas: 130mm (largo) x 178mm (alto) x 52mm (profundidad)
	Marca	Paliqueso LTDA
	Descripción	Queso fundido (71,4%) y bastoncitos de pan (28,6%)
	Menciones	Calcio y cereales

Proveedor	Nombre	Paliqueso Ltda
	Dirección	Calle 33 #74E 103, Medellín
	CIF	B 28145381
	Teléfono / fax	3176464726

Lugar de producción	Antioquia - Colombia
Certificado planta producción	ISO 9001, ISO 14001

Ingredientes	Queso fundido (20% mat.gras./producto terminado): leche desnatada rehidratada, quesos, mantequilla, sales de fundido (polifosfatos de sodio, fosfatos de calcio, ácido cítrico y difosfatos de sodio) y proteínas de la leche. Bastoncitos de pan: harina de trigo, aceite de girasol, malta de cebada, sal y levadura. Se utilizan 102g de harina de trigo para fabricar 100g de bastoncitos de pan.
Alérgenos	**Gluten, Leche y Proteínas de la leche (lactosa)**
Otros comentarios relativos a alérgenos	Leche de vaca pasteurizada (no se ha utilizado en la fabricación otro tipo/origen de leche que no sea de vaca). No contiene huevo/derivado de huevo, soja ni frutos secos.
Política de Alérgenos	**Paliqueso LTDA asegura que su etiquetaje cumple con la regulación:** Certificamos que todos nuestros productos mencionan la adición de alérgenos catalogados en la Directiva 2000/13/EC modificada. Para reducir a un mínimo cualquier riesgo de contaminación cruzada en nuestras plantas, ponemos en práctica buenas prácticas de trabajo y sistemáticamente consideramos el riesgo de alérgenos en la revisión de APPCC en todas nuestras plantas de producción.

Código salubridad del fabricante	FR 39.198.001 CE
Condiciones de conservación	Recomendamos mantener en frío entre 4º y 12º C° * Producto apto para conservación fuera de frío (a temperatura ambiente moderada) durante exhibiciones especiales en sala de venta
Vida del producto desde fecha de fabricación	133 días
Consistencia del queso	Compacta y suave
Color del queso	Ligeramente marfil
Sabor del queso	Moderado. Suave y cremoso

Información nutricional		**Por 100g**	**35g**
	Valor energético	1230 kJ – 295 kcal	431 kJ - 103 kcal
	Grasas	16,5 g	5,8 g
	de las cuales saturadas	9,5 g	3,3 g
	Hidratos de carbono	25 g	8,8 g
	de los cuales azúcares	5 g	1,8 g
	Fibra alimentaria	1 g	0,4 g
	Proteínas	11 g	3,9 g
	Sal	1,6 g	0,56 g
	Calcio	590 mg (74%*)	207 mg (26%*)
	*IDR: Ingestas Diarias de Referencia		

ail.com