
BIMBO
Mr. Brown®
NUEVA IMAGEN
15 MINI BROWNIES
MINIX
5 CHOCOLATE
5 AREQUIPE
5 MANÍ & AREQUIPE
Empacados Individualmente
Libre de Grasas Trans
CONT. NETO 350 g
BROWNIE AREQUIPE
Una porción de 25g aporta:
ENERGÍA 100Kcal 5%
GRASA SATURADA 2g 10%
AZÚCARES 11g *
SODIO 55mg 2%
BROWNIE CHOCOLATE
Una porción de 20g aporta:
ENERGÍA 80Kcal 4%
GRASA SATURADA 2g 10%
AZÚCARES 8g *
SODIO 50mg 2%
BROWNIE MANI Y AREQUIPE
Una porción de 25g aporta:
ENERGÍA 100Kcal 5%
GRASA SATURADA 3g 15%
AZÚCARES 9g *
SODIO 40mg 2%
Brownie relleno de Arequipe con cobertura sabor chocolate, Brownie relleno de Arequipe con Maní y cobertura sabor chocolate , Brownie con cobertura sabor Chocolate

#BájateMasAdultadas

MR. BROWN minix

Brownie relleno de Arequipe con cobertura sabor Chocolate.

INGREDIENTES: AZÚCAR, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (HARINA, Hierro, Niacina, Vitamina B1, Riboflavina, Vitamina B2, Ácido Fólico), HUEVO, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE CANOLA, EMULSIFICANTES: MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, LECITINA DE SOYA), ANTIOXIDANTE (TBHQ), COCOA, HUMECTANTES (GLICERINA, SORBITOL), ALMIDÓN DE MAÍZ, SABOR ARTIFICIAL (VAINILLA), SAL, REFRESCA PODADA Y FLUORURADA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, PROPILENGLICOL, ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRASOS), CONSERVANTES (PROPIONATO DE CALCIO, ÁCIDO SÓRBICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTANA), MEZCLA DE LEUDANTES (PIROFOSFATO DE SODIO, BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONOCÁLCICO), RELLENO: AREQUIPE (72%) (AZÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ (BICARBONATO DE SODIO), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO)), **COBERTURA:** COBERTURA SABOR CHOCOLATE (AZÚCAR, GRASA VEGETAL HIDROGENADA*, COCOA, SUERO DE LECHE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOYA, POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO), ESENCIA ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA). *APORTA UNA CANTIDAD INSIGNIFICANTE DE GRASA TRANS.

ESTE PRODUCTO ES ELABORADO EN EQUIPOS DONDE SE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN NUECES Y COCO.

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Unidad (22 g)
Porciones por empaque: 5

Cantidad por porción	
Calorías 80	Calorías de grasa 20
	Valor Diario*
Grasa Total 2 g	3%
Grasa Saturada 1.5 g	8%
Grasa Poliinsaturada 0 g	
Grasa Monoinsaturada 0 g	
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 5 mg	2%
Sodio 70 mg	3%
Carbohidrato Total 14 g	5%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 5 g	
Proteína 1 g	2%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 2%	Hierro 2%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria 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 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 · Carbohidrato 4 · Proteína 4

Brownie con cobertura sabor Chocolate.

INGREDIENTES: AZÚCAR, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (HARINA, Hierro, Niacina, Vitamina B1, Riboflavina, Vitamina B2, Ácido Fólico), HUEVO, AGUA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE CANOLA, EMULSIFICANTES: MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, LECITINA DE SOYA), ANTIOXIDANTE (TBHQ), CONSERVANTES (PROPIONATO DE CALCIO, ÁCIDO SÓRBICO), EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, PROPILENGLICOL, ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRASOS), MEZCLA DE LEUDANTES (PIROFOSFATO DE SODIO, BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONOCÁLCICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTANA), **COBERTURA:** COBERTURA SABOR CHOCOLATE (9%) (AZÚCAR, GRASA VEGETAL HIDROGENADA*, COCOA, SUERO DE LECHE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOYA, POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO), ESENCIA ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA). *APORTA UNA CANTIDAD INSIGNIFICANTE DE GRASA TRANS.

ESTE PRODUCTO ES ELABORADO EN EQUIPOS DONDE SE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN NUECES, COCO.

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Unidad (18 g)
Porciones por empaque: 5

Cantidad por porción	
Calorías 70	Calorías de grasa 20
	Valor Diario*
Grasa Total 2 g	3%
Grasa Saturada 1.5 g	8%
Grasa Poliinsaturada 0 g	
Grasa Monoinsaturada 0 g	
Grasa Trans 0 g	
Colesterol <5 mg	1%
Sodio 75 mg	3%
Carbohidrato Total 12 g	4%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 3 g	
Proteína <1 g	2%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 2%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria 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 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 · Carbohidrato 4 · Proteína 4

Brownie relleno de Arequipe con Maní y cobertura sabor Chocolate.

INGREDIENTES: AZÚCAR, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (HARINA, Hierro, Niacina, Vitamina B1, Riboflavina, Vitamina B2, Ácido Fólico), HUEVO, AGUA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE CANOLA, EMULSIFICANTES: MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, LECITINA DE SOYA), ANTIOXIDANTE (TBHQ), COCOA, HUMECTANTES (GLICERINA, SORBITOL), ALMIDÓN DE MAÍZ, SABOR ARTIFICIAL (VAINILLA), SAL, REFRESCA PODADA Y FLUORURADA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, PROPILENGLICOL, ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRASOS), CONSERVANTES (PROPIONATO DE CALCIO, ÁCIDO SÓRBICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTANA), MEZCLA DE LEUDANTES (PIROFOSFATO DE SODIO, BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONOCÁLCICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTANA), **RELLENO:** AREQUIPE (72%) (AZÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ (BICARBONATO DE SODIO), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO)), **COBERTURA:** COBERTURA SABOR CHOCOLATE (AZÚCAR, GRASA VEGETAL HIDROGENADA*, COCOA, SUERO DE LECHE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOYA, POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO), ESENCIA ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA), **DECORADO:** MANÍ (9%). *APORTA UNA CANTIDAD INSIGNIFICANTE DE GRASA TRANS.

ESTE PRODUCTO ES ELABORADO EN EQUIPOS DONDE SE PROCESAN PRODUCTOS QUE CONTIENEN COCO.

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Unidad (22 g)
Porciones por empaque: 5

Cantidad por porción	
Calorías 90	Calorías de grasa 30
	Valor Diario*
Grasa Total 3.5 g	5%
Grasa Saturada 2.5 g	13%
Grasa Poliinsaturada 0 g	
Grasa Monoinsaturada 0.5 g	
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 10 mg	3%
Sodio 35 mg	1%
Carbohidrato Total 12 g	4%
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 8 g	
Proteína 2 g	4%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 4%	Hierro 2%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria 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 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 · Carbohidrato 4 · Proteína 4

REGISTRO SANITARIO INVIMA RSAE11I2401.

CONSERVAR ESTE PRODUCTO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, PROTEGIDO DE LA LUZ DIRECTA Y ALEJADO DE OLORES FUERTES. DESPUÉS DE ABIERTO CONSÚMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.

FABRICADO POR: BIMBO DE COLOMBIA S.A. CALLE 22 A No. 68-97 ZONA INDUSTRIAL MONTEVIDEO BOGOTÁ COLOMBIA D.C. © 2000 & ® MARCA REGISTRADA UTILIZADA BAJO LICENCIA DE GRUPO BIMBO S.A. DE C.V. MÉXICO D.F. HECHO EN COLOMBIA.

Atención al Consumidor
Llámenos gratis al
01 800 752 1006
Correo Electrónico:
atencionconsumidor@grupobimbo.com
www.bimbo.com.co

ENVOLTURA RECICLABLE

7 705326 079510

BCD-C00858-01-E30

1060229

Un Camino Sustentable

GRUPO BIMBO

LLÉNATE DE ENERGÍA ®

30 minutos DE EJERCICIO AL DÍA

Ficha Técnica:

Marca:	Noel
Modelo:	Galletas Noel Tipo Leche X21paq. X321g.
Tipo de Producto:	Galletas
Cantidad:	321 gramos
Unidades por paquete:	24
País de Producción:	Colombia
Registro Invima:	RSIAA11M07892
Profundidad ITEM:	5.4 cm
Ancho ITEM:	17 cm
Altura ITEM	16.1 cm

Características de las Galletas Noel Tipo Leche X21paq. X321g.

Galletas con leche.

Descripción detallada

Perfectas para la lonchera y para disfrutar a cualquier hora del día.

Beneficios: Disfruta de la deliciosa galleta con leche Noel. Ideales para todo momento.

Información Nutricional:
Tamaño Porción: 15,30
Ácido Fólico: 4
Azúcares: 4,00
% Calcio: 0
Calorías de Grasa: 15,00
Calorías Totales: 60,00
CHO Total: 11,00
Colesterol Total: 0,00
Fibra: 0,00
Grasa Saturada: 0,50
Grasa Total: 1,50
% Hierro: 4,00
Sodio : 45,00
% Vitamina A : 0
% Vitamina B1: 4
% Vitamina B2: 4

Presentaciones:

*Bolsa de 18 porciones individuales x 4 galletas cada uno.
*Porción individual x 4 galletas.



Información nutricional

Cada porción de 14g contiene:	Cal	Azúcares Sugars	Sodio Sodium
	110	9.0g	15.mg
	6%	10%	6%

Del valor diario recomendado para adultos.

Tamaño por porción: 4 Galletas (24g)
Porciones por Enase: Aprox. 18

Cantidad por Porción	% Valor Diario Recomendado*
Calorías(Energía)110(473 kJ)	
Calorías de Grasa(Energía de Grasa)40(167KJ)	
Grasa Total x4,5g	
Grasa Saturada 2g	
Grasas Trans 0g	
Grasas Monoinsaturadas 1,5g	
Grasas Poli insaturadas 0g	
Colesterol 0mg	
Sodio 15mg	
Carbohidrato Total 17g	
Fibra Dietaria 0g	
Azúcares 9g	
Proteína 1g	

Vitamina A	0%	Vitamina C	0%
Calcio	2%	Hierro	4%
Vitamina B1	4%	Vitamina B3	4%
Vitamina B2	6%	Ac. Fólico	4%

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA PRODUCTOTERMINADO

CÓDIGO: FT-PD-040

VERSIÓN: 001

NOMBRE DEL PRODUCTO			
MIGA DE PAN			
Marca comercial	Comapan	**Permiso sanitario**	NSA-0006807-2019

Descripción del producto	Miga de pan
Ingredientes	Fécula de maíz, almidón de papa, leche en polvo, almidón de yuca, almidón de yuca modificado, clara de huevo, psyllium en polvo, panela, leudante (levadura), aceite vegetal, sal marina, harina de soya, vinagre, quinua en hojuelas, suero de leche, emulsionante (hipromelosa), harina de arroz integral, color natural (caramelo), aroma natural.
Descripción del proceso	- Alistamiento de los ingredientes - Mezcla homogénea de los ingredientes - Dosificación de la mezcla - Empacado del producto - Re-empaque y embalaje del producto
Condiciones de	Almacenar a una temperatura ambiente no superior a 28ºC y una

almacenamiento

humedad relativa no mayor a 70%, protegido de la luz directa y alejado de fuentes contaminantes y olores fuertes.

Una vez abierto: Consumir en el menor tiempo posible.

Presentación y embalaje

Presentaciones:
- Individual de 300g

Embalaje:

Presentación	Embalaje (cm) (ancho x alto x profundo)
Individual 300g	10 ud en caja corrugada 29 x 12 x 29

Material de empaque y dimensiones

Material empaque: laminación de papel natural con pet metalizado

Dimensiones:

Presentación	Ancho (cm)	Alto (cm)	Profundo (cm)
Individual 150g	13	21	4

Vida útil

Vida útil estimada: mínimo 6 meses a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

Días mínimos de recibo: 60 días antes de su fecha de vencimiento.

Días para retiro en punto de venta: 30 días antes de su fecha de vencimiento.

Alérgenos

Alérgenos presentes en el producto

Alergeno	SI	NO
Cereales que contienen gluten		X
Crustáceos y sus productos		X
Huevos y subproductos	X	
Pescado y productos pesqueros		X
Maní, soya y sus productos	X	
Leche y productos lácteos	X	
Nueces de árboles y sus productos derivados		X
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o más		X

Declaración de alergenos: (alergenos presentes en otros productos fabricados en la misma planta): Este producto es elaborado en equipos donde se procesan productos que contienen huevo, leche, nueces de árbol y soya.

Métodos y

Tipo de vehículo: Exclusivo para el transporte de alimentos

controles en el despacho	**Controles:** Verificación antes del cargue: - Vehículo en buenas condiciones de mantenimiento, limpio, en buen estado, estibas adecuadas, libre de insectos, productos químicos y sustancias o materiales que generen olores fuertes. - Los vehículos deben contar con licencia vigente para el transporte de alimentos - Se debe realizar el transporte a temperaturas controladas no superiores a 28°C y humedad relativa no mayor a 70% - El personal a cargo del transporte deberá tener vigente su carnet de manipulación de alimentos.
Requisitos legales y reglamentarios	**Resolución 2674 de 2013** la cual establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requieren de notificación, permiso o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública. También reglamenta los requisitos mínimos que deben cumplir las empresas que fabriquen, envasen y comercialicen alimentos para consumo humano. **Resolución 2906 de 2007** por la cual se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano. **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 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 4126 de 1991** por la cual se reglamenta lo concerniente a los acidulantes, alcalinizantes, reguladores de pH de la acidez utilizados en alimentos. **Resolución 683 de 2012** por la cual se reglamenta los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetivos y envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. **Resolución 16379 de 2003** por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. **INVIMA -** mezclas crudas y cereales.
Uso previsto	**Manipulación razonablemente esperada:** consumo directo **Grupo de consumidores:** apto para personas con intolerancia al gluten, celíacos y niños mayores de 3 años, apto para el público en general. **Grupo consumidores vulnerables:** no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto, no es apto para niños menores a 3 años.

Uso no previsto	**Manipulación no esperada:** este producto no está diseñado para usos farmacéuticos. **Manipulación no intencionada:** consumir el producto cuando presente algún defecto en el sellado, cuando el empaque se encuentra abombado, cuando se evidencie deterioro por presencia de moho u olor rancio no característico.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETRO	**ESPECIFICACIÓN**
Aerobios mesófilos UFC/g	200 - 300.000
Coliformes totales NMP/Bact/g	< 3
Coliformes fecales NMP/Bact/g	<3
Recuento *Staphylococcus aureus* coagulase positive UFC/g	< 100
Recuento mohos y levaduras UFC/g	3.000 - 5.000
Recuento *Bacillus cereus* UFC/g	700 - 1.000
Búsqueda de *Salmonella spp* ausencia / presencia en 25g	Ausencia
Se debe dar cumplimiento con las especificaciones establecidas por el INVIMA - mezclas crudas cereales	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
PARÁMETRO	**ESPECIFICACIÓN**	**PARÁMETRO**	**ESPECIFICACIÓN**
Color	Café	**Sabor**	Característico
Textura	Seco	**Olor**	Característico

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN ROLLO
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Es un pan horneado que contiene levadura y se elaboraa base de harina de trigo sal y agua.
LUGAR DE ELABORACION	Es elabora en la area de produccion de la panaderia DA GUSTO ubicada en Carrera 10 # 1.58 barrio isaias bolivar Espinal tolima.
COMPOSICION NUTRICIONAL	PROTEINA 40,35 GRASA 12,8
 MERCADOS · DROGUERIA ZAPATOCA	nasa es osa la orada u tono moreno. OLOR Y SABOR: Debe estar bien cocido sin acidez. TEXTURA: La masa debe ser elastica poco porosa y uniforme.
FORMULACION	Harina: 100gr, Levadura: 2 Azucar: 12 Margarina: 20 Esencia : 0,2 Huevos: 10 Sal: 2 y agua : 30
TIPO DE CONSERVACION	A temperatura ambiente
VIDA UTIL ESTIMADA	De 2 a 3 dias despues de su elaboracion
INSTRUCIONES DE CONSUMO	Consumir en el menos tiempo posible.

FICHA TECNICA

DENOMINACIÓN	**MANTECADOS**
DESCRIPCIÓN	Son los productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harina, fermentada o no, rellena o no, cuyos ingredientes principales son harinas, aceites o grasas, agua, con o sin levadura, a la que se pueden añadir otros alimentos, complementos panarios o aditivos autorizados y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado.
INGREDIENTES	Harina **trigo**, manteca de cerdo, azúcar, anís, canela molida y esencia de limón.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
(por 100 g)

VALOR ENERGÉTICO KJ / Kcal	2235 KJ/534Kcal
GRASAS	36 g
de las cuales saturados	18 g
HIDRATOS DE CARBONO	49 g
de los cuales azúcares	25 g
FIBRA ALIMENTARIA	6 g
PROTEINAS	5 g
SAL	<1

CONSERVACIÓN	Almacenar en lugar fresco y seco
CONSUMO PREFERENTE	3 meses desde fabricación.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

	Como Ingrediente	Contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	+
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-
- : Ausencia +: Presencia		

MASA DE FERMENTO S.L.
B9362774


MERCADOS - DROGUERIA
ZAPATOCA

MERCADOS · DROGUERIA ZAPATOCA	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**		**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM**
			F. T. BPM 1
Preparado por: YULY LILIANA GONZALEZ	**Aprobado por:** ANA CAROLINA ACUÑA GOMEZ	**Fecha:** Julio de 2010	**Versión:** 2010

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAN SUAVE**	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo, sal y agua. Su forma de cilíndrica.	
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación ubicada en el Centro Agropecuario La Granja SENA – Espinal. Kilometro 5 vía Espinal – Ibagué. Temperatura promedio 30°C y a.s.n.m 450 m Teléfono de contacto: 2709600 Ext. 84669	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Kcal	312%
	Proteína	41,35%
	Grasa	15,18%
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Por unidad en bolsa de papel.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS **Color** La miga es blanco cremoso. La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor** Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura** La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.		
	NTC 1363 PAN COMUN. Establece	

FICHA TECNICA PAN TAJADO SANTA CLARA



Información Nutricional

Tamaño por porción: 2 Tajadas (42 g)
Porciones por envase: Aprox. 13

Cantidad por porción	
Calorías 120	Calorías de grasa 15
	Valor Diario*
Grasa Total 1.5 g	**2%**
Grasa Saturada 0.5 g	3%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 200 mg	**8%**
Carbohidrato Total 23 g	**8%**
Fibra Dietaria 3 g	12%
Fibra Soluble 1 g	
Fibra Insoluble 2 g	
Azúcares 2 g	
Proteína 4 g	8%
Calcio 4%	Hierro 10%
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina C.	

*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.

FICHA TECNICA TOSTADAS SANTA CLARA





Información Nutricional

Tamaño por porción 4 Tostaditas (17 g)
Porciones por envase 6

Cantidad por porción	
Calorías 70	**Calorías de la grasa 15**
	Valor Diario*
Grasa Total 1,5 g	**2%**
Grasa saturada 1 g	5%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 95 mg	**4%**
Carbohidratos Totales 12 g	**4%**
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 2 g	
Proteína 2 g	**4%**
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	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

MERCADOS · DROGUERIA ZAPATOCA	**FICHA TECNICA**	**CODIGO: 00C013006**
		FECHA: 18/03/2009
		ACT: 16/01/2018
	CROISSANT GRANDE	**PAGINA: 1**

Suave masa hojaldrada y fermentada, en forma característica de croissant, que luego de ser elaborada y fermentada, es sometida a un proceso de congelación automatizado con el fin de aumentar su conservación y disponer de acuerdo a las necesidades.	

Características Técnicas:	
Ingredientes:	Harina de trigo ((gluten), peróxido de benzoilo, diestro y extra 2, azodicarbonamida, acido ascórbico, complejo vitanimico), materia grasa vegetal (aceites y grasas vegetales parcialmente fraccionados (80%), agua, sal (0.6%), emulsionantes (E471), regulador de acidez (E330), conservante (E202), aromas, colorante (betacaroteno)), agua, levadura, sal, azúcar y mejorador (carbonato de calcio, harina, acido ascórbico, complejo enzimático). Elaborado en líneas que también procesan soya, leche, huevos y crustáceos.
Peso Congelado:	90 gramos (*)
Vida Útil:	***Congelado (-18ºC):*** 6 meses a contar de la fecha de elaboración ***Horneada:*** 48 horas refrigerado 0-5º C, 24 horas Temp. ambiente 20-25º C (Sin relleno)
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 50 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 4,5 Kilos aproximadamente.
Transporte:	Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18º C.
Condiciones de Almacenamiento:	Almacenar el producto a -18º C al interior de su envase original cerrado para protegerlo y evitar que absorba olores extraños. No someter el producto a variaciones de temperatura.
Aplicación Ley 20.606	ALTO EN CALORÍAS Ministerio de Salud ALTO EN GRASAS SATURADAS Ministerio de Salud

	FECHA: 18/03/2009
	ACT: 16/01/2018
CROISSANT GRANDE	**PAGINA: 2**

(*) Peso aproximado, puede tener una variación de +/- 5 gramos.

Instrucciones de Preparación: Se recomienda seguir las siguientes instrucciones
Descongelar el producto dispuesto en bandejas limpias y previamente aceitadas, hasta que su textura sea blanda, durante 30 a 40 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.
Precalentar el horno entre 180 – 200ºC
Fermentar el producto en cámara fermentadora a 35ºC y 80% de humedad, por 1 hora y 30 minutos aproximadamente, o hasta alcanzar el volumen deseado.
Si se desea, aplicar dora para obtener brillo en producto (yema de huevo)
Hornear el producto durante 15 – 20 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 180 – 200 ºC, sin incorporación de vapor. Utilizar las mismas latas para fermentar y hornear.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (90 g)		
Porciones por envase: 50		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	350	315
Proteínas (g)	6,08	5,47
Grasa Total (g)	20,1	18,1
Grasa saturada (g)	10,7	9,63
Grasa monoinsaturada (g)	6,34	5,71
Grasa poliinsaturada (g)	2,68	2,41
Acidos grasos trans (g)	0,12	0,11
Colesterol (mg)	0,48	0,43
Carbohidratos disponibles (g)	35,5	31,9
Azucares Totales (g)	0,99	0,89
Sodio (mg)	438	394

√ Recomendaciones, dependiendo del tipo y condiciones del horno.

√ Si no se congela el producto inmediatamente recepcionado, es posible que el mismo presente problemas durante el proceso de horneo.

√ Evitar dejar caer y golpear las cajas con productos

√ No volver a congelar una vez descongelado

Resolución Sanitaria Nº 4473 del 01/12/2010. Seremi de Salud, V Región, Valparaíso.

Baden Powell Nº 78. Quilpué. (32) – 2985616 / 2982538 / 2984808. artemasa@artemasa.cl

www.artemasa.cl

GALLETAS (CRACKERS) MARCA SALTIN NOEL Y/O NOEL Y/O DUX Y/O PIC NIC Y/O SALTIN NOEL MINIATURA

Naturaleza del Producto:

Galleta elaborada a base de **(Harina de Trigo Fortificada)** [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg /kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Grasa Vegetal [Palma], Sal, Azúcar, Agua, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio], Levadura, Alimento de Levadura, **(Leche en Polvo)**, **(Lecitina** (**de Soya**)**)**, Resaltador de Sabor [Monoglutamato de Sodio], Acido Láctico, Enzimas Amilolíticas. **CONTIENE GLUTEN**

Presentación Comercial:

Taco - Taco: La galleta es empacada en dos medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, peso neto 235 g y 210 g.

Tri – Taco Extra Largo: La galleta es empacada en tres medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, peso neto 315 g y 285 g.

Mega: La galleta es empacada en cuatro medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, peso neto 470 g.

Super Mega: La galleta es empacada en seis medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, peso neto 630 g.

Bolsa Porción Individual: contiene 9 paqueticos empacados en una monopelícula de BOPP Bioseal y en una sobre envoltura de Bopp Bioflex - peso neto 234 g y 175g

Lata: Empacada en hojalata recubierta con laca grado alimenticio en la parte interna. peso neto: 240g, 454g (16 Oz), 737g (26 Oz), 794g (28 Oz), 1135g (40 Oz)

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

COMPOSICIÓN

Cualitativa	**Cuantitativa**
Harina de Trigo Fortificada	87.532%
Grasa Vegetal	6.139%
Sal	2.875%
Azúcar	1.260%
Leudantes	0.518%
Levadura	0.497%
Alimento de Levadura	0.210%
Leche en Polvo	0.201%
Lecitina de Soya	0.157%
Resaltador de Sabor	0.047%
Acido Láctico	0.012%
Enzimas Amilolíticas	0.010%
Agua	0.542%
	=======
	100.000%

Leudantes usados:

Bicarbonato de Sodio	0.420%
Fosfato Monocálcico	0.052%
Bicarbonato de Amonio	0.046%

Alimento de Levadura usado:

L- Cisteína (principio activo)	0.210%

Resaltador de Sabor usado:

Monoglutamato de sodio	0.047%

Minerales y Vitaminas Usados

Niacina	75 mg/kg
Hierro Fumarato Ferroso	55 mg/kg
Mononitrato de tiamina (Vitamina B1)	6.4 mg/kg
Riboflavina (Vitamina B2)	7.0 mg/kg
Acido Fólico	1.54 mg/kg

Controles Fisicoquímicos y Microbiológicos sobre Materias Primas y Producto Terminado.

Harina de Trigo:	Proteína = 9.3 - 11.5%
Fortificada	Humedad = 14% máximo
	Cenizas = 0.6% máximo
Grasa Vegetal:	Acidos grasos libres = 0.05% máximo
	Indice de peróxido = 0.5% meq máximo
	Punto de fusión = 37-42°C Indice de Yodo=47-49 Volátiles 0.5% Máximo
Sal:	Humedad = 0.20% máximo
	Pureza = 99% mínimo
Azúcar:	Humedad = 0.075% máximo
Bicarbonato	Pureza = 99% mínimo
de Sodio:	Humedad = 0.25% máximo
	pH = 7.8 - 8.2
Fosfato Monocálcico:	Pureza = 16.8% mínimo (ca)
	Volátiles = 0.3% máximo
	pH = 3.4-4.2
Bicarbonato de	Pureza = 95.0% mínimo
Amonio:	pH = 9.6-8.0
	Amonio disponible = 20.75% mínimo
Levadura:	Humedad = 7.0% máximo
	pH = 3.5 mínimo
Alimento de	Humedad = 7.0%
Levadura:	pH = 3.0 - 4.5
Leche en Polvo:	Humedad = 4.0% máximo
	Grasa = 26% minimo
	pH = 6.0-6.6
	Acidez = 1.30%
Lecitina de Soya:	Insolubles en acetona = 62% mínimo
	Valor ácido = 30.0 máximo
	Viscosidad = 10.000 - 15.000 CPS
Resaltador de sabor:	Pureza = 99.0% mínimo
Enzimas Amilolíticas	Humedad = 5.8% máximo
	pH = 4.0-4.5

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Análisis Fisicoquímico:

Humedad	1.5 - 3.5%
Grasa	6.5 - 9.0%
Proteína	8.0 - 12.0%
Cenizas	2.5 – 3.5%
pH	8.0 – 9.0

Condiciones Microbiológicas:

Mesófilos viables	10.000 UFC/g
N.M.P. Coliformes	11/g
Mohos y Levaduras	300 UFC/g
Echerichia Coli	Negativa
Salmonella/25 g	Negativa

DESCRIPCION DEL PROCESO:

1. En una mezcladora horizontal se adicionan las materias primas: Grasa Vegetal, Harina de Trigo, Levadura, Alimento de Levadura, Agua, Azúcar, Enzima, y se mezclan.

2. La mezcla se lleva a una cámara de fermentación.

3. Terminado el tiempo de fermentación, se adicionan las materias primas restantes y se mezcla.

4. Nuevamente es llevada a la cámara de fermentación.

5. Terminado este tiempo, la pasta es llevada a laminación, que consiste en pasar la pasta a través de una serie de rodillos con abertura graduable donde progresivamente se le da el calibre apropiado a la pasta.

6. La pasta pasa por el rodillo cortador donde ocurre la formación de la galleta.

7. Antes de entrar al horno se le hace a la galleta un rociado de sal de laminación

8. La galleta entra al horno en donde en forma continua se realiza el horneo (asado de la galleta hasta alcanzar la apariencia y humedad deseadas).

9. La galleta es transportada por un corredor de enfriamiento donde posteriormente llega a las máquinas donde se empaca.

10. Almacenamiento y transporte.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

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

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

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

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

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

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

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

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida de 8 meses en taco y bolsa y de 12 meses en lata.

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

GUSTAVO ERNESTO BOTERO MORENO
Director Técnico

Medellín, Marzo de 2006

FICHA TÉCNICA COMERCIAL



GALLETAS DUCALES 294gr NOEL

SKU: GAL00053

MARCA: NOEL

PAÍS DE ORIGEN: Colombia

INGREDIENTES: Harina de trigo (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), aceite vegetal de palma, grasa vegetal de palma, azúcar, extracto de malta, sal, agua, leche en polvo, gasificantes (E500ii, E450, E503ii), emulgente (E322), potenciados de sabor (E621), agente de tratamiento de la harina (E223). Contiene trigo, leche, soja y puede contener trazas de huevo.

CONTENIDO: 294g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

- Unidades por caja: 12
- Cajas por pallet: 54
- EAN 13: 7702025113132
- DUN 14: 37702025113133

CONSERVACIÓN

Vida útil: 8 meses.

Conservar en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente (entre 15 – 25°C).

JOTA JOTA FOODS

IR A JOTA JOTA FOODS:

MODO DE USO

Galletas Ducales Noel por años se ha convertido en un gusto de generación en generación. Con su delicioso sabor crocante y el toque perfecto de dulce y sal, las Galletas Ducales son infaltables en las mesas de los hogares colombianos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor por 100g

- Valor Energético: 1997kj / 475kcal
- Grasas: 18g
- Grasas saturadas: 8g
- Hidratos de carbono: 70.8g
- Azúcares: 12g
- Proteínas: 8.8g
- Sal: 1.62g

SANTA CLARA	CÓDIGO	GP.GAC-87
	VERSIÓN	4
	TIPO	FICHA TÉCNICA - COMERCIAL

PAN MOGOLLA Y MOJICONCITOS (COMERCIAL)

COPIA NO CONTROLADA

1 NOMBRE DEL PRODUCTO

1.1. Mogolla(s)

Variedades:

1. Morenita(s)
2. Sabor Mantequilla
3. Tricereal Miel

1.2 Mojiconcito(s)

2 DEFINICIONES

La mogolla es un producto de forma redonda y el mojiconcito de forma cuadrada,son productos blandos, dulces, de corteza suave y delgada, de mordida suave, listos para su consumo.

3 MARCA

Santa Clara

4 INGREDIENTES

4.1 Mogolla (s)

Variedad "Morenita(s)"

Harina de Trigo Fortificada ((Niacina (55mg/kg), Hierro (44mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4mg/kg) y Ácido Fólico (1.54mg/kg)), Agua, Azúcar, Miel de caña, Levadura, Margarina, Sal, Panela, Regulador de Acidez (Glucono Delta Lactona), Mejorador de Masa ((Emulsificantes (Mono y Diglicéridos y/o Estearoil Lactilato de Calcio), Gluten de Trigo, Enzimas Bacterianas y/o Fúngicas)), Color Caramelo, Conservante (Propionato de Calcio), Sabor Artificial (Coco), Sabor Idéntico al Natural (Vainilla).

Este producto es elaborado en equipos donde se procesan productos con leche, huevo y Soya. Contiene Gluten.

.

Variedad "Sabor Mantequilla"

Harina de Trigo Fortificada con ((Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4mg/Kg) y Ácido Fólico (1.54mg/Kg)), Agua, Azúcar, Levadura, Margarina, Sal, Regulador de Acidez (Glucono delta lactona), Mejorador de Masa ((Emulsificantes (Mono y Diglicéridos y/o Estearoil Lactilato de Calcio), Gluten de Trigo, Enzimas Bacterianas y/o Fúngicas)), Conservante (Propionato de Calcio), Sabor Idéntico al Natural (Mantequilla), Colorantes Naturales (Cúrcuma, Anato).

Este producto es elaborado en equipos donde se procesan productos con leche, huevo y Soya. Contiene Gluten.

Ficha técnica - Pan de maíz



El maíz es uno de los ingredientes más usados en América. Son muchos los platos que se pueden preparar con maíz, incluida esta deliciosa **receta de pan de maíz** que te traemos en RecetasGratis. Hay diferentes versiones del pan de maíz, como el pan de maíz americano, el dominicano o el gallego. Algunas son dulces, otras saladas, pero vale la pena que pruebes todas si te encanta el mundo de la panificación.

En este caso, te traemos una versión salada de este pan que te tomará menos tiempo de hacer que otras versiones. El resultado será un pan casero esponjoso y suavecito. Puedes disfrutarlo en el desayuno o usarlo para acompañar platos principales. Sin importar para que lo uses, ¡te enseñamos **cómo hacer pan de maíz** fácil, rápido y en pocos pasos!

Ten en cuenta que este pan de maíz lleva gluten, pero más adelante te daremos la proporción de los ingredientes que necesitarás si quieres eliminar el trigo de la receta y hacer un pan de maíz sin gluten.

Ingredientes Pan de maíz:

- 200 gramos de harina de trigo
- 1 cucharada postre de sal fina
- 180 gramos de harina de maíz amarillo
- 5 gramos de bicarbonato de sodio
- 250 mililitros de agua tibia
- 3 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 10 gramos de levadura seca
- 1 cucharada sopera de miel

Preparación compuesta por un amasijo y un empaste el cual se encuentra en capas superpuestas y al hornearlo se separan danto la textura conocida

HOJALDRE

MERCADOS · DROGUERIA ZAPATOCA

FOTOS:



MATERIA PRIMA:

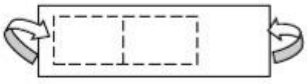
- 100% de harina
- 1% sal
- 50% a 60% de agua
- 50% a 100% de empaste

MATERIALES:

- Bandeja para horno
- Rodillo
- Gramera

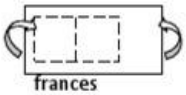
PREPARACIÓN:

- Después de realizar en mise en place, a la harina adicionar la sal y formar una corona, agregar en el centro el agua poco a poco e ir mezclando con la harina, amasar hasta que al estirar la masa, esta no se rompa fácilmente, el amase dura aproximadamente 10 minutos.
- Dejar reposar por aproximadamente por 30 minutos. Estirar en forma cuadrada y colocar el empaste. Doblar en forma de dobles sencillo, girar 45°, dejar reposar 20 minutos en refrigerador y 10 minutos fuera de este.
- Ahora si iniciamos con los dobleces, que irán sencillo, doble, sencillo, doble. Entre cada doblez dejar reposar 20 min en refrigerador y 10 min fuera de este. Estirar entre cada doblez.
- Hornear a 180°C
- La formula para saber cuantas capas tiene un hojaldre es 3n+1 siendo n el numero de vueltas



OBSERVACIONES PARA TENER EN CUENTA:

1. Existen tres tipo de empaste: francés, alemán y holandés o escoces



frances



aleman

PUNTOS DE ÉXITO E HIGIENE:

- Limpiar y desinfectar mesones y zonas de trabajo.
- Desinfectar utensilios
- Tener en cuenta las medidas exactas y temperaturas



Información Nutricional

Tamaño por porción 1 unidad (25 g)
Porciones por envase 10

Cantidad por porción	
Calorías 100	Calorías de grasa 30
	Valor Diario*
Grasa Total 3,5 g	**5%**
Grasa Saturada 2,5 g	13%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 55 mg	**2%**
Carbohidrato Total 15 g	**5%**
Fibra Dietaria <1 g	3%
Azúcares 7 g	
Proteína 2 g	**4%**

Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 15%
Vitamina B1 10%	Vitamina B6 10%
Vitamina B2 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

MERCADOS · DROGUERIA ZAPATOCA

FICHA TÉCNICA

TARTA DE QUESO NATURAL

MERCADOS · DROGUERIA ZAPATOCA

DEFINICION

Tarta de queso elaborada al horno con productos naturales, sin conservantes ni colorantes, con un agradable sabor a queso y un característico color tostado.

LISTA DE INGREDIENTES

INGREDIENTES
Requesón pasteurizado
Huevo pasteurizado
Azúcar
Leche pasteurizada
Harina de trigo
Gelatina
Sal
Aroma de vainilla

IMAGEN



ANÁLISIS

ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO	
Extracto Seco	> 45 %
Humedad	< 55 %
Grasa / Extracto Seco	> 30 %
Proteina / Extracto Seco	> 15 %

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
Escherichia coli	< 10 ufc/gr.
Staphilococus aureus	< 10 ufc/gr.
Salmonella	Ausencia / 25 gr.
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 gr.

(ufc = training units of colonies)

ANÁLISIS NUTRICIONAL (en 100 gr.)	
Energía	260 Kcal (1.076 Kj)
Proteínas	7 gr.
Grasas	16.4 gr.
Saturada	9.7 gr.
Acid. Grasos trans.	< 0.1 gr.
Colesterol	61.5 mg.
Hidratos de Carbono	22 gr.
Fibra Alimentaria	10.3 gr.
Azucares totales	19.1 gr.
Sodio	0.07 gr.
Hierro	0.76 gr.
Vitamina A	424 µg.
Vitamina C	0.55 mg.
Calcio	94 mg.

FORMATOS

Forma rectangular.
Color de la superficies: amarillo tostado.

PRESENTACIÓN	DIMENSIONES
1.5 Kg. de peso aproximado	(275 x 180 x 25) mm
0.5 kg. de peso aproximado	(166 x 75 x 40) mm

Torta de quinoa

Por su sabor neutro, la quinoa se adapta tanto a preparaciones dulces como saladas. En este caso, proponemos una torta dulce y bien nutritiva....



Ingredientes

4 huevos
1 taza de azúcar
½ taza de miel
100 g de manteca o margarina light
1 taza de harina leudante
½ taza de harina integral
2 cucharaditas de polvo para hornear
1 taza de quinoa
½ taza de nueces picadas
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de jengibre en polvo
Ralladura de 1 limón
2 cucharadas de vino dulce

Preparación:

Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una preparación cremosa. Agregar la miel y mezclar.

Derretir la manteca, dejarla enfriar y sumarla a la mezcla anterior. Reservar.

Tamizar las harinas (leudante e integral) con el polvo leudante

Lavar bien la quinoa, en varias aguas y cocinarla con 3 tazas de agua 10 minutos.

Escurrirla, dejarla entibiar y mezclarla con las nueces picadas, la canela, el jengibre y la ralladura de limón.

Incorporar la preparación de huevos y sumar el vino dulce.

Disponer la mezcla en una tortera enmantecada y enharinada y cocinar en el horno 40 minutos a temperatura moderada hasta dorar.

Dejar enfriar antes de servir.

NOTA:

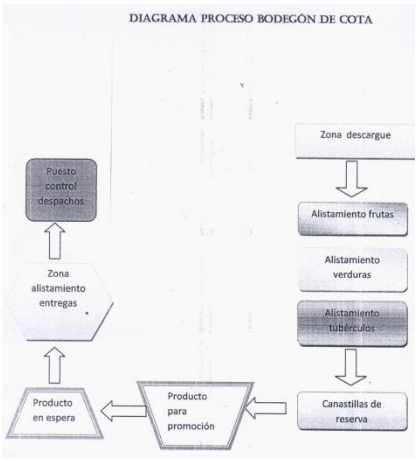
Se puede cubrir la torta con un clásico glasé, preparado con clara de huevo, azúcar impalpable y jugo de limón.

MODELO FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES EN CONTACTO CON EL PRODUCTO



GUASCAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	La guasca es una planta silvestre que crece como hierba mala en los jardines o en el campo. Es el ingrediente fundamental del «ajiaco santafereño», o Bogotano. Las guascas se consiguen frescas en los supermercados o también pueden encontrarse deshidratadas. EL BODEGON DE COTA ofrece verduras y hortalizas de calidad extra. Maneja sus diferentes presentaciones, según tamaño o grosor, a partir de la cuidadosa selección del producto. En esta se verifica si el alimento tiene textura consistente sin magulladuras, raspones o manchas, además de si está fresco al tacto y a la vista
COMPOSICIÓN.	Composición por 100 gramos de porción comestible Fibra 2,5 gr Calcio 206 mg Energía 3,3 gr
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	**Forma:** Hoja Ovalada **Color:** Verde **Sabor:** Agradable Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo o un color diferente que caracteriza la buena calidad del mismo, Su sabor depende del estado de maduración en el que se encuentre. Al respecto EL BODEGON DE COTA se caracteriza por ofrecer la mejor calidad y presentación.

<table>
<tr><td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
</td><td>INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene su importancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico-sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de Cross Docking con mayor eficiencia.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td>A granel
Se distribuye en canastillas con capuchón de 5 kilos por canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.
Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Guascas</td><td>2-4 °c</td><td></td><td>1-2 días</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Resolución 2674 de 2013.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente: Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE Telefonos:3105749175-2995491

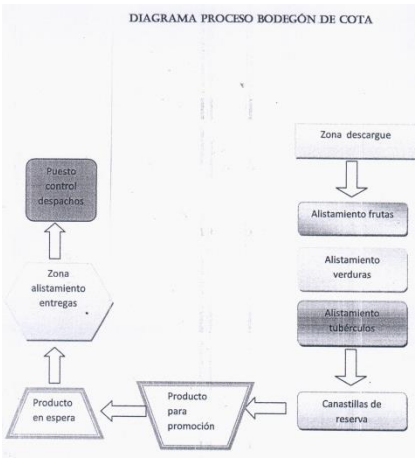
Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, té, productos en polvo, confitería, dulces, snack, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.

MODELO FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES EN CONTACTO CON EL PRODUCTO



MAZORCA DESGRANADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	La mazorca es un cereal eficiente como productor de grano, además del gran porte de la planta con tallos fuertes, la cual está dotada también de un área foliar abundante y tejido vascular eficiente. EL BODEGON DE COTA ofrece verduras y hortalizas de calidad extra. Maneja sus diferentes presentaciones, según tamaño o grosor, a partir de la cuidadosa selección del producto. En esta se verifica si el alimento tiene textura consistente sin magulladuras, raspones o manchas, además de si está fresco al tacto y a la vista
COMPOSICIÓN.	Composición por 100 gramos de porción comestible Carbohidratos 19 gr Azucares 3,2 gr Vitamina C 7 mg Hierro 0,5 mg Potasio 270 mg Niacina 1,7 mg
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	**Forma:** Desgranada **Color:** Amarillo o Blanco **Sabor:** Semi Dulce Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo o un color diferente que caracteriza la buena calidad del mismo, Su sabor depende del estado de maduración en el que se encuentre. Al respecto EL BODEGON DE COTA se caracteriza por ofrecer la mejor calidad y presentación.

<table>
<tr><td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
</td><td>INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene su importancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico-sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de Cross Docking con mayor eficiencia.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td>A granel
Se distribuye en canastillas con capuchón de 15 kilos por canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.
Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Mazorca Desgranada</td><td>15 °c</td><td>14-17%</td><td>1-2 días</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Resolución 2674 de 2013.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2995491 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, té, productos en polvo, confitería, dulces, snack, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.

MODELO FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES EN CONTACTO CON EL PRODUCTO



PERA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

La pera es un fruto muy extendido hoy en día por todo el mundo, que se consume tanto en fresco como cocinada, y que está disponible durante todo el año. Existen numerosas variedades cultivadas, que varían tanto en forma como en tamaño y colores. La pera tiene diversas propiedades medicinales gracias a su contenido en agua y fibra, y a su riqueza en vitaminas y minerales. Es adecuada para depurar el organismo y limpiar el intestino. Además es diurética y aporta minerales al organismo.

EL BODEGON DE COTA ofrece verduras y hortalizas de calidad extra. Maneja sus diferentes presentaciones, según tamaño o grosor, a partir de la cuidadosa selección del producto. En esta se verifica si el alimento tiene textura consistente sin magulladuras, raspones o manchas, además de si está fresco al tacto y a la vista

COMPOSICIÓN.

Composición por 100 gramos de porción comestible	
Proteína	0,4 gr
Grasa Total	0,1 gr
Azucares	10 gr
Sodio	1 mg
Energía	59 kcal
Vitamina C	3,2 gr

ORIGEN (Opcional).

Los productos se obtienen de la Central de Abastos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

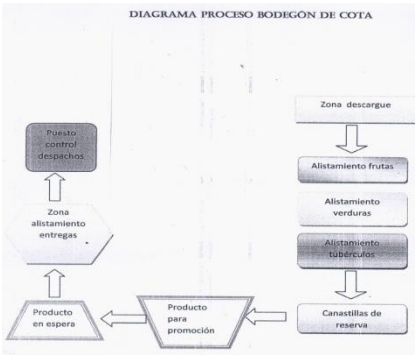
No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.

Forma: Redonda

Color: Verde

Sabor: Dulce

<table>
<tr><td></td><td>Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo o un color diferente que caracteriza la buena calidad del mismo, Su sabor depende del estado de maduración en el que se encuentre. Al respecto EL BODEGON DE COTA se caracteriza por ofrecer la mejor calidad y presentación.</td></tr>
<tr><td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
</td><td>INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene su importancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico-sanitarias exigidas por Invima.
INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de Cross Docking con mayor eficiencia.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td>A granel
Se distribuye en canastillas con capuchón de 18 kilos por canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.
Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Pera</td><td>28 °c</td><td>80%</td><td>5-8 días</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Resolución 2674 de 2013.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente: Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE Telefonos:3105749175-2995491

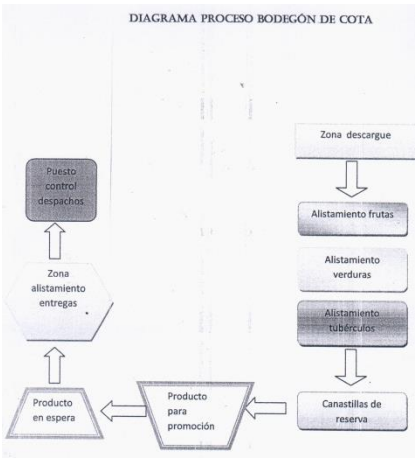
Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, té, productos en polvo, confitería, dulces, snack, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.

MODELO FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES EN CONTACTO CON EL PRODUCTO



PLATANO MADURO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	El plátano maduro es de tamaño más grande que la banana, tiene una piel gruesa de color amarilla su pulpa es harinosa, rica en almidones y por lo tanto mucho menos dulce que los bananos ricos en azúcar.. EL BODEGON DE COTA ofrece verduras y hortalizas de calidad extra. Maneja sus diferentes presentaciones, según tamaño o grosor, a partir de la cuidadosa selección del producto. En esta se verifica si el alimento tiene textura consistente sin magulladuras, raspones o manchas, además de si está fresco al tacto y a la vista
COMPOSICIÓN.	Composición por 100 gramos de porción comestible Calorías 94 kcal Proteína 1,2 gr Carbohidratos 31,2 gr Grasa 0,3 gr Hidratos de Carbono 20 gr
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	**Forma:** Tienen forma oblonga, alargada y algo curvado. **Color:** Amarillo **Sabor:** Semi Dulce Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo o un color diferente que caracteriza la buena calidad del mismo, Su sabor depende del estado de maduración en el que se encuentre. Al respecto EL BODEGON DE COTA se caracteriza por ofrecer la mejor calidad y presentación.

<table>
<tr><td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
</td><td>INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene su importancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico-sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de Cross Docking con mayor eficiencia.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td>A granel
Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos por canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.
Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Plátano Maduro</td><td>14 °c</td><td>90%</td><td>2-3 días</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Resolución 2674 de 2013.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente: Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE Telefonos:3105749175-2995491

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, té, productos en polvo, confitería, dulces, snack, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.

MODELO FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES EN CONTACTO CON EL PRODUCTO

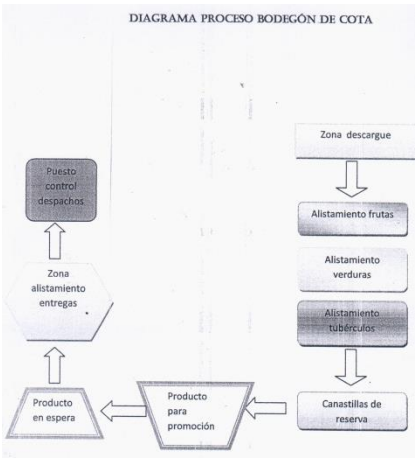
<table>
<tr><td colspan="2">
GUAYABA</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.</td><td>La Guayaba es una fruta tropical pertenece a la familia de las Mirtáceas que incluye más de 3.000 especies de árboles y arbustos de los cinco continentes. Muchas de sus especies son muy aromáticas,

EL BODEGON DE COTA ofrece verduras y hortalizas de calidad extra. Maneja sus diferentes presentaciones, según tamaño o grosor, a partir de la cuidadosa selección del producto. En esta se verifica si el alimento tiene textura consistente sin magulladuras, raspones o manchas, además de si está fresco al tacto y a la vista</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN.</td><td>
<table>
<tr><td colspan="3">Composición por 100 gramos de porción comestible</td></tr>
<tr><td></td><td>Vitamina C</td><td>273 mg</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Niacina</td><td>1,1 mg</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Potasio</td><td>290 mg</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Fibra</td><td>3,7 g</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Calorías</td><td>33 mg</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Hidratos de Carbono</td><td>6,7 g</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>ORIGEN (Opcional).</td><td>Los productos se obtienen de la Central de Abastos.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.</td><td>No aplica, son productos naturales no procesados.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.</td><td>No aplica, son productos naturales no procesados.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.</td><td>Forma: Redonda o de Guitarra

Color: Amarillo

Sabor: Dulce

Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo o un color diferente que caracteriza la buena calidad del mismo, Su sabor depende del estado de maduración en el que se encuentre. Al respecto EL BODEGON DE COTA se caracteriza por ofrecer la mejor calidad y presentación.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
</td><td>INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene su importancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico-sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de Cross Docking con mayor eficiencia.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td>A granel
Se distribuye en canastillas con capuchón de 10 kilos por canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.
Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Guayaba</td><td>8 °c</td><td>80%</td><td>1-2 días</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Resolución 2674 de 2013.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente: Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE Telefonos:3105749175-2995491

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, té, productos en polvo, confitería, dulces, snack, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.

MODELO FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES EN CONTACTO CON EL PRODUCTO



REMOLACHA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

La remolacha es una de las hortalizas que más aporte energético ofrece por su alto contenido en azúcar, concretamente sacarosa. Sin duda es una opción saludable que no puede faltar en nuestra dieta.

La remolacha es una planta de la que podemos aprovechar tanto la raíz como sus hojas. Tiene un color rojo intenso que hace que las elaboraciones que la contienen sean muy llamativas y además tiene un sabor dulce muy apetitoso al paladar.

EL BODEGON DE COTA ofrece verduras y hortalizas de calidad extra. Maneja sus diferentes presentaciones, según tamaño o grosor, a partir de la cuidadosa selección del producto. En esta se verifica si el alimento tiene textura consistente sin magulladuras, raspones o manchas, además de si está fresco al tacto y a la vista

COMPOSICIÓN.

Composición por 100 gramos de porción comestible		
	Hierro	2,3 gr
	Fibra	3,8 gr
	Azúcar	5,1 gr
	Potasio	2,0 gr
	Vitamina C	2,8 gr
	Hidratos de Carbono	1 gr

ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	**Forma:** Redonda **Color:** rosáceo a violáceo. **Sabor:** Dulce

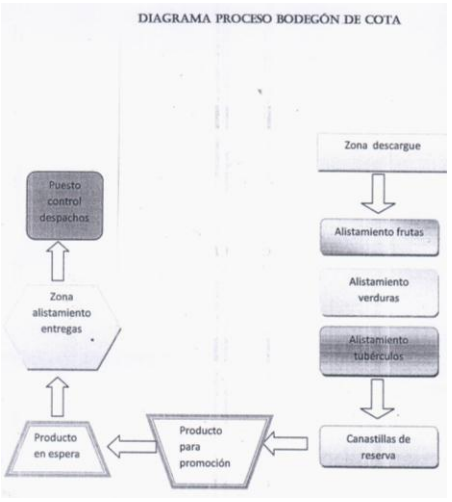


MANZANA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	Producto 100% natural, cuando realizamos la compra tenemos en cuenta su brillo, consistencia y color que se encuentren libres de golpes, pudrición, arrugas, puntos blandos, máculas o manchas, si bienlas que tienen algunas máculas más o menos oscuras. Diferentes tipos (royal, roja, verde) y calibres (98,100,198) Las frutas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño omadurez, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, es una fruta fresca al tacto y a la vista.
COMPOSICION	

Composición por 100 gramos de porción comestible (Roja - Golden - Granny Smith)	
Calorías	46 - 40,6 - 41, 5
Hidratos de carbono (g)	11,7 - 10,5 - 10,5
Fibra (g)	1,7 - 2,3 - 1,5
Potasio (mg)	99 - 100 - 110
Magnesio (mg)	5 - 5,6 - 4
Provitamina A (mcg)	4 - 4 - 1,5
Vitamina C (mg)	3 - 12,4 - 4
Vitamina E (mg)	0,5 - 0,4 - 0,5
mcg = microgramos	

ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	Forma: son pomos por lo general de forma ovoide, a veces alargada o redonda, que esconden numerosas semillas de color pardo en su interior. Su piel es casi siempre brillante y lisa. Tamaño y peso: las manzanas más comercializadas son aquellas cuyo calibre va desde los 75 milímetros hasta los 85 o más. y su peso oscila desde 170 gramos hasta 250 gramos. Color: los diferentes colores de la piel hacen que se diferencien las frutas en cuatro grupos: verdes, rojas, amarillas y bicolores. Todasellas con sabores, aromas y calidad de su carne diferentes. Sabor: la pulpa puede ser dura o blanda, pero siempre refrescante y jugosa, y su sabor va desde el muy dulce al muy ácido pasando por toda una mezcla de gustos acidulados y azucarados. La carne es más o menos aromática según la variedad. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos. No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho. ALISTAMIENTO:

<table>
<tr><td></td><td>Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td>Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA (°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA (%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)</th></tr>
<tr><td>Manzana</td><td>-5</td><td>90-95</td><td>30-180</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.
</td><td>TRANSPORTE:
En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
Agilidad en la descarga de productos
Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
Puntualidad en la entrega del producto
Higiene de los carros en los que se entrega el producto
Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.
agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto.
los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo.
El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.</td></tr>
<tr><td>PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).</td><td>Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto

Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.</td></tr>
</table>

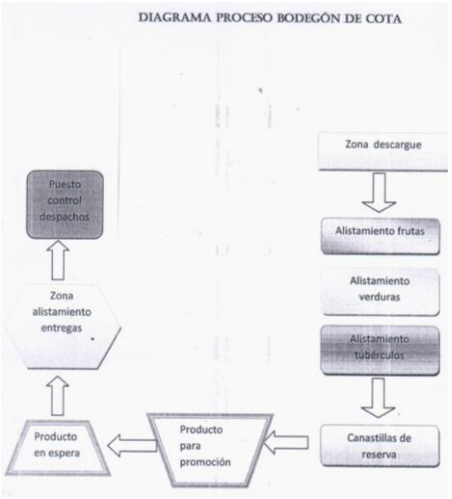
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



MARACUYA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	Producto 100% natural, Elegimos pepas grandes y lisas, sin arrugas ni raspones en su cascara amarilla y brillante. Las frutas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño omadurez, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, es una fruta fresca al tacto y a la vista.
COMPOSICION	Rica en vitaminas y minerales, como Vitamina C, provitamina A o beta caroteno, ambas fundamentales para nuestro organismo, para tener un pelo sano, el cuidado de la piel, la visión y el sistema inmunológico. Los minerales presentes en esta fruta son el potasio, fósforo y magnesio.
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	Forma: es como una baya redonda u ovoide, siendo la variedad amarilla y la granadilla las de mayor tamaño.. Tamaño y peso: tiene un diámetro de 35 a 80 milímetros y un peso aproximado de 30 gramos. La fruta de la pasión amarilla es más larga que la morada y puede llegar a pesar hasta 100 gramos. Color: su piel varía entre el amarillo o el morado y el naranja, en

	función de la variedad. La capa interna es blanca y la cavidad contiene gran cantidad de pepitas cubiertas de una carne anaranjada o amarilla y verdosa, muy sabrosa y aromática. Sabor: tiene un sabor agridulce muy refrescante, exótico, afrutado y con una leve nota a albaricoque. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos. No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho. ALISTAMIENTO: Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.
PRESENTACIONES COMERCIALES.	Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.
TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.	**Empaque primario:** Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba. **Embalaje secundario:** Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.

<table>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Maracuyá</td><td>07-10</td><td>85-90</td><td>21-35</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.
</td><td>TRANSPORTE:
En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
Agilidad en la descarga de productos
Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
Puntualidad en la entrega del producto
Higiene de los carros en los que se entrega el producto
Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.
agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto.
los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo.
El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.</td></tr>
<tr><td>PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).</td><td>Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto

Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.</td></tr>
<tr><td>NORMATIVIDAD APLICABLE.</td><td>Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.</td></tr>
<tr><td>FIRMA FICHA TÉCNICA.</td><td>Gerente:

Telefonos:3105749175-2652818

Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal
Ing. de Alimentos
Convenio 277 Compensar-SDDE</td></tr>
</table>

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa,

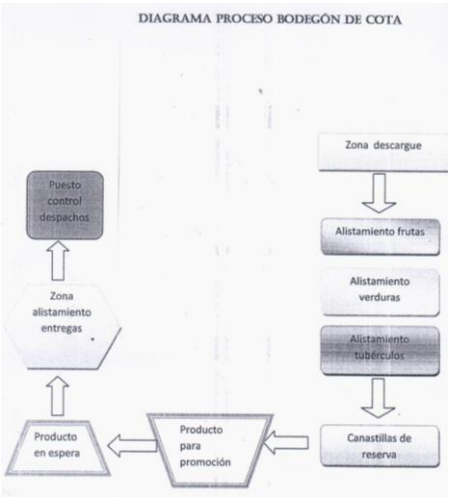
productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



MAZORCA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	El maíz nos ofrece vitaminas del grupo B, específicamente B1, B3 y B9, las cuales actúan ante el sistema nervioso, EL BODEGON DE COTA ofrece la mazorca entera o desgranada de maíz tierno, blando y propio para sopa, sudados o asados. Las verduras y hortalizas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño o grosor, que se consigue por medio de una selección, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, son alimentos frescos al tacto y a la vista, La papa es lisa, limpia o sin lavar de acuerdo como el cliente requiera.
COMPOSICIÓN.	**Información nutricional del maíz (por 100 g.)** • 123 Calorías. • 4 g. de Proteínas. • 25 g. de Hidratos de Carbono. • 3 g. de Fibra. • 2´5 g. de grasas poliinsaturadas. • 260 mg. de Potasio. • 240 mg. de Beta caroteno. • 38 mg. de Magnesio.
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	El maíz es un alimento amarillo, tiene hojas de protección su sabor es dulce y se reconoce cuando esta tierno porque es blando y muy jugoso, es inoloro en buen estado. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación

MÉTODO DE PRODUCCIÓN.



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.



INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.

PRESENTACIONES COMERCIALES.

Mazorca entera con amero, mazorca entera sin amero, mazorca sin amero empacada en vinipel transparente, mazorca desgranada.
Presentaciones: producto distribuido a granel, en bolsas dependiendo de la cantidad exigida por el cliente, dentro de las canastillas plásticas.

TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.

Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.

VIDA ÚTIL ESTIMADA.

Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

ESPECIE	TEMPERATURA (°C)	HUMEDAD RELATIVA (%)	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)
Maiz	0	95-98	3-5

MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



MELON

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Producto 100% natural, ofrecemos los melones que sean duros. Los que tienen la piel muy verde han sido recogidos antes de tiempo.Cuando están maduros tienen un olor dulce y delicado muy característico.

Las frutas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño omadurez, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, es una fruta fresca al tacto y a la vista.

COMPOSICION

Composición por 100 gramos de porción comestible	
Calorías	52,4
Hidratos de carbono (g)	13,1
Fibra (g)	0,8
Potasio (mg)	320
Magnesio (mg)	11,8
Calcio (mg)	15,8
Hierro (mg)	0,4
Vitamina C (mg)	32
Folatos (mcg)	2,7
Provitamina A (mcg)	3
mcg = microgramos	

ORIGEN (Opcional).

Los productos se obtienen de la Central de Abastos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

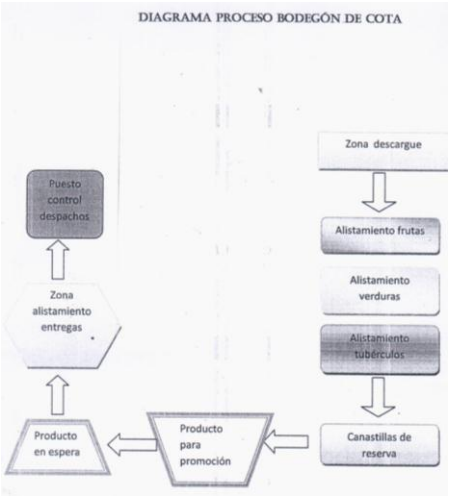
No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.

Forma: es uno de los frutos de mayor tamaño, y su forma, unas veces esférica y otra ovalada o alargada, como un balón, depende de la variedad.
Tamaño y peso: oscila según la variedad desde los 800 gramos a los 4

	kilos. Color: la corteza puede ser verde, amarilla, anaranjada, blanca, y su pulpa adquiere tonos que van desde el blanco, crema, amarillo, anaranjado hasta el tono verdoso. El interior de su pulpa alberga una cavidad donde se encuentran multitud de semillas de color crema, mezcladas con una masa gelatinosa y viscosa que se elimina fácilmente. Sabor: el melón resulta excelente cuando ha alcanzado su madurez, cuando se puede saborear su exquisito y refrescante sabor dulce. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos. No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho. ALISTAMIENTO: Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.
PRESENTACIONES COMERCIALES.	Se distribuye en canastillas con capuchón de 10-16 kilos cada canastilla.

<table>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Melón</td><td>07-10</td><td>90-95</td><td>12-21</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.
</td><td>TRANSPORTE:
En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
Agilidad en la descarga de productos
Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
Puntualidad en la entrega del producto
Higiene de los carros en los que se entrega el producto
Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.
agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto.
los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo.
El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.</td></tr>
<tr><td>PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).</td><td>Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto

Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.</td></tr>
<tr><td>NORMATIVIDAD APLICABLE.</td><td>Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.</td></tr>
<tr><td>FIRMA FICHA TÉCNICA.</td><td>Gerente:

Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal
Ing. de Alimentos
Convenio 277 Compensar-SDDE</td></tr>
</table>

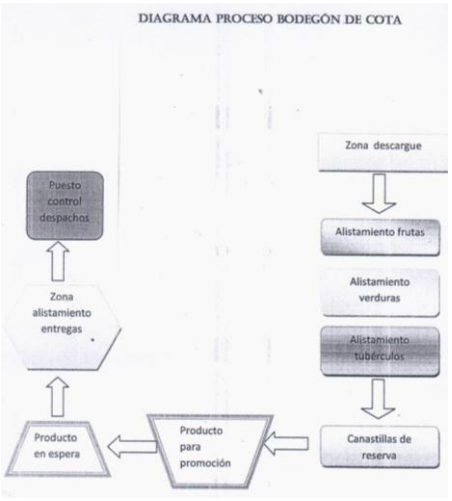
	Telefonos:3105749175-2652818

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



MORA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	Producto 100% natural**,** en la hora de comprar nos fijamos en su color, su brillante e intenso. deben encontrarse firmes al tacto y secas, ya que las blandas y húmedas se estropean antes Las frutas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño omadurez, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, es una fruta fresca al tacto y a la vista.
COMPOSICION	Composición por 100 gramos de porción comestible Calorías (Kcal): 35,1 Hidratos de carbono (g): 6 Fibra (g): 9 Potasio (mg): 210 Magnesio (mg): 1 Provitamina A (mcg): 29 Vitamina C (mg): 18 Vitamina E (mg): 13,3 mcg = microgramos
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U	Forma: es un fruto de pequeño tamaño, redondo o ligeramente alargado, compuesto por pequeños glóbulos que contienen en su

ORGANOLÉPTICAS.	interior una semilla diminuta, perceptible y a veces molesta durante su consumo. Tamaño: tiene una longitud de 1,5 a 2 centímetros. Color: tienden a ser de color negro brillante intenso. Sabor: es dulce cuando está bien madura con matices ácidos. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos. No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho. ALISTAMIENTO: Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.
PRESENTACIONES COMERCIALES.	Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.
TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.	**Empaque primario:** Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba. **Embalaje secundario:** Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.

<table>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Mora</td><td>-0.5</td><td>90-95</td><td>02-03</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.
</td><td>TRANSPORTE:
En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
Agilidad en la descarga de productos
Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
Puntualidad en la entrega del producto
Higiene de los carros en los que se entrega el producto
Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.
agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto.
los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo.
El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.</td></tr>
<tr><td>PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).</td><td>Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto

Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.</td></tr>
<tr><td>NORMATIVIDAD APLICABLE.</td><td>Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.</td></tr>
<tr><td>FIRMA FICHA TÉCNICA.</td><td>Gerente:

Telefonos:3105749175-2652818

Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal
Ing. de Alimentos
Convenio 277 Compensar-SDDE</td></tr>
</table>

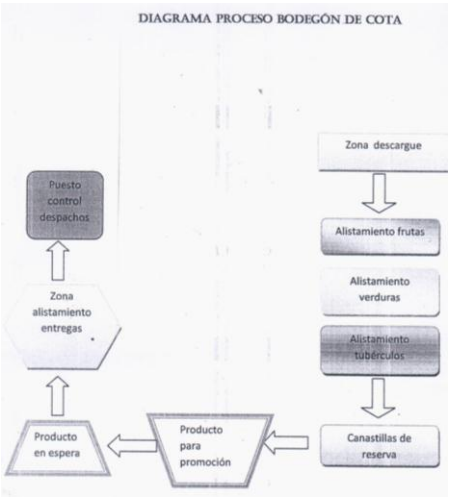
Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa,

productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



PAPA CRIOLLA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	La papa criolla como alimento, ofrece un excelente valor nutricional de vitaminas A, B y C, Niacina, Tiamina, Carbohidratos y minerales como el sodio, potasio, Calcio, Hierro Magnesio y fósforo, aporte nutricional importante en la dieta diaria. Las verduras y hortalizas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño o grosor, que se consigue por medio de una selección, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, son alimentos frescos al tacto y a la vista, La papa es lisa, limpia o sin lavar de acuerdo como el cliente requiera.
COMPOSICIÓN.	
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos, Producto de 82 de los 123 Municipios del Departamento de Boyacá.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	El color de los tubérculos tiene distintos matices de amarillo y, en algunos casos, presenta tintes rojos; tiene forma redonda a ovoide, ojos u hoyos distribuidos por toda la superficie. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende delestado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación

<table>
<tr>
<td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN.</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
</td>
<td>INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene su importancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico-sanitarias exigidaspor Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.</td>
</tr>
<tr>
<td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td>
<td>Presentaciones: El diámetro de la papa criolla es de 4 cm gruesa-cero o de 2.5 a 3.8 pequeña –mediana, papa criolla crerry.
Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.</td>
</tr>
<tr>
<td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td>
<td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td>
</tr>
<tr>
<td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td>
<td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA (°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA (%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)</th></tr>
<tr><td>Papa madura</td><td>4.5-13</td><td>90-95</td><td>150-300</td></tr>
</table></td>
</tr>
<tr>
<td>MÉTODO ENTREGA.</td>
<td>TRANSPORTE:
• En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.</td>
</tr>
</table>

	• El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



PAPA PASTUSA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

La papa, tiene vitamina C, potasio, magnesio y es deliciosa. Combinada con una proteína constituye una comida perfecta.

Las verduras y hortalizas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño o grosor, que se consigue por medio de una selección, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, son alimentos frescos al tacto y a la vista, La papa es lisa, limpia o sin lavar de acuerdo como el cliente requiera.

COMPOSICIÓN.

Elementos o compuestos

Agua	76	%	Fósforo	26	Mg
Proteínas	1.9	gr.	Hierro	0.6	Mg
Grasa	0.1	%	Vitamina C	20	Mg
Carbohidratos	19	%	Fibras	2.2	%
Calcio	4	Mg	Calorías	83	Kcal.

ORIGEN (Opcional).

Los productos se obtienen de la Central de Abastos, Producto de 82 de los 123 Municipios del Departamento de Boyacá.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

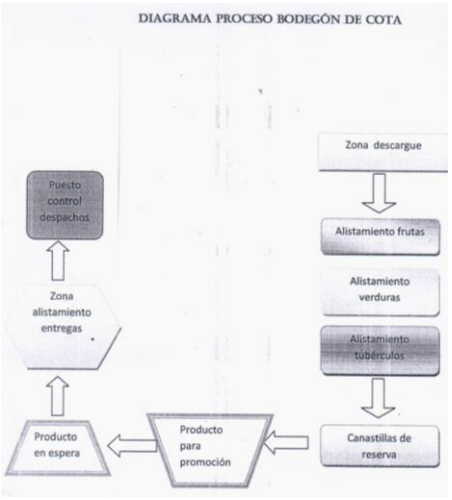
No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.

El color de los tubérculos tiene distintos matices de café y, en algunos casos, presenta tintes rojos; tiene forma redonda a ovoide, La yema es blanca y crema. Tubérculo rico en almidón. Es un tallo subterráneo modificado y engrosado, donde se acumulan los nutrientes de reserva para la planta. Tubérculos de forma ovalada o redondeada.

Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación

MÉTODO DE PRODUCCIÓN.



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.



INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.

PRESENTACIONES COMERCIALES.

Tamaño y peso: Extra cero de 12 cm 150 grms. Primera entre 8 y 12 80 y 149 grms. Segunda entre 5 y 8 49 y 79 grms. Tercera entre 3 y 5 20 y 39 grms. Industrial menos de 5 Cms.
Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.

TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.

Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.

VIDA ÚTIL ESTIMADA.

Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

ESPECIE	TEMPERATURA (°C)	HUMEDAD RELATIVA (%)	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)
Papa	4.5-13	90-95	150-300

	madura
MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



PAPA SABANERA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

La papa, tiene vitamina C, potasio, magnesio y es deliciosa. Combinada con una proteína constituye una comida perfecta.

Las verduras y hortalizas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño o grosor, que se consigue por medio de una selección, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, son alimentos frescos al tacto y a la vista, La papa es lisa, limpia o sin lavar de acuerdo como el cliente requiera..

COMPOSICIÓN.

Elementos o compuestos

Agua	76	%	Fósforo	26	Mg
Proteínas	1.9	gr.	Hierro	0.6	Mg
Grasa	0.1	%	Vitamina C	20	Mg
Carbohidratos	19	%	Fibras	2.2	%
Calcio	4	Mg	Calorías	83	Kcal.

ORIGEN (Opcional).

Los productos se obtienen de la Central de Abastos, Producto de 82 de los 123 Municipios del Departamento de Boyacá.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

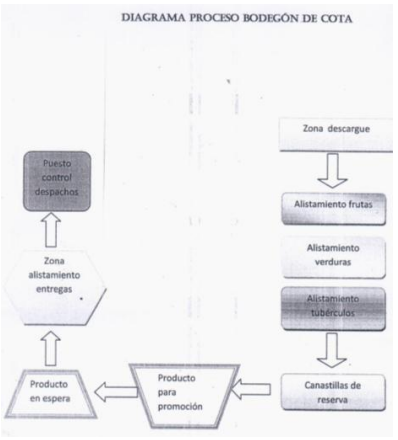
No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.

COLOR: La piel puede ir desde, el amarillo claro, hasta un café oscuro o roja al madurar. La yema es blanca y crema.
Tubérculo rico en almidón. Es un tallo subterráneo modificado y engrosado, donde se acumulan los nutrientes de reserva para la planta. Tubérculos de forma ovalada o redondeada.

Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación

MÉTODO DE PRODUCCIÓN.



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.



INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.

PRESENTACIONES COMERCIALES.

Tamaño y peso Extra cero de 12 cm 150 grms. Primera entre 8 y 12 80 y 149 grms. Segunda entre 5 y 8 49 y 79 grms. Tercera entre 3 y 5 20 y 39 grms. Industrial menos de 5 Cms.
Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.

TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.

Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.

VIDA ÚTIL ESTIMADA.

Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

ESPECIE	**TEMPERATURA (°C)**	**HUMEDAD RELATIVA** (%)	**TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)**
Papa madura	4.5-13	90-95	150-300

MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



PAPAYA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Producto 100% natural**,** Es una fruta blanda, muy jugosa y de consistencia mantecosa. La fruta que es verde en un principio se encuentra en el momento óptimo para su consumo, tanto desde el punto de vista nutritivo como organoléptico, cuando empieza a adquirir un tono amarillento. Es frecuente que algunas manchitas marrones le afeen la piel, pero esto no afecta en absoluto a la calidad de su pulpa.

Las frutas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño omadurez, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, es una fruta fresca al tacto y a la vista.

COMPOSICION

Composición por 100 gramos de porción comestible		
	Calorías	36,6
	Hidratos de carbono (g)	8,9
	Fibra (g)	2,3
	Potasio (mg)	200
	Magnesio (mg)	15,2
	Calcio (mg)	41
	Vitamina C (mg)	50,6
	Ácido fólico (mcg)	38,7
	Beta-caroteno (provitamina A) (mcg)	49
mcg = microgramos		

ORIGEN (Opcional).

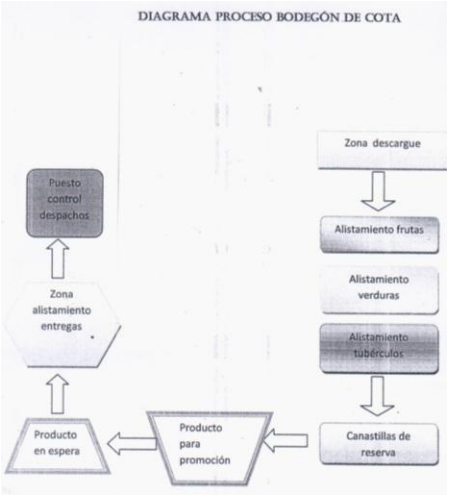
Los productos se obtienen de la Central de Abastos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	Forma: es una baya ovoide-oblonga, piriforme o casi cilíndrica, grande, carnosa, jugosa y ranura da longitudinalmente en su parte superior. Tamaño y peso: de 10-25 centímetros de largo y 7-15 o más de diámetro, su peso ronda los 500-1000 gramos, llegando algunos ejemplares a pesar más de 3 Kilogramos. Color: presenta una piel fina y de color verde amarillento, amarillo o anaranjado cuando madura. Algunas variedades siguen siendo verdes cuando ya están maduras, aunque por lo general la piel amarillea con la maduración. La pulpa es roja anaranjada o rojiza, con un tono más o menos intenso. La papaya de pulpa roja es más sabrosa. Sabor: su aroma recuerda al melón, y el dulzor de su pulpa, al de la pera, el melón o la fresa. Su interior está lleno de semillas negras o grises de sabor picante. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos. No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho. ALISTAMIENTO: Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.

<table>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td>Se distribuye en canastillas con capuchón de 12 kilos cada canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Papaya</td><td>7-13</td><td>85-90</td><td>7-21</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.
</td><td>TRANSPORTE:
En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
Agilidad en la descarga de productos
Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
Puntualidad en la entrega del producto
Higiene de los carros en los que se entrega el producto
Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.
agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto.
los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo.
El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.</td></tr>
<tr><td>PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).</td><td>Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto

Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.</td></tr>
<tr><td>NORMATIVIDAD APLICABLE.</td><td>Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.</td></tr>
</table>

FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818	Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

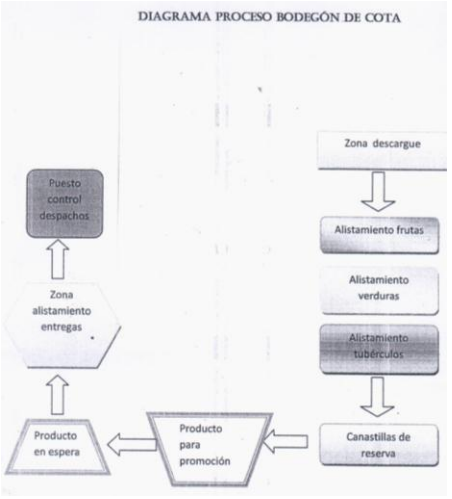
Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



PATILLA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	Producto 100% natural**,** es uno de los frutos de mayor tamaño de cuantos se conocen y puede alcanzar hasta los 15 kilos de peso. Reconocemos la sandía madura si la mancha de la cáscara que haestado en contacto con el suelo es de color amarillo cremoso, además tenemos en cuenta que Su superficie no ha de presentar cicatrices, quemaduras de sol, abrasiones, áreas sucias, magulladuras u otrosdefectos. Si se adquiere una sandía en trozos, conviene asegurarse de que la carne es firme y jugosa. Las frutas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño omadurez, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, es una fruta fresca al tacto y a la vista.
COMPOSICION	
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.

Composición por 100 gramos de porción comestible		
	Calorías	20,3
	Hidratos de carbono (g)	4,5
	Fibra (g)	0,3
	Potasio (mg)	88,5
	Magnesio (mg)	11
	Acido fólico (mcg)	3
	Beta-caroteno (provitamina A) (mcg)	18
mcg = microgramos		

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	Forma: el fruto o sandía, que botánicamente se denomina "pepónide", puede tener forma redondeada, ovalada o cilíndrica, achatada por los extremos. Tamaño y peso: es uno de los mayores frutos que se producen con un tamaño de hasta 30 centímetros de diámetro, y aunque pueden alcanzar un peso de hasta 15 ó 20 kilogramos, las destinadas al comercio suelen pesar entre 3 y 8 kilos. Color: su corteza es lisa, dura y de unos 2-4 centímetros de grosor y su color varía entre verde oscuro, verde claro o amarillo, e incluso puede tener motas de color amarillento, grisáceo o verde claro. En su interiorse encuentra la pulpa con una coloración rojiza o rosada muy atractiva,si bien existen variedades con pulpa de color amarillo intenso e inclusoanaranjado. En la pulpa de algunas variedades se encuentran diseminadas numerosas semillas negras, marrones o blancas.Sabor: la pulpa tiene una textura acuosa, porosa, muy jugosa. Es refrescante y por lo general tiene un delicioso sabor dulce. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

<table>
<tr><td></td><td>No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td>La patilla se puede distribuir en un peso mínimo de 8 kilos y máximo 15 kilos.
Se distribuye en canastillas con capuchón de 2 unidades por cada canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Sandía</td><td>10-15</td><td>90</td><td>14-21</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.
</td><td>TRANSPORTE:
En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
Agilidad en la descarga de productos
Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
Puntualidad en la entrega del producto
Higiene de los carros en los que se entrega el producto
Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.
agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto.
los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo.
El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.</td></tr>
<tr><td>PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN</td><td>Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió</td></tr>
</table>

PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



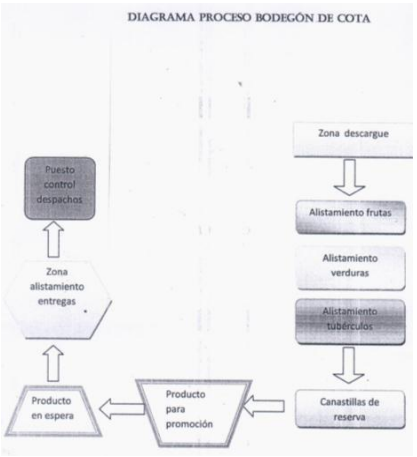
PEPINO COHOMBRO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	El pepino es un alimento de fácil digestión cuando se usa al natural e inclusive se puede usar con la cáscara cuando está tierno. Las verduras y hortalizas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño o grosor, que se consigue por medio de una selección, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, son alimentos frescos al tacto y a la vista
COMPOSICIÓN.	

Composición por 100 gramos de porción comestible	
Energía (Kcal)	12
Agua (g)	97
Proteínas (g)	0,7
Hidratos carbono (g)	1,9
Fibra (g)	0,5
Potasio (mg)	140
Fósforo (mg)	20
Magnesio (mg)	9
Folatos (mcg)	13
Vitamina C (mg)	6

ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	**Forma:** alargada y redondeada en la punta. **Color:** la piel es de color verde, que amarillea en las puntas, y la pulpa entre blanca y amarillenta. **Sabor:** algo insípido, similar al del melón no maduro. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación.

MÉTODO DE PRODUCCIÓN.



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.



INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.

PRESENTACIONES COMERCIALES.

Tamaño. Grueso y grande tienen entre 15 y 25 centímetros de longitud y unos 5 centímetros de diámetro, 15 centímetros. Su peso oscila entre los 30 y los 200 gramos según la variedad.

Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.

TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.

Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.

VIDA ÚTIL ESTIMADA.

Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

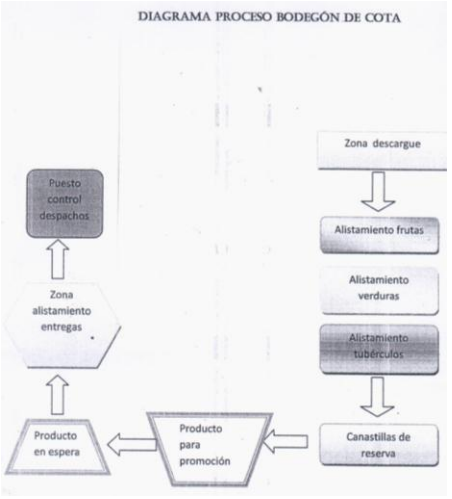
ESPECIE	TEMPERATURA (°C)	HUMEDAD RELATIVA (%)	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)
Pepino	05-10	95	28

MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



PEPINO COMUN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	Pepino común se caracteriza por su forma de preparación, puesto que tiene un orificio y son huecos, en su interior se pueden preparar diferentes alimentos. Las verduras y hortalizas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño o grosor, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, son alimentos frescos al tacto y a la vista, El pepino es seleccionado de acuerdo al tamaño.
COMPOSICIÓN.	No aplica.
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	Color: verde Textura: el pepino es frágil y en la cascara tiene unas espigas. Sabor: sinsabor Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.



INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.

PRESENTACIONES COMERCIALES.

Se distribuye en canastillas con capuchón de 8 kilos cada canastilla.

TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.

Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.

VIDA ÚTIL ESTIMADA.

Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

ESPECIE	TEMPERATURA (°C)	HUMEDAD RELATIVA (%)	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)
Pepino	10-13	95	10-14

MÉTODO ENTREGA.



TRANSPORTE:

- En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
- El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
- Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y
- libre de agentes contaminantes.
- Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.

ENTREGA:

- Agilidad en la descarga de productos
- Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
- Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto

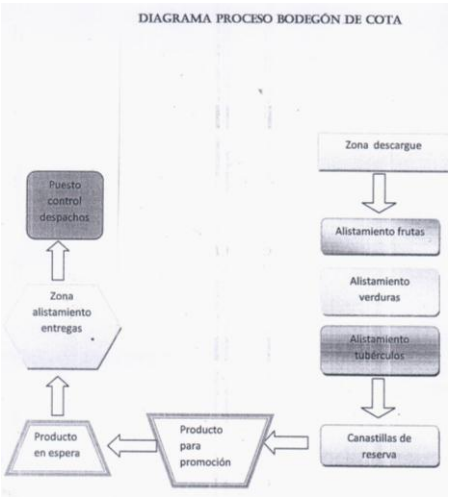
	• Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE Telefonos:3105749175-2652818

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



PIMENTON GRANDE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	El pimiento es una hortaliza presente numerosas variedades se distinguen entre ellas, además que por el sabor, también por la forma y por el color. Las verduras y hortalizas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño o grosor, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, son alimentos frescos al tacto y a la vista
COMPOSICIÓN.	Vitaminas: C (muchísima, más que los cítricos) E, A, B1, B2, B3, B6. -Minerales: fósforo y magnesio, potasio, calcio -Otros: Ácido fólico, carotenos, capsantina, beta carotenos.
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	Tipos: amarillo (pimientos más tiernos y jugosos), al rojo (pimientos de la pulpa crujiente, espesa y azucarada), al verde (son pimientos recogidos antes de la llena madurez). Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación

<table>
<tr><td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
</td><td>INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td>Se distribuye en canastillas con capuchón de 8 kilos cada canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Pimiento</td><td>7-13</td><td>90-95</td><td>14-21</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.</td><td>TRANSPORTE:
• En el interior de los vehículos de transporte se manejan</td></tr>
</table>

	estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE Telefonos:3105749175-2652818

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.

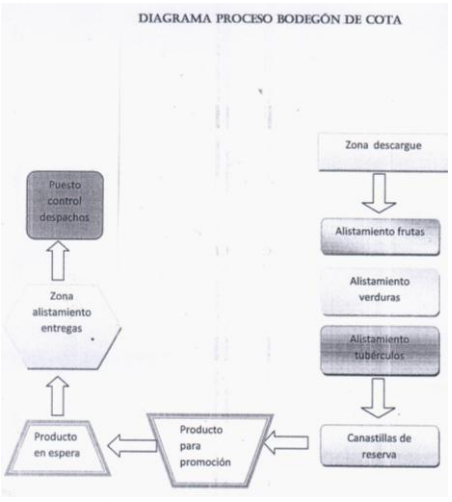


PIÑA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	Producto 100% natural**,** entregamos piñas maduras se conoce en el momento en el que las puntas de las brácteas cambian del color verde al anaranjado, a pesar de que el color del fruto sea verde. Su olor debe ser dulce en la base y la cáscara del fruto no debe hundirse bajo la presión del dedo. Las frutas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño omadurez, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, es una fruta fresca al tacto y a la vista.
COMPOSICION	

Composición por 100 gramos de porción comestible		
	Calorías	46
	Hidratos de carbono (g)	11,5
	Fibra (g)	1,2
	Potasio (mg)	250
	Magnesio (mg)	14

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>yodo (mcg)</td><td>30</td></tr>
<tr><td></td><td>Vitamina C (mg)</td><td>20</td></tr>
<tr><td></td><td>Ácido fólico (mcg)</td><td>11</td></tr>
<tr><td colspan="2">mcg = microgramos</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>ORIGEN (Opcional).</td><td>Los productos se obtienen de la Central de Abastos.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.</td><td>No aplica, son productos naturales no procesados.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.</td><td>No aplica, son productos naturales no procesados.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.</td><td>Forma: son infrutescencias de forma ovalada y gruesa. Tamaño y peso: la piña tropical mide unos 30 centímetros y tiene un diámetro de 15. Su peso ronda los dos kilos. La piña Golden pesa entre 300 y 700 gramos.
Color: en ambas la pulpa de color amarillo o blanco se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes.
Sabor: la pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes. La piña Golden tiene las propiedades gustativas de la piña tropical, corregidas y aumentadas.

La fruta está madura cuando cambia el color de la cáscara del verde al amarillo en la base de la misma. Las piñas son frutas no climatéricas, por lo que se deben cosechar cuando estén listas para consumirse, ya que no maduran después de su recolección. Un contenido mínimo de sólidos solubles de 12% y una acidez máxima del 1% asegurarán unsabor mínimo aceptable a los consumidores.
Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación.</td></tr>
<tr><td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.</td><td>INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene su importancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico-sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.</td>
</tr>
<tr>
<td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td>
<td>La patilla se puede distribuir en un peso mínimo de 8 kilos y máximo 15 kilos.
Se distribuye en canastillas con capuchón de 2 unidades por cada canastilla.</td>
</tr>
<tr>
<td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td>
<td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td>
</tr>
<tr>
<td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td>
<td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA (°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA (%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)</th></tr>
<tr><td>Piña</td><td>10-15</td><td>90</td><td>14-21</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>MÉTODO ENTREGA.
</td>
<td>TRANSPORTE:
• En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
• El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
• Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
• Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
• Agilidad en la descarga de productos
• Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
• Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
• Puntualidad en la entrega del producto
• Higiene de los carros en los que se entrega el producto
• Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.</td>
</tr>
</table>

	• agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

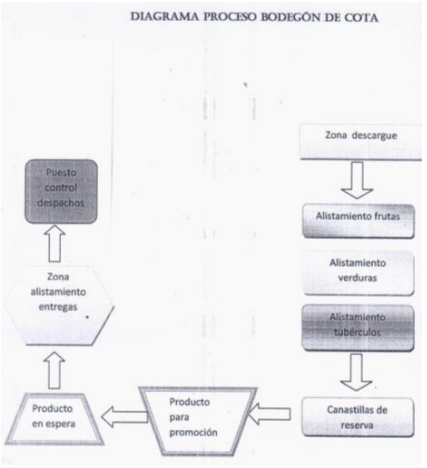
Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



PLATANO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	• El Plátano que ofrece la empresa es grande y fresco, maduro, verde o pintón según lo requiera el cliente, según tipo de preparación. • Enteros, duros con la forma característica de la variedad. • Secos, limpios, sin manchas ni grietas. • Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. • Sin principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos.
COMPOSICIÓN.	

Composición del plátano: contenido en 100 g
Calorías – 100
Proteínas – 1’3 g
Hidratos de carbono – 22’8 g
Grasas – 0
Agua – 73’8
Fibra – 4’9 g
Calcio – 9 mg
Hierro – 0’6 mg
Yodo – 2 mcg
Magnesio – 38 mg
Cinc – 0’23 mg
Sodio – 1 mg

	Potasio – 350 mg Vitamina A – 33 mcg Vitamina B1 – 0’06 mg Vitamina B2 – 0’07 mg Vitamina B3 – 0’8 mg Vitamina B6 – 0’51 mcg Vitamina B9 – 22 mcg Vitamina C – 10 mg Triptófano Betacaroteno Cobre manganeso Fósforo Selenio
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con

<table>
<tr><td></td><td>Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td><table><tr><th>Variedad</th><th>Grande (Máximo)</th><th>Mediano</th><th>Pequeño (Mínimo)</th></tr><tr><td>Hartón</td><td>350</td><td>250-349</td><td>249</td></tr></table>
Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

<table><tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA (°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA (%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)</th></tr><tr><td>Plátano</td><td>13-15</td><td>90-95</td><td>7-28</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.

</td><td>TRANSPORTE:
En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
Agilidad en la descarga de productos
Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
Puntualidad en la entrega del producto
Higiene de los carros en los que se entrega el producto
Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.
agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto.</td></tr>
</table>

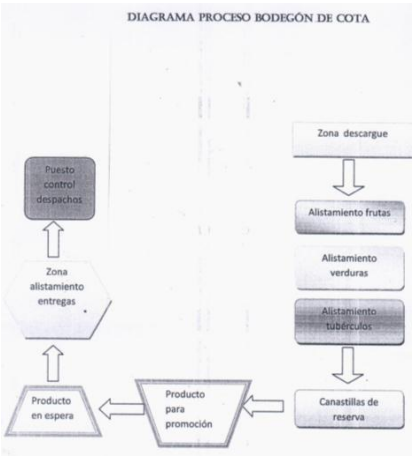
	• los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE Telefonos:3105749175-2652818

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



TOMATE DE ARBOL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	Producto 100% natural, El tomate de árbol, es una fruta de **alto valor** nutricional que contiene fibra, vitaminas A, B, C y **K** y es rico en minerales, especialmente **calcio, hierro y** fósforo**.** Las frutas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño omadurez, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, es una fruta fresca al tacto y a la vista.
COMPOSICION	**COMPUESTO** / **CANTIDAD** Calorías: 80 Ca Agua: 87.9 g Proteína: 1.9 g Grasa: 0.16 g Cenizas: 0.7g Carbohidratos: 11.6 mg Fibra: 1.1 g Calcio: 2.0 mg Hierro: 2.0 mg Fósforo: 36.0 mg Vitamina C: 20%
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	Forma: la mayoría de las variedades tienen forma esférica u ovalada. Tamaño y peso: el fruto es de tamaño mediano, que incide en la calidad del producto y oscila entre los 40 milímetros y los 50 o más. Color: el color, tanto de su cáscara como de su pulpa, es rojo, vino tinto; en algunas variedades la piel puede tener un tono amarillo. Sabor: la pulpa es de sabor dulce, ligeramente acidulado y resulta deliciosamente jugosa y refrescante. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en

<table>
<tr><td></td><td>el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación</td></tr>
<tr><td>MÉTODO DE PRODUCCIÓN.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
</td><td>INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO:

Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima.

INVENTARIO: No Maneja inventario

EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos.

No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho.

ALISTAMIENTO:

Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES.</td><td>Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.</td></tr>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Tomate de árbol</td><td>03-04</td><td>85-90</td><td>21-28</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

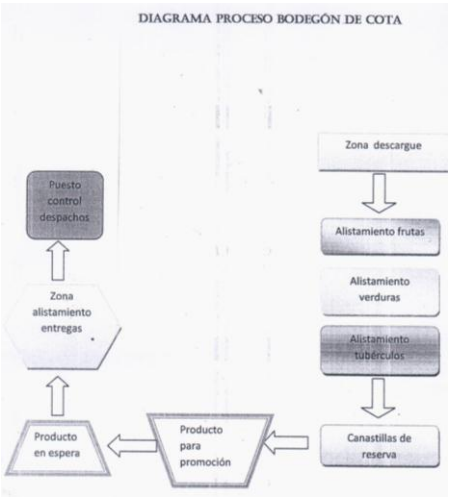
MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



TOMATE LARGA VIDA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	Las verduras y hortalizas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño, grosor o madurez, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, son alimentos frescos al tacto y a la vista. Tamaño según lo requiera el cliente.
COMPOSICIÓN.	100 gramos de tomate aportan solamente 18 kcal. La mayor parte de su peso es agua y el segundo constituyente en importancia son los hidratos de carbono. Contiene azúcares simples que le confieren un ligero sabor dulce y algunos ácidos orgánicos que le otorgan el sabor ácido característico. El tomate es una fuente importante de ciertos minerales (como el potasio y el magnesio). De su contenido en vitaminas destacan la B1, B2, B5 y la C. Presenta también carotenoides como el licopeno (pigmento que da el color rojo característico al tomate). La vitamina C y el licopeno son antioxidantes con una función protectora del organismo humano.
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U	Forma: esférica. Color: baya muy coloreada, típicamente de tonos que van del

ORGANOLÉPTICAS.	amarillento al rojo, debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno. Posee un Tamaño: mide de 1 a 2 cm de diámetro en las especies silvestres, y es mucho más grande en las variedades cultivadas. Sabor: poseen un sabor suave característico, ligeramente ácido. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos. No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho. ALISTAMIENTO: Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.
PRESENTACIONES COMERCIALES.	Cada tomate mide de 1 a 2 cm. Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.
TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.	**Empaque primario:** Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

<table>
<tr><td></td><td>Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA (°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA (%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)</th></tr>
<tr><td>Tomate verde maduro</td><td>12.5-15</td><td>90-95</td><td>14-21</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.
</td><td>TRANSPORTE:
En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
Agilidad en la descarga de productos
Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
Puntualidad en la entrega del producto
Higiene de los carros en los que se entrega el producto
Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.
agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto.
los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo.
El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.</td></tr>
<tr><td>PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).</td><td>Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibióel cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto

Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.</td></tr>
<tr><td>NORMATIVIDAD APLICABLE.</td><td>Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.</td></tr>
<tr><td>FIRMA FICHA TÉCNICA.</td><td>Gerente:

Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal
Ing. de Alimentos
Convenio 277 Compensar-SDDE</td></tr>
</table>

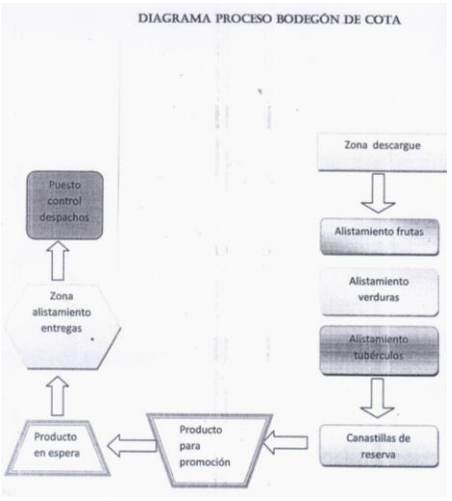
	Telefonos:3105749175-2652818

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



UVA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.	Producto 100% natural**,** Los racimos deben ser macizos y los frutos firmes, con piel lisa y de color y tamaño uniformes; las variedades negras o rojas no deben presentar ninguna señal verde. Las frutas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño o madurez, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, es una fruta fresca al tacto y a la vista.
COMPOSICION	Composición por 100 gramos de porción comestible (Uva Blanca - Uva Negra) Calorías: 63 - 67 Hidratos de carbono (g): 16,1 - 15,5 Fibra (g): 0,9 - 0,4 Potasio (mg): 250 - 320 Magnesio (mg): 10-abr Calcio (mg): 17-abr Vitamina B6 (mg): 0,1 - 0,1 Provitamina A (mcg): 03-mar Acido fólico (mcg): 16 - 26 mcg = microgramos
ORIGEN (Opcional).	Los productos se obtienen de la Central de Abastos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	Forma: Fruta carnosa que nace apiñada en largos racimos compuestos por varios granos redondos o alargados. Tamaño y peso: los racimos que se comercializan se ajustan a unas normas de calidad que determinan el peso y el tamaño medio de los frutos; estos tendrán un diámetro medio de 1,6 centímetros y un peso de entre 200 y 350 gramos. Color: la piel es verdosa, amarillenta, rojiza o purpúrea, dependiendo de

	las variedades. Sabor: tiene una pulpa jugosa y dulzona La fruta está madura cuando cambia el color de la cáscara del verde al amarillo en la base de la misma. Las piñas son frutas no climatéricas, por lo que se deben cosechar cuando estén listas para consumirse, ya que no maduran después de su recolección. Un contenido mínimo de sólidos solubles de 12% y una acidez máxima del 1% asegurarán un sabor mínimo aceptable a los consumidores. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene su importancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico-sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos. No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho. ALISTAMIENTO: Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.
PRESENTACIONES COMERCIALES.	La patilla se puede distribuir en un peso mínimo de 8 kilos y máximo 15 kilos. Se distribuye en canastillas con capuchón de 2 unidades por cada canastilla.

<table>
<tr><td>TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.</td><td>Empaque primario: Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba.

Embalaje secundario: Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Uva</td><td>-0.5</td><td>90-95</td><td>14-56</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.

</td><td>TRANSPORTE:
En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
Agilidad en la descarga de productos
Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
Puntualidad en la entrega del producto
Higiene de los carros en los que se entrega el producto
Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.
agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto.
los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo.
El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.</td></tr>
<tr><td>PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).</td><td>Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto

Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.</td></tr>
<tr><td>NORMATIVIDAD APLICABLE.</td><td>Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.</td></tr>
<tr><td>FIRMA FICHA TÉCNICA.</td><td>Gerente:

Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal
Ing. de Alimentos
Convenio 277 Compensar-SDDE</td></tr>
</table>

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



YUCA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

La yuca es una de las fuentes de alimentación más importantes del mundo ya que es muy rica en hidratos de carbono y azúcares. Tiene además un alto contenido en vitamina C y manganeso.

Las verduras y hortalizas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño o grosor, tiene textura consistente sin mallugadas, raspones o manchas, son alimentos frescos al tacto y a la vista

COMPOSICIÓN.

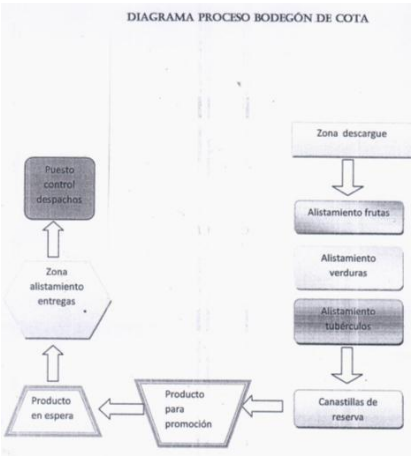
Composición nutricional	Unidad	Cantidad
Materia seca	%	38,00
NDT	%	32,00
Energía digestible	Mcal/kg	1,38
Energía metabolizable	Mcal/kg	1,19
Proteína (TCO)	%	1,40
Calcio (TCO)	%	0,11
Fósforo total (TCO)	%	0,06
Grasa (TCO)	%	0,40
Ceniza (TCO)	%	1,50
Fibra (TCO)	%	1,80

ORIGEN (Opcional).

Los productos se obtienen de la Central de Abastos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	No aplica, son productos naturales no procesados.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.	**Variedad:** Yuca Armenia **Especificaciones:** fresca parafinada, calidad de exportación **Longitud:** 25 cm - 40 cm **Diámetro:** min. 4 cm max. 10 cm **Embalaje:** cajas de 20kg. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene suimportancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico- sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos. No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho. ALISTAMIENTO: Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.
PRESENTACIONES COMERCIALES.	Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.
TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.	**Empaque primario:** Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba. **Embalaje secundario:** Canastillas plásticas cubiertas con capuchones

<table>
<tr><td></td><td>transparente polietileno baja densidad.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESTIMADA.</td><td>Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

Para un almacenaje más largo, es recomendable pelar la yuca, introducirla en fundas de plástico y congelarla. De este modo puede ser preservada por varios meses sin que se deteriore su sabor.
<table>
<tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA
(°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA
(%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
(días)</th></tr>
<tr><td>Yuca</td><td>0-5</td><td>85-96</td><td>30-60</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>MÉTODO ENTREGA.
</td><td>TRANSPORTE:
En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire.
El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente.
Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes.
Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria.
ENTREGA:
Agilidad en la descarga de productos
Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas.
Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto
Puntualidad en la entrega del producto
Higiene de los carros en los que se entrega el producto
Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite.
agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto.
los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo.
El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénico. sanitarias.</td></tr>
<tr><td>PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).</td><td>Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto

Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.</td></tr>
<tr><td>NORMATIVIDAD APLICABLE.</td><td>Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.</td></tr>
<tr><td>FIRMA FICHA TÉCNICA.</td><td>Gerente:

Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal
Ing. de Alimentos
Convenio 277 Compensar-SDDE</td></tr>
</table>

	Telefonos:3105749175-2652818

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.



ZANAHORIA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

La Zanahoria es de la familia de las Umbelíferas. Es muy rica en caroteno, eficaz antioxidante con propiedades anticancerígenas. La sabiduría popular la considera muy buena para la vista, cicatrizante intestinal, diurética y astringente.
Las verduras y hortalizas que ofrece EL BODEGON DE COTA son de calidad extra y maneja sus diferentes presentaciones ya sea por su tamaño o grosor, que se consigue por medio de una selección, tiene textura consistente sin malluga duras, raspones o manchas, son alimentos frescos al tacto y a la vista.

COMPOSICIÓN.

Por cada 100 gr de Zanahoria

COMPONENTE	CANTIDAD
Agua	87%
Lípidos	0.19 %
Proteínas	0.9 %
Hidratos de Carbono	7.3 %
Fibra	1.2 %
Ácidos Grasos Saturados	0.03 %
Ácidos Grasos Monoinsaturados	0.01 %
Ácidos Grasos Polinisaturados	0.01 %
Colestrol	0%
Sodio	35 mg
Potasio	286 mg
Calcio	27 mg
Magnesio	10 mg
Fósforo	16 mg
Hierro	0.3 mg
Cobre	0.02 mg
Zinc	0.2 mg
Selenio	1 mg
Yodo	10 mg
Vitamina A	1346 mg
Beta-carotenos	5774 mg
Vitamina C	7 mg
Vitamina E	0.5 mg
Vitamina K	5 mg
Tiamina	0.1 mg
Riboflavina	0.05 mg
Niacina	0.8 mg
Vitamina B6	0.16 mg
Ácido Pantoténico	0.24 mg

ORIGEN (Opcional).

Los productos se obtienen de la Central de Abastos

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

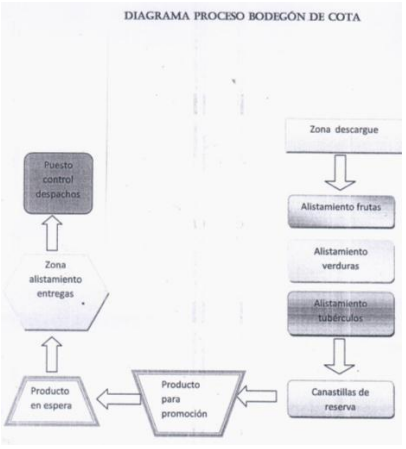
No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

No aplica, son productos naturales no procesados.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS.

La parte comestible es la raíz o tubérculo principal que presenta una función almacenadora de grandes cantidades de azúcares. La forma de la zanahoria es gruesa y alargada (similar a un cono) con una longitud

	que puede cambiar dependiendo de la variedad, aunque generalmente oscila entre los 15-17 cm, pudiendo llegar a los 20. El peso también varía entre los 100-250 gr. poseen colores naranjas, morados, blancos, rojos y amarillos. Su sabor, mientras están tiernas y frescas, es ligeramente dulce. Todos los productos del BODEGON DE COTA deben presentar buen aspecto, no tener magulladuras, raspaduras, no presentar olor diferente al del producto en estado óptimo, color que caracteriza la buena calidad y su sabor depende del estado en que se encuentre en el cual nos caracterizamos por ofrecer la mejor calidad y presentación
MÉTODO DE PRODUCCIÓN.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 	INSTALACIONES PARA EL PROCESO DE ALISTAMIENTO: Tiene ventilación natural. El producto se coloca en canastillas sobre estibas hasta la altura indicada por la línea amarilla (marcación de bodega que indica el uso de las canastillas) con un espacio de 30cm entre la pared y las estibas. El diseño de la bodega tiene su importancia ya que en general una distribución espacial cuadrada es térmicamente más eficiente, cumple con las normas higiénico-sanitarias exigidas por Invima. INVENTARIO: No Maneja inventario EL BODEGON DE COTA maneja no inventarios de productos con Menor tiempo de durabilidad como son hortalizas, frutas y algunas verduras, puesto que nos caracterizamos por ofrecer productos frescos. No se realiza almacenamiento porque el proceso se hace directo compra, alistamiento y despacho. ALISTAMIENTO: Se organiza el producto en 3 estivas de acuerdo a su línea (frutas, verduras y hortalizas) con el fin de tener un proceso de crossdoking con mayor eficiencia.
PRESENTACIONES COMERCIALES.	Gruesas, finas-parejas, tamaño 0 cero y zanahoria Baby. Se distribuye en canastillas con capuchón de 20 kilos cada canastilla.
TIPO Y MATERIAL EMBALAJE.	**Empaque primario:** Bolsas de polietileno CALIBRE: 1.00 - 5.00 de kilo, arroba y media arroba. **Embalaje secundario:** Canastillas plásticas cubiertas con capuchones transparente polietileno baja densidad.
VIDA ÚTIL ESTIMADA.	Depende de las condiciones de refrigeración después de la entrega, teniendo en cuenta su almacenamiento.

	<table><tr><th>ESPECIE</th><th>TEMPERATURA (°C)</th><th>HUMEDAD RELATIVA (%)</th><th>TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (días)</th></tr><tr><td>Zanahoria s/hoja mad.</td><td>0</td><td>98-100</td><td>210-270</td></tr></table>
MÉTODO ENTREGA. 	TRANSPORTE: • En el interior de los vehículos de transporte se manejan estibas de forma que se asegure convenientemente, en su caso, la circulación de aire. • El vehículo tiene las dimensiones que ocupan las canastillas de la empresa, su altura almacenada depende del volumen requerido por el cliente. • Los camiones que tiene EL BODEGÓN DE COTA cuentan con termo King para mantener a temperatura ambiente los productos garantizando su calidad de los mismos. con control automatizado de temperatura, limpio y libre de agentes contaminantes. • Los vehículos siempre están limpios en concordancia con inspección higiénico- sanitaria. ENTREGA: • Agilidad en la descarga de productos • Agilidad en el transporte por las ruitas de entrega efectivas. • Agilidad en el descargue a la hora de la entrega del producto • Puntualidad en la entrega del producto • Higiene de los carros en los que se entrega el producto • Los colaboradores encargados de la distribución están capacitados para brindar el servicio con amabilidad, para el cliente que solicite. • agilidad en la entrega de la documentación utilizada en el proceso de entrega del producto. • los productos que no estén contenidos en un embalaje no serán depositados en el suelo. • El personal encargado de la entrega deberá portar su carnet de manipulación de alimentos y cumplir con las normas higiénicas sanitarias.
PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO (Opcional).	Lea el rotulo del producto en el cual se informa que producto recibió el cliente, información de la empresa y la fecha de entrega del producto Licencia de los vehículos para transportar alimentos, la copia del acta de inspección sanitaria y copia de carné de manipulación de los que participan en el proceso.
NORMATIVIDAD APLICABLE.	Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
FIRMA FICHA TÉCNICA.	Gerente:  Telefonos:3105749175-2652818 Asesoria: Alcira Santanilla Carvajal Ing. de Alimentos Convenio 277 Compensar-SDDE

Este modelo aplica para proveedores de: Frutas y verduras, lácteos frescos y procesados, cárnicos rojos frescos, cárnicos blancos frescos, cárnicos procesados, huevos, productos preparados, productos de pastelería, productos de bizcochería externa, productos de bizcochería seca, pulpa

de fruta congelada, azucares, harinas, leguminosas, cereales, enlatados, conservas, salsas, productos pre listos congelados, tubérculos congelados, chocolates, grasas, bebidas alcohólicas, bebidas no refrigeradas, bebidas refrigeradas no lácteas, condimentos naturales y artificiales, saborizantes, frutos secos, productos deshidratados, café, te, productos en polvo, confitería, dulces, snacks, sal, plátanos, tubérculos, productos de panadería externos, materiales de contacto con el producto.

CÓDIGO FTCL-001	FICHA TECNICA HUEVO CASCARA	
VERSIÓN 02		

PÁG: 1/1	Nombre	Cargo	Fecha
Elaborado por:	José Miguel Jiménez	Auxiliar de calidad	15 – 09 – 2015
Revisado por:	Alba María Monroy García	Jefe de Calidad	15 – 09 – 2015
Aprobado por:	Floralba Jaramillo	Gerente de producción	15 – 09 – 2015
RESPONSABLE: PLANTA CLASIFICADORA			

REGISTRO SANITARIO	**RSATO7I104**		
PROCEDENCIA	*El huevo es el resultado del proceso de postura de aves mantenidas bajo un sistema intensivo de producción avícola tecnificado. Es un producto natural, libre de aditivos, conservantes, hormonas o cualquier otro elemento. El producto es de figura ovoide, color de la cáscara blanco, rojo o marrón, olor y sabor característicos; no es sometido a ningún proceso de conservación y es libre de contaminación. El producto es sometido a un proceso de clasificación por peso de acuerdo con la Norma ICONTEC NTC 1240 (2011/12/14).*		
INGREDIENTES	*ALBUMINAo CLARA + YEMA*		
COMPOSICION	*ALBUMINAo CLARA + YEMA*		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	***Parámetro***	***Especificaciones***	
	Aspecto	*El producto debe cumplir el criterio de la NTC1240*	
	Color	*El color de la cáscara es según la raza del ave.*	
	Olor	*Característico*	
	Sabor	*Característico*	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS Y BROMATOLOGICAS	***Parámetro***	***Rango***	
	pH	7,0 – 8,0	
	ºBrix	24.00 – 27.00	
	Sólidos Totales	23.49(g/100)	
	Humedad	76.51 (g/100g)	
	Cenizas	0.84 (g/100g)	
	COMPOSICION QUIMICA en 100 g. **		
	Parámetro	**Valor ** %**	
	Valor Calórico	128.10 Kcal/100gr	
	Proteína	12.04 (g/100gr)	
	Grasa	7.5 (g/100gr)	
	Carbohidratos	3.11 (g/100gr)	
	Hierro	1.92 (mg/100gr)	
	Calcio	50.17 (mg/100gr)	
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS	***Parámetro***	***Resultado****	
	Detección de *Salmonella*spp/25g	Ausente en Contenido	
	**Establecido por la NTC1240 (2011/12/14)		
ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y VIDA UTIL	***Almacenamiento***	***Conservación***	***Vida útil***
	Durante el almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con elementos extraños, pajas, virutas, humedad u otros elementos que puedan contaminarlos y/o transferirles aromas.	Se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor.	30 días a partir de la postura.
	El producto se debe almacenar de acuerdo con las condiciones sanitarias establecidas en la resolución2674 de 2013.		
	El producto debe almacenarse cumpliendo con las condiciones sanitariasvigentes.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Durante el transporte los huevos no deben estar en contacto con elementos extraños, pajas, virutas húmedas u otros elementos que pueden contaminarlos y transferirles aromas.*		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	*Los huevos de gallina no deben someterse a tratamientos de conservación que alteren sus características originales, el huevo debe almacenarse con la punta hacia abajo.*		
PRESENTACION COMERCIAL	*Bandeja de Cartón x30,x15 Y x24 unidades, Pulpa x12,x6 Unidades*		
MATERIAL DE EMPAQUE Y ESPECIFICACIONES	*Bandeja fabricada con material biodegradable. Todos los empaques son pulpas moldeadas de papel.*		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	*Toda la población, consumo directo y la industria donde se requiera huevo como ingrediente en la formulación*		
CONTENIDO POTENCIAL DE ALERGENOS	**El huevo es un alérgeno natural**		
CRITERIO DE ACEPTACION Y RECHAZO	*El huevo debe cumplir con los requisitos mínimos de calidad establecidos por la NTC 1240 (2011/12/14) y su clasificación debe ser según la tabla de peso establecido en dicha norma; el cliente debe notificar inmediatamente su rechazo.*		
DATOS DEL FABRICANTE	*Kilómetro 1.5 vía Aeropuerto Perales, Teléfono: (8) 2677777 – Fax: (8) 2680444 Ibagué – Tolima* *Servicio al cliente, teléfono (8) 2680111 Ibagué – Tolima –* *Registro Sanitario RSAT07I104.*		

COPIA NO CONTROLADA UNA VEZ IMPRESA

EL IMPERIO DE LAS CARNES M.

NIT. 8051366-8

Cra. 59B No. 131-57 Ciudad Jardín Norte – Tel. 6176234 – Bogotá D.C

FICHA TECNICA

PRODUCTO BOLA O CADERA

DESCRIPCION FISICA	Su procedencia canales de animales sanos, sacrificados en frigoríficos certificados con HACCP, en condiciones higiénicas declarados aptos para el consumo humano, a los que se les ha sometido a maduración por frio (>2C por 24 horas). Carne en posta, porcionada, madura, refrigerada, molida gulasch y/o congelado.
CARACTERISTICAS	Color rojo cerezo uniforme , textura suave no pegajosa o viscosa, de aspecto sin partículas ni coloraciones extrañas (pelos, tierra, insectos etc..). Ausencia de olores asociados a la descomposición (acido, rancio etc..). Fisicoquímicos y microbiológicas: PH: 5.4, Humedad: 70,6% m/m, Proteína Bruta: 19,6% m/m, Grasa Bruta: 0,1%m/m, Coliformes Fecales: 4NMP/g , E.Coli: Ausente Estafilococo Coagulas(+): >100UFC/g Esporas Sulfito Reductoras: >100UFC/g
EMPAQUE Y PRESENTACION	Grado alimentario de primer uso, producto empacado en bolsas de polietileno colocadas en canastas plásticas. 30 días en condiciones de refrigeración adecuadas.
CONSERVACION	Producto refrigerado de 0°C a 4°C bajo condiciones sanitarias adecuadas. Producto Congelado a >-4°C bajo condiciones sanitarias adecuadas.

FIRMA **SELLO**

EL IMPERIO DE LAS CARNES M.

NIT. 80513666-8

Cra. 59B No. 131-57 Ciudad Jardín Norte – Tel. 6176234 – Bogotá D.C

FICHA TECNICA

PRODUCTO PIERNA DE CERDO

DESCRIPCION FISICA	Pierna y / o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido NTC 4271
EMPAQUE Y PRESENTACION	Grado alimentario de primer uso, producto empacado en bolsas plásticas, bien selladas o canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción como mínimo, fecha de vencimiento, número del lote, peso de la bolsa y cumplir con la Resolución 005109 del Ministerio de la Protección Social.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, su color y olor debe ser característicos de carne de cerdo fresca, color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
COMPOSICION	Proximal/100g de parte comestible. HUMEDAD (gr) 74.00 ENERGIA (Kcal) 77 ENERGIA (kl) 324 PROTEINA (gr) 19.34 LIPIDOS (gr) 4.25
CONSERVACION	Se mantiene la cadena de frio: congelación a 4°C.
VIDA UTIL	El producto se requiere con una vida útil mínima de (20) días.

FIRMA **SELLO**

PROCESO	EL IMERIO DE LAS CARNES				
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO	VERSION			
	F01-PGA-S03	No. 02			

Producto/Nombre	SIC 32231 CARNE MOLIDA MAGRA
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	CARNE MOLIDA MAGRA REFRIGERADA
Descripcion del Producto	Corte fino para asar de lomo de brazo y bola de brazo, correspondientes al cuarto delantero de la res. El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 2905 / 2007. Piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color caracteristicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El producto debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. ó fino.
Ingredientes	*No aplica*
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: **Requisito** — **Valor** pH (a 20ºC) — 5.4 – 6.1 Formol — Negativa Bases volátiles — Máximo 30 mg /100 g.
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	**EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS**
Contenido	Debe contener carne magra
Presentacion	Se requiere el producto en empaque en paquetes de kilos. El producto debe ser refrigerado.
Empaque	Producto empacado según lo requiere su buena conservación..
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (03) dias.
Condiciones de Embalaje	El productos debe ser entregado en canastilla.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe.tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05.
Requisito Especifico	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con **HACCP DE Frigorifico y Proveedor**. Certificado **Favorable vigente** en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y vehiculo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.

EL IMPERIO DE LAS CARNES

1. **PRODUCTO:** CORAZONES DE POLLO

PRODUCTO FRESCO. CATEGORÍA "A"



2. **DESCRIPCIÓN:** Corazones frescos de pollo extraídos en el proceso de evisceración del pollo blanco en condiciones higiénicas.

   Origen: Criado, sacrificado y envasado en España

3. **VIDA ÚTIL:**

   - 10 días desde la fecha de envasado en *Atmósfera Protectora*.

4. **USO ESPERADO:** Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.

5. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / ORGANOLÉPTICAS**

Olor	Fresco, propio del producto.
Color	Propio del producto.
Materias extrañas	AUSENCIA

6. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetro (*)	Valor
Salmonella	Ausencia/ 25 gr (n= 5; c= 0)

Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores aplicables.

El IMPERIO DE LAS CARNES

Nit.: 80513666-8

Cra 59B #131-57 Tel.: 4796680 - 3143872938

Bogota D.C (Ciudad Jardin Norte

7. *INFORMACION NUTRICIONAL*

	De las cuales	Valor	Unidades
Grasas			
	Total	8.6	Mg/100g
	Ácidos grasos saturados	2.69	Mg/100g
	Ácidos grasos insaturados	-	Mg/100g
Hidratos de carbono		0.3	Mg/100g
Proteínas		14.3	Mg/100g
Energía		136	Kcal

Conforme al ANEXO V del REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el presente producto está exento del requisito de información nutricional obligatoria en el etiquetado.

La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes:

- *Tabla de composición de alimentos. 7ª Edición, 2002. Novartis Consumer Health S.A.*
- *Répertoire general des aliments. 2e édition, 1995. JC Javier, J Ireland-Ripert, C Toque, M Feinberg, eds.*
- *Food Composition and Nutrition Tables 1989/90. SW Souci, W Fachman H Kraut, eds.*
- *Tablas de composición de alimentos españoles. 1996. Ministerio de Sanidad y Consumo.*

8. CERTIFICADO AUSENCIA OGM

DISTRIBUCIONES HIDALGO, S.L. certifica que el producto de la presente ficha no es un Organismos Genéticamente Modificado y no contiene O.G.M., en el sentido de la parte A artículo 2 de la directiva CE 2001/18 del 12/03/2001 y lo indicado en La Directiva 2003/89/CE.

Por tanto, no le concierne las menciones específicas de etiquetado exigidas por los Reglamentos CE 1830/2003 y CE 1829/2003.

Alérgeno	Presente como ingrediente	Presente en la línea de producción	Posible contaminación cruzada en la planta
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados,	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communisL.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados	NO	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO

PRESENTACIONES / FORMATOS ENVASADO/ ETIQUETADO YTRAZABILIDAD

Formato unidad de venta-Envasado	Peso neto unidad de venta aprox.	Embalaje	Nº Unidades /Envase	Nº Unidades /Embalaje
Bandeja Atmósfera Protectora	0.8-1 Kg	Caja	Variable	Variable

- **Etiquetado:** Denominación del producto, Origen, Razón Social y Domicilio, RGSEAA, Nº de Lote, Fecha de Caducidad, Condiciones de Conservación, Peso Neto/ Unidades. Código de Barras.
- **Nº de Lote:** Asignación interna por nuestro programa informático de gestión en función de la producción (XXXXX).

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenamiento en refrigeración entre 0-3º C
- Transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0-3º

EL IMPERIO DE LAS CARNES M.
NIT. 80513666-8
Cra. 59B No. 131-57 Ciudad Jardín Norte – Tel. 6176234 – Bogotá D.C

FICHA TECNICA

PRODUCTO HIGADO

DESCRIPCION DEL CORTE	Hígado x 500grs (Proveniente de novillo cinco estrellas) a granel en canastilla y refrigerado.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Color rojo carmín en la cara anterior y oscura en la cara posterior, sin residuos de materia fecal, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos. Textura firme al tacto, sin babosidad, que no se evidencia presencia de aromas químicos, rancidez y/o descomposición y libre de membranas.
EMPAQUE Y ROTULADO	Empacado en bolsa plástica y canastilla, rotulado con fecha de empaque, número de lote, fecha de vencimiento según Norma 512-1.
PRESENTACION	En bolsa y canastilla en empaque de 10 kilos.
VIDA UTIL	El producto tiene una vida útil de (15) días.

FIRMA **SELLO**

1. **PRODUCTO:** HÍGADOS DE POLLO

PRODUCTO FRESCO. CATEGORÍA "A"



2. **DESCRIPCIÓN:** Hígados de pollo frescos, ausentes de vesículas biliares, extraídos en el proceso de evisceración del pollo en condiciones higiénicas.

   Origen: Criado, sacrificado y envasado en España

3. **VIDA ÚTIL:**

   - 7 días desde la fecha de sacrificio y envasado.

4. **USO ESPERADO:** Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.

5. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / ORGANOLÉPTICAS**

Olor	Fresco, propio del producto.
Color	Marrón-rojizo, propio del producto.
Materias extrañas	AUSENCIA

6. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetro (*)	Valor
Salmonella	Ausencia/ 25 gr (n= 5; c= 0)

Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores aplicables.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	De las cuales	Valor	Unidades
Grasas			
	Total	3.6	Mg/100g
	Ácidos grasos saturados	1.07	Mg/100g
	Ácidos grasos insaturados	-	Mg/100g
Hidratos de carbono		0.3	Mg/100g
Proteínas		18.1	Mg/100g
Energía		106	Kcal

Conforme al ANEXO V del REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el presente producto está exento del requisito de información nutricional obligatoria en el etiquetado.

La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes:

- *Tabla de composición de alimentos. 7ª Edición, 2002. Novartis Consumer Health S.A.*
- *Répertoire general des aliments. 2e édition, 1995. JC Javier, J Ireland-Ripert, C Toque, M Feinberg, eds.*
- *Food Composition and Nutrition Tables 1989/90. SW Souci, W Fachman H Kraut, eds.*
- *Tablas de composición de alimentos españoles. 1996. Ministerio de Sanidad y Consumo.*

8. CERTIFICADO AUSENCIA OGM

DISTRIBUCIONES HIDALGO, S.L. certifica que el producto de la presente ficha no es un Organismos Genéticamente Modificado y no contiene O.G.M., en el sentido de la parte A artículo 2 de la directiva CE 2001/18 del 12/03/2001 y lo indicado en La Directiva 2003/89/CE.

Por tanto, no le conciernen las menciones específicas de etiquetado exigidas por los Reglamentos CE 1830/2003 y CE 1829/2003.

1. ALÉRGENOS

Alérgeno	Presente como ingrediente	Presente en la línea de producción	Posible contaminación cruzada en la planta
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados,	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communisL.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados	NO	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO

9. PRESENTACIONES / FORMATOS ENVASADO/ ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Formato unidad de venta- Envasado	Peso neto unidad de venta aprox.	Embalaje	Nº Unidades /Envase	Nº Unidades /Embalaje
Tarrina Bisagra (PP)	0.5 - 1 Kg	Caja	Variable	Variable

- **Etiquetado:** Denominación del producto, Origen, Razón Social y Domicilio, RGSEAA, Nº de Lote, Fecha de Caducidad, Condiciones de Conservación, Peso Neto/ Unidades. Código de Barras.
- **Nº de Lote:** Asignación interna por nuestro programa informático de gestión en función de la producción (XXXXX).

10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenamiento en refrigeración entre 0-3º C
- Transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0-3º C

FICHA TECNICA PESCADO – FILETE DE MERLUZA

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	EL IMPERIO DE LAS CARNES
DIRECCIÓN:	CRA. 59B No.131-57
Nº TELÉFONO:	6014796680
Nº CELULAR	3143872938

2. DATOS DEL IMPORTADOR

NOMBRE EMPRESA:	MMV.
DIRECCIÓN:	AUTIOISTA NORTE # 169 LOCAL 115
Nº TELÉFONO:	7047780

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. MATERIAS PRIMAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIE	MÉTODO DE PRODUCCIÓN	ARTE DE PESCA
Merluza del cabo	*Merluccius spp. (Merluccius capensis, Merluccius paradoxus...)*	Atlántico Sudeste	Redes de arrastre Sedales y anzuelos

3.2. INGREDIENTES

Puede contener **crustáceos y moluscos.**

3.3. LISTA ALÉRGENOS

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011.
(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. (NC) Indica que no contiene el alérgeno.

Presencia de:	SI	PC	NC
*Cereales que contengan gluten			x
*Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	
*Huevo y productos a base de huevo			x
*Pescado y productos a base de pescado	x		
*Cacahuete y productos a base de cacahuete			x
*Soja y productos a base de soja			x
*Leche y sus derivados (incluida lactosa)			x
*Frutos con cáscara y derivados			x
*Apio y productos derivados			x
*Mostaza y productos derivados			x
*Sésamo y productos a base de sésamo			x
*Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO2)			x
*Altramuces y productos a base de altramuces			x

Fecha: 02/01/2022

Presencia de:	SI	PC	NC
*Moluscos y productos a base de moluscos		x	
OGM > 0,9%			x

4. CARACTERISTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Filetes de merluza con piel, ultracongelados, sin glaseo. Envueltos individualmente en bolsa plástica. Envasado en caja de5kg.

Clasificación:

2/4 Oz. 55g – 115g. Cod 173010
4/6 Oz . 115g – 170g. Cod 173011
6/8 Oz. 170g – 230g. Cod 173012

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Filete de merluza con piel 5 kg Ultracongelado Pescanova.

4.2. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	318
Valor Energético (kcal)	75
Grasas (g)	1,8
de las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de Carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	14,8
Sal (g)	0,35
Omega 3 EPA + DHA (mg)	411

4.3. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Materia extraña	Ausencia	Visual	Continuo	Control Calidad

4.4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Listeria	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	Trimestral	Laboratorio Interno
Salmonella / 25g	Ausencia	NF ISO 6579	Trimestral	Laboratorio Interno

4.5. CARACTERISTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Cadmio	< 0,05 mg/Kg peso fresco	AOAC 999.11	1 /caladero y campaña	Laboratorio externo
Mercurio	< 0,5 mg/Kg peso fresco	Espect. absorción atómica	1 / caladero y campaña	Laboratorio externo
Plomo	< 0,3 mg/Kg peso fresco	Espect. absorción atómica	1 / caladero y campaña	Laboratorio externo

4.6. PREPARACIÓN

Descongelar y preparar al gusto.

4.7. MARCADO DE FECHAS

Cada filete contiene fecha de vencimiento y lote individualmente

4.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18ºC hasta la fecha de consumo preferente. No volver a congelar una vez descongelado.

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

Unidad de venta básica					
Descripción	**Nº Elemen.**	**P. Uni.(g)**	**P. Tot.(g)**	**Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)**	**Material**
Bolsa individual	1	2,5	2,5	330 X 120 X 25mic	LDPE

Caja o Retráctil					
Descripción	**Nº Elemen.**	**P. Uni.(g)**	**P. Tot.(g)**	**Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)**	**Material**
Caja Máster (tapa+fondo)	1	230	245	382 x 245 x 60	Cartón Corrugado

FICHA TECNICA PESCADO – FILETE DE MERLUZA

Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)	Material
Film de embalaje	1	300	300		Plástico
Etiqueta pallet	2	5	10	210x150	Papel

Peso neto unidad de venta (g):	5.000
Nº de unidades de venta por caja o retráctil:	1
Peso neto por caja o retráctil (g):	5.000
Nº de cajas o retráctil por pallet:	200
Peso neto del pallet (g):	1.000.000

Fecha: 02/01/2022

EL IMPERIO DE LAS CARNES
NIT.: 80513666-8
CRA 59B #131-57 TEL 6176234-3143872938
BOGOTA D.C (CIUDAD JARDIN NORTE)

Nombre del Producto	***PAJARILLA***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016, - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o implementación del sistemaHACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Denominado bazo, adherido al cuajar. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos desangre; sin exceso de: rilas, grasa tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenersehasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentesfísicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que lasmodifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan

	Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien selladas con nudo. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de 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". - Cumplir con la 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". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el 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". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

EL IMPERIO DE LAS CARNES M.

NIT. 8051366-8

Cra. 59B No. 131-57 Ciudad Jardín Norte – Tel. 6176234 – Bogotá D.C

FICHA TECNICA

PRODUCTO PECHUGA DE POLLO

DESCRIPCION FISICA	Pechuga de pollo, lóbulo del músculo pectoral del pollo separada del cuerpo por corte anatómico, obtenida en condiciones higiénicas. Se comercializa entera ó fileteada.
CARACTERISTICAS	Producto de consistencia firme y compacta al tacto de aspecto liso, sin coloraciones anormales, firme y olor y sabor característicos. Ausencia sustancias extrañas de cualquier naturaleza, ausencia de residuos de acción farmacológica y contaminante en general, sin hematomas ni sanguinolentos. Fisicoquímicos: Humedad máxima: 72% Proteína mínima: 16% Fosforo: 0.30%.
TIPO DE TRATAMIENTO PROCESO DE ELABORACION	Proceso mediante el cual se le adiciona a la carne de pollo una mezcla de sales y fosfatos para resaltar y mejorar el sabor y la jugosidad a la vez que se estabiliza el producto porque las sales como conservantes naturales, junto con la reducción rápida de temperatura a un rango entre 0° y 2° grados, detienen el crecimiento bacteriano, alargando la vida útil del producto. La salmuera es adicionada por el método de inyección. Las agujas al penetrar en la carne de pollo efectúan un suave corte del musculo, realizando así el proceso de suavizar la carne, nos arroja un producto de excelente palatabilidad, presentación y vida útil.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Grado alimentario de primer uso, producto empacado en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua o sangre. *Empacado en bolsas de polietileno 5Ud, con un peso promedio de 710gr a 900gr, embalado en canastas plásticas por 25Ud. *Empacado en bolsas de polietileno 7Ud, con un peso promedio de 500gr a 700gr, embalado en canastas plásticas por 42Ud. *Empacado en bandeja de polietileno espumado 1Ud con un peso promedio de 500gr a 700gr, recubierto con una película de PVC y embalado en canastas plásticas por 30 bandejas. *Empacado a granel en bolsas de polietileno 25Ud, con un peso promedio de 710gr a 900gr, embalado en canastas plásticas por 25Ud. *Empacado a granel en bolsas de polietileno 42Ud, con un peso promedio de 710gr a 900gr, embalado en canastas plásticas por 42Ud.
CONSERVACION	Producto refrigerado a 2°C – 2°C 11 días Producto Congelado a 18°C – 12 meses
RECOMENDACIONES DE MANEJO	Producto crudo que requiere ser cocinado completamente mediante diversas preparaciones de calor húmedo, seco o microondas antes de ser consumido; dirigido a todo el publico en general, con las siguientes instrucciones de manejo: Lave las manos y superficies de trabajo antes y después de manipular el pollo. Conservé este producto refrigerado para su consumo inmediato. En caso de almacenamiento congele. Almacene el producto bien protegido y no mezcle con otros productos. Descongelar en el refrigerador o en el microondas. Después de descongelar no volver a congelar. Cocine totalmente el producto. Mantén bien calientes los alimentos, refrigere sobras inmediatamente o deséchelas en la caneca para residuos Este producto se puede consumir frito, cocido o asado.

FIRMA **SELLO**

KUMIS
Nombres Fantasía: Kumis Tradicional, kumis Original
Marcas: Alpina, Yogo-Yogo

COPIA NO CONTROLADA

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Colombia: Kumis entero con dulce.

2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Leche fermentada, obtenida a partir de leche semidescremada higienizada, coagulada por la acción de los *Streptococcus lactis y/o cremoris*, endulzado con azúcar, color y aroma característico.

3. COMPOSICION CUALITATIVA

Leche entera higienizada, azúcar, fermentos lácticos.

4. REQUISITOS FISICO QUIMICOS

Requisito	Mínimo	Máximo
Materia grasa % m/m	2,5	-
Sólidos lácteos no grasos % m/m	7,0	-
Acidez como ácido láctico % m/m	0,6	1,2
Prueba de fosfatasa	Negativa	

5. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

Requisitos	n	m	M	c
NMP Coliformes totales / g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales / g	3	< 3	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras / cm^3	3	200	500	1

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

6. PRESENTACION, REGISTRO SANITARIO Y CODIGO DE BARRAS

Presentaciones	Registros Sanitarios	Códigos de barras
- Kumis Alpina Vaso 150 g, 200 g - Yogo Kumis 150 gr - Kumis Alpina Botella 200 g 750 g - Kumis Alpina garrafa 1750 g, - Kumis garrafa 5 litros. - Kumis Alpina Bolsa 1000 g. - Kumis Alpina bolsa x 100, 150 y 200 g	RSIAE02M13186	7702001048076 (Vaso 200g) 7702001048519 (Bot. 750 g) 7702001048045 (Bot.200 g) 7702001048656 (Gaf. 1750g) 7702001048106 (Bolsa 1000 g)

7. EMPAQUE Y EMBALAJE

8.1 EMPAQUE

- Vaso de poliestireno impreso, termosellado herméticamente con foil de aluminio, con capacidad para 150 g y 200 g.
- Botella y Garrafa plástica de Polipropileno con capacidad para 750 g, 1750 g y 5 litros.
- Bolsa plástica polietileno de baja densidad coextruido de tres capas para 100,150 y 200 g
- Vaso en poliestireno blanco termoformado impreso, herméticamente sellado con foil de aluminio, capacidad 70 g, 95 g, 100 g, 105 g, 120 g, 125 g, 130 g, 135 g, 150 g, 180 g, 200 g, 250 g.
- Empaque aséptico en vaso termoformado en línea a partir de una lámina plástica coextruida de alta barrera, foil multicapa de alta barrera y etiqueta de papel termoadherible, presentación 250 g, gramos o mililitros
- Empaque aséptico de cartón multicapa (tetra brik) compuesto por 7 capas de alta barrera, presentaciones de 200 g, 250 g, 500 g, y 680 g, 1000 gramos o mililitros
- Botella soplada en polietileno de alta densidad, pigmentada en blanco herméticamente tapado con tapa rosca plásticas inyectada polietileno de alta densidad, con capacidad de Botella 150 g, 180 g, 200 g, 210 g, 220g, 230 g, 250 g, 680 g, 500 g, 750 g, 1000 g,
- Garrafa de 1600 g, 1650 g, 1750 g, 5 litros, 10 litros.
- Bolsa plástica a partir de la lámina coextruida de polietileno de baja densidad pigmentada en blanco e impresa, herméticamente sellada al calor (horizontal y verticalmente), con capacidad para 150 g, 180 g, 200 g, 250 g, 500 g, 680 g, 750 g, 900 g, 1000 g.
- Vaso plástico termoformado en lámina coextruida de alta barrera termosellado herméticamente con foil (aluminio con coextrusión) con capacidad para 100 g, 120 g, 125 g.130g, 135 g, 150 g, 200 g, y 250 gramos o mililitros
- Bolsa de alta barrera, fabricada por coextrusión y compuesta por polietileno blanco, EVOH y polietileno transparente o blanco, capacidad 150 g, 180 g, 200 mL, 250 mL, 500 mL, 680 g, 750 mL, 900 mL y 1 litro
- Bolsa media barrera, fabricada por coextrusión y compuesta por polietileno blanco, polietileno negro o blanco y polietileno transparente o blanco, capacidad 150 g,, 180 g, 200 mL, 250 mL, 500 mL, 680 g, 750 mL, 900 mL y 1 litro

8.2 EMBALAJE

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

COPIA NO CONTROLADA

Tabla 2 UNIDADES POR CUBETA

Presentación	Número de unidades
150 g y 200 g	108
750 g	35
1000 g	30
1750 g	16
5000 g	3

8. VIDA UTIL

Kumis Bolsa x 150 g 34 días contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.
Kumis vaso x 150 g, 200 g; 35 días contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.
Botella 1000 g, 1750 g; 31 días contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.
Bolsa 1000 g; Garrafa 5 L, 34 días contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MANEJO Y TRANSPORTE

El producto se debe mantener almacenado a una temperatura de 2 °C a 4 °C.
La distribución se debe hacer en carros refrigerados, con temperatura entre 2 °C - 4 °C.

10. CONTENIDO NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño por porción 200 mL
Porciones por empaque 5

Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de Grasa 45
	% Valor Diario *
Grasa Total 5g	**8%**
Grasa Saturada 3g	**15%**
Colesterol 10mg	**3%**
Sodio 0mg	**0%**
Carbohidrato Total 23g	**8%**
Fibra Dietaria 0g	**0%**
Azúcares 23g	
Proteína 5g	
Vitamina A 15% •	Vitamina C 3%
Calcio 15 % •	Hierro 0%

* El porcentaje del Valor Diario se basa en una dieta de 2000 calorías.

COPIA NO CONTROLADA

11. RECOMENDACIONES Y USOS

- Las bebidas lácteas de Alpina son alimentos perecederos, por lo cual deben mantenerse refrigerados a temperaturas entre 2 °C - 4 °C.
- En las cavas de almacenamiento, procurar mantener la altura de los arrumes de cubetas por tipo de producto y asegurando la permanente circulación de aire refrigerado. “Nunca obstruir el frente y alrededores de los difusores de la cava con arrumes de cubetas u otros objetos”.
- Cuenta con diferentes presentaciones que son ideales para consumo en cualquier momento del día.

12. CERTIFICACIONES Y NORMAS DE CALIDAD UTILIZADOS

Las normas de calidad para éste producto, corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones emitidas por el Ministerio de la Protección Social - República de Colombia:

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

- Resolución 17855 de 1984. Recomendación Diaria de Consumo de Calorías y Nutrientes.

- Resolución 02310 de 1986 Producción, procesamiento, transporte y comercialización de derivados lácteos.

- Resolución 616 de 2006. Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.

- Norma Técnica Colombiana 805 Productos Lácteos, Leches Fermentadas, clasificada como no obligatoria. Pertenecientes al Instituto Colombiano de Normas Técnicas (ICONTEC).

COPIA NO CONTROLADA

FICHA TECNICA AVENA POMAR

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 Vaso (200 ml)

Número de Porciones: 4.5 Aprox.

Cantidades por porción	
Calorías 160	Calorías de la Grasa 35
	Valor Diario*
Grasa Total 4g	**6%**
Grasa Saturada 2g	**10%**
Grasa Trans 0g	
Colesterol 5mg	**2%**
Sodio 95mg	**4%**
Carbohidrato Total 24g	**8%**
Fibra Dietaria 0g	0%
Azúcares 22g	
Proteína 6g	**12%**
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 10%	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.

Cada porción (200 ml) aporta:

Calorías	Grasa Total	Grasa Sat.	Sodio	Azúcares
160	4g	2g	95mg	22g
8%*	6%	10%	4%	**

*** Del porcentaje del valor diario recomendado de 2000 calorías. ** No existe valor diario de referencia**



CREMA DE LECHE

SEMIENTERA

DENOMINACIÓN	CREMA DE LECHE SEMIENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)
MARCA	ALQUERÍA
DESCRIPCIÓN	La crema de leche semientera Alquería es el producto que se obtiene a partir de la separación de la porción grasa de la leche por centrifugación. La crema se somete a un proceso térmico en flujo continuo que consiste en llevarla 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. Posteriormente es enfriada a temperatura ambiente y envasada asépticamente en un empaque especial con barreras a la luz y al oxígeno que la mantiene en óptimas condiciones.
SEGMENTO DEL MERCADO	Es un producto dirigido a consumidores de todas las edades. Es especialmente utilizado como ingrediente en diferentes preparaciones culinarias como postres, dulces, ensaladas, sopas, salsas, entre otras.
INGREDIENTES	Crema de leche, emulsificantes (ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol y/o carragenina y/o goma guar) y estabilizantes (polifosfatos y citrato de sodio).
VIDA ÚTIL	**Bolsa:** 90 días a partir de la fecha de fabricación. **Caja Tetrapak®:** 180 días a partir de la fecha de fabricación.
REGISTRO SANITARIO	**RSAE02I15401** Vigente hasta el 02 de Junio de 2021

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Acidez	%m/m A.L.	0,08 – 0,12
	Grasa	%m/m	30 – 34
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Prueba de esterilidad comercial		Satisfactoria

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	**Bolsa:** Coextrusión multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno (EVOH) y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos.

	Caja Tetrapak®: Estructura multicapa de papel, polietileno y aluminio, que forma una barrera contra la luz y el oxígeno, y protege el producto de los agentes externos que ocasionan su descomposición con el paso del tiempo.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Cantidad por porción de 15 g** **Calorías** 45 — Calorías de grasa 45 **Valor diario*** **Grasa Total** 5 g — **8 %** Grasa saturada 3,5 g — 18 % Grasa trans 0 g **Colesterol** 15 mg — **5 %** **Sodio** 10 mg — **0 %** **Carbohidratos Totales** 0 g — **0 %** Fibra Dietaria 0 g — 0 % Azúcares 0 g **Proteína** 0 g — **0 %** Vitamina A 4 % — Vitamina C 0 % Calcio 0 % — Hierro 0 %

PRESENTACIONES COMERCIALES	**PRESENTACIÓN**		**CÓDIGO DE BARRAS**
	Bolsa	50 g	770 2177 016732
	Bolsa	125 g	770 2177 007884
	Bolsa	200 g	770 2177 003572
	Caja	225 g	770 2177 015186
	Bolsa	900 g	770 2177 009123
	Ristra	50 g x 12 und	-
	Caja Display	125 g x 8 und	770 2177 013373
	Caja Display	200 g x 24 und	-
	Caja Display	225 g x 24 und	1 770 2177 015186

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. Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores. 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.

Copia No Controlada

	Agítese antes de consumir. Almacenar a temperatura ambiente o refrigeración. Después de abierto, manténgase refrigerado y consúmase preferiblemente en el menor tiempo posible. Para batir, manténgase refrigerada a 4°C por 24 horas (presentaciones de 50, 125, 200, 225 g)/48 horas (presentación de 900 g) antes de su uso.
NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO	**Resolución 2310 de 1986:** Reglamento técnico sobre el procesamiento, la composición, los requisitos, el transporte y la comercialización de los derivados lácteos. **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.

Copia NO Controlada

Información General

Tema
Plan HACCP

Fecha Próxima Revisión
2019-01-01

Aprobaciones Documento

Acción	Ejecutada por	Fecha Inicial	Fecha Final
Elaboró	Mario Alejandro Rodriguez Lopez (Especialista Senior Asuntos Regulatorios)	29/03/2017 09:59:06 a.m.	31/03/2017 07:55:42 a.m.
Revisó	Jaime Andres Supelano Castellanos (COORDINADOR DE INVESTIGACION Y DESARROLLO)	31/03/2017 07:55:42 a.m.	31/03/2017 10:11:37 a.m.
Aprobó	Carolina Alarcon Campos (Gerente Senior De Aseguramient)	31/03/2017 10:11:37 a.m.	03/04/2017 09:38:17 a.m.
Aprobó	Andrea Johanna Bejarano Bernal (Coordinador Senior Innovacion Y Renovacion)	03/04/2017 09:38:17 a.m.	11/04/2017 10:43:58 a.m.

Historial de Versiones

Fecha de Publicación	Versión	Descripción de cambios
2017/04/18	2	Actualización de composición.
2015/05/27	1	-

Grupos con Permisos de Consulta
Usuario Alqueria
Todos

Contenido

Copia NO Controlada

FICHA TECNICA HELADO COLOMBINA

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 bola pequeña (45 g)		
Número de porciones: aprox. 56		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	197	**90**
Grasa total	9,2 g	4,1 g
Grasa saturada	**4,6 g**	**2,1 g**
Grasa trans	**0,0 mg**	**0,0 mg**
Carbohidratos totales	26 g	12 g
Fibra dietaria	0,0 g	0,0 g
Azúcares totales	22 g	9,8 g
Az. Añadidos	**18 g**	**8,1 g**
Proteína	2,6 g	1,2 g
Sodio	**44 mg**	**20 mg**
Vitamina A	0,00 µg ER	0,00 µg ER
Vitamina D	0,00 µg	0,00 µg
Hierro	0,00 mg	0,00 mg
Calcio	92 mg	41 mg
Zinc	0,00 mg	0,00 mg





FICHA TECNICA KUMIS POMAR

INFORMACIÓN NUTRICIONA

Tamaño por porción: 1 Vaso (150gr)

Número de Porciones: 1

Cantidades por porción	
Calorías 160	Calorías de la Grasa 45
	Valor Diario*
Grasa Total 5g	**8%**
Grasa Saturada 2,5g	13%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 15mg	**5%**
Sodio 85mg	**4%**
Carbohidrato Total 23g	**8%**
Fibra Dietaria 0g	0%
Azúcares 18g	
Proteína 5g	**10%**
Vitamina A 8%	Vitamina C 0%
Calcio 25%	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.

Cada porción de 1 vaso (150g) contiene:

160	5g	2,5g	85mg	18g
Calorías 8%*	Grasa total 8%	Grasa saturada 13%	Sodio 4%	Azúcares **



FICHA TECNICA LECHE COLANTA



Información Nutricional
Nutrition Facts

Tamaño por porción / Serving size: 1 Vaso (200 ml) 6,7 fl oz
Porciones por envase / Servings per container: 1

Cantidad por porción / Amount per serving	
Calorías / Calories 120	
Calorías de grasa / Calories from fat 50	
	%VD*/%DV*
Grasa Total / Total Fat 6 g	9%
Grasa Saturada / Saturated Fat 3,5 g	18%
Grasa Trans / *Trans* Fat 0 g	
Colesterol / Cholesterol 20 mg	7%
Sodio / Sodium 110 mg	5%
Carb.Total / Total Carb. 10 g	3%
Fibra Dietaria / Dietary Fiber 0 g	0%
** Azúcares / Sugars 9 g	
Proteína / Protein 6 g	12%
Vitamina / Vitamin A 15%	Vitamina / Vitamin D_3 15%
Vitamina / Vitamin C 0% Calcio / Calcium 25%	Hierro / Iron 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. *Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet.

** Corresponde a la lactosa/Corresponds to lactose.
Contiene leche/Contains milk.
Se procesa en una planta que usa avena y soya.
Processed in a plant that uses oatmeal and soy.



FICHA TECNICA LECHE POMAR

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 Vaso (240 ml)
Número de Porciones: 3 Aprox.

Cantidades por porción	
Calorías 150	Calorías de la Grasa 70
	Valor Diario*
Grasa Total 8g	**12%**
Grasa Saturada 4.5g	**23%**
Grasa Trans 0,5g	
Colesterol 35mg	**12%**
Sodio 150mg	**6%**
Carbohidrato Total 12g	**4%**
Fibra Dietaria 0g	0%
Azúcares 12g	
Proteína 7g	**14%**

Vitamina A 15% — Vitamina D3 35%

Vitamina C 0% — Calcio 25% — 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.

Cada porción (240 ml) aporta:

Calorías	GrasaTotal	Grasa Sat.	Sodio	Azúcares
150	8g	4,5g	150mg	12g
8%*	12%	23%	6%	**

* Del porcentaje del valor diario recomendado de 2.000 calorías
** No existe valor diario de referencia



FICHA TECNICA QUESO CAMPESINO DOÑA LECHE

	FICHA			**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO QUESO CAMPESINO**					
									Página 1 de 4
Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Lácteos - San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha Última Revisión**	
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo		Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad Lácteos San Pedro		Adm. Carlos González Director División Comercial		oct-06		2017, 12, 27	
						Versión		4	
						Código		1522	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO	
NOMBRE	QUESO FRESCO, SEMIDURO, GRASO. QUESO CAMPESINO.
CLAIMS	No aplica.
No. DE REGISTRO	*RSA-004757-2017* RSIAA02M23997. *(Autorizado sólo para el agotamiento de empaques, debido a la renovación y cambio de registro Sanitario).*
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®.
DEFINICIÓN	Producto pasteurizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche entera *pasteurizada.* Cloruro de sodio. Cultivo láctico. Estabilizante (cloruro de calcio) *Máx. 0,02%*. Cuajo.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	*Contiene leche.*
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Elaborado con leche entera pasteurizada y adicionado con cloruro de sodio, cultivo y cuajo.



Producimos: Queso Monteloro, Campesino, Doble Crema, Mozarella, Mantequilla, C/Leche, Leche Condensada, Yogurt y Kumis



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO FRESCO DOBLE CREMA - Graso Semiduro **VERSION: 01-2010**

NOMBRE	***QUESO FRESCO DOBLE CREMA Graso Semiduro***	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un queso fresco, ácido, de pasta semicocida e hilada, de consistencia semiblanda, es una cuajada de consistencia elástica que confiere caracteristicas significativas en el producto.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Sabor, color, olor caracteristicos del producto, con textura elástica propia del queso de pasta hilada.	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Materia grasa %m/m	**min. 45**
	Proteina total %	**18,61**
	Carbohidratos totales %	**3,82**
	Prueba de fosfataza	**negativa**
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Conforme a la Resolución 01804/1989	
PORCENTAJE COMPOSICIONAL	Leche entera 99,76% Cloruro de Calcio 0,02% Cuajo 0,001% Sal 0,19% Sorbato de potasio 0.01% Benzoato de sodio 0.01%	
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	La temperatura del almacenamiento de este producto debe ser de 4 +/-2ºC - refrigerado Despues de abierto consumase en el menor tiempo posible Debe de asegurarse que el manejo del producto del almacenamiento y transporte cumpla con los requisitos minimos de calidad, higiene y temperatura requeridos.	
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Este producto se empaca en bolsas al vacío . Las presentaciones son por 250g, 400g y 500g	
VIDA ÚTIL	Se estima vida de anaquel de 20 a 30 días	
TRANSPORTE	Vehículo para transporte de alimentos con sistema de refrigeracion, con concepto sanitario vigente.	

Elaboró: MARTHA PATRICIA VICTORIA FLÓREZ -Jefe de Calidad-

FICHA TECNICA YOGURT POMAR

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 Vaso (200 ml)

Número de Porciones: 4.5 Aprox.

Cantidades por porción	
Calorías 160	Calorías de la Grasa 35
	Valor Diario*
Grasa Total 4g	**6%**
Grasa Saturada 2g	**10%**
Grasa Trans 0g	
Colesterol 5mg	**2%**
Sodio 95mg	**4%**
Carbohidrato Total 24g	**8%**
Fibra Dietaria 0g	0%
Azúcares 22g	
Proteína 6g	**12%**
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 10%	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.

Cada porción (200 ml) aporta:

Calorías	Grasa Total	Grasa Sat.	Sodio	Azúcares
160	4g	2g	95mg	22g
8%*	6%	10%	4%	**

*** Del porcentaje del valor diario recomendado de 2000 calorías. ** No existe valor diario de referencia**



COPIA CONTROLADA

Manuelita

FICHA TECNICA AZUCAR REFINADO LIGHT

Código: FT-PLAA-0115

Tipo de Documento: Ficha Técnica

Versión: 005

AZUCAR REFINADO LIGHT

DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO

Azúcar Refinado con stevia Manuelita

NATURALEZA DEL PRODUCTO

Producto natural obtenido de la mezcla de azúcar refinado con estevia.

COMPOSICIÓN

Sacarosa mínimo 99.3%, Estevia (edulcorante de origen natural) máximo 0.5%

DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO

Se mezcla azúcar refinado con 0.5% máximo de estevia, el cual es un edulcorante natural.

DATOS Y CARACTERISTICAS TECNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de medición	Unidad	Especificación
Apariencia	PR-PPAL-0095	N.A.	Cristales blancos o ligeramente transparentes
Sabor	PR-PPAL-0095	N.A.	Dulce Característico
Olor	PR-PPAL-0095	N.A.	Característico

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de medición	Unidad	Especificación	
			Mínimo	Máximo
Polarización	ICUMSAGS2/3-1 NTC 586	ºZ a 20ºC	99.30	--------
Color	ICUMSAGS1/3-7 NTC 5969	UI	--------	80

Humedad	ICUMSAGS2/1/3/9-15 NTC 572	%	--------	0.05
Cenizas	ICUMSAGS2/3/9-17 NTC 570	%	--------	0.05
Plomo	Absorción atómica	mg/kg	--------	0.5
Cobre	Absorción atómica	mg/kg	--------	1.0
Arsénico	Absorción atómica	mg/kg	--------	0.5
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (recuento por Placa)				
Requisito Recuentos	**Método**	**Unidad**	**Mínimo**	**Máximo**
Mesófilos	NTC 3808	UFC/g	----	200
Mohos	NTC 3954	UFC/g	----	100
Levaduras	NTC 3954	UFC/g	----	100
Coli. Totales	NTC 6086	UFC/g	----	10
Escherichia.Coli	NTC 6086	UFC/g	----	Ausencia
INFORMACIÓN NUTRICIONAL - Tamaño por porción 1 cucharadita (5 g)				
Carbohidrato total		g	5	
Azúcares		g	5	
Grasa total		mg	0	
Sodio		mg	0	
Proteína		mg	0	
RECOMENDACIONES DE USO				

USOS E INSTRUCCIONES
Consumo humano directo y/o en preparaciones. No apto para diabéticos. Este alimento no ayuda a reducir peso corporal, excepto cuando hace parte de una dieta que controle la ingesta de calorías. No consumir si se detecta empaque violentado.
PRESENTACIÓN COMERCIAL
Bolsa 454 g, 850 kg, Display para 100 tubitos 2.5 g
EMPAQUE/EMBALAJE
Caja corrugada, Los lotes de empaque son aprobados de acuerdo al plan de muestreo y análisis establecido y el proveedor certifica que todas la materias primas utilizadas en la fabricación, son aptas para estar en contacto directo con alimentos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Almacenar en lugar seco, aislado de humedad y materiales que puedan transferir sabor y olor, evitar dejar el producto expuesto al ambiente una vez abierto.
VIDA ÚTIL
Vida útil: 22 meses a 25°C+/-2°C y Humedad Relativa de 65%+/-5%. a mayor temperatura y humedad puede presentarse aterronamiento
DESCRIPCION DEL LOTE
Cada saco está marcado con un número en tinta, el cual denota un consecutivo de producción. Este consecutivo comienza de cero al inicio de cada año. Cada bolsa de 454 g, 850 g y las cajas para tubitos tienen identificación del lote y fecha de vencimientoTambién lleva impresa la fecha de vencimiento (mes y año). Producido por: Ingenio Manuelita S.A. km 7 vía Palmira - El Cerrito. Valle del Cauca – Colombia, Registro Sanitario RSAV16I37104
ETIQUETADO RELACIONADO CON INOCUIDAD
Producto alimenticio, almacenar en lugar seco, aislado de fuentes de humedad y sustancias que puedan transferir olor y sabor.
VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE
Los vehículos para transporte del producto, deben estar vacíos, limpios, libres de olores, tener carpa completa, ausencia de grasa, de humedad, insectos y plagas en general.
METODO DE DISTRIBUCION
Se entrega directamente al cliente y a los Centros de distribución (CENDIS) que también entregan a los clientes

DECLARACION DE ALERGENOS
No hay presencia de alérgenos en el proceso de producción de azúcar refinado. (Lista de alérgenos: productos lácteos, huevos, pescado, mariscos, nueces, cacahuates o maní, semillas de sésamo, soya, nogales, almendras, marañón, castañas, avellanas, macadamia, piñones, pistachos, trigo y otros granos que contienen gluten como avena, centeno, cebada; sulfitos ≥ 10mg/kg, Tartrazina o Amarillo N°5, Amarillo Sunset o Amarillo N°6)
LEGISLACION
Resolución 5109 (Requisitos de etiquetado). Resolución 333,Rotulado nutricional, Resolución 4506 Niveles contaminantes para alimentos,Resolucion 2906 requisitos para residuos de plaguicidas.

2.FIRMAS

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Holmes Andres Tigreros Analista de Insumos y Calidad	Roosembert Polanco Banderas Jefe Laboratorio Dual Ingrid Lorena Castaño Rodriguez Analista laboratorio	Javier Rodriguez Jefe Producción 2019-08-23

3.ANEXOS

Por Favor ingrese aquí los Anexos

4.DOCUMENTOS RELACIONAD0S

Por Favor ingrese aquí los Documentos Relacionados.

5.DOCUMENTOS EXTERNOS

Por Favor ingrese aquí los Documentos Externos.



Tiempo de cocción:

Al dente 12 - 15 minutos

Cada porción de 80g contiene

Calorías	Azúcares	Grasa Total	Sodio
280	2g	0g	10mg
14%	2%	0%	0%

Del porcentaje del valor diario recomendado para adultos*

Tabla Nutricional

Tamaño de la porción 1/3 paquete (80 g)

Porciones por envase aprox 3		**Cantidad por Porción**		**Calorías 280**	CDG(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 59 g**	**20%**		
Fibra Dietaria 4 g	16%	Azúcares 2 g		**Proteína 11 g**	**22%**	Vitamina A	10%	Vitamina C	0%		
Vitamina B1	30%	Vitamina B2	20%	Niacina	20%	Ácido Fólico	60%	Hierro	50%		
Calcio	0%	Zinc	10%								

*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 calórica.

	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	2.400 mg	2.400 mg
Carbohidratos Totales		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo Grasa 9			
Carbohidratos 4			
Proteína 4			

FABRICA DE CHOCOLATE	FICHA TECNICA CHOCOLATE ZAPATOCA		CODIGO: FTZC
	Fecha de Elaboración: Febrero del 2020	Versión: 001	

CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR ZAPATOCA



1. DENOMINACION DEL PRODUCTO

Chocolate de mesa con azúcar **ZAPATOCA**

2. INGREDIENTES

Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor natural canela.

3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- COLOR: Café oscuro
- OLOR: Aroma chocolate
- SABOR: chocolate dulce.
- ASPECTO: Pasta dura.

4. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

REQUISITO	Chocolate de mesa con azúcar	Chocolate de mesa amargo o sin azúcar
Total de extracto seco de cacao %	≥ 20	≥ 99
Manteca de cacao %	≥ 11	≥ 48
Extracto seco magro de cacao %	≥ 9	≥ 44.5

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Microorganismo	Método de análisis empleado	Límite Máximo
Detección de Salmonella/25g	Recuento en placa	0

6. CONTAMINANTES

Contaminante	Límite Máximo
Plomo (Pb)	2 mg/kg
Aflatoxinas	20 mg/kg

7. EMPAQUE

FlowpackBilàmina compuesta de PET + PEBD BLANCO

8. PRESENTACION COMERCIAL

500g

9. VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE CONSERVACION:

- 2 años conservar en un lugar seco, fresco a temperatura ambiente, libre de olores y de humedad.

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**	

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO		
	PROCEDIMIENTO CONTROL CALIDAD EN PROCESO PRODUCTIVO		
VERSION 02	ENERO DE 2013	CODIGO FT Cd -10	PAGINA 1 DE 2

HOJUELAS MAÍZ AZUCARADAS

Cereal para el desayuno a base de maíz enriquecido con vitaminas y minerales

FABRICANTE	PROCESADORA NACIONAL DE CEREALES SA
NIT	811022715 - 4
TELEFONO	(4) 372 08 74
DENOMINACION DEL PRODUCTO	Cereal para el desayuno a base de maíz enriquecido con vitaminas y minerales
MARCA	ZAPATOCA
PRESENTACION COMERCIAL	por requerimiento
MATERIAL DE EMPAQUE	BOPP laminado polietileno
EMBALAJE	CARTON CORRUGADO
LEGISLACION Y NORMAS	Decreto 3075 de 1997 BPM, Resolución 5109 de 2005 información de rotulado y NTC 3749 cereales listos para desayuno
REGISTRO SANITARIO	RSAA10I12505
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**ESPECIFICACIONES**
color	color amarillo con apariencia blanquecina dada por el azúcar
sabor	sabor a maíz tostado, dulce, propio del producto

PARAMETROS FISICO - QUIMICOS	MINIMO	MAXIMO
Humedad		5%
proteína	3,5%	
cenizas		3%
carbohidratos totales	80 % APROX	
PARAMETROS MICROBIOLOGICOS	**MINIMO**	**MAXIMO**
mesófilos UFC		< 5000
coliformes totales NMP		< 3
coliformes fecales NMP		< 3
mohos y levaduras UFC/g		< 100
salmonella en 25/g	negativo	
bacillus cereus	< 100	
METALES PESADOS	**MINIMO**	**MAXIMO**
Arsénico		1 ppm
Plomo		1 ppm
ALFLATOXINAS	**MINIMO**	**MAXIMO**
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2		10 ppb

MERCADOS · DROGUERIA ZAPATOCA	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO		
	PROCEDIMIENTO CONTROL CALIDAD EN PROCESO PRODUCTIVO		
VERSION 02	ENERO DE 2013	CODIGO FT Cd -10	PAGINA 2 DE 2

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Almacenar en un lugar fresco, limpio y seco. Por sus características no requiere de condiciones especiales de humedad ni temperatura. Debe estar alejado de olores fuertes. En este lugar es conveniente que el cliente tenga implementado un programa de control de plagas y adicional tenar una correcta rotación del producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE
el producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente aseado.
GESTION AMBIENTAL
La empresa cuenta con un programa de Residuos Sólidos el cual tiene caracterizados los residuos que se generan en cada área de proceso. Estos se clasifican y en su gran mayoría son entregados a un grupo de clientes que certifican su debido uso. Adicional se cuenta con tanques de recolección de aguas lluvias para uso exclusivo en baterías sanitarias.
INGREDIENTES
harina de maíz, azúcar, extracto de malta, sal, colorante (caramelo), vitamina A, vitamina C, vitamina D, vitamina B1, vitamina B2, vitaminaB6, vitamina B12, Acido Fólico, Niacina, Hierro y Zinc

VIDA UTIL	10 MESES EN BUENAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

BALKIS FLOREZ RAMIREZ
Directora Calidad - Desarrollo

Nestlé de Colombia S.A.
NIT.860.002.130-9
SANTAFE DE BOGOTA D.C.
APARTADO AEREO No.5959
CONM: 521 9000

Fecha: ENERO 2017

Señores
(NOMBRE DEL CLIENTE)
(Ciudad)

Carta de Codificación



Continuando con nuestro programa de Innovación y

Recomendada por los profesior

Proporciona un aporte adecuado de nutrientes para
nutricionales en esta im

Código SAP	**Descripción**
12327708	NESTOGENO 2 L COMFORTIS FI Lata24x400gCO

Con esta carta se entrega una única muestra de producto, cuyo úni

Fabricante: Nestlé Mexico
Registro Invima: RSA-002233-2016

RSA-002233-2016

Nota: La leche materna es el mejor alimento para el niño.



/ Renovación presentamos : **NESTOGENO 2 x 400g**,
una opción adecuada en nutrición.

nales de la salud (Pediatras, Médicos Generales, Nutr

niños sanos desde los 6 meses hasta los 24 meses c
portante etapa, para garantizar su adecuado crecimie

	Caja	
Embalaje	**Precio Sin IVA**	**Codigo Barras**
Caja x 24 unidades	$ 468.000	17501058622485

ico fin es la codificación del mismo.

pensando en brindar a la población infantil

icionistas y Enfermeras)

de edad cumpliendo con los requerimientos
nto y desarrollo.

Unidad			% IVA
Precio Sin IVA	Codigo Barras	PVSP	
$19.500	7501058622488	$ 21.060	0%

no es sustituto de la leche materna, es un complemento de la alime

xxxx
Gerente de Canal
Nestle de Colombia S.A

ıtación infantil.

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

RESOLUCION No. 2018022581 DE 28 de Mayo de 2018
Por la cual se Modifica en forma automática una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20117523 **RADICACIÓN:** 20181096021 **FECHA:** 16/05/2018
REGISTRO SANITARIO: RSA-002233-2016 **VIGENCIA** 09/11/2021

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2016043178 del 19 de Octubre de 2016, el INVIMA Concedió el Registro Sanitario Nº RSA-002233-2016 Para IMPORTAR Y VENDER el Producto FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO CON PROBIÓTICOS PARA LACTANTES Marcas NESTLÉ® Y/O NAN PRO 2® Y/O NESTOGENO® Y/O OPTIPRO® Presentaciones Comerciales 400g, 800g, 900g, 1000g, 1100g, 800g, 1200g Siendo el Titular NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C y Fabricante NESTLÉ MÉXICO, S.A. DE C.V. con domicilio en MEXICO, Autorizando como Importador a NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

Mediante Resolución No. 2017006764 del 21 de Febrero de 2017, el Invima autorizó: Cambio en la composición del producto FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO CON PROBIÓTICOS PARA LACTANTES

Mediante Reolución No. 2018011127 del 15 de Marzo de 2018, el Invima autorizó. 1. Adición de presentación comercial: 1400g. Estuche de cartón microcorrugado que contiene 4 bolsas de laminado PET.

Que mediante escrito radicado bajo el número 20181096021 de fecha 16/05/2018 , el Señor PHYLLIS GLEISER, actuando en calidad de Apoderado, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de presentación comercial

CONSIDERANDO

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución Nº 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el **Invima** para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2016043178 fecha 19/10/2016 que concedió Registro Sanitario número RSA-002233-2016 para IMPORTAR Y VENDER, el producto FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO CON PROBIÓTICOS PARA LACTANTES, marcas NESTLÉ® Y/O NAN PRO 2® Y/O NESTOGENO® Y/O OPTIPRO® a favor de NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

En el sentido de autorizar

1. Adición de presentación comercial: **1400g. Estuche de cartón microcorrugado que contiene 2 bolsas de laminado PET 12um,/Al7um/PE60 c/u de 700g.**

MINSALUD Invima 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. 2018022581 DE 28 de Mayo de 2018
Por la cual se Modifica en forma automática una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar al interesado de la presente resolución advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 28 de Mayo de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Coordinadora. Ing. Leonella Ortiz. . Proyectó: Francy K. Torrado

Firma válida

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018.05.30 09:22:44 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

I. INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

CODIGO	12327708	NOMBRE PRODUCTO	NESTOGENO 2 L COMFORTIS FI Lata24x40(				
DESCRIPCION	NESTOGENO 2 L COMFORTIS FI Lata24x400gCO						
MARCA	NESTLE	MARCA PRODUCTO	NESTOGENO				
CATEGORIA	Infant Nutrition Formulas	DURAB.	12 Meses	ORIGEN	México		
USOS	Consumo directo						

II. FORMATO Y PRESENTACION DEL PRODUCTO

	CANTIDAD	U. PRIMARIA		CANTIDAD	UNID.		PESO
CAJA X	1	CAJA	x	24	Unidades	x	400
PALLET X	768	Unidades					

MEDIDAS

CAJA X	CAJA	Milimetros	LARGO	425	ANCHO	316	ALTO	
UNIDAD	UNIDAD	Milimetros	LARGO	104	ANCHO	104	ALTO	

III. CODIGOS DE BARRAS

CAJA	17501058622485	U. VENTA	17501058622485	UNID CONSUMO	75010

IV. REGISTROS

REGISTO SANITARIO	RSA-002233-2016	POSICION ARANCEL		REGISTRO IMPORTAC	

V. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y EXHIBICION

GENERALES	MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO, PROTEGIDO DE CONDICIONES AMBIE EXTERNAS, ALEJADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINACION Y OLOF
OTRAS	

VI. MERCANDISING

UBICAR EN LINEAL DE	Lineal Formulas Infantiles	ADICIONAL 1		ADICIONAL 2	

)gCO

UNID.

Gramos

253

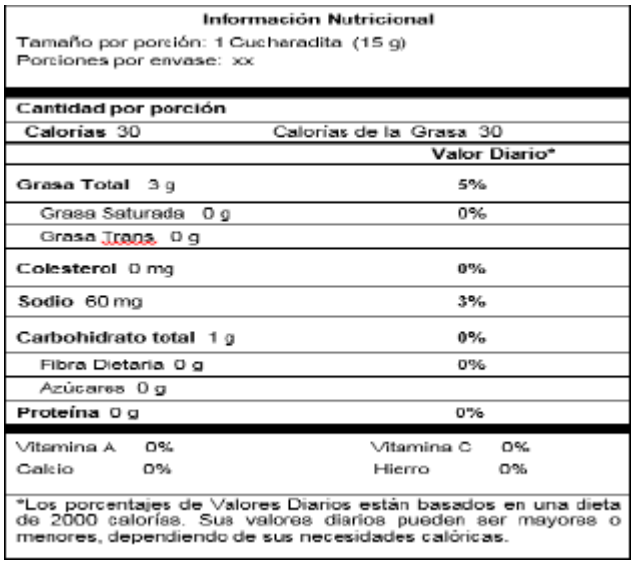
125

)58622488

ENTALES
RES FUERTES

La Constancia	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO
1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
NOMBRE Y CLASIFICACION	Mayonesa Baja en grasa y Calorías
CLAMIS	Baja en grasa y Calorías
N REGISTRO	RSAA17I37413
DEFINICION	Producto emulsionado, que después de fabricado está listo para el consumo.
COMPOSICION	Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante), ácidosórbico(conservante), agua(diluyente) aceite vegetal de maíz y/o aceite de soya(emulsificante), vinagre(acidulante) (agua, ácido acético 99%, ácido cítrico), sal, yema de huevo en polvo(emulsificante), gomaxanthan(estabilizante), harina de mostaza(especia), esencias artificiales(Mayonesa, ajo, limòn) monoglutamato, EDTA(secuestrante), betacaroteno Ccolorante natural), antioxidantes TBHQ y BHT.
COMPONENTES ALERGENICOS	Yema de huevo , aceite de soya. Puede contener trazas de harina de mostaza.
DESCRIPCION DEL PROCESO	Elaborado con yema de huevo en polvo, adicionado con agua, vinar, almidón, edulcorante, especias, colorante y saborizante

ESPECIFICACIONES					
CARACTERITICAS SENSORIALES	Aroma: característico de mayonesa, libre de rancidez. Sabor: característico de mayonesa, libre de rancidez. Color: Viraje del blanco al amarillo pálido. Aspecto: Homogéneo consistencia semi-solida.				
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**REQUISITOS**	**MINIMO**		**MAXIMO**	
	Viscosidad cp Medición (2.5 rpm,agua B)	70000		160000	
	% Acidez	0.37		0.52	
	pH a 20°C	2.8		3.3	
	% Cloruros	1.9		2.6	
	OTROS ANALISIS	**MINIMO**		**MAXIM0**	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**REQUISITO**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Rto de microorganismos mesófilos ufc/g	3	500	1000	1
	NMP de coliformes/g	3	<3	-	0
	NMP coliformes fecales/g	3	<3	-	0
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva ufc/g	3	<100	-	0
	Recuento mohos y levaduras: ufc /g ó ml	3	20	50	1
	Detección de Salmonella: 25g	3			0
CARACTERISTICAS ESPECIALES	NA				
CARACTERISTICAS GENERALES					
PRESENTACION COMERCIAL	200GR				
TIPO DE EMPAQUE	Flexi Pack				
EMBALAJE	Flexy 200g: Caja cartón corrugado de 24 unidades.				
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El arrume máximo permitido es de 5 cajas.Sualmacenamientosehaceensitiofrescoysecoasíseaseguraquelascaracterísticasdelproductoseconservanaptas para el consumo humano durante su vida útil.				
DISTRIBUCION	En vehículos que no proporcionen riego de contaminación y/o proliferación de microorganismos y que protejan el alimento de alteraciones o daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehículo				
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, toxicas, adulterantes, o residuos de sustancias a niveles superiores en los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria. Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.				
TIEMPO DE VIDA UTIL	El producto tiene una duración sanitaria de: Flexy y sachet: 8 meses.				

INFORMACION NUTRICIONAL	 **Información Nutricional** Tamaño por porción: 1 Cucharadita (15 g) Porciones por envase: xx **Cantidad por porción** **Calorías** 30 — Calorías de la Grasa 30 **Valor Diario*** **Grasa Total** 3 g — 5% Grasa Saturada 0 g — 0% Grasa Trans 0 g **Colesterol** 0 mg — 0% **Sodio** 60 mg — 3% **Carbohidrato total** 1 g — 0% 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 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de sus necesidades calóricas. Nota: el tamaño por porción siempre es de 15g , lo que varía son las porciones por referencia
CARACTERISTICAS GENERALES	
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para ensaladas, sándwiches, tortas, perros calientes, hambueguesas, mariscos, Como base para diferentes clases de salsas, atún pollo y con cualquier tipo de alimento que se le quiera dar un sabor característico de la mayonesa. Producto listo para el consumo. Dirigido para toda la población en general que no presenten reacción alérgica al huevo y sus derivados, la mostaza y sus derivados, la soya y sus derivados
PLANTA PROCESADORA	FRUGAL S.A. Calle 80 Sur No 47F 35 Parque Industrial del Sur- Sabaneta (Antioquia).
LEGISLACIÓN APLICABLE	Resoluccion 17882. Ministerio de la protección social. NTC 1756 Requisitos de la mayonesa. Resolucion 005109 de 2005. Ministerio de la proteccion social. Resolución 333 de 2011. Ministerio de la protección social.

ELABORO	Ana Maria Yepes Dir Calidad & I+D	**REVISO**	Ana Maria Yepes Dir Calidad & I+D	**APROBO**	Lina Gomez Gerente

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA PRODUCTOTERMINADO

CÓDIGO: FT-PD-040

VERSIÓN: 001

NOMBRE DEL PRODUCTO			
MIGA DE PAN			
Marca comercial	Comapan	**Permiso sanitario**	NSA-0006807-2019

Descripción del producto	Miga de pan
Ingredientes	Fécula de maíz, almidón de papa, leche en polvo, almidón de yuca, almidón de yuca modificado, clara de huevo, psyllium en polvo, panela, leudante (levadura), aceite vegetal, sal marina, harina de soya, vinagre, quinua en hojuelas, suero de leche, emulsionante (hipromelosa), harina de arroz integral, color natural (caramelo), aroma natural.
Descripción del proceso	- Alistamiento de los ingredientes - Mezcla homogénea de los ingredientes - Dosificación de la mezcla - Empacado del producto - Re-empaque y embalaje del producto
Condiciones de	Almacenar a una temperatura ambiente no superior a 28ºC y una

almacenamiento

humedad relativa no mayor a 70%, protegido de la luz directa y alejado de fuentes contaminantes y olores fuertes.

Una vez abierto: Consumir en el menor tiempo posible.

Presentación y embalaje

Presentaciones:
- Individual de 300g

Embalaje:

Presentación	Embalaje (cm) (ancho x alto x profundo)
Individual 300g	10 ud en caja corrugada 29 x 12 x 29

Material de empaque y dimensiones

Material empaque: laminación de papel natural con pet metalizado

Dimensiones:

Presentación	Ancho (cm)	Alto (cm)	Profundo (cm)
Individual 150g	13	21	4

Vida útil

Vida útil estimada: mínimo 6 meses a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

Días mínimos de recibo: 60 días antes de su fecha de vencimiento.

Días para retiro en punto de venta: 30 días antes de su fecha de vencimiento.

Alérgenos

Alérgenos presentes en el producto

Alergeno	SI	NO
Cereales que contienen gluten		X
Crustáceos y sus productos		X
Huevos y subproductos	X	
Pescado y productos pesqueros		X
Maní, soya y sus productos	X	
Leche y productos lácteos	X	
Nueces de árboles y sus productos derivados		X
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o más		X

Declaración de alergenos: (alergenos presentes en otros productos fabricados en la misma planta): Este producto es elaborado en equipos donde se procesan productos que contienen huevo, leche, nueces de árbol y soya.

Métodos y

Tipo de vehículo: Exclusivo para el transporte de alimentos

controles en el despacho	**Controles:** Verificación antes del cargue: - Vehículo en buenas condiciones de mantenimiento, limpio, en buen estado, estibas adecuadas, libre de insectos, productos químicos y sustancias o materiales que generen olores fuertes. - Los vehículos deben contar con licencia vigente para el transporte de alimentos - Se debe realizar el transporte a temperaturas controladas no superiores a 28°C y humedad relativa no mayor a 70% - El personal a cargo del transporte deberá tener vigente su carnet de manipulación de alimentos.
Requisitos legales y reglamentarios	**Resolución 2674 de 2013** la cual establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requieren de notificación, permiso o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública. También reglamenta los requisitos mínimos que deben cumplir las empresas que fabriquen, envasen y comercialicen alimentos para consumo humano. **Resolución 2906 de 2007** por la cual se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano. **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 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 4126 de 1991** por la cual se reglamenta lo concerniente a los acidulantes, alcalinizantes, reguladores de pH de la acidez utilizados en alimentos. **Resolución 683 de 2012** por la cual se reglamenta los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetivos y envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. **Resolución 16379 de 2003** por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. **INVIMA -** mezclas crudas y cereales.
Uso previsto	**Manipulación razonablemente esperada:** consumo directo **Grupo de consumidores:** apto para personas con intolerancia al gluten, celíacos y niños mayores de 3 años, apto para el público en general. **Grupo consumidores vulnerables:** no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto, no es apto para niños menores a 3 años.

Uso no previsto	**Manipulación no esperada:** este producto no está diseñado para usos farmacéuticos. **Manipulación no intencionada:** consumir el producto cuando presente algún defecto en el sellado, cuando el empaque se encuentra abombado, cuando se evidencie deterioro por presencia de moho u olor rancio no característico.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETRO	**ESPECIFICACIÓN**
Aerobios mesófilos UFC/g	200 - 300.000
Coliformes totales NMP/Bact/g	< 3
Coliformes fecales NMP/Bact/g	<3
Recuento *Staphylococcus aureus* coagulase positive UFC/g	< 100
Recuento mohos y levaduras UFC/g	3.000 - 5.000
Recuento *Bacillus cereus* UFC/g	700 - 1.000
Búsqueda de *Salmonella spp* ausencia / presencia en 25g	Ausencia
Se debe dar cumplimiento con las especificaciones establecidas por el INVIMA - mezclas crudas cereales	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
PARÁMETRO	**ESPECIFICACIÓN**	**PARÁMETRO**	**ESPECIFICACIÓN**
Color	Café	**Sabor**	Característico
Textura	Seco	**Olor**	Característico

INVERSIONES IBR S.A.S.
NIT: 900.857.160-3
TEL: 31853610
BOGOTÁ D.C., COLOMBIA

FICHA TECNICA NO.
12

FICHA TECNICA ACEITE VEGETAL DE SOYA 100%

Marca Comercial del Alimento	ACEITEDE DE SOYA ZAPATOCA
Nombre del Fabricante	INVERSIONES IBR S.A.S.
NIT	900.857.160-3
No. Registro Sanitario	PSA-001728-2018
Descripción del Alimento	Aceite liquido vegetal comestible 100% Soya, extraído de la Soya sin ningún sabor ni olor, el cual ha sido Refinado, Blanqueado y Desodorizado.
Características Fisicoquímicas	Aspecto limpio a 25°C Sabor y olor característicos, libre de materiales extraños y sustancias empleadas en su extracción y refinación. % Acidez expresada como ácido oleico. Máx. 0,08% al momento del empaque. Índice de Peróxido (mg-02/kg) Máx. 1,0 al momento del empaque. *Humedad + Materia Volátil: 0,05%* Impurezas insolubles: 0,05% Cumple con NTC 264
Características Microbiológicas	Coliformes Fecales menor de 3 nmp/ml Coliformes Totales menor de 3 Mohos y Levaduras menor de 10 ufc/ml
Información Nutricional	Por porción de 10ml: Calorías 80 Calorías de grasa 80 C. Proteína: 0 gr. Carbohidratos: 0 gr. Grasas trans: 0 gr. Grasas saturadas: 0 gr. Grasas monoinsaturadas: 1 gr. Grasas polinsaturadas: 6 gr. Colesterol 0 gr.
Ingredientes	Aceite de Soya 100%
Aditivos No contiene	
Presentaciones	Caja de 12 unidades por 900cc Caja de 12 unidades por 1000cc Caja de 6 unidades por 2000cc Caja de 6 unidades por 3000cc Caja de 4 unidades por 5000cc Bidón de aceite por 18lts Bidón de aceite por 20lts
Tipo y Características de Empaque	Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y pet con tapa, garantizando el sellado hermetico. El rotulo del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011 Resolución 288 de 2008. Decreto 3075 de 1997

Condición del Empaque	Corrugado por 48 unidades, 24 unidades, 12 unidades, 6 unidades y 4 unidade correspondientemente.
Condición de Transporte y Almacenamiento:	Vehículo con carroceria furgonada o carpada. Almacenamiento a temperatura ambiente
Vida útil del Producto	12 Meses
Dirección y Teléfono	Transv 60 No. 51B 06 Sur. Tel: 3185836770

IBR. S.A.S.
NIT:900857160-3

Revisado y Aprobado por

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Arroz Diana Doble Vitamor

NTC-671 Arroz Elaborado blanco para consumo humano

2. COMPOSICIÓN

Arroz blanco, Vitamina B6, Vitamina B12 y Acido Fólico,

3. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE

ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR, es envasado en maquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

Tabla 1. Presentaciones comerciales empaquetadas para ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR
½ libra (250 gramos)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	30 Unidades
1 Kilo	15 Unidades
1 Kilo	24 Unidades
2 Kilos	6 Unidades
2.5 Kilos	20 Unidades
2.5 Kilos	6 Unidades
3 Kilos	5 Unidades
5 Kilos	3 Unidades
10 Kilos	1 Unidad
25 Kilos	1 Unidad
50 Kilos	1 Unidad

Posteriormente las bolsas de polietileno impresas que cumplen con las resoluciones:

- 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 para consumo humano.
- Resolución 5109 de 2005 Por medio de la cual se expide el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011 Por medio de la cual se expide el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado

nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional.

Son llevadas por una banda que permite realizar el sellado de manera térmica y automática, el personal encargado de su recepción las acomoda en estibas donde son llevadas a la bodega de producto terminado.

Como las películas de polietileno poseen características asépticas, es decir, tienen barrera contra infecciones e infestaciones, evita el contacto con objetos y olores extraños y es resistente a los golpes por impacto o caída libre, el embalaje de ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR, cuenta con las mejores condiciones de aseguramiento de calidad para su almacenamiento y traslado desde las plantas de DIANA CORPORACIÓN S.A.S a otros centros o distritos en el país.

4. TIPO DE CONSERVACIÓN

AL MEDIO AMBIENTE

Vale indicar que las bolsas de reempaque posee una adherencia especial que no permite el deslizamiento de las planchas entre sí.

5. VIDA ÚTIL ESTIMADA

(52 Semanas)

6. REGISTRO SANITARIO

RSAT10I1302

7. CÓDIGOS DE BARRAS

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR	Código de barras und	Código barras reempaque
½ libra (250 gramos)	25 Unidades	7702511000281	87702511000056
Libra (500 gramos.)	25 Unidades	7702511000014	57702511000019
Libra (500 gramos.)	30 Unidades	7702511000014	57702511000446
1 Kilo	15 Unidades	7702511000021	17702511000028
1 Kilo	24 Unidades	7702511000021	NA
2 Kilos	6 Unidades	7702511000519	27702511000193
2.5 Kilos	25 Unidades	7702511000076	47702511000050
2.5 Kilos	6 Unidades	7702511000076	67702511000061
3 Kilos	5 Unidades	7702511000038	27702511000032
5 Kilos	3 Unidades	7702511000045	37702511000046
10 Kilos	1 Unidad	7702511000083	NA
25 Kilos	1 Unidad	7702511000472	NA
50 Kilos	1 Unidad	7702511000700	NA

8. REQUISITO DE CUMPLIMIENTO DEL ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam sosa Coord. De I&D Fecha: 30-Ago-2017	Maria Antonia Amado Dir. I&D Fecha: 30-Ago-2017	Sergio Velez Gerente Ejecutivo Fecha: 30-Ago-2017

Tabla 3. Requisitos para el ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR elaborado para consumo humano

CARACTERISITICAS	REQUISITO	
Tipo	1	NTC 671
Grado	2	NTC 671
Grano partido	9,50 %	Máximo
Grano yesado	6,00 %	Máximo
Centro blanco	10,0 %	Máximo
Blancura	39 - 40	Kett
Grano dañado por calor	0,20 %	Máximo
Grano dañado por hongo	1, 20 %	Máximo
Grano dañado total	1,40 %	Máximo
Grano rojo	0,20 %	Máximo
Impurezas	0,10 %	Máximo
Grano con Raya	1,20 %	Máximo
Máximo semillas objetables, elementos extraños y arroz con cáscara (2 und/100 g)	0,20 %	Máximo
Infestación	0,00 %	Máximo
Humedad máxima	14,0 %	Máximo
Temperatura de grano	24 – 33 ºC	
Tipo de contraste	6	Máximo

Se cumple con la resolución 4506 de 2013 en la cual se establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Espacio en blanco de aquí en adelante.

SuDespensa Barrágan S.A	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**ARVEJA VERDE**	**DESCRIPCIÓN**	Conjunto de granos procedentes de la especie Pisum Sativum L. Arveja Verde Seca Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACIONCOMERCIAL	250g, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50Kg.		
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 apto para consumo humano. 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. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Arveja Verde Seca, granos de forma esférica de la especie PISUM SATIVUM L.
Aroma: Caracteristico, se determina de manera organoléptica
Color: verde
Sabor: Característico
Textura: Con Piel y Albolumen algo Liso.

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
GRANOS DAÑADOS	≤ 3
GRANOS PARTIDOS	≤ 2
GRANOS ABIERTOS	≤ 2
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 3
IMPUREZAS	0
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

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 791 de 2004, Segunda actualización. * Resolución 2906 de 2007 * 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 2674 de 2013 *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion 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 en polietileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRASNPORTE	*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 la Resolucion 2674/2013

Realizó: Janeth Rodriguez

Barragan S.A

Nombre: **Auxiliar de Calidad**

Avena Molida Don Pancho - Alimentos Polar - 600 g

Características del producto

Cantidad: 600 g

Envases: Plástico

Marcas: Alimentos Polar

Categorías: Alimentos y bebidas de origen vegetal, Alimentos de origen vegetal, Cereales y patatas, Cereales y derivados, Harinas de origen vegetal, Harinas de cereales, Harinas de avena

Países de venta: Colombia

Ingredientes

→ Los ingredientes se enumeran por orden de importancia (cantidad).

Lista de ingredientes:

Avena Entera Molida (100%). Contiene Aven (**gluten**) y puede contener trigo (**gluten**).

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias: Gluten

Trazas: Gluten

Análisis de los ingredientes:

Se desconoce si contiene aceite de palma

Se desconoce si es vegano

Se desconoce si es vegetariano

→ El análisis se basa únicamente en los ingredientes enumerados y no tiene en cuenta los métodos de procesamiento.

⚠ Advertencia: la cantidad de frutas, verduras y nueces no se especifica en la etiqueta, se ha calculado en base a la lista de ingredientes: 0%

Valores nutricionales por 100 g

- 8.7 g **Grasas** en cantidad moderada
- 0 g **Grasas saturadas** en cantidad baja
- 0 g **Azúcares** en cantidad baja
- 0 g **Sal** en cantidad baja

Tamaño de la porción: 23g

Comparación con los valores medios de los productos pertenecientes a la misma categoría:

Información nutricional	vende por 100 g / 100 ml	vende por porción (23g)	Comparado con: Harinas de cereales
Energía	1640 kj (391 kcal)	377 kj (90 kcal)	+15 %
Grasas	8,7 g	2 g	+169 %
Grasas saturadas	0 g	0 g	-100 %
Hidratos de carbono	69,6 g	16 g	-2 %
Azúcares	0 g	0 g	-100 %
Fibra alimentaria	13 g	3 g	+108 %
Proteínas	13 g	3 g	+48 %
Sal	0 g	0 g	-100 %
Alcohol	0 % vol	0 % vol	
Vitamina A (Retinol)	0 µg	0 µg (0 % DV)	-100 %
Vitamina C (Ácido ascórbico)	0 mg	0 mg (0 % DV)	-100 %
Calcio	0 mg	0 mg (0 % DV)	-100 %
Fósforo	261 mg	60 mg (6 % DV)	
Hierro	3,13 mg	0,72 mg (4 % DV)	-23 %
Fruits, vegetables, nuts and rapeseed, walnut and olive oils (estimate from ingredients list analysis)	0 %	?	

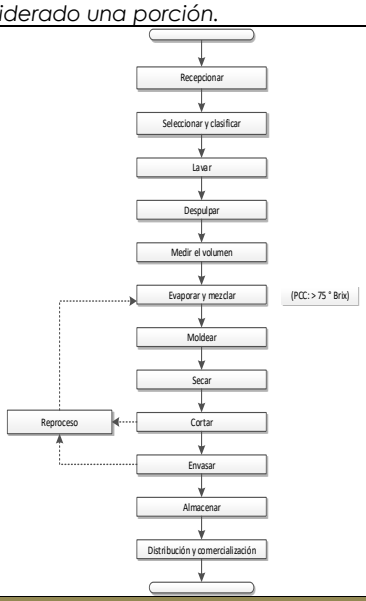
MERCADOS · DROGUERIA ZAPATOCA	**FICHA TECNICA** **MERCADO ZAPATOCA S.A.S**

NOMBRE PRODUCTO	Avena Hojuela	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	**Avena Hojuela**	
MARCA	Zapatoca	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación se sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos.	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color: Castaño o caoba claro uniforme Olor: Característica, se determina de manera organoléptica Sabor: Característico del producto Textura: Superficie suave compacta Apariencia: Forma ovalada bordes suaves	
PRESENTACIÓN COMERCIAL	500 - 1000 gramos	
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	• Cocción previa de 3 min a T° de ebullición. 1. Vierta 6 cucharadas (40g) de hojuelas en un recipiente. 2. Agregue azúcar o endulzante al gusto. 3. Vierta leche o agua fría o caliente o si prefiere yogurt batido 4. Revuelva y estará lista para servir	
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas 2. Almacenamiento 3. Empaque y pesaje de producto	

	4. Almacenamiento temporal 5. Distribución al cliente
EMPAQUE Y ETIQUETADO	*MATERIAL DE EMPAQUE*: Bolsa de polipropileno con impresión. *ETIQUETADO*: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según Resolución 5109 de 2005
CONDICIONES DE TRANSPORTE	* Transporte en seco, bodega con ventilación, libre de humedad * Producto debe conservarse a temperaturas 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 deterioro 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 Res. 2674/2013
NORMATIVIDAD APLICADA	* Decreto 3075 /97 - Res. 2674/2013 (BPM) * Resolución 5109/2005 (Rotulado y Etiquetado)

ELABORÓ	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Jefe de Calidad	**Gerencia General** **Orlando Pinilla León**	**Gerencia General** **Orlando Pinilla León**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre genérico	**BOCADILLO DE GUAYABA**		
NIT	804016761-3		
Nombre comercial	LONJA DE GUAYABA		
Fabricante	ASOVELEÑOS		
Notificación Sanitaria	NSA-001275-2016		
Dirección	Carrera 5 N° 6-84 Vélez- Santander	**Teléfono**	(7) 7564754
Descripción del producto.	El bocadillo resulta de la mezcla y cocción de pulpa de guayaba y azúcar. Con olor y sabor característico a guayaba.		
Ingredientes	**BOCADILLO DE GUAYABA:** pulpa de guayaba y azúcar.		
Presentación	Desde 10 g – hasta 12.500 g (de acuerdo a las necesidades del cliente o la negociación)		
Vida útil	6 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.		
Grupo poblacional	Niños mayores de 4 años y adultos.		
Porción recomendada	**De acuerdo a la resolución 333 de 2011:** … *El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonable consumido en una ocasión, será considerado una porción.*		
Proceso de elaboración			

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto.	Visual	Resolución 3929 de 2013
Olor	Guayaba	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba.	Gustativo	
Consistencia	Firme	Táctil	

Elaborado por:
Ing. Diana Escobar

Aprobado por:
NIDIA GRANDAS

Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento	Visual

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

REQUISITOS BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--	Resolución 3929 de 2013
pH	--	3.4	--	

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDADES	n	M	M	c	LEGISLACIÓN
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	Resolución 3929 de 2013

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código se maneja por calendario Juliano y corresponde al día de envasado.

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos.

ENVASE DEL PRODUCTO

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	20 µm	N. A
Envase primario	Hoja de Bijao	N.A	N.A
Envase primario	Bombonera	N.A	N.A
Envase Secundario	Polietileno de alta densidad	20 µm	N. A
Envase Secundario	Cartulina	N.A	N.A
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1 tinta

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 3929 de 2013, resolución 02310 de 1986; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

APROBADO POR:

NIDIA GRANDAS
REPRESENTANTE LEGAL ASOVELEÑOS

Elaborado por:
Ing. Diana Escobar

Aprobado por:
NIDIA GRANDAS

MERCADOS · DROGUERIA ZAPATOCA	**FICHA TÉCNICA:** **CANELA RAMA/ MO LIDA**	**Cód.:** PC-FT-03-8 **Ed.:** 10 **Fecha:** 26/03/2015 **Página** 1de 1

Descripción	Cortezas de ciertos árboles de hoja perenne. Son canutillos de color marrón rojizo a marrón cuero, de olor y sabor característico, dulce y algo pungente, recuerda a la madera. Puede presentarse en rama o molida.
Composición o Ingredientes	Producto 100% natural procedente de cortezas de árboles.
Información Nutricional	No aplica.
Uso	Indispensable en la cocina. Se utiliza en repostería, ensalada de frutas, postres, bebidas, combinados, etc.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Conservar en envase cerrado, protegido de la luz y la humedad.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, s.l. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de control críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE Nº1169/2011.
Fabricante	**LA BARRACA ALIMENTACION, S.L .** Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 – 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.

** El suministro del producto a cualquier empresa supone el cumplimiento de la presenta ficha técnica*

FICHA DESCRIPTIVA

Identificación del producto:

Cebada Perlada

Definición:

Producto obtenido de la separación de la cascarilla o cutícula de cebada límpia grado uno (1) que ha sido clasificada para consumo humano.

Marca:

Cebada Perlada.

Empaque:

Bolsas x 500 grms : Polietileno.

Arrobas de 12.5 kilos grms : Polietileno.

Características organolépticas:

Color : Característico.

Olor : Característico.

Sabor : Característico.

Condiciones de conservación:

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

Criterio de aceptación o rechazo:

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

Condiciones de consumo:

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

No dejar empaques abiertos con producto expuesto al medio ambiente.

Ficha técnica de producto terminado

Unilever Food Solutions

Código sap	156377	165726
Producto	Maizena® Fécula de Maíz	Maizena® Fécula de Maíz
Presentación	Corrugado con 6 Bolsas de 2,3 Kg c/u.	Corrugado con 10 Bolsas de 2,3 Kg c/u.
Código individual	7411000343364	7411000343364
Vida útil	24 meses	24 meses
T° de almacenamiento	24°C	24°C

Ingredientes

Fécula de Maíz (contiene sulfitos).

Descripción del producto

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

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

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

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

Empaque

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

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

Dimensiones y peso

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

Imagen del producto



Detalles

BENEFICIOS

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

VERSATILIDAD CULINARIA

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

PREPARACIÓN:


Sugerencia de utensilios.


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


Preferiblemente no deje de revolver.

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

FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS
MARCA SAN REMO
Código GP.GAC-2327
Versión 0
Tipo Ficha Técnica Comercial

harinera del valle s.a.

1NOMBRE DEL PRODUCTO

Pastas Alimenticias

1.1 Referencias:

- Espaguetti, Spaghetti, Macarrón. (Pastas Largas).
- Concha, Fideo, Macarroncito, Macarrón Grueso, Guargueron, Letras, Cabello de Ángel, Tornillo, Corbata, Conchita, Argollitas. (Pastas Cortas).

2DEFINICIONES

Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y Semolato de Trigos Importados, apto para el consumo humano.

3MARCA

SAN REMO

4INGREDIENTES

Semolato de trigos importados fortificado con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1.54 mg/kg), Agua.

4.1 Alérgenos presentes en el producto:

Contiene Gluten.

4.2 Alérgenos presentes en la planta de fabricación:

Elaborado en una planta donde se produce pasta al huevo y alimentos con soya.

5PRESENTACIONES COMERCIALES

Las pastas se empacan con un contenido neto desde 90 g a 1000 g

SEDE CORPORATIVA
Cra. 1A # 47-20 Cali - Colombia
PBX: (57-2) 418 7000
FAX: (57-2) 418 7013 - 14
www.harineradelvalle.com

harinera del valle s.a.

6MATERIAL DE EMPAQUE

6.1 Empaque Primario:

- Laminado Polipropileno Biorientado + Polipropileno Cast Impreso.
- Laminado Polipropileno Biorientado + Polietileno de Baja Densidad impreso.
- Laminado Polipropileno CAST + Polietileno de Baja Densidad Impreso.

6.2 Empaque Secundario:

- Bolsa Termoencogible.

7TIPO DE CONSERVACIÓN

7.1 Condiciones de conservación rotuladas en el empaque:

- Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco.

7.2 Condiciones de Almacenamiento Generales:

El producto se debe almacenar en un lugar seco, limpio y ventilado.

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

El producto se debe colocar sobre estibas limpias para evitar contacto directo con el piso ya que puede absorber humedad lo que facilita el crecimiento de hongos.

El almacenamiento del producto se debe realizar en estibas teniendo en cuenta una separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y una altura con respecto al piso de por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

Se debe garantizar la rotación de los productos cumpliendo con el PEPS (primero en expirar primero en salir).

Se debe establecer y cumplir con el plan de limpieza y plan de control de plagas de los lugares de almacenamiento del producto que incluya las frecuencias periódicas para la realización de ésta actividad.

Los productos que ya se encuentran vencidos, productos con empaques rotos o con otro tipo de deterioro se deben almacenar en un área o depósito exclusivo para tal fin y debe estar identificado claramente.

7.3 TRANSPORTE

El transporte de los productos alimenticios se debe realizar en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

Revisar los medios de transporte antes de cargar el producto, con el fin de asegurar que se encuentran cumpliendo con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación del mismo.

Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los productos alimenticios deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Se prohíbe disponer los productos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin 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 en un mismo vehículo, productos alimenticios con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de los productos.

8VIDA ÚTIL

- 12 meses.
- 365 días.
- Para garantizar la vida útil del producto las buenas condiciones de almacenamiento son indispensables, en especial el control de insectos, roedores y cumpliendo los programas de limpieza y sanitación mencionados en el punto 7.

9NÚMERO REGISTRO SANITARIO – NOTIFICACION SANITARIA O PERMISO SANITARIO

Registro Sanitario: RSIAD20M00789

Anexos

Anexo A. Resolución Invima Pastas Alimenticias

FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS

MARCA SAN REMO

Código GP.GAC-2327

Versión 0

Tipo Ficha Técnica Comercial

harinera del valle s.a.

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Rocio Gironza Vargas Ingeniero de Investigación y Desarrollo(II)		

SEDE CORPORATIVA
Cra. 1A # 47-20 Cali - Colombia
PBX: (57-2) 418 7000
FAX: (57-2) 418 7013 - 14
www.harineradelvalle.com

MERCADOS · DROGUERIA ZAPATOCA	**FICHA TECNICA** **MERCADO ZAPATOCA S.A.S**

NOMBRE PRODUCTO	Frijol Cargamanto Rojo	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	**FRIJOL CARGAMANTO**	
MARCA	Zapatoca	

CARACTERÍSTICAS

Color: Semi - Rojizo, Rojo.

Olor: Característica, se determina de manera organoléptica

Sabor: Característico del producto

Textura: Dura con piel lisa

Apariencia: Frijol cargamanto rojo granos de forma esférica

FÍSICO QUÍMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	< 2
GRANOS DAÑADOS	< 2
GRANOS PARTIDOS	< 1
GRANOS ABIERTOS	<1
VERIEDAD CONTRASTE	<2
IMPUREZAS	1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	<15

MICROBIOLOGICA

ANALISIS	UNIDAD 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	NPM/g	-3	
Staphylococusz	UFC/g	-100	

	<100			
	Bacillus cereus	UFC/g	700	1.000

PRESENTACIÓN COMERCIAL	500 - 1000 gramos
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su re empaque, 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
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas 2. Almacenamiento 3. Empaque y pesaje de producto 4. Almacenamiento temporal 5. Distribución al cliente
EMPAQUE Y ETIQUETADO	*MATERIAL DE EMPAQUE*: Bolsa de polipropileno con impresión. *ETIQUETADO*: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según Resolución 5109 de 2005
CONDICIONES DE TRANSPORTE	* Transporte en seco, bodega con ventilación, libre de humedad * Producto debe conservarse a temperaturas 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 deterioro 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 Res. 2674/2013
NORMATIVIDAD APLICADA	* Decreto 3075 /97 - Res. 2674/2013 (BPM) * Resolución 5109/2005 (Rotulado y Etiquetado)

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Jefe de Calidad	Gerencia General Orlando Pinilla León	Gerencia General Orlando Pinilla León

SuDespensa Barragán S.A

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**FRIJOL BOLA ROJA**	**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 NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2010102982		
PRESENTACION COMERCIAL	250g, 400g, 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	Producto listo para consumo humano. 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.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL
Apariencia: Frijol Bola Roja 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	≤ 2
GRANOS DAÑADOS	≤ 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 *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 de polipropileno de baja sensidad 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: ZAPATOCA **Realizó:** Janeth Rodriguez

Firma Coordinador de Calidad

Nombre:

Firma Auxiliar de Calidad

Nombre:

SuDespensa Barragán S.A. Nit. 830.111.367-5

ARTICULO: GARBANZO

CATEGORIA : EXTRA

FORMATO: 1 KG _ LB

MARCA : ZAPATOCA

DESCRIPCIÓN

El garbanzo (Cicer arietinum) es una leguminosa de la familia de las fabáceas muy extendida en la India y en el Mediterráneo.

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES (composición media 100 grs.)

VALOR NUTRICIONAL POR 100 GR	GARBANZOS
VALOR ENERGETICO (KCAL)	361
GRASAS (G)	5.5
DE LAS CUALES SATURADAS (G)	0.36
HIDRATOS DE CARBANO(G)	55.8
DE LOS CUALES AZUCARES (G)	6.5
FIBRA ALIMENTARIA (G)	15.5
PROTEINAS (G)	20.8
SAL (G)	0.025

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Granos enteros y limpios.

Sanos: exentos de mohos, podredumbres.

Exentos de olores y/o sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS:

Humedad	10% máx.
Calibre mínimo	9 mm (60-64 GRS)
Tolerancia de calibre por defecto	5 % máx.

TOLERANCIAS DE CALIDAD

Materias extrañas totales	0.075 % máx.
Materias extrañas de origen mineral	0.0 % máx.
Granos con defectos graves:	0.05 % máx.
Granos con defectos ligeros:	1.0 % máx.
Granos mismo color distinto tipo comercial	0.5% máx.
Granos de distinto color excepto decolorados	1% máx.
Granos decolorados del mimo tipo comercial	0.1% máx.
Suma tolerancias máximas calidad y calibre	6.0% máx.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Producto q reúne las características sanitarias que lo hacen apto para consumo humano.

Ausencia de patógenos.

ETIQUETADO

Denominación del producto: Garbanzo Manteca.

Peso neto: 1 Kg.

Instrucciones para la conservación: si

Identificación de la empresa: LEGUMBRES EL MARAGATO

Identificación del lote de envasado/ consumo preferente.

Categoría comercial: Extra.

CONDICIONES DE CONSEVACIÓN

Mantener en lugar fresco y seco.

No exponer directamente a la luz solar.

Caducidad del producto 18 meses.

DECLARACION DE ALERGENOS	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Altramuces y derivados		X
Crustaceos y productos a base de crustaceos		X
Moluscos y derivados .		X
Huevos y productos a base de huevos .		X
Pescado y productos a base de pescados.		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados		X
Frutos de cáscara y productos derivados		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos > 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO2		X



FICHA TÉCNICA **ALIMENTO EN POLVO A BASE DE HARINAS PRECOCIDAS DE: ARROZ, SOYA, MAIZ, AVENA, FRIJOL, LENTEJA, Y CEBADA (7 GRANOS)**	CODIGO: GQ-ES-04
	VERSION: 01
	PAGINA: 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO EN POLVO A BASE DE HARINAS PRECOCIDAS DE: ARROZ, SOYA, MAIZ, AVENA, FRIJOL, LENTEJA, Y CEBADA PARA PREPARAR SOPAS, COLADAS Y BEBIDAS NATURAL (7 GRANOS)
MARCA DEL PRODUCTO	**PRECOCEREALES, SUPERINTER, UNIDOS, MEGATIENDAS, MERCACENTRO.**
DESCRIPCIÓN FÍSICA	**ALIMENTO EN POLVO A BASE DE HARINAS PRECOCIDAS DE: ARROZ, SOYA, MAIZ, AVENA, FRIJOL, LENTEJA, Y CEBADA (7GRANOS)** es un producto alimenticio en polvo granular que presenta una coloración amarilla cremosa con aroma y sabor característico al arroz por ser el de mayor proporción, se elabora con materias primas seleccionadas de la más alta calidad.
INGREDIENTES	Arroz, soya, maíz, avena, fríjol, lenteja, y cebada.
REQUISITOS GENERALES	- Olor y sabor propios del producto - Registro Sanitario No. RSAR10I1403
CARACTERISITICAS FISICOQUIMICAS	**Requisito** / **100g/Pto** Humedad % / 5.81 Proteína % / 16.29 Cenizas % / 2.10 Carbohidratos % / 71.73 Fibra Total % / 11.39 Grasas % / 4.08
CONDICIONES MICROBIOLOGICAS	**Microorganismos** / **MINIMO** / **MAXIMO** Recuento total de microorganismos mesofilicos/g / 100000 / 150000 NMP Coliformes Totales/g / <3 / 43 NMP Coliformes Fecales/g / <3 / - Estafilococos coagulasa positiva/g / 3 / - Recuento de Mohos y levaduras/g / 1000 / 1500 *Según la Resolución 11488/84 Alimentos elaborados a base de Harinas precocidas
EMPAQUE Y ROTULADO	- Bolsas de Polipropileno (ppcast) en 200g y 350g. - Embalado en cajas de 36 y 24 unidades. - Se da cumplimiento a la resolución 333 de 2011 de rotulado y etiquetado nutricional. - Se da cumplimiento a la resolución 5109 de 2005 de los parámetros para el rotulado y etiquetado de materias primas.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO TRANSPORTE	- Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad. - El producto se transporta en vehículos limpios. Solo se transporta el material referenciado, nunca mezclado con sustancias tóxicas, químicos o animales.
VIDA ÚTIL	Tiene como mínimo una vida útil de doce (12) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos y controles especiales de almacenamiento y transporte.
PRESENTACIÓN	200 gramos

Ing. MAURICIO CASTILLO.
Gerente General

Ing. DIEGO CASTILLO
Jefe de Plan

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: GQ-ES-01
	HARINA DE PLÁTANO	VERSIÓN: 01
		PÁGINA: 1 DE 1

Descripción Física	**LA HARINA DE PLATANO** es un producto alimenticio en polvo granular que presenta una coloración cremosa con aroma y sabor característico al plátano. Se elabora con materias primas seleccionadas de la más alta calidad.	
Marca del Producto	**PRECOPLÁTANO, UNIDOS, SUPERINTER, MERCACENTRO.**	
Sabores	Natural, Vainilla y Arequipe.	
Ingredientes	Harina de plátano seco, sabores permitidos (Artificial arequipe, Artificial Vainilla).	
Información nutricional	**Parámetro** Proteína: Carbohidratos: Grasa: Fibra: Minerales: Humedad:	**Valor** 3.5% 83% 1.0% 1.0% 0.9% 10%
Condiciones Microbiológicas	Recuento de Mesófilos/g. NMP de Coliformes Totales/g. NMP de Coliformes Fecales/g. Estafilococo coagulasa positiva/g. Recuento de Mohos y Levaduras/g. Rto. Bacillus Cereus/g.	Máximo 300.000 Máximo 150. Menor de 3 Menor de 100 Máximo 2.000 Máximo 1000
Empaque y embalaje	La **HARINA DE PLÁTANO** se empaca en Bolsas plásticas de polipropileno ppcast y posteriormente en cajas plegadizas de 200 gramos. Para su embalaje se utilizan cajas de cartón corrugado por 36 unidades.	
Tipo de Tratamiento	• El Producto es obtenido de la molienda y posterior empaque de trozos o rodajas de plátano deshidratado. • El producto presenta una coloración cremosa característica con aroma y sabor propio del plátano. • El 80% del producto pasa la malla 100.	
Condiciones de transporte	Este producto se transporta en vehículos limpios, no se transporta con sustancias tóxicas o en compañía de otros elementos que puedan alterar o afectar la calidad del producto.	
Vida útil	La **HARINA DE PLÁTANO** tiene como mínimo una vida útil de doce (12) meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos y controles especiales de almacenamiento y transporte recomendados.	
Almacenamiento	✓ Conservar en lugar seco y fresco. ✓ Almacenar máximo hasta 8 filas de apilamiento. ✓ Rotación del producto y plan FIFO de inventarios. ✓ Después de abierto, úsese lo antes posible.	
Requisitos Legales	La **HARINA DE PLÁTANO,** cumple con los requisitos establecidos en la normatividad vigente para los productos de este tipo, establecidos en la Resolución 11488/84 y la NTC 2799.	

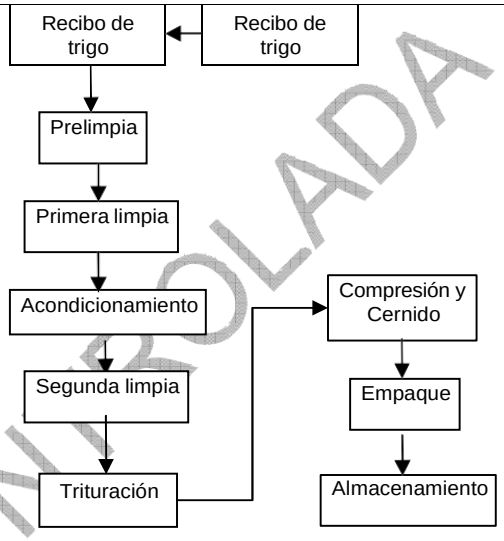
Ing. MAURICIO CASTILLO R.
Gerente General

DIEGO CASTILLO G.
Jefe de Planta

haz de oros	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		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**MICROORGANISMO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**	
	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	
COMPOSICIÓN QUÍMICA	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**	**METODO**
	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
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**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

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

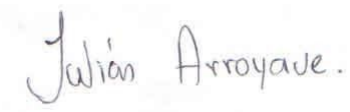
REGISTRO DE CAMBIOS

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

Nombre del producto	Leche condensada azucarada			
Número de registro sanitario	No. RSAV02I17603 Vigente hasta: 24 Junio 2023			
Descripción del producto	Producto obtenido mediante la deshidratación parcial de una mezcla de leche y sacarosa.			
Descripción del proceso de producción	Mezclar todos los ingredientes, iniciar con el proceso de concentración hasta los grados Brix deseados. Adicionar el conservante e iniciar con el enfriamiento del producto. Posteriormente se empaca el producto en las presentaciones comerciales y se empaca en cajas.			
Ingredientes	Agua, leche en polvo, azúcar, conservante(sorbato de potasio), regulador de acidez(bicarbonato de sodio). **Compuestos alergénicos: Leche**			
Características microbiológicas	**Parámetro**	**Unidad**	**Especificación**	**Técnica analítica**
	Recuento total de aerobios mesófilos	UFC/g-mL	Máx. 30000	NTC 4519
	Recuento de mohos	UFC/g-mL	Máx. 500	INVIMA
	Recuento de levaduras	UFC/g-mL	Máx. 500	INVIMA
	NMP coliformes totales	g/ml	Menor a 3	NTC 4516
	Recuento de Estafilococo coagulasa positiva.	UFC/g-mL	Máx. 200	NTC 4779
	Referencia normativa: Resolución 02310 de 1986			
Características fisicoquímicas	**Parámetro**	**Unidad**	**Especificación**	**Técnica analítica**
	Materia grasa	g/100g	Min. 8.0	AOAC 922.06
	Sólidos lácteos no grasos	g/100g	Min 20.0	Polarimetría
	Humedad	g/100g	Máximo 30	Pérdida por secado a 103°C
	Referencia normativa: Resolución 02310 de 1986			
Contaminantes aplicables	**Grupo de contaminantes**	**Contaminante**	**NM (nivel máx.)**	**Normatividad aplicable**

	Micotoxinas	**Aflatoxina M1**	**0,5 µg/Kg**	**Rel. 4506 2013**
	Metales pesados	**Plomo**	**0,02 mg/Kg**	**Rel. 4506 2013**
	Compuestos orgánicos	**Melamina**	**2,5 mg/Kg**	**Rel. 4506 2013**
Otra legislación aplicable	NTC 879			
Características organolépticas	**Aspecto:** Viscoso **Color:** Caramelo claro **Olor:** Dulce **Sabor:** Dulce			
Material de empaque	**Envase:** Polietileno de alta densidad/Polietileno de baja densidad **Envase bolsa flexible:** Polietileno de baja densidad, polietileno transparente **Embalaje:** Cartón corrugado			
Presentaciones comerciales	**5**000, 2500, 1300, 1000, 390 gramos			
Instrucciones para manipulación y uso previsto	**Manipulación:** - Consumir antes de la fecha de vencimiento - Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y refrigerado - Mantenga la tapa protectora puesta después de cada uso **Uso previsto**: Consumir directamente, preparación de otros alimentos			
Uso no previsto	No apto para la población diabética, no apto para intolerantes a la lactosa			
Consumidores potenciales	Población en general, fabricantes de helados, panaderías.			
Identificación de lote y fecha de vencimiento	El lote es la fecha en la cual se fabricó el producto representado en calendario juliano. El vencimiento está indicado con las iniciales VEN seguido por el día-mes-año.			
Vida útil	4 meses		**Bajo condiciones estables de almacenamiento.**	
Condiciones de almacenamiento y distribución	**Almacenamiento:** ● Temperatura ambiente (5 – 38 °C) ● Cajas sobre estibas ● Mantener seco y protegido de luz directa del sol **Distribución:** ● Sobre estibas ● No excederse en el apilamiento de los tendidos ● Vehículo con furgón cerrado ● Protegido de luz directa del sol ● Alejado de insectos ● Áreas secas			

Información adicional	**Ficha técnica elaborada por: Julian Arroyave** **Cargo: Gerente de producción** **Última fecha de actualización: Junio 6 2020** **Firma:** 

FICHA TECNICA LECHE NESTOGENO FORMULA 1





Ficha Técnica:

Marca:	
Nestogeno	
Registro Invima:	
RSA-002234-2016	
Tipo de Producto:	
Fórmulas Infantiles	
Cantidad:	
800gr	
País de Producción:	
México	
Presentación del Producto:	
Lata	
Profundidad ITEM:	
104 cm	
Ancho ITEM:	
104 cm	
Altura ITEM	
125 cm	

Características de la Fórmula Infantil 1 x 800 gr

Fórmula láctea de inicio en polvo con probióticos para lactantes.

Información importante del producto

- Alérgenos: Producto elaborado a base de leche de vaca.
- Modo de conservación: Conservar en un lugar fresco y seco.
- Advertencias: LA LECHE MATERNA ES EL MEJOR ALIMENTO PARA EL NIÑO. La leche materna es lo mejor para la salud del bebé y tan solo cuando la madre no pueda amamantar a su hijo, en situaciones patológicas especiales, se utilizará este producto en forma sustitutiva o complementaria, cumpliendo estrictamente con las instrucciones brindadas por el profesional de la salud.
- Porciones: Según indicaciones del profesional de la salud de acuerdo a la edad del bebé.
- Ingredientes: Suero Dulce de Leche, Mezcla de Aceites Vegetales [Oleína de Palma, Aceite de Palmiste, Aceite de Colza bajo en Ácido Erúcico, Aceite de Maíz, y Antioxidante (Palmitato de Aswcorbilo INS 304)], Leche de vaca Descremada en polvo, Lactosa, Mezcla de Aceites [Oleína de Palama, Aceite de Pescado (Fuende de DHA), Aceite de Mortierella Alpina (Fuente de ARA), Aceite de Girasol y Antioxidantes (Mezcla de Tocoferoles INS 307b y Palmitato de Ascorbilo INS 304)], Citrato de Calcio, Suero de Leche Desmineralizado, Minerales [Sulfato Ferroso, Sulfato de Zinc, Sulfato de Cobre y Selenato de Sodio], Cloruro de Potasio, Vitaminas y Minerales [Vitamina C (Ascorbato de Sodio), Taurina, Inositol, Vitamina E (Acetato de DL-Alfa Tocoferilo), Niacina (Vitamian B3), Pantotenato de Calcio (Vitamina B5), Vitamina B1 (Mononitrato de Tiamina), Vitamina A (Acetato de Retinol), Vitamina B6 (Clorhidrato de Piridoxina), Sulfato de Manganeso, Vitamina B2 (Riboflavina), Yoduro de Potasio, Ácido Fólico, Vitamina K1 (Fitoquinona), D- Biotina (Vitamina B7), Vitamina D3 (Colecalciferol) y Vitamina B12 (Cianocobalamina)], Emulsificante (Lecitina de Soya), Cloruro de Magnesio, L-Fenilalanina, Probióticos [L. Reuteri (1x10^6 UFC/g)], Cloruro de Calcio, Vitamina C (Ascorbato de Sodio), Nucleótidos [Citidina 5´-Monofosfato, Uridina 5´- Monofosfato de Sodio, Adenosina 5´- Monofosfato y Guanosina 5´-Monofosfato de Sodio], L-Histidina y L-Carnitina. CONTIENE LECHE. CONTIENE LACTOSA. CONTIENE PRODUCTOS DERIVADOS DE PESCADO. Cultivo de Lactobacillus reuteri (DSM 17938)*. *Bajo la licencia de BioGaia AB.

SuDespensa	FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**LENTEJA SECA**	**DESCRIPCIÓN**	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH Lenteja Tipo I Grado 1
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCIÓN: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELÉFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACIÓNCOMERCIAL	250, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 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. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERÍSTICAS — **SENSORIALES FISICOQUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS**

SENSORIAL

Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Marrón, café, verde
Sabor: Característico
Textura: Tendrá piel y albumen algo liso

FISICOQUÍMICAS

TIPO	NIVELES (%)
MATERIAS DURAS	≤ 0,3
GRANOS DAÑADOS	≤ 2,5
GRANOS ABIERTOS	≤ 3
GRANOS PARTIDOS	≤ 2
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 3
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	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 937 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 2906 de 2007 * 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 2674 de 2013 * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion 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 polietileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 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 la Resolución 2674
Realizó:	Janeth Rodriguez

SuDespensa Corabastos S.A. NIT 830.141.367-5

Firma Auxiliar de Calidad

FICHA TÉCNICA LENTEJA NO. 1

N°	VARIABLES A EVALUAR	
1	DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO (Relacionar la denominación genérica y no comercial tal cual aparece en el Registro Sanitario)	LENTEJA LAIRD NO.1
2	DENOMINACIÓN DE FANTASIA O COMERCIAL (cuando aplique)	NO
3	MARCAS QUE RESPALDEN LA FICHA TÉCNICA	MARCA PROPIA
4	CLASE EN LA QUE ESTA REGISTRADO EL PRODUCTO EN LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO (SEGÚN LA CLASIFICACION INTERNACIONAL ESTABLECIDA EN VIRTUD DEL ARREGLO DE NIZA (CIIU))	31
5	PRESENTACIÓN COMERCIAL	SACOS DE 50 KILOS
6	REGISTRO SANITARIO	NO APLICA
7	DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO	KILOS/LIBRA
8	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR VERDE UNIFORME. GRANO MADURO PROCEDENTE DE LA VARIEDAD LAIRD. FORMA PLANA REDONDA MAYOR O IGUAL QUE 7,5 mm DE DIAMETRO. PRODUCTO NATURAL SIN PRECERVATIVOS Y/O ADITIVOS. HUMEDAD MÁXIMA 14%
9	COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DETALLADA - INGREDIENTES (fomula abierta con porcentajes y ordenados de forma decrecientes según el peso en la fórmula)	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETAL EN CRUDO.
10	ALERGENOS Y POSIBLES TRAZAS DE ALERGENOS	EXENTO DE GLUTEN
11	FUNCION QUE CUMPLE CADA ADITIVO EN EL PRODUCTO	NO APLICA
12	PROPIEDADES NUTRICIONALES A DESTACAR	DE FÁCIL Y RAPIDA PREPARACIÓN. BAJOS EN GRASA. BAJOS EN SODIO. ALTOS EN FIBRA. LIBRES DE COLESTEROL.ALTA FUENTE DE PROTEÍNAS Y MINERALES
13	RELACIONE LOS PROVEEDORES Y EL ORIGEN DE CADA MATERIA PRIMA (relacionar si hay proveedores de china)	PROVEEDORES DE CANADA Y ESTADOS UNIDOS
14	ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	NO APLICA
15	LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	Decreto 4589 27-dic-2006 Diario Oficial No. 46494 Pag.193. Decreto 4927 26-dic-2011 Diario Oficial No. 48297 Pag.35,Ley 1363 09-dic-2009 Diario Oficial No. 47558. Decreto 2303 11-Oct-2002 Diario Oficial No. 44967 Pag. 8. Decreto 730 13-abr-2012 Diario Oficial No. 48400 Pag. 1

FICHA TÉCNICA LENTEJA NO. 1

16	CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	COLOR UNIFORME BUEN COLOR NATURAL. CONTRASTE COLOR MAX.0,2% MANCHADO 1% PELADOS Y PARTIDOS MAX 2% TOTAL DANOS 2% HUMEDAD 14%
17	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS COMO PRODUCTO LIBRE DE INFESTACIÓN DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS U OTRAS PLAGAS DANINAS AL GRANO EN CUALQUIERA DE LOS ESTADOS BIOLÓGICOS(LARVA, PUPA O ADULTO)O INFECTADOS(PRESENCIA DE MOHOS O LEVADURAS), ENTRE LOS CUALES ENCONTRAMOS: COLIFORMES TOTALES: MENOR A 1000 NMP/g. E.COLI POR GRAMO : MENOR A 3 NMP/g. NO DETECCION DE SALMONELLA.
18	METODO DE ENSAYO QUE SE LLEVA A CABO EN EL LABORATORIO Y NORMA PARA REALIZAR LOS ANALISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS.	MÉTODO NTC4519 NORMA TÉCNICA COLOMBIANA. DE ACUERDO A LA LEGISLACION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN CONCORDANCIA CON LAS ESPECIFICACIONES SEGUN INVIMA
19	BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	NO HAY PROCESO DE ELABORACIÓN O MANUFACTURA, EXCLUSIVAMENTE IMPORTACION Y COMERCIALIZACIÓN.
20	DIAGRAMA DE FLUJO INDICANDO LOS PUNTOS DE CONTROL Y LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN EL PROCESO	PROPORCIONADO PREVIAMENTE
21	PROTOCOLO DE ANÁLISIS QUE ACOMPAÑA EL LOTE / PARTIDA	ANALÍSIS DE CALIDAD DE ENTIDADES AUTORIZADAS DE ACUERDO AL PAÍS DE ORIGEN. SGS,CANADIAN GRAIN COMISSION O POR EL MISMO PROVEEDOR.

FICHA TECNICA MIEL DE ABEJAS

EMPRESA	APIARIOS DE LA SABANA S.A.S.
MARCAS	APIARIOS DE LA SABANA S.A.S., GOBEE,
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas, de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recolectan, transforman y combinan con sustancias específicas propias y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para su maduración y añejamiento al interior de la colmena. RESOLUCION 1057 DE 2010 NTC 1273
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	COLOR: Característico del producto. OLOR: Característico del producto. SABOR: Dulce. TEXTURA: Suave. APARIENCIA: Homogénea.
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA:	MIEL DE ABEJAS EN UN 100%
EMPAQUE COMERCIAL:	Envases PET y vidrio. Presentaciones de: 40 g, 300g, 340 g, 500g, 1200g. Galón de 5 kilos. Cuñete de 25 a 28 Kilos, a necesidad del cliente.
USOS O FUNCIÓN:	Edulcorante, Alimentario y medicinal.
REQUERIMIENTOS TÉCNICOS:	Protéjase de la luz, manténgase bien tapado, no requiere refrigeración.
VIDA ÚTIL:	3 años, en condiciones óptimas de almacenamiento.
GRUPO DE CONSUMIDORES:	Dirigido a toda la población.
FORMA DE CONSUMO:	Producto listo para consumir.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES:	No necesita refrigeración. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible NO ADMINISTRAR A NIÑOS MENORES DE 1 AÑO.
ALMACENAMIENTO:	Lugar fresco y seco, a temperatura ambiente.
CERTIFICADO INVIMA No.	2018000445

MATERIA(S) PRIMA (S):	Miel de abejas	
PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA:	Producto de colmenas propias y/o apicultores de la zona, provenientes de diferentes municipios de los Departamentos de SUCRE, CORDOBA y BOLIVAR.	
ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:	Humedad. Análisis Organoléptico.	
ANÁLISIS A PRODUCTO TERMINADO:	Fisicoquímicos y Microbiológicos, contemplados en la Normatividad vigente.	
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:	DECRETO 3075 / 97 NTC 1273 RESOLUCIÓN 5109 / 2005 RESOLUCION 0288/2008 RESOLUCION 1057 DE 2010	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS:	**REQUISITOS**	**VALOR PERMISIBLES**
	Sólidos insolubles en agua. %	≤ 0.1 para miel diferente a la prensada
	Contenido de humedad. % m/m	≤ 20
		≤ 21para mieles de origen tropical
	Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. % m/m	≥ 60 (miel de mielato)
		≥ 45 (miel floral)
	Contenido aparente de sacarosa. % m/m	≤ 5
		≤ 10 para mieles de origen tropical
	Contenido de sustancias minerales (cenizas). % m/m	≤ 0.6
	Conductividad eléctrica (mS/cm)	≤ 0.8
	Acidez libre. Meq. de ácido /1000g	. ≤ 50
	Índice de la diastasa (escala Shade)	≥ 8
	Contenido de hidroximetilfurfural (HMF) mg/kg	≤ 40
		≤ 60 para mieles de origen tropical
	Determinación de metales pesados (Cu, Cr, Cd,Pb, Hg)	Libre de metales pesados que puedan
		representar un daño en la salud humana.
		Niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex alimentarius. MEDICAMENTOS VETERINARIOS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**REQUISITOS**	**VALORES PERMISIBLES**
	Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor, UFC/g	100 - 300
	Recuento de hongos y levaduras, UFC/g	10 - 100
MÉTODOS DE ENSAYO	Los análisis microbiológicos son realizados por Laboratorio Externos cuyos métodos de análisis utilizados están avalados nacional e internacionalmente.	
PRUEBAS DE ESTABILIDAD	Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial Aparición de hongos y / o levaduras	
MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACION	Mantener en lugar fresco y seco, evitando altas temperaturas y exceso de humedad Cuidado con la manipulación para evitar averías.	
INSTRUCCIONES DE USO	Producto listo para servir.	
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón preimpresa para las entregas nacionales.	
IDENTIFICACIÓN DE LOTE	Consecutivo de acuerdo a la cosecha de cada año.	
DIRECCIÓN DE LA PLANTA	Carrera 13 D No.21 – 05 Sincelejo - Sucre	
RAZÓN SOCIAL	Apiarios de la Sabana S.A.S.	
NIT	900926662-5	
TELEFONO	(5) 2762907	
DIRECCIÓN CALIDAD	KETTIS CACERES PESTANA	

		
NATHALY TORRES GALLO	INGAL Durley Echevarría Ruiz	KETTIS CACERES PESTANA
Auxiliar de Calidad	Coordinadora de calidad	Gerente de calidad
ELABORO	**REVISO**	**APROBO**



Nestlé de Colombia S.A.
NIT.860.002.130-9
SANTAFE DE BOGOTA D.C.
APARTADO AEREO No.5959
CONM: 521 9000

Fecha:

Señores
(NOMBRE DEL CLIENTE)
(Bogotá)

Carta de Codificación



0466.VTA.REC.003

A continuación relacionamos la

Código SAP	**Descripción**
12303997	NESTUM BL Iron+ Trigo Miel 12x200g N1 XR

Atentamente,

Gerente de Canal
Nestle de Colombia S.A



presentación correspondiente a la categoría CEREALES IN

	Caja	
Embalaje	**Precio Sin IVA**	**Codigo Barras**
Caja x 12 unidades 200g	$ 61.200	7613033986635

FANTILES

Unidad		% IVA
Precio Sin IVA	Codigo Barras	
$5.100	7613033986628	19%

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

RESOLUCION No. 2017020226 DE 19 de Mayo de 2017
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20075506 **RADICACIÓN:** 2017005110 **FECHA:** 18/01/2017
REGISTRO SANITARIO: RSiA10I96514 **VIGENCIA** 28/04/2024

ANTECEDENTES

Mediante resolución Nº 2014009421 de 8 de Abril de 2014 el INVIMA concedió registro sanitario Nº RSiA10I96514 para IMPORTAR Y VENDER el producto: ALIMENTO A BASE DE HARINA DE TRIGO Y MIEL CON PROBIÓTICOS. NESTUM® TRIGO MIEL marca: NESTLE® Y/O NESTUM® presentación comercial: Laminado PET: 25 g y 30 g. Caja Plegadiza con bolsa interna: 200 g y 350 g. Lamina 270 g. Hojalata: 300 g. titular: NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C. fabricante: NESTLE CHILE S.A con domicilio en CHILEIMPORTADOR(ES): NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2017005110 de fecha 18/01/2017, el Señor Luis Alfonso Bermúdez Castellanos, actuando en calidad de Representante legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de nombre
2. Adición de composición

Que mediante auto N° 2017002850 de fecha 1 de Marzo de 2017 este instituto requirió al interesado en lo referente a:

1. Aporte los certificados de análisis del producto terminado en los cuales se evidencie la adición de por lo menos el 10% del valor de referencia de las vitaminas y minerales, de acuerdo con lo mencionado en la Resolución No. 333 de 2011, numeral 17.3.

Que mediante escrito N° 2017031551 de fecha 08/03/2017 dio cumplimiento al auto en mención, allegando lo solicitado.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que revisada la documentación allegada, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2014009421 fecha 08/04/2014 que concedió Registro Sanitario número RSiA10I96514 para IMPORTAR Y VENDER, el producto ALIMENTO A BASE DE HARINA DE TRIGO Y MIEL CON PROBIÓTICOS. NESTUM® TRIGO MIEL, marcas NESTLE® Y/O NESTUM® a favor de NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

En el sentido de autorizar

1. Cambio de nombre por adición de variedad, quedando en adelante: NESTUM® TRIGO MIEL: ALIMENTO A BASE DE HARINA DE TRIGO Y MIEL CON PROBIÓTICOS;

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. 2017020226 DE 19 de Mayo de 2017
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

ALIMENTO/CEREAL A BASE DE HARINA DE TRIGO Y MIEL CON PROBIÓTICOS, VITAMINAS Y MINERALES.

2. Adición de composición para la nueva variedad, **ALIMENTO/CEREAL A BASE DE HARINA DE TRIGO Y MIEL CON PROBIÓTICOS, VITAMINAS Y MINERALES**: harina de trigo, azúcar, miel de abejas, minerales (carbonato de calcio, fosfato dipotásico), vitaminas y minerales [vitamina C, fumarato ferroso, sulfato de zinc, vitamina E, Niacina, Pantotenato de calcio, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina A, vitamina B6, ácido fólico, Biotina, Vitamina D3, vitamina B12], probióticos (bifidobacteium lactis 1×10^6 UFC/g) y aroma idéntico al natural (vainillina). Contiene gluten. Puede contener leche.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar al interesado de la presente resolución advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 19 de Mayo de 2017
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

VoBo. Coordina Lady Ortiz. Proyectó: Angela Rueda. Legal: Francy Torrado, revisó: Nubia martinez

Firma válida
Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2017.05.22 [illegible]:36 COT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N° 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co

GP 202 - 1 SC 7341 - 1 CO-SC-7341-1

INFORMACION PRODUCTOS

I. INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

CODIGO	12303997	NOMBRE PRODUCTO	NESTUM BL Trigo Miel 12x200g N1 CO
DESCRIPCION	NESTUM BL Trigo Miel 12x200g N1 CO		
MARCA	NESTLE	MARCA PRODUCTO	NESTUM
CATEGORIA	Infant Nutrition Cereals	DURAB.	18 Meses
ORIGEN	Chile		
USOS	Consumo para niños entre los 6 meses y 3 años según indicación del emp		

II. FORMATO Y PRESENTACION DEL PRODUCTO

	CANTIDAD	U. PRIMARIA		CANTIDAD	UNID.		PESO
CAJA X	1	CAJA	x	12	Unidades	x	200
PALLET X	960	Unidades					

MEDIDAS

CAJA X	CAJA	Milimetros	LARGO	385	ANCHO	256	ALTO
UNIDAD	UNIDAD	Milimetros	LARGO	41	ANCHO	133	ALTO

III. CODIGOS DE BARRAS

CAJA	7613033986635	U. VENTA	7613033986635	UNID CONSUMO	76130

IV. REGISTROS

REGISTO SANITARIO	RS!A10I96514	POSICION ARANCEL		REGISTRO IMPORTAC	

V. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y EXHIBICION

GENERALES	MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO, PROTEGIDO DE CONDICIONES AME EXTERNAS, ALEJADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINACION Y FUERTES
OTRAS	

VI. MERCANDISING

paque

UNID.

Gramos

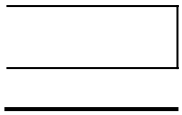
147

185

33986628

BIENTALES
Y OLORES

UBICAR EN LINEAL DE	**CEREALES INFANTILES**	ADICIONAL 1		ADICIONAL 2	



CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	**CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA** **ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR** ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	**SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA APTA PARA CONSUMO HUMANO**
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	**SAL REFISAL**
PAIS	**COLOMBIA**
ORIGEN	**ORIGEN MINA**
REGISTRO SANITARIO	RSIAE17M01994
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Minimo	Máximo			
Cloruros	99		% m/m NaCl	Potenciómetrico	Por lote de producción compuesto semanal
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo	Por lote de producción por turno
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo	Por lote de producción por turno
Calcio	0	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Magnesio	0	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Humedad	0	0,2	% m/m	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Otros insolubles en agua	0	1600	mg/kg	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Anticompactante (E-535)	N/A	N/A	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría	Por lote de producción compuesto semanal
Sulfatos	0	2800	mg SO_4=/kg	Espectrofotometría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-18	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-20	80	0	% m/m pasa	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-25	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-30	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-70	0	20	% m/m pasa	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
Arsénico	0	1	mg As/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semestral
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica	
Plomo	0	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica	
Cadmio	N/A	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica	
Mercurio	N/A	0.1	mg Hg/kg	Absorción Atómica	
Hierro	N/A	N/A	mg Fe/kg	Absorción Atómica	

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

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino e incoloro.
Aroma	Limpio sin aromas extraños

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	**CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA** **ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR** ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

	Sabor	Salado. Característico a sal.		
VALOR NUTRICIONAL	**TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:**			
	NUTRIENTE	**CANTIDAD**	**UNIDADES**	**% VALOR DIARIO**
	Calorías	0	kcal	0
	Grasa Total	0	mg	0
	Sodio	590	mg	25
	Carbohidrato Total	0	g	0
	Proteína	0	g	0
	No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.			
	Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.			
CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene			

EMPAQUE Y PRESENTACIONES	**CANTIDAD EMPACADA**	**MATERIAL DEL EMPAQUE**		**PRESENTACIÓN**
		Primario	**Secundario**	
	870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
	2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
	500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
	150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
	650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
	1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres
	La presentación de la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada producida por Brinsa está sujeta a las normas que sobre el empaque de sal están establecidas en el Decreto 0547 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud Colombiano.			

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1131 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia.
VIDA ÚTIL	Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el 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. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 4. sal para consumo humano.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano y NTC 1254 Actualizada (Sal para consumo humano), Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura), Resolución 5109 de 2005 (Rotulado de alimentos) y Decreto 60 de 2002. Resolución 333 de 2011 (Etiquetado nutricional). Resolución 683 de 2012 (Empaque). . Resolución 2671 de 2014 que modifica los niveles de contaminantes en sal consumo humano de la Resolución 4506 de 2013
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe almacenarse en un lugar limpio y seco, a temperatura ambiente, alejado de la luz directa del sol y de olores fuertes. El producto se almacena sobre estibas, en bodegas cubiertas y secas, alejadas de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegidas del ambiente exterior por medio de paredes hechas de concreto. El lugar deberá estar destinado solamente al almacenamiento de la sal para consumo humano.

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	**CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA** **ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR** ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1+4846038 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 4846000 Fax.: (57)-(1) 4846001 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 484 6000 Fax.: (57)-(1) 484 6000 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Cartagena:** Km. 11 vía Mamonal - Cartagena Tel.: (57)-(5) 668 62 12 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uraca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América



SPAGHETTI
CLÁSICO

1000 g

Información Nutricional

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

Cantidad por porción	
Calorías 280	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 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 59 g	**20%**
Fibra Dietaria 4 g	16%
Azúcares 2 g	
Proteína 11 g	**22%**
Vitamina A	10%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	30%
Vitamina B2	20%
Niacina	20%
Ácido Fólico	60%
Hierro	50%
Calcio	0%
Zinc	10%

* 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 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



Indumarg S.A.S.

Ficha Técnica Producto Terminado

Margarina La Excelencia Ligera

Descripción del producto

Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

Aplicaciones

La margarina La Excelencia Ligera, está indicada en la preparación de cremas de relleno y coberturas del tipo chantilly, cremas en mezcla con mantequilla para rellenar, cubrir y decorar. Elaboración de helados. También en la preparación de tortas y ponqués

Ingredientes

Mezcla totalmente refinada y desodorizada de aceite de palma, sus fracciones y aceite de palmiste y/o sus mezclas interesterificadas. Agua. Emulsificantes (Monogliceridos destilados, esteres de poliglicerol, lecitina de Soya -E471-E475-E322. Sal. Preservantes (Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio -E202-E211. Regulador de acidez (Ácido Citrico-E330). Antioxidantes (E320). Sabor y aroma. Colorante idéntico natural Betacaroteno (E160a).

Propiedades

La Excelencia Ligera es un tipo especial de margarina industrial, cuyos ingredientes cuidadosamente seleccionados, facilitan su incorporación a las masas de las cremas, proporcionando una elevada y rápida absorción de aire, con lo que se logra una crema suave, de buen volumen y con agradable sabor que no deja sensación grasosa en la boca. En las masas panaderas se obtiene una estructura de buen volumen, con miga fina y homogénea, prolongado tiempo de vida útil y un delicioso sabor y aroma en el producto final.

Características Fisicoquímicas

Característica		Especificación	[1] Método
Contenido Graso, en %		50.0 mínimo	Por Cálculo
Cloruro de Sodio (NaCl), en %		2.0 máximo	NTC
Índice de Peróxidos (meq O_2/Kg)		2.0 máximo	NTC 236
Acidez, como ácido Palmitico, en %		0.1 máximo	NTC 218
Punto de Fusión, capilar en °C		35 - 37	NTC 213
Contenido de sólidos grasos por RMN, en %			NTC 4078
	@ 20 °C	24 - 26	
	@ 30 °C	10 - 12	
	@ 35 °C	5 - 7	

[1]NTC: Norma Técnica Colombiana (Instituto Colombiano de Normas Técnicas – ICONTEC)

Presentación

La Excelencia Ligera viene en presentación de bloques por 15 Kg. netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva.

Almacenamiento

Almacene a temperatura ambiente entre 18 y 25°C, en lugar limpio y seco, libre de olores contaminantes. Preferiblemente sobre estibas o tarimas de madera o plástico, apilando 5 cajas como máximo. Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento.

Av. Troncal de Occidente No. 18-76 Parque Industrial Santo Domingo Manz. F. bodega 1 - Tel. (91) 8 939891 - Mosquera, Cundinamarca.
E mail: indumarg@distribuidorabrahman.com

Margarina La Excelencia Ligera

Vida Útil

En su empaque sellado, La Excelencia Ligera posee seis meses de vida útil, siempre que se conserven las condiciones de almacenamiento recomendadas. Las cajas corrugadas llevan impresa la fecha de vencimiento del producto, indicando día, mes y año del vencimiento y el número de lote correspondiente.

Requisitos Microbiológicos

Requisito	[2] n	[3] m	[4] M	[5] c	[1]Método
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, [6]UFC/g	5	1000	5000	2	NTC 4519
Determinación de Coliformes en placa, UFC/g	5	< 1	10	2	NTC 4458
Recuento de *E.coli*, UFC/g	5	0	-	0	NTC 4458
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	50	100	2	NTC 4132

[2]n = Numero de muestras que se van a examinar [3]m = Índice máximo permisible para identificar buena calidad

[4]M = Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.

[5]c = Número de muestras permisibles con resultados entre **m** y **M.** - [6]UFC = Unidad Formadora de Colonia

[1]NTC: Norma Técnica Colombiana (Instituto Colombiano de Normas Técnicas – ICONTEC).

Tabla Nutricional

Información Nutricional		
Tamaño de la porción : 1 cucharada (14 g)		
Porciones por empaque de 15 Kg: 1071 aproximadamente		
Cantidad por porción: Calorias: 83	Calorias de grasa: 83	
Cantidad por porción:		**% Valor diario (*)**
Grasa Total 9 g.		14 %
Grasa Saturada 5 g.		26 %
Grasa Polinsaturada 1 g.		
Grasa Monoinsaturada 3 g.		
Grasas Trans 0 g.		
Colesterol 0 mg		0 %
Sodio 350 mg		7 %
Carbohidrato total 0 mg		0 %
Proteína 0 mg		0 %
No es una fuente significativa de fibra, azucares, Vitamina A, Vitamina C, Hierro y Calcio.		
(*) Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.		

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Pasas elaboradas a partir de uvas deshidratadas, de la especie Vitis Vinifera, sin pepa, variedad Crimson Seedless.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Fruto deshidratado sin semillas, con brillo
Color	Marrón a marrón rojizo o negro rojizo
Olor	Característico a la fruta
Sabor	Propio, dulce y ligeramente ácido

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1. Cuantitativo

Requisito	**Máximo**
Humedad	18%

Calibre : Jumbo
Large
Mediano
Chico

3.2. Cualitativo

Característica	**Cantidad**
Piezas dañadas	Max 6%
Piezas con moho	Max 5%
Piezas azucaradas	Max 6%
Madurez	>70%
Impurezas propias del fruto:	3 unidades / kg
Impurezas extrañas al fruto:	Ausencia
Piezas con pedúnculo adherido:	< 15 / lb
Plaga	Ausencia

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento Total	< 10 000 ufc
Coliformes	Ausencia en 0.1g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Aflatoxinas	Ausencia
Ocratoxinas	10ppb max

Los derechos de propiedad intelectual de éste documento pertenecen a Sociedad Exportadora Santisfrut Ltda. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización.

5. EMBALAJE, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

Embalaje:	Caja de Cartón
	Capa interior (bolsa de polietileno)
Peso neto:	10 kg
Tiempo de caducidad:	12 meses
Condiciones de almacenaje:	50/60% HR
	< 10°C

6. ADITIVOS

Aceite Vegetal:	<1%
	No – GMO
	Libre de Grasas Trans
	Libre de Alergenos
Aceite Mineral:	<1%
	Grado Alimenticio

7. CONTROLES

Producto escaneado por laser	SI
Producto escaneado por Rayos X	SI
Producto escaneado por detector de Metales	SI

Los derechos de propiedad intelectual de éste documento pertenecen a Sociedad Exportadora Santisfrut Ltda. No debe copiarse o mostrarse a terceros sin previa autorización.