PASTAS ALIMENTICIAS Diana De Colombia Nit. 807.002.522-1	**FICHA TECNICA DE PASTAS LA DIANA DE COLOMBIA LTDA.**	Ing.: Diana Andrea Suarez Uribe 1

1. RE DEL FABRICANTE	La Diana de Colombia Ltda.			
2. NUMERO DE NIT	807.002.522-1			
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Diana de Colombia			
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	1) RSAS20100399 (Anterior) 2) PSA-0002179-2019 (Vigente)			
5. DESCRIPCION 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 ALIMENTOS	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), Acido Fólico, agua y colorante natural (cúrcuma)			
7. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**MICROORGANISMO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5**		
	Recuento de coliformes UFC/g	10-100		
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10		
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC	100-200		
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000		
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100		
8. COMPOSICIÓN QUIMICA	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**	
	Humedad %	MAXIMO 13.0	Secado 130°C – NTC 529	
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.2	Calcinación 900°C 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, %	MAXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305	

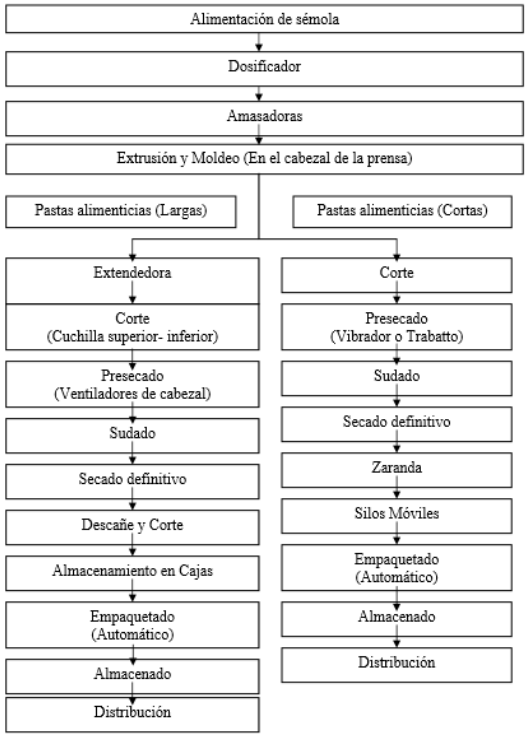
PASTAS ALIMENTICIAS Diana De Colombia Nit. 807.002.522-1	**FICHA TECNICA DE PASTAS LA DIANA DE COLOMBIA LTDA.**	Ing.: Diana Andrea Suarez Uribe 2

9. ANALISIS FISICOQUIMICO DE LA MATERIA PRIMA PARA LAS PASTAS	**ANÁLISIS**	**UNIDAD**	**ESPECIFICACION**	**RESULTADO**	**METODO**
	DEOXINIVALENOL	µg g/kg	Máximo 1000	<100	LC-MS/MS-203
	OCRATOXINA A	µg g/kg	Máximo 3.0	No Detectable	HPLC-FL-207
	ZEARALENONA	µg g/kg	Máximo 75	No Detectable	HPLC-FL-202
	AFLATOXINAS TOTALES (B1+B2+G1+G2)	µg g/kg	Máximo 4.0	No Detectable	HPLC-FL-201

10. INFORMACION NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	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 B2	Min 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC

11. CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para empacado de la pasta es: • **Presentación 125grs:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorentado) 35mc. • **Presentación 250grs, 500grs, 1000grs:** Se utiliza el BOPP laminado con 1 CAST. • **Para los Arrobas y Medias Arrobas:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible Calibre 1.75

PASTAS ALIMENTICIAS Diana De Colombia Nit. 807.002.522-1	**FICHA TECNICA DE PASTAS LA DIANA DE COLOMBIA LTDA.**	Ing.: Diana Andrea Suarez Uribe 3

12. PROCESO DE ELABORACIÓN	

13. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias La Diana 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 del producto para el consumo.
14. 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 60cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos

	15cm. 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, conchita, etc.) y los formatos de pasta larga (spaghetti, tallarín y linguini): Los arrumes se conforman con 10 fardos de alto. 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.
15. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	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. DIRECCION Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Av 7 # 0-18 Barrio Panamericano
APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	
NOMBRE Y FIRMA: ANDREA SUAREZ	