	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO **CREMA DE LECHE SEMI ENTERA UAT (UHT) LARGA VIDA**	Código: FT-CD-003 Versión: 0.3 Fecha: 26/08/2022 Página: 1 de 7

INFORMACION DEL PRODUCTO

INFORMACION	DATOS
NOMBRE COMERCIAL	**CREMA DE LECHE**
NOMBRE DEL ALIMENTO	CREMA DE LECHE SEMI ENTERA UAT (UHT) LARGA VIDA
IMAGEN DEL PRODUCTO	 
CATEGORIA DEL PRODUCTO	LACTEOS
No REGISTRO SANITARIO	RSA-0007634-2019
MARCA DEL PRODUCTO Y MAQUILAS	**MARCA: COLFRANCE**
NOMBRE DEL FABRICANTE	PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACIÓN.
NIT FABRICANTE	800255713-1
	El producto cumple con la siguiente normativa: ● Resolución 2674 del 2013 del ministerio de salud y protección social. ● Resolución 1407 de 2022 del ministerio de salud y protección social. ● Decreto 616 del 2006 del ministerio de la protección social. ● Resolución 5109 del 2005 del ministerio de la protección social.

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

LEGISLACIÓN SANITARIA	● Resolución 333 del 2011 del ministerio de la protección social. ● Resolución 810 del 2021 del ministerio de salud y protección social. ● Resolución 1804 de 1989 del ministerio de salud. ● Resolución 4506 del 2013 del ministerio de salud y protección social. ● Resolución 2906 del 2007 del ministerio de la protección social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos (Resolución 2310 DE 1986)
INGREDIENTES	Leche de leche semi entera, Carregenina 407 a (Gelificante/espesante/ estabilizante), dextrosa.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	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. **SELLO FRONTAL:SI** **SELLO POSITIVO:NO**  
	FISICOQUIMICAS Este producto se basa bajo los parámetros fisicoquímicos establecidos en la resolución 2310 de 1986 del ministerio de salud.

TIPO DE ANÁLISIS	PARÁMETRO	METODO DE REFERENCIA	NORMA DE REFERENCIA

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Materia grasa en extracto seco % m/m mínimo	18.0	Gerber	Resolución 2310 de 1986 del ministerio de salud y protección social.
Solidos lácteos no grasos% m/m. mínimo	7.0	Cálculo matemático	
Acidez como ácido láctico % m/m, máximo	0.25	Acidez titulable	
Prueba de fosfatasa	Negativo	Kit cualitativo colorimétrico	
Índice de Reicher Meissel	22- 32	-	

MICROBIOLOGICAS

El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, cumpliendo con la Resolución 2310 de 1986; Se realiza Incubación de dos envases originales dos (2) muestras a 55°c y dos (2) muestras a 35°c durante 10 días.
El producto debe cumplir con las siguientes características:

PARÁMETRO (Unidades)	MÉTODO UTILIZADO	ESPECIFICACIÓN
Número Más Probable de Coliformes Totales / (Ufc/g)	ISO 4831:2006 Validado.	<=100
Número Más Probable de Coliformes Fecales / (g)	ISO 11290-1:1996. Validado	<3
Recuento de Hongos (H) y Levaduras (L) (UFC/g)	ISO 21527-1:2008.	100 - 200
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC/g)	ISO 6888-1:2001.	1000 - 3000
Búsqueda de *Listeria monocytogenes* /(25g)	ISO 11290-1:1996. Validado	Ausente
Búsqueda de *Salmonella sp*. / (25g)	ISO 6579.2002. Validado	Ausente

SENSORIALES

- **Apariencia:** Cremoso.
- **Aroma:** Lácteo no Fermentado.
- **Color:** Amarillo crema.
- **Sabor:** Lácteo ligeramente intenso.

REQUISITOS DE INOCUIDAD

ALERGENOS

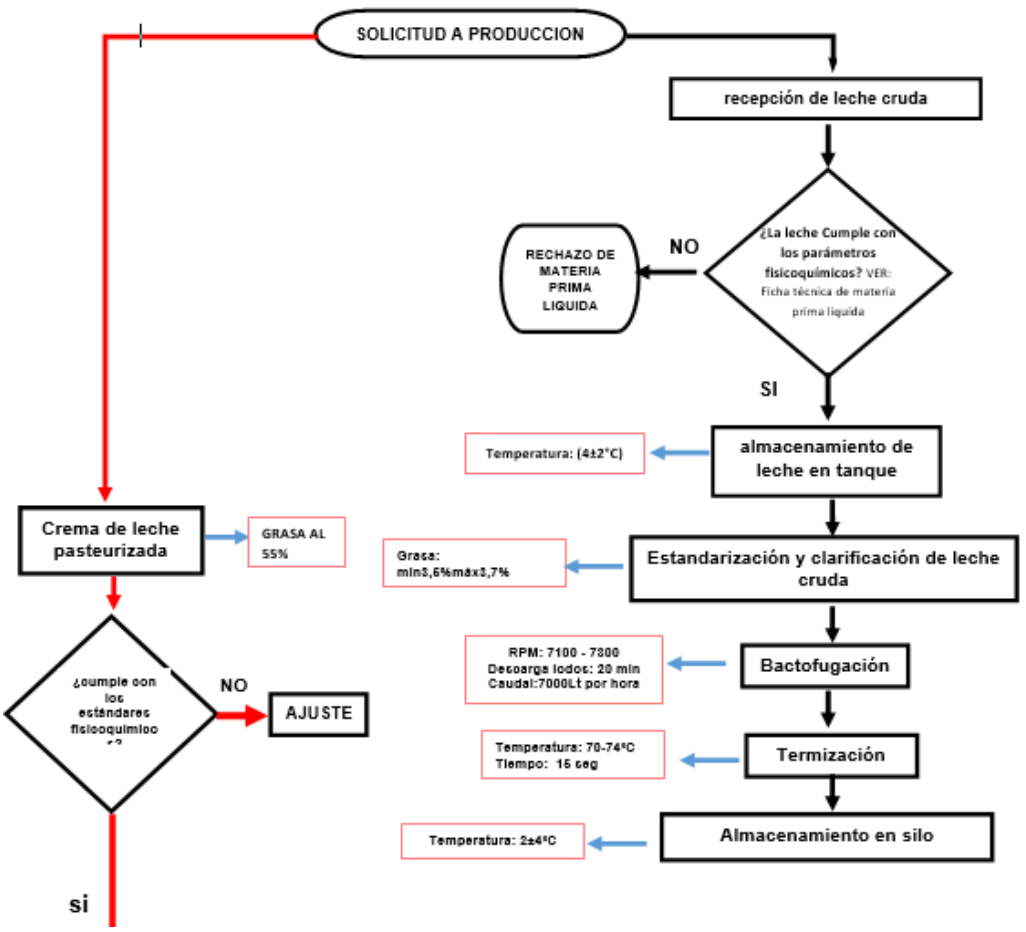
Contiene caseína como proteína propia de la leche; este producto se elabora en una planta que procesa productos a base de avena y puede contener trazas de Gluten.

OMG

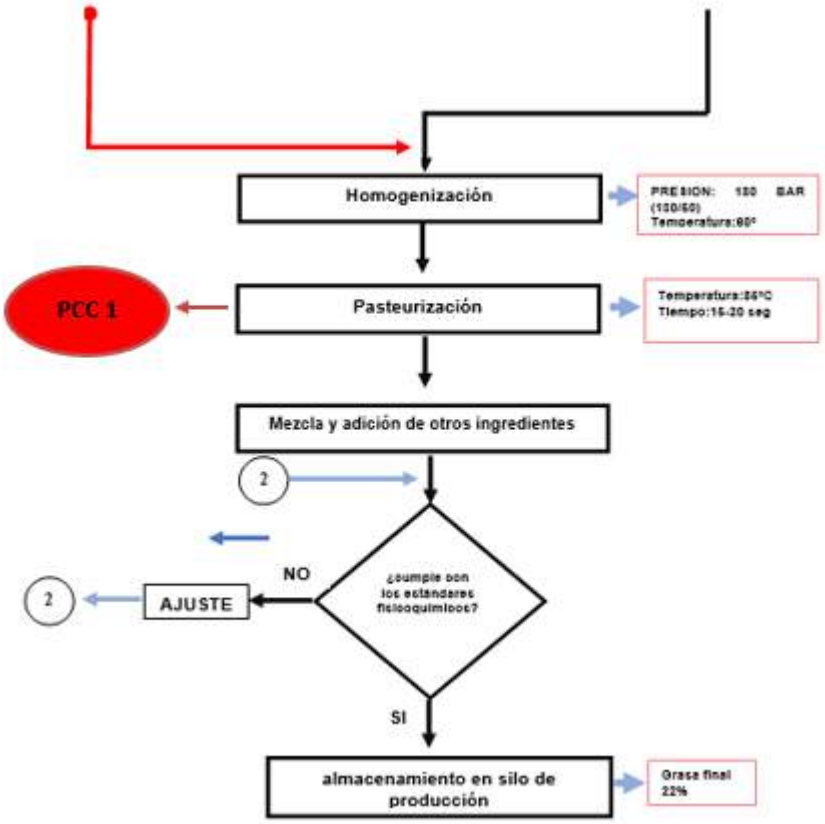
No contiene ingredientes y/o aditivos OMG

PLAGICIDAS/PESTICIDAS

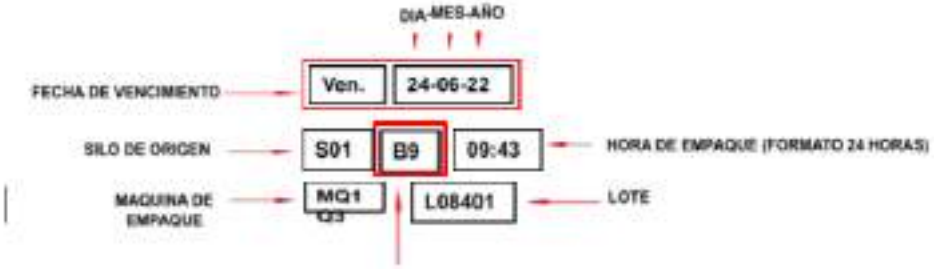
ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

	El producto cumple con la reglamentación de lo siguiente: - Resolución 4506 del 2013 del ministerio de salud y protección, que establece los límites máximos de contaminantes en la leche, como la aflatoxina M1 en un nivel máximo de composición de 0,5 µg/kg Y plomo en un nivel máximo de 0,020 mg/kg peso fresco. - Resolución 2906 del 2007 del ministerio de la protección social, que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) en alimentos para consumo humano, piensos y forrajes.
DESCRIPCIÓN DEL METODO DE FABRICACI	**DIAGRAMA FLUJO DE PROCESO** 

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>CARACTERIST ICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE Y ROTULADO</td>
<td>EMPAQUE

Empaque primario bolsa plástica de polipropileno: Cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas por el Invima y la regulación técnica de la resolución 683 del 2012 y 4143/12 además de las normas que la modifiquen o sustituyen. Está constituido por un 99% de carbono e hidrogeno; material con uno de los niveles más bajos de migración, funciona bien como barrera a los aromas, genera buena protección es impermeable, irrompible, brillante, liviano y tiene buena resistencia a las temperaturas manteniendo las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
Está aprobado para contacto con alimentos, es inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a la luz, gases y a la</td>
</tr>
</table>

	humedad. Mantiene las características inocuas: Microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
	EMBALAJE
	Embalaje Secundario: Se realiza en caja de cartón que cuenta con características técnicas de resistencia vertical al igual que al aplastamiento ortogonal a la superficie del cartón de acuerdo a la NTC 1066; de igual forma cumple con los parámetros de espesor de corrugado según la NTC 322.
	ROTULADO
	Contiene la información establecida en la resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2021 del ministerio de protección social, resolución 810 del 2021 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.
LOTEADO/ FECHADO	**Codificación de productos:** Cuenta con una codificación para su identificación, divididas en tres líneas: La primera línea se especifica la fecha de vencimiento, segunda línea número de silo, numero de boquilla, hora; la tercera línea máquina y lote.  **Codificación embalaje secundario en caja:** Presenta la siguiente información: lote, nombre del producto y fecha de vencimiento.
VIDA UTIL	El producto tiene 120 días a partir de la fecha de fabricación, en condiciones adecuadas de almacenamiento. En el momento del suministro el producto se entrega como mínimo 50 % de su vida útil. La fecha de vencimiento y lote están impresos en el empaque.

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

PRESENTACIÓN COMERCIAL	**PRESENTACIÓN**	**CODIGO SAP**	**CODIGO DE BARRAS**
	Crema de Leche UHT x 200 g	311106200	7702879992426
	Crema de Leche UHT x 900 g	311106201	7702879992419
USO PREVISTO	**FORMAS DE CONSUMO**		
	Producto listo para consumo. Sirve como acompañante en productos de panadería, repostería, productos a base de harinas precocidas, platos fuertes, y ensaladas.		
	CONSUMIDORES POTENCIALES		
	Dirigido a la población en general, a partir del cuarto año de vida, incluyendo mujeres embarazadas sin restricción medica o intolerantes a algún componente del producto.		
	GRUPO VULNERABLE		
	No apto para personas intolerantes a la lactosa y el gluten.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Requiere refrigeración para su almacenamiento. Conservar a temperaturas de 4 ± 2 °C, después de abierto consumir en el menor tiempo posible, mantener refrigerado. Conservar en un lugar limpio, fresco y libre de olores extraños.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 del 2013, y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entren en vigencia. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto deberá estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo.		

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

INFORMACION DEL PRODUCTO

<table>
<tr><th>INFORMACION</th><th>SI</th><th>NO</th><th>DATOS</th></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL ALIMENTO
(Marca, nombre, características)</td><td>X</td><td></td><td>
NOMBRE DEL ALIMENTO: YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABOR A FRESA, MORA, MELOTOCON
MARCA: COLFRANCE
CARACTERISTICAS:
1. El producto Contiene lactosa como componente natural de la leche. , Puede contener trazas de gluten.
2. El producto cumple con la siguientes características microbiológicas y fisicoquímicas:
<table>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</th></tr>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>MÉTODO UTILIZADO</th><th>VALOR REFERENCIA RESOLUCION 02310/86 Cap. II</th></tr>
<tr><td>Grasa (g/100g)</td><td>Gerber</td><td>Min. 2.5</td></tr>
<tr><td>Solidos Lácteos no grasos (g/100g)</td><td>Cálculos por diferencia</td><td>Min. 7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)</td><td>Titulación Potenciométrica</td><td>0.70 - 1.50</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa Alcalina (Sin unidades)</td><td>Cualitativo (p-Nitrofenilfosfato)</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</th></tr>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>METODO UTILIZADO</th><th>VALOR REFERENCIA RESOLUCION 02310/86 Cap. 2. Art.13. Literal b - Yogurt</th></tr>
<tr><td>Recuento de Hongos (H) y Levaduras (L) (UFC/g)</td><td>ISO 21527 – 1:2008</td><td>200 - 500</td></tr>
<tr><td>Número Más Probable de Coliformes Totales /g</td><td>ISO 4831:2006. Validado</td><td>20 -93</td></tr>
<tr><td>Número Más Probable de Coliformes Fecales /g</td><td>ISO 4831:2006. Validado</td><td><3</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL ALIMIENTO</td><td>X</td><td></td><td>Producto obtenido a partir de la fermentación controlada de la leche de vaca entera higienizada, coagulada por la acción de bacterias Lácticas Lactobacillus bulgaricus y Streptococccus termophilus, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables para el producto final. El producto es sometido a un proceso de pasteurización, El producto tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus características reológicas propias, es homogéneo y fresco.</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL METODO DE FABRICACION
(Ficha técnica)</td><td>X</td><td></td><td>1. Recepción de materia prima: Análisis físico químico y sensorial a leche cruda, prueba detección de antibióticos, muestreo microbiológico a proveedores de leche cruda.
2. Clarificación / PC: Esta etapa permite la separación física de partículas u objetos extraños que vienen en la leche cruda y que hayan podido pasar por el filtro ubicado en la línea de recepción de leche.
3. Estandarización / PC : Análisis fisicoquímico de la leche (análisis de grasa, acidez, pH).</td></tr>
</table>

Paola Amorocho De Ávila	Marcela Toloza Portillo	Jean Stephane Carrillo
Coordinadora de Calidad Actualizó	Directora de Calidad Revisó	Gerente de producción Aprobó

			4. Adición de ingredientes / PC: Sistema de identificación de materias primas permite llevar trazabilidad de los productos utilizados y evitar uso malintencionado. **5. Pasteurización:** PCC Biológico Control de Temperatura/ Tiempo. Límite crítico: (85-90 °C por 10 minutos) **6. Inoculación de cultivo:** /PC Temperatura de inoculación del cultivo. **7. Acidificación:** / PC Control de pH hasta obtener el pH deseado 4.3 - 4.12 **8. Corte de coagulo:** / PC Controlar la velocidad de agitación, (agitación lenta mediante aspas). **9. Pre Enfriamiento:** / PC El producto se enfría a temperatura de 10 -12 ˚C **10. Envasado:** / PC El producto pasa a través de un filtro ubicado en la línea de envasado, la velocidad de empaque permite almacenar inmediatamente el producto, reduciendo los tiempos de espera para entrada a cuarto frío lo que permite conservar la cadena de frío **11. Enfriamiento:** / PC El producto de enfría a una temperatura no mayor de 4 ˚C **12. Almacenamiento:** / PC Monitoreo de temperatura de los cuartos frío cada 3 horas, los cuartos fríos se mantienen a una temperatura no mayor de 6 °C **13. Despacho:** / PC El producto es transportado en vehículos con sistema de refrigeración en adecuadas condiciones higiénicas
FABRICANTE	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C
PRESENTACION	**X**		Sixpack, surtido bolsa * 150g
ENVASADOR (si aplica)	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C

3	**FORMULA CUALITATIVA – CUANTITATIVA** • **COMPONENTES DEL PRODUCTO**	**X**	

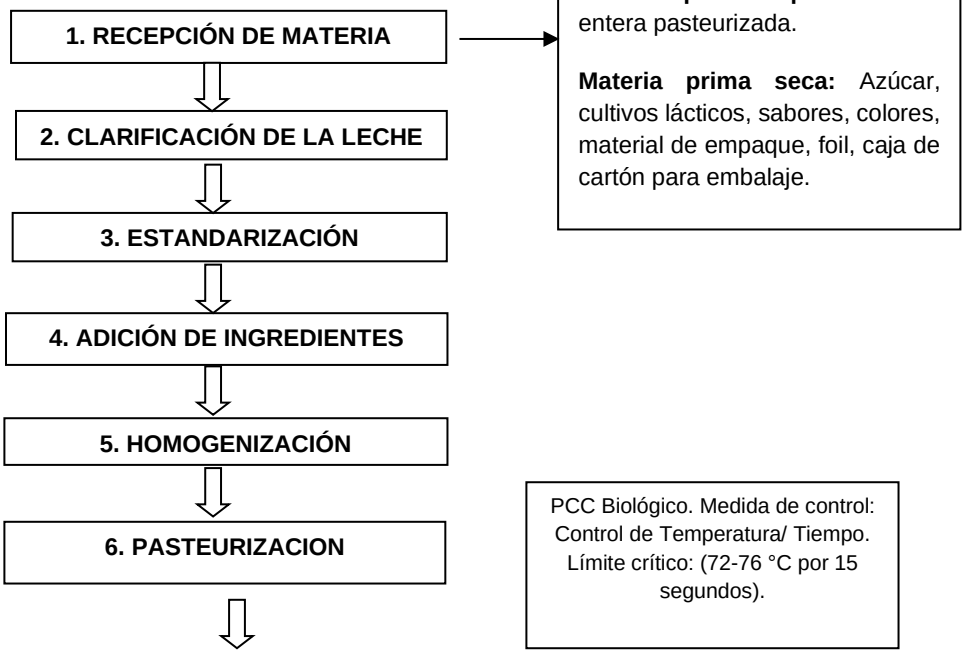
COMPONENTES DEL PRODUCTO
Yogurt entero con dulce sabor a fresa: Leche de vaca entera higienizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus), Colorante artificial permitido (Rojo cochinilla A color index 16255), Saborizante artificial permitido. Los acidulantes, emulsificantes y saborizantes son permitidos en la normatividad sanitaria vigente. **Yogurt entero con dulce sabor a mora**: Leche de vaca entera higienizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus), Colorante artificial permitido (Rojo

cochinilla A color índex 16255), amaranto color índex 16185), Saborizante artificial permitido mora. Los acidulantes, emulsificantes y saborizantes son permitidos en la normatividad sanitaria vigente.
Yogurt entero con dulce sabor a melocotón: Leche de vaca entera higienizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus), Colorante artificial permitido (Amarillo N°6 color índex 15985), Saborizante artificial permitido Melocotón 1011040.

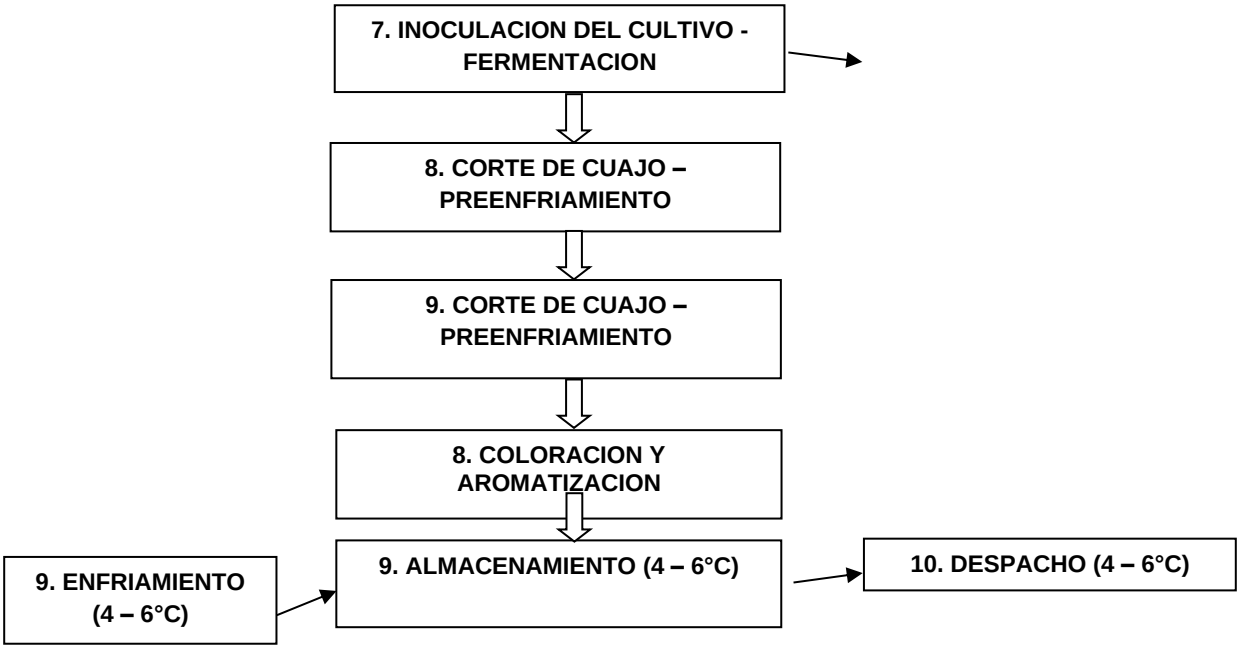
Los acidulantes, emulsificantes y saborizantes son permitidos en la normatividad sanitaria vigente. Se emplean ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos son reportados de manera obligatoria con su nombre específico.
Los ingredientes son permitidos en la Resolución N° 02310 de 1986.

FORMULA CUALITATIVA	
PARAMETROS	**CARACTERÍSTICA**
Apariencia	Ligeramente viscoso
Aroma	Fermentación
Color	Rosado claro
Sabor	Característico de acuerdo al sabor

4	**METODO DE ELABORACION** • **DIAGRAMA DE FLUJO**	**X**	



Paola Amorocho De Ávila	**Marcela Toloza Portillo**	**Jean Stephane Carrillo**
Coordinadora de Calidad Actualizó	Directora de Calidad Revisó	Gerente de producción Aprobó



5	**DESCRIPCION DEL SISTEMA DE LOTIFICACION** • **FECHA DE PRODUCCION** • **FECHA DE VENCIMIENTO**	**X**	

ELABORACIÓN	Inmerso en el Lote
VENCIMIENTO	01/04/17 Día/mes/año
LOTE	**A419M4 LOTE:047 08:47** **MQ-3 VENCE: 01/04/17**

Paola Amorocho De Ávila	**Marcela Toloza Portillo**	**Jean Stephane Carrillo**
Coordinadora de Calidad Actualizó	Directora de Calidad Revisó	Gerente de producción Aprobó

	A419M4 **LOTE:047** **08:47** Numero de bache de fabricación Hora Numero de operario y Numero de marmita. **MQ-3 VENCE: 01/04/17** Día/mes/últimos dos dígitos del año Numero de la maquina empacadora.
DURACIÓN	45 días

CONSERVACION	Consérvese a temperatura de refrigeración de 4 +/-2 °C
ALMACENAMIENTO EN BODEGA	Almacenamiento a temperatura de refrigeración (4 +/-2 °C), sobre estibas, separado de la pared, en cajas de cartón x 28 unidades.
ALMACENAMIENTO UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO	Después de abierto requiere refrigeración y consumir en el menor tiempo posible.
VIDA UTIL	45 días a partir de la fecha de fabricación
ESTABILIDAD BIOLOGICA	El producto se evaluó mediante análisis microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales, durante la vida útil el cual no presento alteraciones o desviaciones en sus características propias. Estos análisis fueron realizados por el laboratorio interno de la empresa.

Paola Amorocho De Ávila	**Marcela Toloza Portillo**	**Jean Stephane Carrillo**
Coordinadora de Calidad Actualizó	Directora de Calidad Revisó	Gerente de producción Aprobó

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01 VIGENCIA DESDE: 17/06/2021 VERSIÓN: 2

Nombre del Producto (SIBOL)	CARNE DE CERDO Cód. 40139
Nombre Comercial del Producto	LOMO DE CERDO LIMPIO
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007.
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El **lomo de cerdo** se trata de cada una de las dos piezas dela carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica. Es frecuenteencontrarlo secado al aire o preparado en adobo. En la cocina española es frecuente encontrarlo en forma de bocadillo pequeño en los que se denomina "montado de lomo".
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio.
Requisitos Especificos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorifico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el dia de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
	VIGENCIA DESDE: 17/06/2021
	VERSIÓN: 2

	de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica.
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Presentación	Empacado por unidad, aproximadamente 1,5 kilos en bolsa de polietileno al vacio que proteja la calidad del producto.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01 VIGENCIA DESDE: 17/06/2021 VERSIÓN: 2

Nombre del Producto (SIBOL)	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINO Cód. 40137**
Nombre Comercial del Producto	**CADERA DE RES**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, ola separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
Requisitos Específicos	**EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS** El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. 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 entre1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
	VIGENCIA DESDE: 17/06/2021
	VERSIÓN: 2

	estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas.
Empaque y rotulado	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada alVacio, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado de agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C. Las bolsas deben estar rotuladas según Resolución 5109 de 2005 con fecha de vencimiento, numero de lote, fecha de empaque.
Presentación	Empacado en bolsa de polietileno al vacio de 1000 gramos.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
	VIGENCIA DESDE: 17/06/2021
	VERSIÓN: 2

Nombre del Producto (SIBOL)	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINOCÓD. 40137**
Nombre Comercial del Producto	**CARNE DE RES MOLIDA ESPECIAL**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guia de transporte de carne
Generalidades	El producto debe ser elaborado a partir del corte fino lomo de brazo ybola de brazo, correspondientes al cuarto delantero de la res. El corteusado debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplircon lo establecido en la Res. Min. Protección Social 2905 / 2007. Dichas piezas individuales deben estar limpias, libres de grasa, materiafecal, coágulos de sangre, olor y color caracteristicos de la carne de refresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sinbabosidad. El producto debe someterse a proceso de molido en discode tamaño 4 mm.ó fino.
Requisitos generales	Carne fresca sometida a un proceso de molienda - Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res. - Formulación: 80% carne – 20% grasa - Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados por el INVIMA
Requisitos Especificos	LA CARNE DEBE SER MAGRA. **EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS** El producto refrigerado se requiere con una vida útil minima de tres (03) Dias. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para laEntrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio. 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 proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01 VIGENCIA DESDE: 17/06/2021 VERSIÓN: 2

Empaque y rotulado	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al vacio, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas
Presentación	Empacado por unidad, aproximadamente 1,5 kilosen bolsa de polietileno al vacio que proteja la calidad del producto

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01 VIGENCIA DESDE: 17/06/2021 VERSIÓN: 2

Nombre del Producto(SIBOL)	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINOCÓD. 40137**
Nombre Comercial del Producto	**HIGADO DE RES**
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No.2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Viscera de la **res** ubicada en la parte derecha del abdomen., correspondientes al cuarto delantero de la res. El corte usado debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 2905 / 2007. Dichas piezas individuales deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de refresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. este corte para saber que esta fresco se reconoce si tiene un olor limpio (evita aromas rancios o almisclosos). **Su textura debe ser firme y no debe tener manchas.** Si no lo vas a preparar inmediatamente después de la compra, **consérvalo refrigerado de uno a dos días o congelado, de tres a cuatro meses.**
Requisitos generales	- Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res. - Formulación: 80% carne – 20% grasa - Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados porel INVIMA
Requisitos Especificos	Conservar refrigerado entre 0 y 3°C. La fecha de consumo preferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto, y corresponde a 10 días para el producto fresco sin envasar y 25 días para el producto envasado al vacio. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento, vehículo frigorífico con certificación ATP, El personal debe contar con la dotación completapara la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con **HACCP de Frigorífico y Proveedor.**

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
	VIGENCIA DESDE: 17/06/2021
	VERSIÓN: 2

Empaque y rotulado	- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada.
Presentación	Empacado en bolsa polietileno al vacio de 1000 gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01 VIGENCIA DESDE: 17/06/2021 VERSIÓN: 2

Nombre del Producto (SIBOL)	**CARNE DE POLLO 40144**
Nombre Comercial delProducto	**PECHUGA DE POLLO**
Calidad	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Pollo en canal es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo su piel, grasa, tendones y vasos, proveniente de pollos domésticos (ave galliforme de la familia *Phasianidae*), en edad de sacrificio que han sido declarados aptos para el consumo Humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente Corte para su comercialización.
Requisitos generales	La pechuga de pollo es un alimento rico en vitamina B3 ya que 100 g. de esta carne contienen 11,57 mg. de vitamina B3. Este alimento también tiene una alta cantidad de proteínas. La cantidad de proteínas que tiene es de 24,12 g por cada 100 g. La pechuga de pollo se encuentra entre los alimentos bajos en azúcar ya que este alimento no contiene azúcar.
Requisitos Específicos	La carne debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad Establecidos en la Resolución 4287 de 2007 del Ministerio del a Protección Social.
Empaque y rotulado	La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al Transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social para materias primas
Presentación	Por unidad empacado al vacio.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01 VIGENCIA DESDE: 17/06/2021 VERSIÓN: 2

Nombre del Producto (SIBOL)	**CARNE Y VISCERAS DE BOVINO Cód. 40137**
Nombre Comercial del Producto	LOMO DE RES LIMPIO
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 NTC 4271 Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembrede 2009, sobre la guia de transporte de carneResolución 240de 2013 Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, ola separación de los músculos de la estructura ósea, estaseparación puede hacerse retirando el o los músculos queconstituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Lomo de res, es la parte que está debajo del espinazo de lares. Pieza limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos, con o sin cordón.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tienes que estar limpio sin grasa ni rila.
Requisitos Especificos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil minima detres (03) dias. 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 entre1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorificoy

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	AHUYAMA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Cucurbita maxima*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Es una planta anual, herbácea, vivaz y rozagante de tallos flexibles y trepadores. Tiene hojas cordiformes, pentalobuladas, de gran tamaño y nervaduras bien marcadas; presenta abundante pilosidad en hojas y tallo. Las flores son amarillas o anaranjadas, de pétalos carnosos, monoicas. El fruto es un tipo de baya llamada pepónide; presenta gran variación (polimorfismo); puedeser alongado o esférico, de color verde opalescente a naranja intenso, pasando por un crisol del ámbito de los colores amarillentos. La pulpa es de color amarillo-anaranjado, densa, de textura firme y de sabor dulce. Su aroma es característico a su fruto, particularmente llamativo por lo cual se lo utiliza culinariamente en gran medida.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA VERDE
NOMBRE CIENTÍFICO	*Pisum sativum*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	De forma alargada. Pueden ser cilíndricas o aplanadas. Tienen una longitud de 3 a 5 centímetros según la variedad a la que pertenezcan. La vainas y las semillas, presentan color verde, más o menos claro, aunque existen variedades amarillas o incluso con manchas de color oscuro. Las semillas son redondas, con diamétro de menos de un centímetro. Las semillas presentan sabor suave en ocasiones con un toque dulzón. El producto se entrega en vaina o desgrado, según la necesidad del cliente.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica en vaina o desgranada (según requiera el cliente), libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Allium cepa*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Es una hortaliza de la familia de las Liliaceae. Su bulbo es comestible y presenta una estructura globosa, esférica o elipsoidal, de un diámetro que oscila entre los 3-10 cm, pesando de media entre 100-250 g. Su interior está formado por capas gruesas, carnosas, donde se acumulan los nutrientes de la planta y protegidas por membranas finas, secas, delgadas y semitransparentes. Las tonalidades que adornan el interior varían del blanco al amarillento, aunque dependiendo de la variedad se pueden dar colores violáceos o rojizos. Su sabor es algo picante.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA JUNCA, TALLOS
NOMBRE CIENTÍFICO	*Allium fistulosum*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Las raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares de 25-35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada. En gusto y en olor es muy semejante a cebolla blanca; ésta no forma verdaderos bulbos sino un engrosamiento del conjunto de sus hojas en su base muy similar al puerro; respecto a la cebolla de hoja o ciboulette, se consume su tallo blanco y carnoso pero no sus hojas.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	CILANTRO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Coriandrum sativum*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	El cilantro es una planta anual, tiene una altura de 40 – 60 cm , sus tallos son erectos, lisos, cilíndricos, largos y delgados con ramificaciones en la parte de arriba y color verde suave. Sus hojas son color verde intenso con forma de abanico. El cilantro se caracteriza por ser una hierba aromática que para algunas personas tiene un olor desagradable cuando está fresco. Su aroma se desprende cuando la plantita se seca. Del cilantro aprovechamos toda la planta ya que usamos sus hojas, la raíz, sus flores, las semillas y sus frutos.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, por manojo del producto, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPINACA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Spinacia oleracea*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Verdura perteneciente a la familia de las Quenopodiáceas y su nombre hace referencia a las espinas que presentan sus frutos maduros. Se trata de una planta formada por un tallo ramificado de unos 15 cm del que surgen un conjunto o "manojo" de hojas con estructura lisa o rizada de aproximadamente 20 cm (dependiendo de la calidad del cultivo y la variedad a la que pertenezcan) dispuestas de forma circular o en roseta. Estas hojas presentan un color verde oscuro y brillante.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, por manojo del producto, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	HABICHUELA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus vulgaris*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Es un fruto en legumbre (vaina) en cuyo interior se localizan de 4 a 6 semillas, los más demandados por el consumidor son los verdes y amarillos. Rica en vitaminas , hierro , calcio y proteínas , además puede presentarse con diferentes platos.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTÓN ROJO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Capsicum annuum*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	El pimiento es una hortaliza de forma, tamaño y color variable. El pimentón rojo, presenta carnosidad y cáscara de color rojo. Su sabor puede ser dulce o picante y se consume en fresco, en conserva, etc. El pimiento se consume crudo, cocido y asado; como guarnición en gran variedad de platos.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE CHONTO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Physalis ixocarpa*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	El tomate se caracteriza por tener frutos bi o tri-loculares, peso promedio de fruto entre 80 y 180 g y tiene forma esférica y, su color, dependerá de la pulpa que tenga.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	ZANAHORIA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Daucus carota*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Es una hortaliza perteneciente a la familia de las Apiaceas. 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. Color naranja. Su sabor, mientras están tiernas y frescas, es ligeramente dulce.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	CALABAZA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Cucurbita pepo*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Presenta una forma esférica, achatada, ovalada o alargada en forma de botella. Presentan el entorno acostillado. El tamaño y peso es muy variable. Su tamaño generalmente oscila entre los 25 y 40 centímetros de diámetro. El color de la corteza puede ser anaranjada, amarilla, roja, verdosa, blanca, negra, morada o mezcla de varios colores. Su pulpa generalmente es de color anaranjado o amarillo. Presenta un sabor ligeramente insípido aunque con un toque dulce y afrutado.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	GUASCAS
NOMBRE CIENTÍFICO	*Galinsoga parviflora*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Es una planta herbácea anual. Los tallos son de color verde pálido, muy ramificados desde la base, más o menos erectos y alcanzan entre 20 y 70 cm de altura. Hojas opuestas, de 2 a 6 cm de largo por hasta 3,5 cm de ancho, ovadas a lanceoladas, muy leve e irregularmente sinuadas y dentadas; las inferiores con pecíolo de 5 a 7 mm, las superiores sésiles. No tiene un olor característico.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, por manojo del producto, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA COMÚN
NOMBRE CIENTÍFICO	*Lactuca sativa*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Verdura de cogollo redondo, hojas rizadas y textura mantecosa; tiene un sabor suave, agradable y fresco, el sabor de los cogollos es algo más intenso y amargo que el de la lechuga. Forma más o menos redondeada según la variedad. Tamaño: 20 a 30 centímetros de diámetro, según la variedad a la que pertenezcan. Los cogollos tienen un diámetro de cerca de 10 centímetros. El peso medio de una lechuga es de unos 300 gramos. Color en general son de color verde, hojas blanquecinas o incluso rojizas o marrones. Las hojas interiores de los cogollos son amarillentas.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINO CRUDO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Cucumis sativus*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	El pepino tiene externamente verde oscuro, característico de la variedad, y carne de color blanquecina verdosa. Con apariencia de frutos largos (25-35 cm) y ahusados (3-5 cm de diámetro), con una piel fuerte de superficie acanalada, y una carne densa con cavidad seminal muy compacta. Presenta un aroma fresco y aromático, característico de la variedad. El sabor es refrescante y ligeramente amargo.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	ACELGA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Beta vulgaris var. cycla*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Las hojas de la acelga son grandes, de forma oval, ligeramente acorazonada, con marcadas nervaduras que nacen de la mitad del tallo. El peciolo o penca es ancho, largo y carnoso. La acelga se suele recolectar cuando pesa entre 750 gramos y 1 kilo. La longitud, de 20 a 30 cm, y anchura, de 15 a 20 cm, de las hojas también es un indicador del momento de la cosecha. Las pencas suelen ser de gran tamaño, de 3 a 4 cm de ancho y de 15 a 20 cm de largo, muy carnosas y suculentas. El color de la hoja difiere según variedades entre verde oscuro, verde claro y amarillo. Las pencas son de color blanco, crema o amarillo, aunque también las hay de color rojo. El sabor de las hojas de acelga es similar al de las espinacas. Las pencas resultan muy carnosas y suculentas con un sabor vegetal muy suave.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, por manojo del producto, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	APIO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Apium graveolens*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Es una hortaliza perteneciente a la familia de las Umbelíferas. Entre sus características morfológicas destaca un tallo grueso, hueco y estriado compuesto por pencas que pueden llegar a alcanzar los 30-60 cm. en las variedades cultivadas, aunque comercialmente su longitud se aproxima a los 25-30 cm. La forma que le confieren al tallo es cilíndrica y de ellas brotan las hojas. El color natural del apio es verde (variando desde tonos claros a intensos). Los tallos de apio poseen una textura crujiente y un sabor con cierto tono anisado con un regusto ligeramente amargo, agradable.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, por manojo del producto, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	REMOLACHA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Beta vulgaris*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	La remolacha es la raíz de la planta homónima (Beta vulgaris), de la familia de las Quenopodiáceas, característica por un intenso color rojo o morado, dependiendo de la variedad. Se trata de una raíz profunda, esférica, bulbosa y carnosa, aunque en algunas variedades puede presentar forma alargada o plana. Por lo general, cuanta con un diámetro de entre 5-10 cm, oscilando su peso entre los 80-200 gramos. Las tonalidades que se pueden apreciar en la remolacha van desde el rosáceo al violeta, anaranjado, marrón o rojizo. Sabor dulce debido a la cantidad de azúcares que encierra esta raíz.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINO DE GUISO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Cucumis sativus*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Es una verdura que mide de 10-20 cm de largo aproximadamente, de superficie irregular con espinas suaves. El color varía de verde oscuro al blanco. Presenta estrias longitudinales en la superficie. El mesocarpio es delgado y suculento, normalmente de 3-4 mm de grosor y constituye la parte comestible. Semillas más o menos cuadradas cuaddradas angulares, de aproximadamente 1,5 cm de longitud y negras oscuras, se distribuyen en dos filas. La mayor parte del interior está hueco.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	AJO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Allium sativum*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Presenta una forma de raíz bulbosa redondeada, llamada comúnmente "cabeza de ajo", compuesta por entre doce o quince bulbillos o "dientes de ajo" envueltos en varias capas finas. Los dientes de ajo son pequeños y suelen pesar menos de 10 gramos. Los bulbillos son de color blanco o amarillento cuando se retira la película muy delgada, blanca o grisácea, a veces con marcas rojizas, que los envuelve. Presenta un aroma marcado y ordinario, perceptible a varios metros de distancia, y fuerte sabor acre, sobre todo si se consume crudo.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, bolsas o mallas, por manojo del producto, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PEREJIL
NOMBRE CIENTÍFICO	*Petroselinum sativum*
GRUPO DEL ALIMENTO	VERDURAS Y HORTALIZAS
CARACTERÍSTICAS	Se encuentra el perejil de hojas rizadas, en efecto conocido como perejil rizado. Es una planta cultivada en casi todos los huertos y muy estimada por sus propiedades aromáticas.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una verdura fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, bolsas o mallas, por manojo del producto, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMILLO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Thymus*
GRUPO DEL ALIMENTO	ESPECIA
CARACTERÍSTICAS	Es una planta que se caracteriza por poseer matas leñosas de entre 15 y 30 cm de altura, alcanzando el medio metro en zonas protegidas. Sus tallos de sección cuadrada están repletos de pequeñas hojas de entre 4 y 5 mm en forma de racimos y con tonalidades verdes, recubiertas de aceite esencial presentan un aspecto velloso que le confiere un peculiar tacto.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una especia fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, bolsas o mallas, por manojo del producto, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	LAUREL
NOMBRE CIENTÍFICO	*Laurus nobilis*
GRUPO DEL ALIMENTO	ESPECIA
CARACTERÍSTICAS	El laurel es el producto de un árbol perenne de entre 5-10 m de altura, que presenta tronco recto recubierto de corteza gris y una densa copa compuesta por ramas rectilíneas recubiertas por hojas de un verde muy oscuro. Las hojas son aromáticas, simples, alternas, lanceoladas, muy correosas, puntiagudas y con el borde ondulado.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una especia fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, bolsas o mallas, por manojo del producto, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	MAÍZ DESGRANADO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Zea mays*
GRUPO DEL ALIMENTO	CEREALES
CARACTERÍSTICAS	El maíz es un cereal, una planta gramínea americana, que se caracteriza por tener tallos largos y macizos al final de los cuales se dan espigas o mazorcas (inflorescencias femeninas), con sus semillas o granos de maíz dispuestos a lo largo de su eje. Cada grano de maíz en una mazorca es un fruto totalmente independiente, inserto en un eje o raquis cilíndrico. A estos granos se les llama cariópside y pueden variar en su número y dimensiones, según la especie, creciendo en hileras a lo largo de la mazorca. Su color estándar una vez alcanzada la madurez oscila entre blanco y amarillo, pudiendo ser también violáceo o rojo en algunas especies. El producto de estrega desgranado.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a un cereal fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, bolsas o mallas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	ARRACACHA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Arracacia xanthorriza*
GRUPO DEL ALIMENTO	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES
CARACTERÍSTICAS	La arracacha es una planta perenne y comestible por completo, con un tronco corto y cilíndrico, tiene unos pequeños brotes que le crecen en la parte superior de donde nacen sus hojas largas color verde. Sus flores son color púrpura. La raíz, que es su parte comúnmente más comestible, se parece a una zanahoria muy gruesa; el color de la raíz puede ser amarillo, morado o blanco (70% de las variedades son de este color). Tiene un sabor suave.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una raíz fresca y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PLÁTANO HARTÓN MADURO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Musa balbisiana*
GRUPO DEL ALIMENTO	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES
CARACTERÍSTICAS	Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm. La pulpa es blanca a amarilla, rica en almidón y dulce; en los plátanos puede resultar algo astringente o gomosa por su contenido en látex, farinosa y seca. Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). De la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color amarillo. Su pulpa color crema.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a un plátano fresco y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.

FICHA TÉCNICA

ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PLÁTANO HARTÓN VERDE
NOMBRE CIENTÍFICO	*Musa balbisiana*
GRUPO DEL ALIMENTO	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES
CARACTERÍSTICAS	Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm. La pulpa es blanca a amarilla, rica en almidón; en los plátanos puede resultar algo astringente o gomosa por su contenido en látex, farinosa y seca. Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). De la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color verde. Su pulpa color crema.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a un plátano fresco y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.

FICHA TÉCNICA

ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PLÁTANO COLICERO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Musa balbisiana*
GRUPO DEL ALIMENTO	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES
CARACTERÍSTICAS	Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm. La pulpa es blanca a amarilla, rica en almidón; en los plátanos puede resultar algo astringente o gomosa por su contenido en látex, farinosa y seca. Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). De la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color verde. Su pulpa color blanco crema.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a un plátano fresco y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.

FICHA TÉCNICA

ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	YUCA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Yucca filamentosa*
GRUPO DEL ALIMENTO	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES
CARACTERÍSTICAS	La yuca, también conocida como mandioca o tapioca, es un tubérculo de raíz comestible originario de América del Sur. Tienen una piel dura, escamosa y de color marrón, mientras que su carne almidonada es de color blanco. Para comer la yuca es necesario eliminar su cáscara marrón y cocinarla adecuadamente (hasta que se ablande).
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una raíz fresca y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA PASTUSA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Solanum tuberosum*
GRUPO DEL ALIMENTO	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES
CARACTERÍSTICAS	Tubérculo de color pardo predominante y color secundario rosado. El color de la carne es crema. De forma redondo aplanado y la profundidad de los ojos es media. Presenta producción de tubérculo uniforme en alta proporción en categoría primera (diámetro > 7 cm). Tiene excelente calidad culinaria, es versatil para diferentes platos (caldo, sopa, cocida o salada, sudada, etc.).
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a un tubérculo fresco y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA CRIOLLA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Solanum tuberosum*
GRUPO DEL ALIMENTO	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES
CARACTERÍSTICAS	Es un tubérculo redondo, color amarillo oscuro y textura lisa, con profundad media de los ojos, carnosidad color amarillo. Diámetro del tubérculo entre 25 a 50 cm y contiene un porcentaje de materia seca de 23%.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a un tubérculo fresco y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	AGUACATE
NOMBRE CIENTÍFICO	*Persea americana*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteros, sanos, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente de acuerdo a la variedad, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Son de la misma variedad. Están limpios, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color característico de la variedad. Pulpa color verde claro.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Ananas comosus*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color amarillo-verdoso. Su pulpa es de color amarillo.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	FRESA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Fragaria*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: rojo intenso.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	MANDARINA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Citrus reticulata*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color amarillo-verdoso mezclado con un rojo suave casi anaranjado. Su pulpa es de color amarillo intenso, casi anaranjado.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.

FICHA TÉCNICA

NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA DE AGUA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Syzygium malaccense*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color verde mezclado con un rojo suave. Su pulpa es de color blanco crema.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	GUAYABA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Psidium guajaba*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color rosado. Su pulpa esta compuesta por semillas color claro y pulpa color rosado, característico de la variedad.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.

FICHA TÉCNICA

NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	CURUBA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Passiflora tarminiana*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color amarillo suave. Su pulpa esta compuesta por semillas oscuras, recubiertas de pulpas color naranja.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.

FICHA TÉCNICA

NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	BANANO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Musa paradidisiaca*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm. La pulpa es blanca a amarilla, rica en almidón y dulce; en los plátanos puede resultar algo astringente o gomosa por su contenido en látex, farinosa y seca.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO TOMMY
NOMBRE CIENTÍFICO	*Mangifera indica*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color amarillo mezclado con un rojo suave casi anaranjado. Su pulpa es de color amarillo intenso, casi anaranjado.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.

FICHA TÉCNICA

NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	MELÓN
NOMBRE CIENTÍFICO	*Cucumis melo var. reticulatos*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color naranja claro. Su pulpa es de color naranja claro.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPAYA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Carica papaya*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color naranja intenso cuando está madura y verde cuando falta madurar. Su pulpa es de color naranja intenso.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.

FICHA TÉCNICA

NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PATILLA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Citrullus vulgaris*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color verde. Su pulpa es de color roja.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	MORA DE CASTILLA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Rubus ulmifolius*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: rojo oscuro.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Malus domestica*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Característico de la variedad roja o verde. Su pulpa es de color blanco crema.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	GRANADILLA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Punica granatum*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color amarillo-naranja. Su pulpa es compuesta por semillas oscuras, cubiertas por pulpa transparentosa.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.

FICHA TÉCNICA

NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PERA NACIONAL
NOMBRE CIENTÍFICO	*Pyrus communis*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Característico de la variedad. Su pulpa es de color blanco crema.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE DE ÁRBOL
NOMBRE CIENTÍFICO	*Solanum betaceum*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Característico de la variedad. Su pulpa es de color amarillo-rojo, según la variedad.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	LULO
NOMBRE CIENTÍFICO	*Solanum quitoense*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Característico de la variedad. Su pulpa es de color amarillo.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	GUANÁBANA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Annona muricata*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: Cáscara de color verde. Su pulpa se compone de semillas oscuras recubiertas por pulpa blanca.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA ISABELLA
NOMBRE CIENTÍFICO	*Vitis vinifera*
GRUPO DEL ALIMENTO	FRUTAS Y DERIVADOS
CARACTERÍSTICAS	Se presenta fresco y limpio y desinfectado, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). Se entregan en racimos. Las frutas son de la misma variedad. Están limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). Están exentas de plagas y daños causados por las mismas. Exentas de humedad externa anormal. Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas. Color: morado oscuro.
CONDICIONES DEL PRODUCTO	Corresponde a una fruta fresca y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Producto embalado en canastillas, de acuerdo a la necesidad del cliente.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACÉN Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

	DIANA CORPORACION S.A.S **FICHA TECNICA** **FRIJOL BOLA ROJA MARCA DIANA**	Código: Versión: 1 Fecha: 04/10/17

NOMBRE DEL PRODUCTO: FRÍJOL BOLA ROJA MARCA DIANA

1. **COMPOSICIÓN: Fríjol Seco.**

2. **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** El fríjol de la variedad Bola Roja es procedente de la especie *Phaseolus vulgaris*. Considerado TIPO I el cual presenta tamaño, forma y color característico de la variedad.

3. **DESIGNACION- CALIDAD:** Fríjol Tipo I, grado 2, variedad Bola Roja.

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

El fríjol variedad Bola Roja Marca Diana, es empacado en máquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

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

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

Material de empaque secundario (embalaje): Polietileno.

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

6. **VIDA UTIL ESTIMADA:** 1 AÑO

7. **CÓDIGO DE BARRAS:**

PRESENTACION	CÓDIGO DE BARRAS
Fríjol Bola Roja Diana x 500 g	7702511003015
Fríjol Bola Roja Diana x 500 g x 25 UN	57702511001689
Fríjol Bola Roja Diana x 500 g x 12 UN	57702511002389
Fríjol Bola Roja Diana x 460 g	7702511003008
Fríjol Bola Roja Diana x 460 g x 25 UN	57702511001672
Fríjol Bola Roja Diana x 460 g x 12 UN	57702511002372
Fríjol Bola Roja Diana x 400	7702511002988
Fríjol Bola Roja Diana x 400 g x 25 UN	57702511002549
Fríjol Bola Roja Diana x 400 g x 12 UN	57702511002532
Fríjol Bola Roja Diana x 1000 g	7702511003046

Fríjol Bola Roja Diana x 1000 g x 15 UN	57702511001719

8. **NORMATIVA:** Este producto cumple con la siguiente normatividad:

- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 5109 de 2005
- NTC 871. Fríjol.

9. **REQUISITOS GENERALES:**

- Debe estar libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- **Debe estar exento de materia dura:** piedras de cualquier tamaño y todo material mineral de dureza similar que no se desintegre fácilmente en el agua.
- Libre de sustancias que modifiquen sus características fisicoquímicas.
- **No debe contener infestación alguna**, insectos u otras plagas dañinas, en cualesquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos).

10. **REQUISITOS ESPECÍFICOS:**

Fríjol Tipo I, variedad Bola Roja. Marca Diana para todas las presentaciones.

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO	
Humedad (Base húmeda)	15 %	Máximo
Impurezas	0,5 %	Máximo
Materia Dura	0 %	Máximo
Infestación	0 %	Máximo
Granos Dañados	2,0 %	Máximo
Granos Partidos	0,5 %	Máximo
Granos Abiertos	0,5 %	Máximo
Variedades de Contraste	1,0 %	Máximo
Variedades no Contrastantes	2 %	Máximo

Elaboró	Revisó
Angélica Vélez R. Coord. I&D Nuevos Productos	María Antonia Amado Directora de Investigación y Desarrollo

NULAB LTDA

Certificado bajo ISO 9001:2008 / Acreditación ICA 2243 del 2002

Reporte de Análisis Fisicoquímico 20170910669

Razón Social: CLEMENT LTDA Principal — N.I.T 800002303-8

Contacto: Departamento de Calidad — Correo electrónico: clementsuper@epm.net.co

Dirección: CALLE 24 A # 3-21 SOACHA

Ciudad: Bogota DC — Teléfono: 7227492/7219522 — FAX: N.D

Observaciones: N.A

Fecha Recepción: 2017-09-13 — Fecha Análisis: 2017-09-13 — Fecha Reporte: 2017-09-22 12:58:59

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Proveedor	Cantidad	Presentación	Lugar Muestra	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones especificas de la muestra
N.A.	500 g	BOLSA PLASTICA	PLANTA	924	2018-09-12	19.0	MUESTRAS TOMADAS POR EL CLIENTE 2017-09-12

AVENA EN HOJUELAS PRECOCIDA (A0669)

ANÁLISIS	RESULTADOS	PARAMETRO	MÉTODO ANÁLISIS
CENIZAS	1.40 g/100 g	2.1 g/100 g Max	ACACIOMA Ed. 20 de 2005: 923.03
FIBRA CRUDA	1.18 g/100 g	3.0 g/100 g Max	AOAC 962.09
GRASA CRUDA	8.46 g/100 g	6.0 - 10.5 g/100 g	AOAC 920.39
HUMEDAD	10.38 g/100 g	11.5 g/100 g Max	NTC 529:2009
PROTEINA CRUDA	11.71 g/100 g	10.5 g/100 g Min	AOAC 2001.11

La muestra CUMPLE con la NTC 2159 para AVENA EN HOJUELAS en los análisis realizados.

FIN DEL REPORTE

Revisó:

Teresa Mantilla Anza

COORDINACIÓN FISICOQUIMICA

Aprobó:

Diego Rene Galeano Acuña

DIRECCIÓN TÉCNICA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DEL RESULTADO CON EL LABORATORIO. RESULTADO VALIDO DE LA MUESTRA ANALIZADA

PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACIÓN DE NULAB

Carrera 19 No. 68 A-23 (Chapinero) • Teléfono: 485 [illegible] • Celular: [illegible]

www.nulab.com.co • E-mail: info@nulab.com.co • Bogotá D.C. Colombia

Scanned with CamSca

NULAB LTDA

ONAC

ISO/IEC 17025: 2005
15-LAP-002

Reporte de Análisis Microbiológico 20170910669

Razón Social: CLEMENT LTDA Principal		N.I.T 800002303-8
Contacto: Departamento de Calidad		Correo electrónico: clementsuper@epm.net.co
Dirección: CALLE 24 A # 3-21 SOACHA		
Ciudad: Bogota DC	Teléfono: 7227492/7219522	FAX: N.D
Observaciones: N.A.		
Fecha Recepción: 2017-09-13	Fecha Análisis: 2017-09-13	Fecha Reporte: 2017-09-19

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Proveedor	Cantidad	Presentación	Lugar Muestra	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones específicas de la muestra
N.A.	500 g	BOLSA PLASTICA	PLANTA	924	2018-09-12	19.0	MUESTRAS TOMADAS POR EL CLIENTE 2017-09-12

RESULTADOS

Descripcion de la muestra	# LAB	Recuento Mesofilos aerobiosUFC/gmi	Recuento E coliUFC/gmi	Recuento MohosUFC/gmi	Recuento LevadurasUFC/gmi	Recuento Determinacion de Salmonella en 25 g
AVENA EN HOJUELAS PRECOCIDA	A0909	130	Menos de 10	Menos de 100	Menos de 100	AUSENTE
ICONTEC NTC 2159 AVENA EN HOJUELAS PARA CONSUMO HUMANO		20000	Menos de 10	1000	1000	AUSENTE
MÉTODO DE ANÁLISIS EMPLEADO		AOAC (OMA) 966.23-C Ed. 20 de 2005*	NTC 4458: 2007	ISO 21527-2:2008	ISO 21527-2:2008	ISO 6579-1:2017

La muestra CUMPLE con los parámetros especificados por ICONTEC para AVENA EN HOJUELAS PARA CONSUMO HUMANO

FIN DEL REPORTE

Revisó

Mónica Alejandra Garzon Calderón
COORDINACIÓN MICROBIOLOGÍA

Aprobó

Diego René Galeano Acuña
DIRECCIÓN TÉCNICA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DEL RESULTADO CON EL LABORATORIO. RESULTADO VALIDO DE LA MUESTRA ANALIZADA
PROHIBIDA LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACION DE NULAB

Scanned with CamSca

NULAB LTDA

ONAC

Reporte de Análisis Fisicoquímico 20170910668

Razón Social: CLEMENT LTDA Principal		N.I.T 800002303-8
Contacto: Departamento de Calidad		Correo electrónico: clementsuper@epm.net.co
Dirección: CALLE 24 A # 3-21 SOACHA		
Ciudad: Bogota DC	Teléfono: 7227492/7219522	FAX: N.D.
Observaciones: N.A.		
Fecha Recepción: 2017-09-13	Fecha Análisis: 2017-09-13	Fecha Reporte: 2017-09-22 12:57:47

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Proveedor	Cantidad	Presentación	Lugar Muestra	Lote	Vencimiento	Temp. °C	Condiciones específicas de la muestra
N.A.	500 g	BOLSA PLASTICA	PLANTA	920	2018-07-12	19.0	MUESTRAS TOMADA POR EL CLIENTE. F. PROD: 2017-09-12

HARINA DE AVENA PRECOCIDA (A0668)

ANÁLISIS	RESULTADOS	PARAMETRO	MÉTODO ANÁLISIS
CENIZAS	1.47 g/100 g	0 - 2.1 g/100 g	AOAC(OMA) Ed. 20 de 2005, 923.03
FIBRA CRUDA	1.17 g/100g	3.0 g/100g Máx	AOAC 962.09
GRASA CRUDA	7.4 g/100 g	6.0 - 10.5 g/100 g	AOAC(OMA) Ed. 20 de 2005 920.85
HUMEDAD	9.3 g/100 g	11.5 g/100 g Máx	INF-149 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD 2017-09-08V04*
PROTEINA CRUDA	12.1 g/100 g	10.5 g/100 g Mín	INF-152 DETERMINACION DE PROTEINA CRUDA 2017-09-08V04*

La muestra CUMPLE con la NTC 2160 para HARINA DE AVENA en los análisis realizados.

FIN DEL REPORTE

Revisó

Teresa Mantilla Anza

COORDINACIÓN FISICOQUIMICA

Aprobó

Diego Rene Galeano Acuña

DIRECCIÓN TÉCNICA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DEL RESULTADO CON EL LABORATORIO. RESULTADO VALIDO DE LA MUESTRA ANALIZADA.
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACIÓN DE NULAB.

Scanned with CamSca

ULAB LTDA

Reporte de Análisis Microbiológico 20170910668

Razón Social: CLEMENT LTDA Principal		N I T 800002303-8
Contacto: Departamento de Calidad		Correo electrónico: clementsuper@epm.net.co
Dirección: CALLE 24 A # 3-21 SOACHA		
Ciudad: Bogota DC	Teléfono: 7227492/7219522	FAX: N.D
Observaciones: N.A		
Fecha Recepción: 2017-09-13	Fecha Análisis: 2017-09-13	Fecha Reporte: 2017-09-19

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Proveedor	Cantidad	Presentación	Lugar Muestra	Lote	Vencimiento	Temp °C	Condiciones específicas de la muestra
N.A	500 g	BOLSA PLASTICA	PLANTA	925	2018-07-12	19.0	MUESTRAS TOMADA POR EL CLIENTE. F. PROD: 2017-05-12

RESULTADOS

Descripción de la muestra	# LAB	Recuento Mesofilos aerobiosUFC/g/ml	Recuento E coliUFC/g/ml	Recuento MohosUFC/g/ml	Recuento LevadurasUFC/g/ml	Recuento Determinación de Salmonella en 25 g
HARINA DE AVENA PRECOCIDA	A0666	8000	Menos de 10	Menos de 100	Menos de 100	AUSENTE
ICONTEC NTC 2160 HARINA DE AVENA PARA CONSUMO HUMANO		20000	Menos de 10	1000	1000	AUSENTE
MÉTODO DE ANÁLISIS EMPLEADO		AOAC (OMA) 966.23-C Ed. 20 de 2006*	NTC 4458 2007	ISO 21527-2 2008	ISO 21527-2 2008	ISO 6579-1:2017

La muestra CUMPLE con los parámetros especificados por ICONTEC para HARINA DE AVENA PARA CONSUMO HUMANO.

FIN DEL REPORTE

Revisó

Mónica Alejandra Garzón Calderón

COORDINACIÓN MICROBIOLOGÍA

Aprobó

Diego René Galeano Acuña

DIRECCIÓN TÉCNICA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DEL RESULTADO CON EL LABORATORIO. RESULTADO VÁLIDO DE LA MUESTRA ANALIZADA. PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE DOCUMENTO SIN AUTORIZACIÓN DE NULAB.

Scanned with CamSca

	PROCESO GESTIÓN CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2012-09-05
GQMA003	FICHA TÉCNICA PASTA	Aprobación: Gerencia Administrativa y Financiera

DESCRIPCIÓN	Producto preparado mediante la mezcla agua-semola fortificada (ingrediente obtenido a partir de la molturacion de trigo semidurum) y secado apropiado de las diferentes figuras que se forman como: espaguetti, conchitas, corbarta, figuritas, ojo de perdis, macarron y cabello de angel.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar color amarillo uniforme y caracteristico de las pasta, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio, amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insecto o fragmentos de estos y de excremento animal.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS	Humedad	%	≤ 13
	Proteina	%	≥ 10,5
	Cenizas	%	0,55 -0,8
	Acidez	%	≤ 0,45
	Hierro	ppm	44 - 50
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Mesòfilos Aerobios	UFC/g	80×10^4 - 10×10^5
	Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	40×10^2 - 50×10^2
	Recuento de Coliformes Totales	UFC/g	43 -150
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Energia/Calorias	Kcal	355,24
	Proteina	%	14,4
	Carbohidratos	%	72,16
	Grasa	%	1
	Fibra	%	1,3
	Hierro	mg	4,4
	Vitamina B1	mg	0,6
	Vitamina B2	mg	0,4
	Vitamina B3	mg	5,5
	Acido Folico	mg	0,15
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Las pastas alimenticias se empacan en lamina de polietileno extruido y tiene como empaque secundario polietileno transparante. El empaque cumple con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de Protección Social la norma general de Rotulado y Etiquetado.		
PRESENTACION	Bolsas de 125g, 200g, 250g, y 500g		
	Paquetes de 4,8 Kg y 6,0 Kg.		
VIDA ÚTIL	1 año a partir de la fecha de Fabricacion		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La pasta Zonia fortificada debe ser transportado en vehiculos que cumplan con el Decreto 3075 Capitulo VII Articulo 33,		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.		

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

Scanned with CamSca

arroz es un producto no perecedero y por su bajo contenido de humedad hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra.

21. LOGÍSTICA:

PRESENTACIÓN	COD BARRA UND (EAN 13)	CÓD REEMPAQUE (EAN 14)	DIMENSIONES EMPAQUE (UND) (cm)			DIMENSIONES EMPAQUE (PAQ/@)		
			LARGO	ANCHO	ALTO	LARGO	ANCHO	ALTO
500g X 25und	7700798034418	NA	19,6	13,5	3	52	41	13

22. MICROBIOLOGÍA:

MICROBIOLOGÍA	Recuentos aerobios mesófilos UFC/g	Máx 200000	QUÍMICA	Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1 y G2)	10 µg/kg
	Coliformes Fecales NMP/g	<3		Ocratoxina A	5 µg/kg
	Mohos y levaduras UFC/g	Máx. 3000		Plomo	0,2 mg/Kg
	Bacillus cereus UFC/g	Max 700		Cadmio	0,2 mg/Kg
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100			
	Salmonella/ 25 gramos	Negativo			

Elaborado por:

Sandra Milena Villa
Jefe Gestion Calidad

Aprobado por:

Jairo Sedan Murra
Gerente General

Scanned with CamSca

12. **EMPAQUE:** Empaque en Polietileno individual de bajo calibre 1,5 - 3,5, dependiendo de la presentación.

13. **NOTIFICACION SANITARIA: NSA-004424-2018.**

14. **PRESENTACIONES/ CONTENIDO NETO:**

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR
500 gramos	25 unidades

15. **NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA:**

NTC 671 (2001)
Resolución 333 de 2011
Resolución 5109 de 2005
Resolución 2906 de 2007
Resolución 4506 de 2013
Resolución 683 de 2012
Resolución 2674 de 2013
Resolución 0719 de 2015
Codex Alimentarius

16. **ALERGENOS:** Por su naturaleza el arroz blanco es libre de alérgenos, no tiene contacto con alérgenos en el proceso de fabricación.

17. **VIDA UTIL ESTIMADA:** Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor o menor dependiendo de las condiciones de almacenamiento

18. **CONDICIONES DE TRANSPORTE:** Producto transportado en turbo, camión, tractomulas carpadas o con contenedor.

19. **ALMACENAMIENTO EN BODEGA:** Almacenar en una lugar limpio, fresco y seco, retirado de agentes contaminantes que le puedan transferir olores y sabores al producto. Todo el producto debe estar estibado sobre estibas plásticas y retiradas de la pared. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Mantener sistema de rotación de inventario mediante el sistema PEPS.

20. **MANIPULACIÓN FINAL ESPERADA:** Mantenga el producto bien sellado en un lugar limpio, fresco y seco, consumir en el menor tiempo posible, no introducir utensilios húmedos. El

Scanned with CamSca

7. **IDENTIFICACION: LOTE (Para Lámina, talega y bulto): L/VEN DD MMM AA X X**
Definido por 13 dígitos, de los cuales:

L DD MMM X X

8 dígitos obedecen a: El primer dígito la letra (L) identificando el lote, el quinto y sexto dígito de dos números corresponden al dia de producción, las tres siguientes letras corresponden a las primeras letras del mes de producción, el doceavo dígito (letra) que indica la sede de producción, (A) Aguazul, (B) Barranquilla, (P) Purificación y el último (número) corresponde a la máquina de empaque.

FECHA DE VENCIMIENTO: VEN MMM AA

Del segundo al cuarto dígito obedece a la expresión VEN que corresponde a las tres primeras letras de la palabra VENCE, del séptimo al noveno dígito son las primeras letras del mes, seguido de dos dígitos de números que corresponden al año que vence el producto.

8. **USO PREVISTO:** Consumo humano

9. **ELABORADO POR:** Agroindustrial Molino Sonora AP S.A.S
Dirección: Km 6 Via Saldaña - Purificación, Tolima
Km 5 vía Aguazul - Yopal, Casanare

10. **POBLACION VULNERABLE:** Producto de consumo masivo por parte de poblaciones, niños mayores de 4 años y adultos.

11. **INSTRUCCIONES DE USO:**

INGREDIENTES

1 taza de Arroz Blanco
2 tazas de agua
2 dientes de ajos machacados (Opcionales)
2 cucharadas de aceite
Cebolla junca picada (opcional)
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Caliente el aceite la cebolla, los ajos y agregue sal. Adicione el agua y cuando hierva, incorpore el Arroz Amarillo. Cocine durante 10 minutos, tape la olla y mantenga a fuego lento hasta que el grano abra.

Scanned with CamSca

Arroz Sonora	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-070

1. **NOMBRE DEL PRODUCTO:** Arroz Blanco Bonguero
2. **INGREDIENTES:** Arroz Blanco 100%
3. **DESCRIPCIÓN:** Arroz elaborado (Blanco): Arroz descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de las aleuronas.
4. **COMPOSICION:** Grano Entero, Grano Medio, Grano tres cuartos.
5. **CARACTERISTICAS SENSORIALES:**

Apariencia	Uniforme
Sabor	Característico
Color	Blanco
Textura	Dura
Olor	Característico

6. **CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS:**

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
Tipo	I
Grado	4
% Grano Partido	30
% Grano Yesado	19
Daño por calor	8
Daño total	12
Impureza (%)	<0.1
Humedad (%)	14
Semillas Objetables y arroz con cáscara en 100g	8
Tipo Contraste	10
Grano Rojo	8

Scanned with CamSca

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.

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.

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 Cl 85 No. 48-01 Bl 12, Lc 22; Central Mayorista de Antioquia., Itagüí, Antioquia.
Oficinas 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
20 Noviembre de 2017	Olga Patricia Duque F. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	Olga Duque

Scanned with CamSca

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario.

Material: Bolsa de polietileno de baja densidad pigmentado.

Calibre: 2,20 x 10^{-3} y 2,3 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario

Material: bolsa 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 20 unidades de 1000 g y de 24 unidades de 500 g.

	GTIN 13	*GTIN 14*
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 500 g x 24 uds:	7702910002084	37702910002085
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910002107	47702910002105
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910002046	37702910002047
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910002053	47702910002052
BOLSA TIPO CATEDRAL		
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910302245	37702910302246
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910302238	47702910302236
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910036256	47702910362568
BOLSA TIPO LADRILLO		
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910305208	37702910305209
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910305192	47702910305190

VIDA ÚTIL

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

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 16 L 205

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

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.

En las bodegas el producto 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

DISTRIBUCIÓN: Transportar en vehículo 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, debe estar aislado de toda posible contaminación.

Scanned with CamSca

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.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g)	
Porciones por envase: 14 aprox. (para 500 g) 28 aprox. (para 1000 g)	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 g	**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: 0%
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.	

Scanned with CamSca

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Denominación del producto:
Harina precocida de maíz amarillo.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Ambas referencias se empacan en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada para marcas La Soberana y Areparepa.
- Bolsa tipo catedral para marca Areparepa.
- Bolsa tipo ladrillo para marca Areparepa.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz amarillo 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 y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

IINGREDIENTES

Harina precocida de maíz amarillo 100 %

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Amarillo homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación
Libre de contaminantes extraños, colores y olores objetables.

CARACTERÍSTICAS 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	10,0 µg/Kg Máximo*

Scanned with CamSca

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO **YOGURT**	Código:	**CM4PP-D14**
		Vigente desde:	02-2018
		Página	1 de 1

DATOS DEL FABRICANTE	LACTEOS EL PORTILLO LTDA	NIT. 900.364.558-4
	DIRECCION: TRANSV. 80 B No. 65 F – 83 SUR Teléfono: 7750439 Cel: 320 3431841 Email: el.portillo@hotmail.com	
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT ENTERO SIN DULCE YOGURT ENTERO CON DULCE SABORES A FRESA, MORA, MELOCOTON, GUANABANA Y MARACUYA	
DESCRIPCIÓN	Producto derivado la leche higienizada y pasteurizada, adicionada de azúcar, Lacto cultivos y sabores artificiales. Listo para el consumo	
CARACTERISTICAS	**ORGANOLÉPTICAS**: Apariencia: liquida cremosa. Olor: característico Color: blanco ó rosa ó lila, o Amarillo. Sabor: dulce a fresa ó mora ó melocotón ó guanábana **FÍSICO-QUIMICO:** Mínimo Máximo pH 4.40 4.70 Acidez (° D) 60° 72° Temperatura (°C) 0 4° **MICROBIOLOGICOS** Recuento de mesófilos / g NA Recuento de mohos / levaduras /g 200 – 500 UFC/ml NMP Coliformes totales / g 20-93 /ml NMP Coliformes fécales / g < 3	
PRESENTACIÓN Y CONTENIDO NETO	Botella plástica grado alimenticio con tapa foil aluminio 150g, 250g Vaso termo formado grado alimenticio tapa foil aluminio 150g Garrafa plástica con tapa plástica de 1 Lt , 2 Lts y 4 Lts	
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Fecha de vencimiento: VENCE: dd/mm/aa Lote: LOTE: dd/mm/aa	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	- Refrigeración entre 0°y 4°c - separado de la - Estibas	
VIDA ÚTIL	30 DIAS A TEMPERATURA DE REFRIGERACION ENTRE 0 Y 4°c	Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible.
REGISTRO SANITARIO	RSA-0009029-2019	
CONDICIONES TRANSPORTE	- Transporte refrigerado entre 0 y 6°c - Trasporte autorizado para alimentos - Vehículo estibado - Limpio - BPM conductor	
CONDICIONES DE ACEPTACION Y/O RECHAZO	- Presentación del envase - Tapa en perfecto estado - Rotulado conforme al producto - Vida Útil dentro de rango - Color, olor y sabor característico - No inflado	

Elaboro : ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Aprobó: **:** GERENCIA
Fecha : FEBRERO 2018	Fecha: FEBRERO 2018

FICHA TECNICA

1. **NOMBRE DEL PRODUCTO:** Uvas Pasas
2. **COMPOSICION DEL PRODUCTO:** Uvas Pasas 100%
3. **PRESENTACION COMERCIAL:** Empacado en Bolsa de Polipropileno con presentaciones de peso de 30gr, 60gr, 125gr, 250gr y 500gr
4. **CONDICIONES DE CONSERVACION:** El producto terminado se almacenara en estanterías a temperatura ambiente.
5. **TIPO DE TRATAMIENTO:**
    - **Recepción del producto:** se recibe y se verifica tanto el peso como la calidad del producto**.**
    - **Empacado:** consiste en tomar el producto y llenar las bolsas de acuerdo al peso establecido.
    - **Sellado y rotulado:** consiste en sellar las bolsas una vez llenas y colocar las correspondientes fechas de vencimiento y lote del producto.
    - **Distribución:** se entregaran los productos a los clientes mediante la utilización de vehículos autorizados.
6. **VIDA UTIL ESTIMADA:** 12 Meses
7. **Firma responsable del producto:**

Disbal RYM S.A.S
Nit. 900.792.800-9
Tel. 367 80 04



Calle 40A Sur No. 4 - 88 Este
Telefono: 367 8004
disbalsas@hotmail.com
Bogotá, D.C. - Colombia

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 14 Fecha: 04/12/2017	**SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO** **ORIGEN MINA** **ALIMENTOS**	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	**SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA 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, blanco, 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
	Minimo	Máximo		
Cloruro de sodio (base seca)	99,00	-	% m/m NaCl	Potenciométrico
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	-	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	-	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,200	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	1600	mg/kg	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	$Na_4Fe(CN)_6$ mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	-	2800	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	80,00	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	-	20,00	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	1	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0.1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

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
	Mínimo	Máximo		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
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

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 CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y 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: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.

REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES

Cumple con el Decreto 0547 de 1996. Sal para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica 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

La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.

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 **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

SuDoseMix	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA	TRUCEL 50MG	DESCRIPCIÓN	Compuesto de glicina y cloruro de sodio en cantidad de 50 gramos en Presentación tipo Y higiénica Frigol Tipo Y Grado 1
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCIÓN: Cra 69 #17-51/57, Bogotá, Colombia TELEFONO: 4461511 CIUDAD: BOGOTA D.C.		
MARCA COMERCIAL	TruCompany		
REGISTRO SANITARIO	INVIMA 2017-2013		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	10kg, 400g, 500g, 300g, 100g, 12.5kg, 50mg		
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	vida útil 12 meses a partir de su fabricación, almacenado entre temperaturas de 15 a 25 grados centígrados y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y cumpliendo las normas sanitarias. después de abierto debe consumirse una vez por el cliente. cerrado y bien sellado al ambiente.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSIDERACIONES POTENCIALES	Producto Sal para consumo humano, no tiene contraindicaciones de consumo. No consumir en exceso.		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	1. Lavar bien para retirar el exceso de partículas en el aire. 2. Agregar las gotas necesarias de preparado en agua. El exceso agua por cuatro 4 horas con el fin de retirar el exceso de impurezas para los oceanos. Se recomienda dejar remojado mínimo 4 horas antes por 2 minutos. Retirar de las fuentes y dejar reposar. Nuevamente por 1 hora. Lavar y secar con ayuda de material. 3. Cristalizar los granos en agua fría antes de secarse, así se evita el exceso de impurezas. 4. Continuar durante 30 minutos aproximadamente de haya cristalizar la sal esté lavada. 5. Secar al aire.		
ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS MICROBIOLÓGICOS			

ADICIONAL

Apariencia: Polvo fino, grueso de forma esférica característica de la especie FT-ANÁLISIS y color.
Sabor: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Gam Rojizo, Rosa
Olor: Característico
Textura: Sensorial del Kit

TIPO	RESULTADO (%)
HUMEDAD GLOBAL	4.0.2
GRANOS GRUESOS	4.1
GRANOS FINO CORR	3.1
GRANOS MEDIANOS	4.1
GRANOS DE CONTRASTE	4.1
GRANOS NO CONFORMANTES	4.1
IMPUREZAS	-
AFECTADO POR GRANOS	5.2
HUMEDAD	4.10

ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES RANGO DE REFERENCIA		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MICROORGANISMOS MESOFILOS	UFC/g	200.000	600.000
MICROORGANISMOS PSICROFILOS	UFC/g	1.000	1.000
MOHOS	UFC/g	1.000	2.100
LEVADURAS	UFC/g	1.000	2.200
COLIFORMES TOTALES	Ausencia	0	-
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	100	1.000

NORMATIVAS APLICADA	* RTC 511 de 2005. Otras especificaciones * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos, aguas, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos * Resolución 4505 de 2012 Incluye materias de complementos en los alimentos destinados a consumo humano * Resolución 333 de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional Decreto 3075 de 1997. BPM Decreto 1 155 de 1996. Rotulado y etiquetado
FASES DE EMPAQUE	1. Recepción de materia prima 2. Cernido, Limpieza y filtro 3. Empaque y pesaje de producto 4. Almacenamiento y embalaje 5. Distribución al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con cremallera 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 mantenerse a temperaturas de ambiente. *En vehículo de transporte debe estar con su respectiva barrera y debe estar limpiado en material anterior, debe estar para montar en vehículo. *Cumplimiento de todas las normas vigentes con el uso de vehículos, todos y en vehículos cerrados con aislar contaminantes o diferentes del producto. *Los vehículos de almacenamiento deben cumplimentar: Higiene y temperatura controladas. *El producto se transporta en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Solicitante: Firma:

SuDoseMix
NIT. 830.111.367-5
Área Auditor de Calidad

SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO IDENTIFICACIÓN Y PRESENTACIÓN	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos provenientes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna Frijol Tipo I Grado 2

DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Cra 6 #6-34 Barrio El Local 2 Regional - Condoto TELEFONO: 448 2510 ORIGEN: EE.UU
MARCA COMERCIAL	SuDespensa
REGISTRO SANITARIO	RSAE15C2812
PRESENTACIÓN COMERCIAL	454g, 500 g, 1000 g, 12.5 mg, 50 Kg
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de luz solar directa, a temperatura ambiente y alejado de olores extraños, exceso de humedad químicos que lo puedan afectar negativa o olores ajenos al producto
FORMA DE CONSUMO Y CONSIDERACIONES POTENCIALES	No tiene restricciones de consumo ni contiene aditivos
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para obtener legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas Remojar los granos secos en un volumen de agua 1.5 veces mayor en cuatro horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderlo dejar remojado continuar a fuego lento por 2 horas más. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se Ayuda al proceso de digestión Cocinar durante 90 minutos aproximadamente hasta suavizar que estén tiernos Si hacemos el jugo

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Propio (ungimiento Propio granos de forma entera, semejantes de la especie PHASEOLUS o VIGNA.
Aroma: Característico, no determina de manera organoléptica
Color: Semi Rojizo, Rojo
Sabor: Característico
Textura: Duro con piel fina

FISICO QUIMICAS

TIPO	CARACTERISTICAS
HUMEDAD % MAX	9.5
GRANOS PARTIDOS	4.1
GRANOS DAÑADOS	4.1
GRANOS MANCHADOS	4.1
GRANOS DE OTRAS CLASES	4.1
GRANOS DE OTRAS VARIEDADES	4.1
IMPUREZAS	4.1
GRANOS DE CONSUMO CORRIENTE	N.A.
SEMILLAS	4.1

MICROBIOLOGICAS

ANALISIS	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES Rango de cumplimiento m	M
RECUENTO DE MESOFILOS	UFC/g	300.000	500.000
COLIFORMES totales	UFC/g	3.000	5.000
COLIFORMES	UFC/g	3.000	5.000
E.COLI TOTALES	UFC/g	3.000	5.000
COLIFORMES FECALES 44	NMP/g	3	
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g	100	
MOHOS Y LEVADURAS	UFC/g	1000	2000

NORMATIVIDAD APLICADA	* INTE 611 de 2005, Ultima actualización * Resolución 683 de 2012 Reglamento Tecnico 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, Etiquetado y declaración nutricional * Resolución 2906 de 2007 *Decreto 3075 de 1997, BPM *Decreto 2106 de 1983, Residuos y empaques
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materia prima 2. Zarandeo, Limpieza y tamiz 3. Empaque o pesaje de producto 4. Almacenamiento temporal 5. Despacho al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad con impresión ETIQUETADO: El contenido cumple con el adecuado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*El producto se debe transportar en vehículos que cumplan con el Decreto 3075 de 1997 *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 se maneja solo en vehículos que cumplan con el Decreto 3075 de 1997

Elaboró: [illegible]
Revisó: [illegible]

SuDespensa
NIT. 830.113.307-5
[illegible]

SuDespensa

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	AVENA EN HOJUELA	DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de avena en hojuelas, de nuestra variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corotiendas, Bodega 6 Local 2, Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN: CHILE		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAN16357-16R		
PRESENTACION COMERCIAL	200g, 250g, 500g, 1.5Kg, 2Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil: 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSIDERACIONES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo No contiene gluten		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Avena en hojuela Caliente o Fría: 1. En una olla, caliente 1 taza de leche, con canela y endulzar al gusto 2. En otra taza con leche fría, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche caliente esta comienza a hervir 3. Continúe la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Avena en hojuela, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.
Aroma: Característico
Color: Crema, ligeramente oscuro
Sabor: Característico, dulce tostado
Textura: Sonido apropiado

CALIBRE	RESULTADOS
Granulometría: Retención mallas	
US N° 7	4.93%
US N° 35	6.2%
Fondo	4.0-14%

FISICO-QUIMICAS

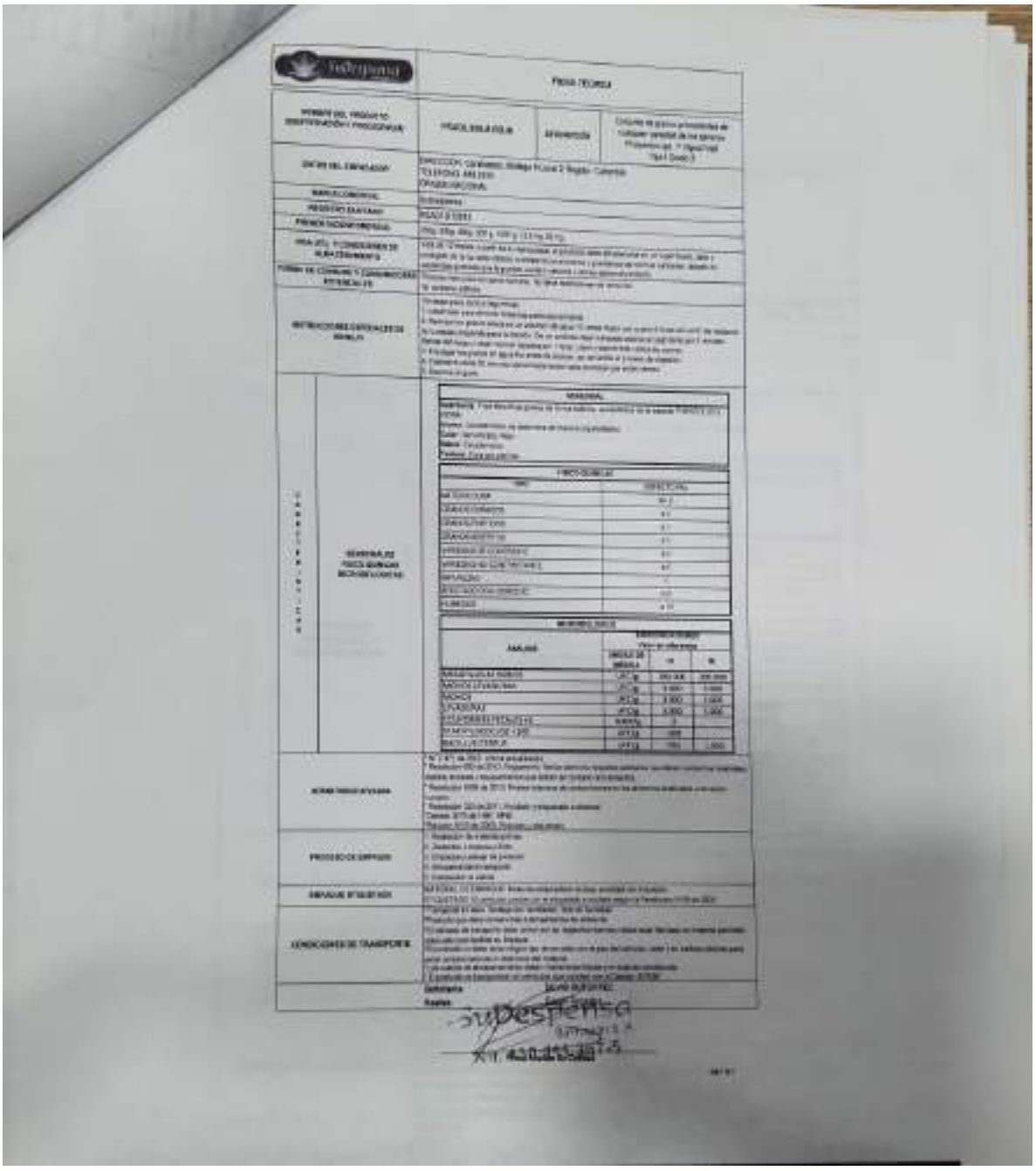
TIPO	DEFECTO MAXIMO (%)
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8.0
ESPESOR	0.65mm
HUMEDAD	≤ 11.5
PROTEINA	≤ 10.5
CENIZAS	≤ 2.1
GRASAS	≤ 6.5
FIBRA CRUDA	≤ 3.5
ALERGENOS (Gluten)	<100 Mg/Kg

MICROBIOLOGICO

REQUISITOS	n	c	m	M
MOHOS LEVADURAS	3	1	100	1.000
E. COLI (UFC/g)	3	0	≤ 10	-
SAL MORELLA 25g	3	0	Ausencia	
MESOFILOS AEROBIOS	3	1	3.000	30.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 2182 de 2006. Ultima actualización * 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 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 *Resolucion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Despachos al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión ETIQUETADO: El producto cumple con el empaquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*El producto se transporta en vehículos que cumplen con el Decreto 60/2002 *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 debe ir en vehículos limpios y en buenas condiciones *El producto no debe ir en vehículos que transporten sustancias químicas
	Solicitante: SALVO GUTIERREZ Realizó: Camilo Gonzalez

SuDespensa Barrapan S.A.
Nit. 830.111.367-5



Sudespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PRESENTACIÓN)	GARBANZO	DESCRIPCIÓN	Colocar una de granos procedentes de la empresa (Color, características)
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Carretera Ibague S Local 2, Arauca - Colombia TELEFONO: 488 2518 ORIGEN: MEXICO		
MARCA COMERCIAL	Su Despensa		
REGISTRO SANITARIO	RSA 0210 2013		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	250, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12 Mg, 40 Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de la fecha de empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y ventilado de forma uniforme, alejado de sustancias químicas que le puedan generar sabores y olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No representa riesgos de consumo.		No contiene aditivos
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar leguminosa: 1. Lave bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remoje los granos secos en un volumen de agua (3 veces mayor) por 4 horas, con el fin de aumentar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar en remojo cocinar a fuego lento por 2 minutos. 3. Retire del fuego y deje reposar tapados durante 1 hora. 4. Enjuague los granos con agua antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 5. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta ablandar (a gusto del cliente). 6. Servir al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES, FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Garbanzos grandes de forma esférica, procedentes de la empresa (Color característico).
Aroma: Característico, no debe tener olor de moho o putrefacción.
Color: Blanco, Rojizo, Café (Depende el tipo).
Sabor: Característico.
Textura: Duro cuando está crudo y suave cuando está cocido.

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTOS (%)
HUMEDAD (MAX)	12
MATERIAL EXTRAÑO (MAX)	0,2
GRANOS PARTIDOS (MAX)	2,1
GRANOS AMOHOSOS (MAX)	0,1
LIVIANOS DE CATEGORIA 1	3,1
LIVIANOS DE CATEGORIA 2	0,5
IMPUREZAS	1
INFECTADO POR GORGOJO	N.D
HUMEDAD	9,5%

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
RECUENTO ESTANDAR	UFC/g	300.000	500.000
MOHOS Y LEVADURAS	UFC/g	5.000	10.000
MOHOS	UFC/g	5.000	10.000
LEVADURAS	UFC/g	5.000	10.000
ESCHERICHIA COLI (NMP)	NMP/g	3	
SALMONELLA SPP	UFC/g	3/25	
BACILLUS CEREUS	UFC/g	100	1.000

NORMATIVIDAD APLICABLE	* NTC 1921 * 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 4505 de 2012, Rotulado nutricional de contenidos en los alimentos destinados a ser consumidos por los seres humanos. * Resolución 333 de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional. Decreto 3075 de 1997. BPM. *Decreto 1575 de 2007. Se crea y reglamenta
RIESGOS DE EMPAQUE	1. Recepción en punto de materias primas 2. Almacenamiento 3. Almacenamiento 4. Distribución al cliente
EMPAQUE Y ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polipropileno con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 0139 de 2012.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	* Transporte en carro. Protegido con sombrilla. Libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperatura ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar habilitado en material sanitario, 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 de calidad. *Los cuerpos de almacenamiento deben ir protegidos cerrados y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehículos que cumplen con las BPM para alimentos.
	Solicitante: Aprobó:		

Área Calidad

Pág. 1 de 1

Sudespensa	FICHA TECNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA	ARVEJA AMARILLA	DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de la especie Pisum sativum L. Arveja Amarilla Seca Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Carabanchel, Bodega 5 Local 2, Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 20160912R		
PRESENTACIONES COMERCIAL	250g 400g 460g 500g 1000g 12.5Kg 50Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	2000 (a) 12 meses a partir de la cosecha que el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. A temperatura ambiente y guardarlos en bolsas cerradas, alejado de sustancias químicas que le puedan cambiar sabores u olores propios 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 partículas extrañas. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que estén tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Arveja Amarilla Seca, grano de forma esférica de la especie PISUM SATIVUM L.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Amarillo
Sabor: Característico
Textura: Con Poca Absorcion agua Lisa

FISICO QUIMICA

TIPO	DEFECTO (%)
GRANOS DAÑADOS	6.1
GRANOS PARTIDOS	4.2
GRANOS AMARGOS	3.1
GRANOS DE COMPOSITE	8.1
SUCIEDAD (%)	5.2
MATERIAS EXTRAÑAS (%)	N.A
HUMEDAD	9.13

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
ARVEJA AZUL ALMENDRA	UFC/g	100.000	500.000
MOHOS FILAMENTOSOS	UFC/g	5.000	10.000
MOHOS	UFC/g	3.000	5.000
LEVADURAS	UFC/g	5.000	10.000
COLIFORMES TOTALES (+)	NMP/g	3	
COLIFORMES FECALES (+)	UFC/g	150	
BACILLUS CEREUS	UFC/g	150	1.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 731 de 2006. Según sus actualizaciones * Resolución 683 de 2012. Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entran en contacto con alimentos. * Resolución 0508 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 *Resolución 2155 de 2005. Rotulado y etiquetado
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en cuarto de materias primas 2. Semiautomación 3. Almacenamiento 4. Empaque y envase de producto 5. Almacenamiento empacado 6. Distribución al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polipropileno de capa alimentar con impresión ETIQUETADO: el producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 0156 de 2005.
CONDICIONES DE TRASNPORTE	*El empaque en caso. Debajo con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe cocinar varia a temperaturas de un diente. *El vehículo de tal aporte debe contar con su respectiva asepsia y debe estar fabricado en material para uso alimentario para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo. Debe ir en estibas plásticas de tal manera contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto se transportará en vehículos que cumplan con el Decreto 3075/97
	Elaboró/fecha: [illegible] Revisó: [illegible]

Despensa
Bodega 2
830 111 307-5

Sudexpress	FICHA TÉCNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO (DENOMINACIÓN Y PRESENTACIÓN)	LIBRITAS BBCA	DESCRIPCIÓN	Consome de pollo y cubitos de la marca LIBRITAS BBCA, MEDIANA Lonchas Tipo: Cubito 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCIÓN: Carretera Circular N Local 2 Bogotá - Cundinamarca TELEFONO: 4443333 CIUDAD: CANADA		
MARCA COMERCIAL	BBCA		
PRODUCTO (NOMBRE)	BBCA CUBITOS		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	250, 400g, 480g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 25 Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Más de 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un Lugar Fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardándolas en cajas cerradas, alejado de [illegible] que no le puedan confirmar sabores y olores ajenos al producto		
POSIBLE CONSUMO Y CONTAMINANTES POTENCIALES	No tiene restricciones de consumo. No contiene alérgenos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar siguiendo: 1. Usar facil para abrirlos todas las particulas solubles 2. Cocinar durante 10 minutos aproximadamente hasta cocinar que estén blandos. 3 Servirse al gusto		

CARACTERÍSTICAS

SENSORIAL

Apariencia: Limpio sin cuerpos extraños y más fácilmente en el cambio de empaque a BBCA SOLUBLE'S MEDIANA
Sabor: Característico, no presenta de manera organoléptica
Color: Rojizo café claro
Olor: Característico
Textura: Textura que [illegible] que no

FISICOQUÍMICAS

TIPO	NIVELES (%)
MATERIAS EXTRAÑAS	0.0
GRANOS QUEBRADOS	0.0
GRANOS MANCHADOS	0
GRANOS PARTIDOS	0.0
VARIEDAD DE CONTRASTE	0.0
AMPLIADOS	0.1
ATACADO POR GORGOJO	0.0
HUMEDAD	0.12

MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	250.000	300.000
HONGOS LEVADURAS	UFC/g	5.000	5.000
HONGOS	UFC/g	5.000	5.000
COLIFORMES	UFC/g	5.000	5.000
COLIFORMES FECALES <2	NMP/g	3	
STAPHYLOCOCCUS <500	UFC/g	100	
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 4311 de 2004. 2007a Actualización * 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 5524 de 2013. Busca mejorar los contenidos netos en los alimentos distribuidos o consumidos. Numeral * Resolución 333 de 2011. Rotulado o etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997. BPM * Resolución 2155 de 2005. Rotulado y etiquetado
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en planta de materias primas 2. Pesado de sales 3. Almacenamiento 4 Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribución al cliente
EMPAQUE Y ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Debajo con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperatura de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con mecanismos de aislamiento y deberá estar limpiado en material que no [illegible] para facilitar su limpieza. *El producto no debe estar mezclado de manera con otros de artículos, sean o no similares químicos para evitar contaminaciones o deterioro del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *La carga en transportada en estibas que cumplan con el Decreto 3075
	Elaborado: Revisado:

Sudexpress
NIT. 830.111.367-9
Gerente de Calidad

SuDespensa	FICHA TECNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	FRIJOL RADICAL	DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. P. Vigna P.Apt.Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Cundinamarca, Bodega 8 Local 2, Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2519 ORIGEN NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAZ13-0017		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	500, 400g, 440g, 900g, 1000g, 12 Kg, 50 Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su elaboración, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, almacenarse a temperatura ambiente y cumpliendo las normas sanitarias, adquirir de cualquiera de ellas que se puedan confiar sabores o olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Cultura: Apto para consumo humano. Vía ideal de administración del consumo. Sin contenido edificio		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar las granos secos en un volumen de agua (10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de recobrar la humedad requerida para la cocción. Una vez pasadas dejar remojando cocinar a fuego lento por 2 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Usar y asegurar bien antes de cocinar. 3. Enjuague los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta cocinado que estén tiernos. 5. Servir a gusto.		

CARACTERISTICAS SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Frijol Radical grueso de forma esférica, semiaplanado de la especie PHASEOLUS y VIGNA
Aroma: Característicos, sin deterioro de material organoléptico
Color: Semi Rojizo, Rojo
Sabor: Característico
Textura: Duro con per-tas

FISICO QUIMICAS

TIPO	UMBRALES (%)
MATERIA SECA	87.7
HUMEDAD SUPERIOR	9.1
GRANOS PARTIDOS	4.1
GRANOS ABIERTOS	6.3
GRANOS DE COLOR PARDO	4.2
GRANOS NO COMESTIBLES	0.1
IMPUREZAS	1
DEFECTUOSO POR CURADO	N.A
HUMEDAD	9.10

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
RECUENTO AEROBIOS	UFC/g	100.000	300.000
RECUENTO LEVADURAS	UFC/g	5.000	10.000
MOHOS	UFC/g	5.000	10.000
COLIFORMES	UFC/g	5.000	10.000
COLIFORMES FECALES	AUSENCIA	X	
STAPHYLOCOCCUS	UFC/g	100	
BACILLUS CEREUS	UFC/g	500	1.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* LEY 211 de 1995. Última ser utilizado. * 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 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011. Consumo y etiquetado nutricional. *Decreto 3075 de 1997. BPM *Decreto 2106 de 1983. Procesos y adquisición
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas 2. Desinfección, limpieza y secado 3. Envasado y cerrado de producto 4. Almacenamiento temporal 5. Distribución al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión ETIQUETADO: El producto cuenta con empaquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Productos que deben conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material sanitario 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 no es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97.
	Elaborado por: EL RIO GUARNIZO Revisó:

SuDespensa
Barrio Sur
NIT. 830.111.397-8

FICHA TECNICA COMERCIAL PASTAS ALIMENTICIAS. MARCA SAN REMO

1 NOMBRE 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).

2 DEFINICIONES

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.

3 MARCA

SAN REMO

4 INGREDIENTES

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 Acido 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.

5 PRESENTACIONES COMERCIALES

90 g, 125 g, 250 g, 454 g, 500 g y 1000 g

6 MATERIAL 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.

7 TIPO DE CONSERVACION

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 prohibe 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 prohibe 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.

8 VIDA UTIL

- 12 meses.

- 365 días.

9 NUMERO REGISTRO SANITARIO – NOTIFICACION SANITARIA O PERMISO SANITARIO

Registro Sanitario: RSIAD20M00789

Anexos

Anexo A. Resolucion Invima Pastas Alimenticias

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Rocio Gironza Vargas	**Maria Elena Collazos**	**Martha Lucia Arboleda Ospina**
Ingeniero de Investigación y Desarrollo(I)	Director Investigacion y Desarrollo	Gerente Innovación y Estrategia

COPIA NO CONTROLADA

Cód. Impresión:	4540
Imprimió:	Juan David Borja Maruianda
Para:	Stephania Alban
Fecha Impresión:	23/02/2018

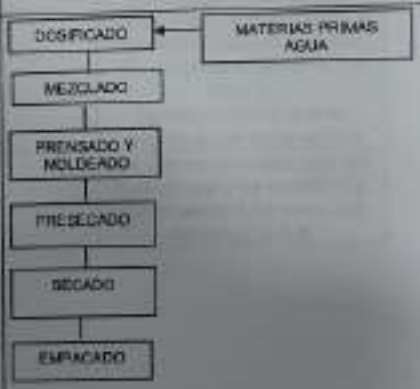
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 6 2011-11-30

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S		
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9		
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Pastas La Nieve		
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	RSAK10I4706		
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos.		
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten); los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico, agua y colorante natural (cúrcuma).		
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**MICROORGANISMO**		**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
	Recuento de coliformes UFC/g		10-100
	Recuento de Escherichia coli UFC/g		< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g		100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g		4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g		10-100
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
	Humedad	MÁXIMO 13,0	Secado 130°C –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.2	Calcinación 900°C NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871
	Acidez Expresada como Ácido Láctico, %	MAXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305

	ESPECIFICACIONES TÈCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSION 6 2011-11-30

La Nieve

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

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

12. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias La Nieve tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
13. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y tideo): Los arrumes se conforman con 15 tardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.) y los formatos de pasta larga (spaghetti, tallarín, linguini): Los arrumes se conforman con 10 tardos en alto. Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
14. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.

La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 6 2011-11-30

16. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114

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

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
3	2009-04-14	6	En los ingredientes se incluyó el agua y el colorante natural
		7	Se modificaron los valores de referencia en cuanto a los microorganismos tomando como base la NTC 1055 Quinta actualización
		9	Se organizaron en orden descendente los componentes de la información nutricional
4	2010-04-12	8	Se modifico el metodo de la Humedad y de las Cenizas. Se modifico el nombre del item 9. Se especifico la quinta actualización de la norma
5	2011-05-24	-	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se modifica la razón social a Molinos del Atlantico S.A.S

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO		
PRODUCTO	Panela en bloque	**Imagen de referencia**
INGREDIENTES	Jugo de caña de azúcar	
DESCRIPCION	Es el resultado de la extracción del jugo de la caña de azúcar que, mediante una evaporación sucesiva, pierde humedad y se concentra para formar una masa blanda y dúctil que al enfriarse se solidifica en bloques.	 NSA-002155-2016

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	
PARAMETRO	**VALOR**
COLOR	Amarillo y caramelo pardo claro u oscuro
OLOR	Característico dulce
SABOR	Característico dulce
TEXTURA	Consistencia firme y dura

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE	
MATERIAL EMPAQUE PRIMARIO	Polipropileno biorientado bopp.
MATERIAL EMPAQUE SECUNDARIO	Cartón corrugado.

PRESENTACIONES		
NOMBRE	**DESCRIPCION**	**CODIGO**
MEDIA LIBRA	Caja x 40 unidades. 250 gr “bloque”	7 709990 463644
LIBRA CORRIENTE	Caja x 40 unidades. 460 gr “bloque”	7 709990 463613
KILO CORRIENTE	Caja x 20 unidades. 900gr “bloque”	7 09990 463675
PANELON	Caja x 15 unidades. 1700gr “bloque”	7 709990 463682
PETACA	Caja x 40 unidades. 500 gr “bloque”	7 709990 463620
PASTILLA MEDIA	Caja x 64 unidades. 250gr “pastilla”	7 709990 463644
PASTILLA LIBRA	Caja x 32 unidades. 450gr “pastilla”	7 709990 463620
PASTILLA LIBRA	Caja x 40 unidades. 450gr “pastilla”	7 709990 463620
PASTILLA KILO	Caja x 20 unidades.1000gr “pastilla”	7 709990 463699

USOS	
DOMESTICO	Agua de panela, jugos, teteros, natilla, arroz con leche, lácteos, etc.
INDUSTRIAL	Panadería, dulcería, repostería, jugos, lácteos, etc.
MEDICINAL	Mascarillas, convalecencias, cicatrización de heridas.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

INFORMACION NUTRICIONAL

TAMAÑO DE LA PORCION	100 g
CARBOHIDRATOS en g	
Sacarosa	72 a 78
Fructuosa	1,5 a 7
Glucosa	1,5 a 7
MINERALES en mg	
Potasio	10 a 13
Calcio	40 a 100
Magnesio	70 a 90
Fosforo	20 a 90
Sodio	19 a 30
Hierro	10 a 13
Manganeso	0,2 a 0,5
Zinc	0,2 a 0,4
Fluor	5,3 a 6,0
Cobre	0,1 a 0,9
VITAMINAS en mg	
Provitamina A	2, 00
Vitamina A	3 ,80
Vitamina B1	0 ,01
Vitamina B2	0 ,06
Vitamina B5	0, 01
Vitamina B6	0 ,01
Vitamina C	7 ,00
Vitamina D2	6 ,50
Vitamina E	111, 30
Vitamina PP	7, 00
PROTEINAS	280, 0 mg
AGUA	1,5 a 7,0
CALORIAS	312

.

INFORMACION DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco.
Seis meses de vida útil del producto desde la fecha de fabricación en condiciones favorables de almacenamiento.

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

Apiarios de la Sabana	**FICHA TECNICA MIEL DE ABEJAS**	**SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD BASADO**
	APIARIOS DE LA SABANA	

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

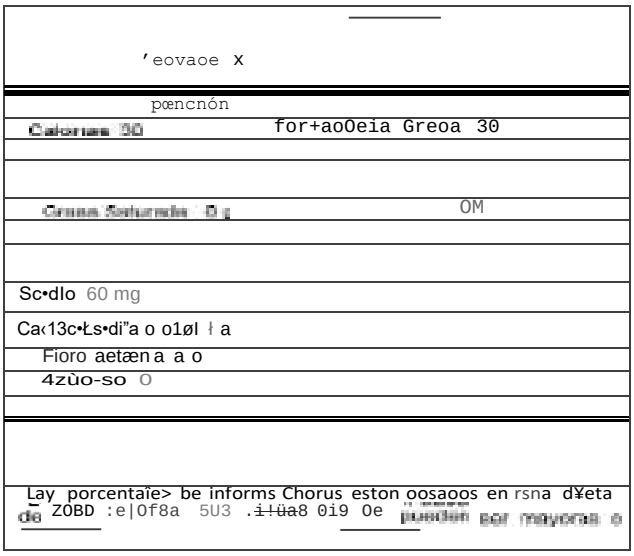
Apiarios de la Sabana	**FICHA TECNICA MIEL DE ABEJAS**	**SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD BASADO**
	APIARIOS DE LA SABANA	

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	

		KettyCaceres.
NATHALY TORRES GALLO	INGAL Durley Echevarría Ruiz	KETTIS CACERES PESTANA
Auxiliar de Calidad	Coordinadora de calidad	Gerente de calidad

POMPEYA	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO
	1. IDENTIFICACION PRODUCTO
NOMBREY 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), azùcar(eduIcorante), sal (saborizante), àcidosórbico(conservante),agua(diluyente) aceite vegetal de mafzy/o aceite de soya(emuIsificante), vinagre(aciduIante) (agua, àcido acético 99%, àcido citrico), sal, yema de huevo en polvo(emuIsificante), gomaxanthan(estabilizante), harina de mostaza(especia), esencias artificiaIes(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**		MAXIMO	
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, 500GR, 1000GR, 2500GR, 4000GR				
TIPO DE EMPAQUE	Flexi Pack				
EMBALAJE	Flexy 200g: Caja cartón corrugado de 24 unidades.				
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El arrume máximo permitido es de S 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.				

<table>
<tr><td>INFORMACION NUTRICIONAL</td><td>

Nota: el tamaño por porción siempre es de 1 kg , lo que varía son las porciones por referencia</td></tr>
<tr><td></td><td>CARACTERISTICAS GENERALES</td></tr>
<tr><td>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</td><td>Ideal para ensaladas, sándwiches, tortas, perros calientes, hambueguesas, mariscos, Como base para diferentes clases de salsas, atún polio 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</td></tr>
<tr><td>PLANTA PROCESADORA</td><td>FRUGAL S.A. Calle 80 Sur No 47F 35
Parque Industrial del Sur- Sabaneta (Antioquia).</td></tr>
<tr><td>LEGISLACIÕN APLICABLE</td><td>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.</td></tr>
</table>

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







Cruz Verde está de cumpleaños

Tú también eres parte de estos 10 años, por eso te damos precios bajos en sa bienstar

Cruz Verde Colombia

+ableau
Learn how Red Hat grew its cloud analytics adoption by 3x within a year.
WATCH NOW



-50%
-50%
-50%
-40%
$ 109.900
$ 379.900
$ 59.950
$ 124.950
$ 59.950
$ 6
COMPRA AHORA
COMPRA AHORA
COMPRA AHORA
COMPRA AHORA
COMPRA AHORA
COMP









EL MAGO






CLARISOL











OPTIMUN

-50% -30%















RIO DE ORO



CREMESA



LA COMADRE





LA PREFERIDA

Margarina para Hojaldre, Cocina y Repostería

Ingredientes

Uso

Almacenamiento y conservación

Empaque y Presentación

Registro sanitario

Tiempo de vida útil





RICO HOJALDRE

Ingredientes

Características

Contenido en grasa	72%min
Punto de fusión	entre 41 y 44ºC
Color	Amarillo
Sabor	Neutro (TS)

Usos

Beneficios

Presentación y Formatos

Envases

Consumidores Preferentes

Regimen Sanitario

Almacenamiento y Conservación

Plazo de Consumo

COOLECHERA	**FICHA TÉCNICA LECHE EN POLVO ENTERA (AGLOMERADA)**	Fecha de versión: 27-04-2017
Versión: 05	**CÓDIGO: FT-200-14**	Página 1 de 4

NOMBRE:	Leche en polvo entera Coolechera. Adicionada con vitamina A y D_3.
METODO DE PRODUCCION:	Producto que se obtiene por la eliminación de agua de constitución de la leche entera previamente higienizada.
REQUISITOS LEGALES:	Registro Sanitario INVIMA Nº: **RSIAK02M05295.** Resolución 4506 de 2013, NTC 1036 (última actualización), Decreto 616 de 2006. Decreto 60 de 2002, Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997.
INGREDIENTES:	Leche líquida estandarizada. Vitamina A. Vitamina D_3.
CRITERIOS DE ACEPTACION FISICOQUÍMICOS:	Humedad: 4.0% máx. Materia grasa: 26.0 – 33.0% Acidez como AC. Láctico: 0.9 - 1.3 %. Índice de insolubilidad cm^3: 1.0% cm^3 máx. Partículas quemadas: B/15 mg. Máx. Índice macroscópico (sedimento): B/15 mg. Máx. Proteínas % m/m: min 24.5. Proteínas de leche en sólidos no grasos (Nx6.38): 34.0 % m/m min. Lactosa % m/m: 34 – 44. Grasa libre % m/m: 3.5 máx. Cenizas % m/m: 6.0 máx. Sodio (Na) constituyente natural: máx. 0.42 % m/m. Potasio (K) constituyente natural: máx. 1.30 % m/m. Conservantes (peróxido de hidrógeno/formaldehído): Negativo. Adulterantes: Negativo. Neutralizantes: Negativo. Vitamina A: 1800 UI/100 g mín. Vitamina D_3: 320 UI/100 g mín. Aflatoxina M1: 0.5 µg/Kg. Acrilonitrilo: 0.02 mg/Kg. Melamina: 2.5 mg/Kg. Monómero de cloruro de vinilo: 0.01 mg/Kg. Antibióticos: Negativos. Plaguicidas: Negativos. Plomo: 0.02 mg/Kg. Peso específico: 0.450 mín.
CRITERIOS DE ACEPTACION MICROBIOLÓGICOS:	Recuento de microorganismos mesófilos: 1000 – 10000 UFC/ gr. NMP Recuento de Coliformes: < 3 – 11 UFC/ gr. NMP Recuento de Coliformes fecales: < 3.

COPIA IMPRESA NO CONTROLADA-VERIFICAR SU VIGENCIA

	Recuento de mohos y levaduras: 100 – 500 UFC /gr. Detección de *Salmonella* /25 gr.: 0 Recuento de *Staphilococcus* coagulasa positiva: <100-100 UFC/gr. Recuento de *Bacillus cereus*: 100 - 1000 UFC/gr.
CRITERIOS DE ACEPTACION ORGANOLÉPTICOS:	Color: Blanco – amarillento - homogéneo. Olor: Característico, exento de olores extraños. Sabor: Sabor a la naturaleza del mismo tanto en polvo como reconstituida. Aspecto: Aglomerado, homogéneo, suave, sin grumos.
CONTENIDO NUTRICIONAL:	

Informacion Nutricional

Tamaño por porción 3 cucharas rasas (25g). Un vaso 200

Cantidad por porcion

Calorias 130 Calorias desde la grasa 60

	% Valor Diario*
Grasa Total 7 g	**11%**
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasa Trans 0 g	0%
Colesterol 13 g	**4%**
Sodio 100 g	**4%**
Carbohidrato Total 10 g	**3%**
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 10 g	_
Proteina 7 g	**14%**
Vitamina A:	10%
Vitamina D:	20%
Vitamina C:	0%
Calcio:	20%
Hierro:	0%

* los procentajes de los valores diarios estan basados en una dieta diaria de 2000 calorias.

	Calorias	**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
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorias por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteina 4

COPIA IMPRESA NO CONTR ENCIA

FORMA DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	A medio litro de agua tibia previamente hervida, agregue 17 cucharadas grandes rasas (135 gr.) de leche en polvo Coolechera, mezcle bien, agitando con batidor o licuadora hasta que la leche se disuelva totalmente. Agregue la otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca y pura. Apta para público en general y para niños mayores de 1 año. Para uso industrial y elaboración de alimentos enriquecidos con formulas lácteas. Una vez abierta la bolsa conservar bien cerrada con pinza o gancho en un lugar fresco y seco. No introducir en la bolsa cucharas o utensilios húmedos. Después de preparada, conservar refrigerada y consumir en el menor tiempo posible.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Empacada en bolsa de polietileno de baja densidad con capacidad de 25 Kg, protegidas en bolsas de papel kraft triple capa con la misma capacidad. Dosificada en bolsas herméticas de papel metalizado, en atmósfera controlada de CO_2. en presentaciones de: 32, 200, 380, 400 y ,900g. **Embalaje:** cajas de cartón grueso corrugado con peso promedio de 620 g. **Capacidad:** 144 bolsas x 32 g x caja. 30 bolsas x 380 g. x caja. 30 bolsas x 400 g x caja. 60 bolsas x 200 g x caja. 12 bolsas x 900 g x caja. Resolución 683 de 2012, Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
IDENTIFICACIÓN PARA LA TRAZABILIDAD:	**<u>Empaque por bulto de 25 Kg:</u>** Se coloca una etiqueta con la siguiente información: LOTE: Día juliano (día calendario) del año de fabricación, seguido del numero del equipo en el cual fue elaborada. TONELADA: Indica sub-lote de 40 bultos x 25 Kilos producidos en forma consecutiva. BULTO: Indica el numero consecutivo en una tonelada. VENCE: Indica la fecha de vencimiento (DIA-MES-AÑO). PESO: Contenido del bulto en Kg. Adicionalmente se coloca directamente en el empaque, siguiendo la misma secuencia de la etiqueta, Lote, Tonelada, fecha de fabricación y fecha de vencimiento: DIA-MES-AÑO. **<u>Empaque por libra: 200,380, 400, 900 y 1000 gr.</u>** Codificado de la siguiente manera: **11DIC05L355-303A** Los primeros siete caracteres identifican la fecha de vencimiento, en el siguiente orden: DIA-MES-AÑO. Los cuatro siguientes caracteres identifican el día juliano (día calendario) en el cual es empacado el producto, precedido de la

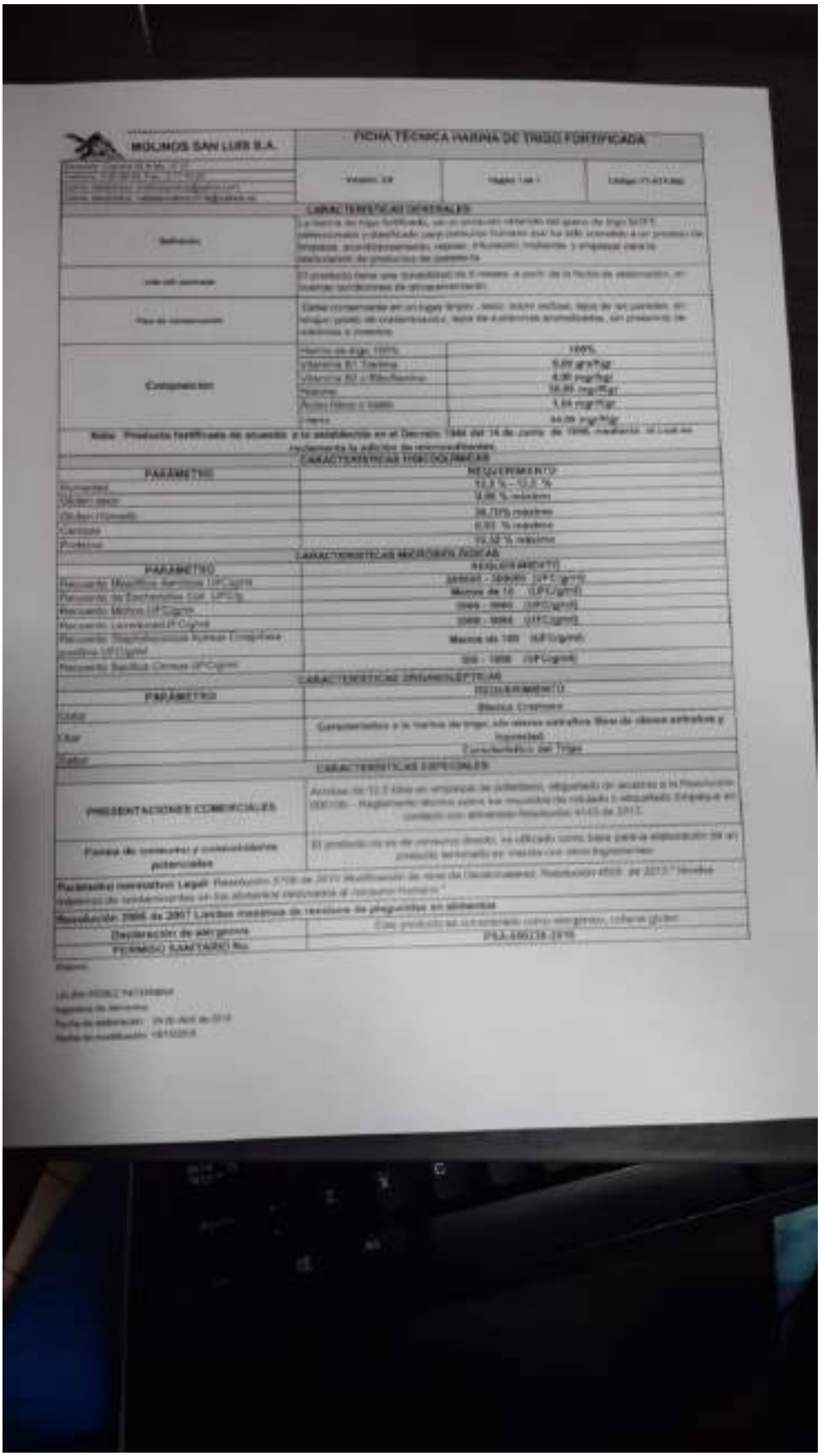
COPIA IMPRESA NO CONTROLADA-VERIFICAR SU VIGENCIA

	letra L y seguidos por un guión. Los últimos cuatro caracteres indican el numero del equipo pulverizador, el numero del turno y numero de la maquina empacadora.
INSTRUCCIONES PARA CONSERVACIÓN Y ESTIBADO (ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE):	Almacenar en un lugar fresco y seco. Consumase preferiblemente antes de la fecha de vencimiento. No almacenar ni transportar con combustibles, sustancias aromáticas o cualquier otra sustancia que pueda alterar sus características. Se deben estibar los bultos en arrumes de 4 planchas hasta una altura máxima de 10 planchas y las cajas se arruman en planchas de 8 hasta una altura máxima de 6. Estas deben tener una separación mínima de 60 cm de las paredes perimetrales y una separación mínima de 15 cm del piso. Transporte: en furgón cerrado, sobre estibas, limpios, libre de olores y secos.
VIDA ÚTIL ESPERADA:	12 meses.
FABRICANTE:	Cooperativa de productores de leche de la costa Atlántica COOLECHERA. Calle 17# 16 – 55. Planta: Calle 17# 15 – 27. Teléfono: 3759555. Fax: 3745268. Servicio al cliente: 018000-915499. En Barranquilla: 3745238. Barranquilla – Colombia.

COPIA IMPRESA NO CONTROLADA VERIFICAR SU VIGENCIA



Dirección control de calidad
Laboratorio de Físico – Químico / Microbiológico



MOLINOS SAN LUIS S.A.	FICHA TÉCNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA		
	Versión: 3.0	Página 1 de 1	Código: FT-ST-002

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Definición	La Harina de trigo fortificada, es un producto obtenido del grano de trigo (ST3 T. aestivum/durum) y clasificado para consumo humano que ha sido sometido a un proceso de limpieza, acondicionamiento, molienda, tratamiento térmico y empacado para la elaboración de productos de panadería
Vida útil comercial	El producto tiene una durabilidad de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, en buenas condiciones de almacenamiento.
Tipo de conservación	Debe conservarse en un lugar limpio, seco, libre olores, lejos de las paredes, en ningún piso de construcción, lejos de sustancias contaminantes, con presencia de roedores o insectos
Composición	Harina de trigo 100% 100%
	Vitamina B1 Tiamina 5.00 mg/Kg
	Vitamina B2 o Riboflavina 4.00 mg/Kg
	Niacina 32.00 mg/Kg
	Ácido fólico o folato 1.64 mg/Kg
	Hierro 44.00 mg/Kg

Nota: Producto fortificado de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1944 del 14 de junio de 1996, mediante el cual se reglamenta la adición de micronutrientes

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
Humedad	12,0 % - 12,5 %
Cenizas base seca	0,80 % máximo
Gluten Húmedo	28,70% máximo
Cenizas	0,93 % máximo
Proteína	10,32 % máximo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
Recuento Mesófilos Aerobios UFC/g/ml	20000 - 100000 (UFC/g/ml)
Recuento de Escherichia Coli UFC/g	Menos de 10 (UFC/g/ml)
Recuento Mohos UFC/g/ml	0900 - 0980 (UFC/g/ml)
Recuento Levaduras UFC/g/ml	0900 - 0984 (UFC/g/ml)
Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa positiva UFC/g/ml	Menos de 100 (UFC/g/ml)
Recuento Bacillus Cereus UFC/g/ml	500 - 1000 (UFC/g/ml)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
Color	Blanco Cremoso
Olor	Característico a la harina de trigo, sin olores extraños libre de olores extraños y humedad
Sabor	Característico del Trigo

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Empaque de 12.5 kilos en empaque de polietileno, etiquetado de acuerdo a la Resolución 0391/96 - Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado Empaque en cumplido con alimentos Resolución 4143 de 2012.
Forma de consumo y consumidores potenciales	El producto no es de consumo directo, se utilizado como base para la elaboración de un producto terminado en mezcla con otros ingredientes
Parámetro normativo Legal: Resolución 3730 de 2013 Modificación de tener de Declaración Resolución 4508 de 2013 Decreto 1944 de 1996 Ley de Ingredientes en los alimentos destinados al consumo humano.	
Resolución 2606 de 2007 Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos	
Declaración de alergenos	Este producto no contiene como alergenos, cebada gluten
PERMISO SANITARIO No.	2013-680138-1918

Elaboró:

Cargo: [illegible]
Ingeniero de alimentos
Fecha de elaboración: 24 de abril de 2018
Fecha de modificación: 18/12/2018

Quesera Santa Fe

Dirección: Calle 18 # 168-15
Bogotá D.C - Colombia
Teléfonos: 3411479 - 2817174
Movil: 3108508297 - 3114942143.

FÉCULA DE MAÍZ "QUESERA SANTA FE"

CAS No: 9005-25-8 Fórmula: $(C_6H_{10}O_5)_n$

1. **Descripción:**
   El almidón o fécula de maíz es un polvo sedoso finamente triturado y blanco, obtenido de la molienda húmeda del maíz. Está compuesto por dos polímeros: la amilosa y la amilopectina, (su distribución varía a partir de la variedad de maíz padre). No posee ninguna modificación química y está libre de aditivos.

2. **Usos y aplicaciones:**
   La fécula de maíz se utiliza como espesante para salsas, rellenos de frutas de postre y salsas. Algunas galletas y panes también requieren de fécula de maíz.
   Ya que el almidón de maíz es un almidón puro, que no contiene gluten como las harinas de trigo, puede ayudar a reducir el contenido de gluten de los alimentos horneados. Esta falta de gluten es beneficiosa para usar la fécula como agente "ablandador".
   La fécula de maíz es un agente espesante, gelificante, vehículo extensor, estabilizante, texturizante, agente de moldeo y lubricante.

3. **Requisitos y Especificaciones:**
   La fécula de maíz entregada a nuestros clientes debe cumplir los siguientes requisitos:

Requisito fécula de maíz	Especificación industrial	Unidades
Humedad	13 Máx.	%m/m
pH	4.0 – 6.5	N/A
Aspecto	Polvo de color blanco	N/A
Contenido de cenizas sulfatadas	0.5 Máx.	%m/m
Granulometría – pasa # 100	90	%

   NOTA: El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas y los parámetros adicionales pactados en los contratos para cada cliente.

4. **Transporte y Almacenamiento.**
   Los vehículos o contenedores que transporten la fécula de maíz deben estar exentos de todo residuo u olor que pueda alterar el empaque o el producto y ofrecer garantía de conservación de sus características físico-químicas.

Quesera Santa Fe

Dirección: Calle 18 # 168-13
Bogotá D.C - Colombia
Teléfonos: 3411479 - 2817174
Movil: 3108508297 - 3114942143.

La fécula de maíz deberá almacenarse evitando su exposición prolongada y directa a temperaturas extremas y ambientes contaminantes. Se recomienda almacenar en bodega cubierta y bien ventilada, sobre estibas.

5. **Seguridad.**
   Es un producto irritante al contacto prolongado con la piel, se deben utilizar equipos de protección personal tales como tapabocas y guantes. Debe manejarse en ambientes abiertos.
   Es posible la explosión del polvo si se encuentra mezclado con el aire en forma pulverulenta o granular. (Limites de explosión TLV: 10 mg/m^3 como TWA;A4;ACGIH 2004)

6. **Presentación Comercial y Contactos.**
   La fecula de maiz "QUESERA SANTA FE" está disponible en bolsas de Polietileno en presentación de 500 g con marca y número de lote impreso en cada unidad.
   Para información adicional sobre empaque, muestras o asistencia para el uso, por favor contacte a uno de nuestros representantes de mercadeo y ventas: 57 1 341 1479 / 57 1 281 7174

7. **Aspectos legales, regulaciones y certificaciones**
   Registro Sanitario Invima: RSAD10I83714

La información contenida en esta Ficha técnica describe propiedades del producto. Esta Ficha técnica no es una guía o una recomendación de uso o la violación de cualquier patente. La información contenida está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no dispensando al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. Comercializadora Díaz Hernández e hijos & Cía S. en C. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

MOLINO LOS HÉROES DISTRIBUCIONES	FICHA TÉCNICA CUCHUCO DE TRIGO		
	FECHA DE ELABORACIÓN: **ENERO 2019**	ELABORADO POR: **JEFE DE PLANTA**	APROBADO POR: **GERENCIA**

PRODUCTO	**CUCHUCO DE TRIGO** 
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de la trituración del grano de trigo perlado; sin ningún ingrediente adicional, seleccionado, de aspecto fresco, sano, libre de plagas y humedad.
COMPOSICIÓN	Trigo entero perlado
REGISTRO SANITARIO	NOTIFICACIÓN SANITARIA **NSA-001409-2016**
CUMPLIMIENTO LEGAL	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES	Sabor: Característico Color: Café Olor: Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aeróbios Mesófilos: (200000-300000) = **11000** Bacillus Cereus: (700-1000) = **<100** Coliformes Totales: (N.E) = **< 3** Coliformes Fecales: (< 3) = **< 3** Mohos y Levaduras: (3.000-5.000) = **875** Staphylococcus aureus c.p: (< 100) = **< 100**
FORMA DE CONSUMO	Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción sin importar el uso que se le dé al producto. Usos: Sopas.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en bolsas individuales de polietileno de baja densidad, transparente, rotulada con Notificación Sanitaria, número de Lote y Fecha de Vencimiento; en la siguiente presentación: • 500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Está definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas, en lugares frescos y secos.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con el Decreto 2674 de 2013, con el fin de evitar la contaminación, alteración, deterioro y daño del producto. El almacenamiento debe realizarse en bodegas cubiertas que cuenten con buena ventilación y temperatura ambiente fresca. El producto debe almacenarse en arrumes con planchas que permitan la estabilidad de estos, se deben realizar sobre estibas elevadas al piso con el fin de protegerlas de la humedad, líquidos y suciedades, ya que, por ser un producto de baja humedad, tiene la capacidad de absorber agua y olores fácilmente.

MOLINO LOS HÉROES DISTRIBUCIONES	FICHA TÉCNICA CUCHUCO DE MAÍZ		
	FECHA DE ELABORACIÓN: **ENERO 2019**	ELABORADO POR: **JEFE DE PLANTA**	APROBADO POR: **GERENCIA**

PRODUCTO	**CUCHUCO DE MAÍZ** 
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de la trituración del grano de maíz blanco; sin ningún ingrediente adicional, seleccionado, de aspecto fresco, sano, libre de plagas y humedad.
COMPOSICIÓN	Maíz Blanco entero (nacional o americano)
REGISTRO SANITARIO	NOTIFICACIÓN SANITARIA **NSA-001409-2016**
CUMPLIMIENTO LEGAL	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES	Sabor: Característico Color: Blanco Olor: Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aeróbios Mesófilos: (200000-300000) = **1477** Bacillus Cereus: (700-1000) = **<100** Coliformes Totales: (N.E) = **< 3** Coliformes Fecales: (< 3) = **< 3** Mohos y Levaduras: (3.000-5.000) = **3000** Staphylococcus aureus c.p: (< 100) = **< 100**
FORMA DE CONSUMO	Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción sin importar el uso que se le dé al producto. Usos: Sopas.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en bolsas individuales de polietileno de baja densidad, transparente, rotulada con Notificación Sanitaria, número de Lote y Fecha de Vencimiento; en la siguiente presentación: • 500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Está definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas, en lugares frescos y secos.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con el Decreto 2674 de 2013, con el fin de evitar la contaminación, alteración, deterioro y daño del producto. El almacenamiento debe realizarse en bodegas cubiertas que cuenten con buena ventilación y temperatura ambiente fresca. El producto debe almacenarse en arrumes con planchas que permitan la estabilidad de estos, se deben realizar sobre estibas elevadas al piso con el fin de protegerlas de la humedad, líquidos y suciedades, ya que, por ser un producto de baja humedad, tiene la capacidad de absorber agua y olores fácilmente.

MOLINO LOS HÉROES DISTRIBUCIONES	FICHA TÉCNICA CUCHUCO DE CEBADA		
	FECHA DE ELABORACIÓN: **ENERO 2019**	ELABORADO POR: **JEFE DE PLANTA**	APROBADO POR: **GERENCIA**

PRODUCTO	**CUCHUCO DE CEBADA** 
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de la trituración del grano de cebada perlada; sin ningún ingrediente adicional, seleccionado, de aspecto fresco, sano, libre de plagas y humedad.
COMPOSICIÓN	Cebada entera perlada
REGISTRO SANITARIO	NOTIFICACIÓN SANITARIA **NSA-001409-2016**
CUMPLIMIENTO LEGAL	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES	Sabor: Característico Color: Café Olor: Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aeróbios Mesófilos: (200000) = **310** Bacillus Cereus: (700-1000) = **<100** Coliformes Totales: (N.E) = **< 3** Coliformes Fecales: (< 3) = **< 3** Mohos y Levaduras: (3.000-5.000) = **370** Staphylococcus aureus c.p: (< 100) = **< 100**
FORMA DE CONSUMO	Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción sin importar el uso que se le dé al producto. Usos: Sopas.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en bolsas individuales de polietileno de baja densidad, transparente, rotulada con Notificación Sanitaria, número de Lote y Fecha de Vencimiento; en la siguiente presentación: • 500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Está definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas, en lugares frescos y secos.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con el Decreto 2674 de 2013, con el fin de evitar la contaminación, alteración, deterioro y daño del producto. El almacenamiento debe realizarse en bodegas cubiertas que cuenten con buena ventilación y temperatura ambiente fresca. El producto debe almacenarse en arrumes con planchas que permitan la estabilidad de estos, se deben realizar sobre estibas elevadas al piso con el fin de protegerlas de la humedad, líquidos y suciedades, ya que, por ser un producto de baja humedad, tiene la capacidad de absorber agua y olores fácilmente.

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO **CREMA DE LECHE SEMI ENTERA UAT (UHT) LARGA VIDA**	Código: FT-CD-003 Versión: 0.3 Fecha: 26/08/2022 Página: 1 de 7

INFORMACION DEL PRODUCTO

INFORMACION	DATOS
NOMBRE COMERCIAL	**CREMA DE LECHE**
NOMBRE DEL ALIMENTO	CREMA DE LECHE SEMI ENTERA UAT (UHT) LARGA VIDA
IMAGEN DEL PRODUCTO	 
CATEGORIA DEL PRODUCTO	LACTEOS
No REGISTRO SANITARIO	RSA-0007634-2019
MARCA DEL PRODUCTO Y MAQUILAS	**MARCA: COLFRANCE**
NOMBRE DEL FABRICANTE	PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACIÓN.
NIT FABRICANTE	800255713-1
	El producto cumple con la siguiente normativa: ● Resolución 2674 del 2013 del ministerio de salud y protección social. ● Resolución 1407 de 2022 del ministerio de salud y protección social. ● Decreto 616 del 2006 del ministerio de la protección social. ● Resolución 5109 del 2005 del ministerio de la protección social.

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

LEGISLACIÓN SANITARIA	● Resolución 333 del 2011 del ministerio de la protección social. ● Resolución 810 del 2021 del ministerio de salud y protección social. ● Resolución 1804 de 1989 del ministerio de salud. ● Resolución 4506 del 2013 del ministerio de salud y protección social. ● Resolución 2906 del 2007 del ministerio de la protección social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos (Resolución 2310 DE 1986)
INGREDIENTES	Leche de leche semi entera, Carregenina 407 a (Gelificante/espesante/ estabilizante), dextrosa.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	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. **SELLO FRONTAL:SI** **SELLO POSITIVO:NO**  
	FISICOQUIMICAS Este producto se basa bajo los parámetros fisicoquímicos establecidos en la resolución 2310 de 1986 del ministerio de salud.

TIPO DE ANÁLISIS	PARÁMETRO	METODO DE REFERENCIA	NORMA DE REFERENCIA

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Materia grasa en extracto seco % m/m mínimo	18.0	Gerber	Resolución 2310 de 1986 del ministerio de salud y protección social.
Solidos lácteos no grasos% m/m. mínimo	7.0	Cálculo matemático	
Acidez como ácido láctico % m/m, máximo	0.25	Acidez titulable	
Prueba de fosfatasa	Negativo	Kit cualitativo colorimétrico	
Índice de Reicher Meissel	22- 32	-	

MICROBIOLOGICAS

El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, cumpliendo con la Resolución 2310 de 1986; Se realiza Incubación de dos envases originales dos (2) muestras a 55°c y dos (2) muestras a 35°c durante 10 días.
El producto debe cumplir con las siguientes características:

PARÁMETRO (Unidades)	MÉTODO UTILIZADO	ESPECIFICACIÓN
Número Más Probable de Coliformes Totales / (Ufc/g)	ISO 4831:2006 Validado.	<=100
Número Más Probable de Coliformes Fecales / (g)	ISO 11290-1:1996. Validado	<3
Recuento de Hongos (H) y Levaduras (L) (UFC/g)	ISO 21527-1:2008.	100 - 200
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC/g)	ISO 6888-1:2001.	1000 - 3000
Búsqueda de *Listeria monocytogenes* /(25g)	ISO 11290-1:1996. Validado	Ausente
Búsqueda de *Salmonella sp*. / (25g)	ISO 6579.2002. Validado	Ausente

SENSORIALES

- **Apariencia:** Cremoso.
- **Aroma:** Lácteo no Fermentado.
- **Color:** Amarillo crema.
- **Sabor:** Lácteo ligeramente intenso.

REQUISITOS DE INOCUIDAD

ALERGENOS

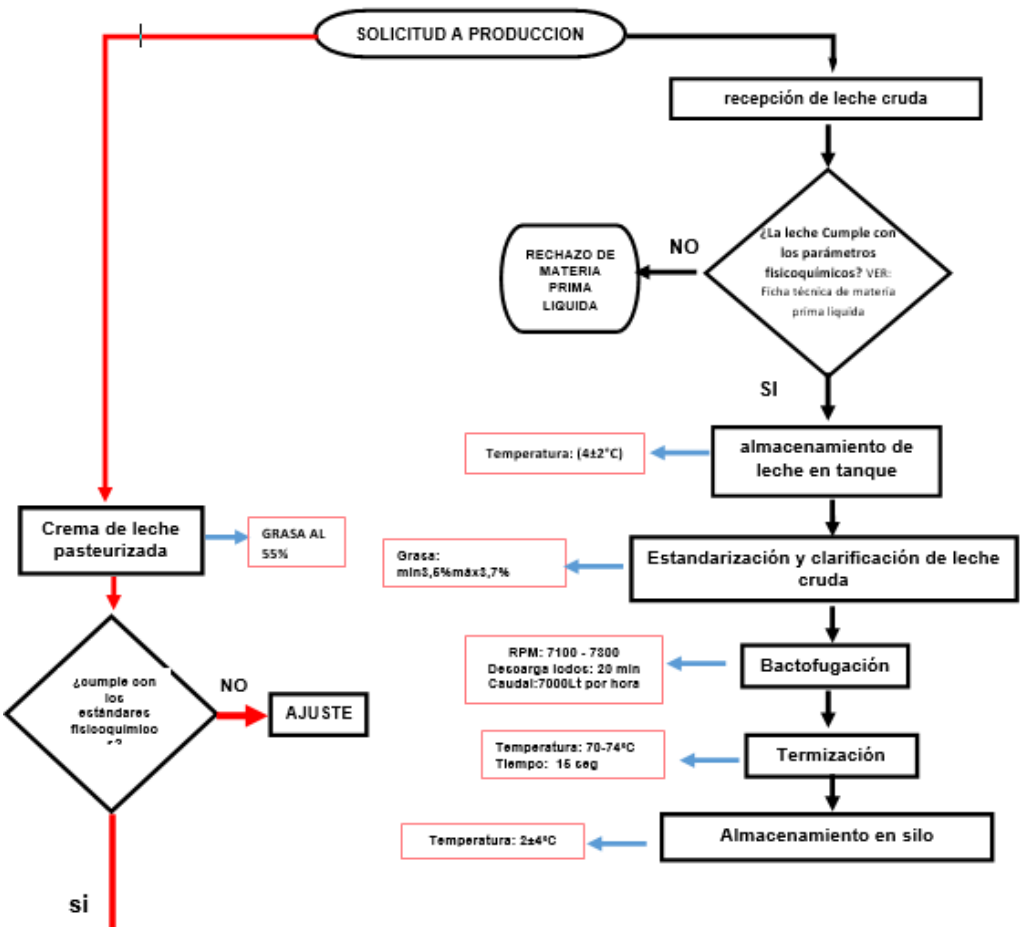
Contiene caseína como proteína propia de la leche; este producto se elabora en una planta que procesa productos a base de avena y puede contener trazas de Gluten.

OMG

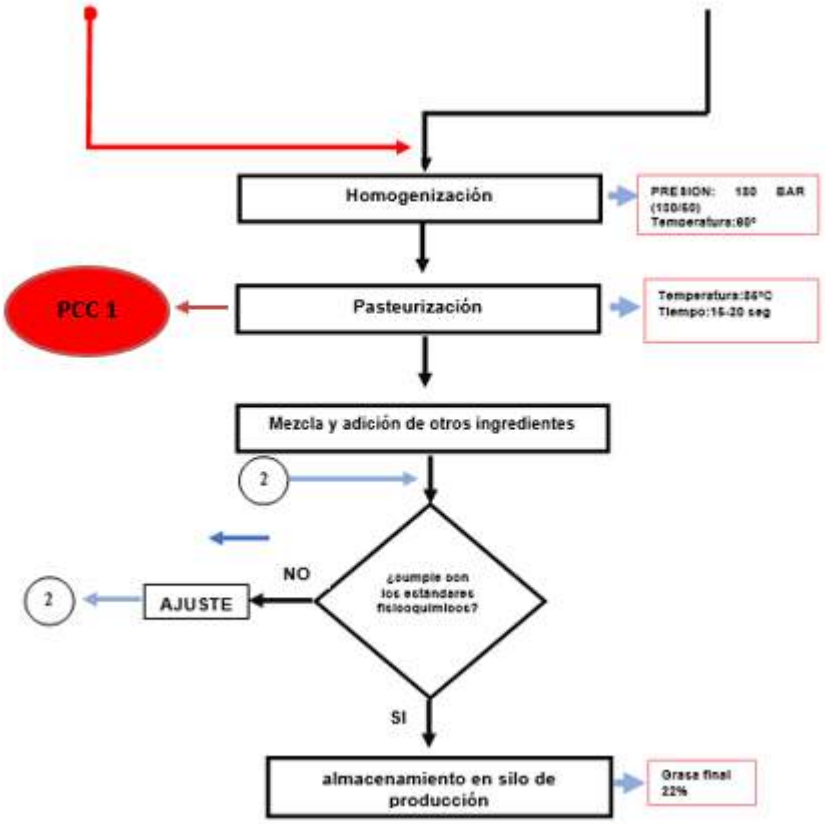
No contiene ingredientes y/o aditivos OMG

PLAGICIDAS/PESTICIDAS

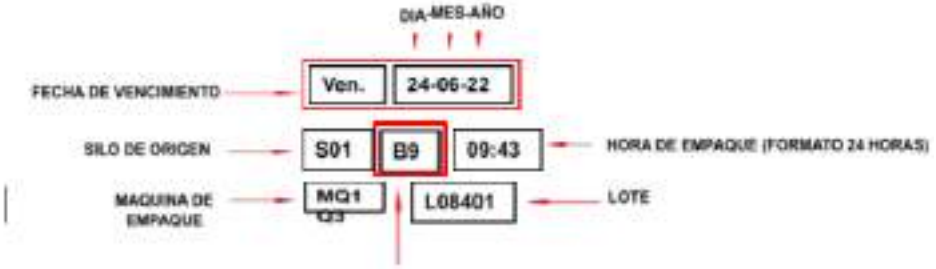
ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

	El producto cumple con la reglamentación de lo siguiente: - Resolución 4506 del 2013 del ministerio de salud y protección, que establece los límites máximos de contaminantes en la leche, como la aflatoxina M1 en un nivel máximo de composición de 0,5 µg/kg Y plomo en un nivel máximo de 0,020 mg/kg peso fresco. - Resolución 2906 del 2007 del ministerio de la protección social, que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) en alimentos para consumo humano, piensos y forrajes.
DESCRIPCIÓN DEL METODO DE FABRICACI	**DIAGRAMA FLUJO DE PROCESO** 

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>CARACTERIST ICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE Y ROTULADO</td>
<td>EMPAQUE

Empaque primario bolsa plástica de polipropileno: Cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas por el Invima y la regulación técnica de la resolución 683 del 2012 y 4143/12 además de las normas que la modifiquen o sustituyen. Está constituido por un 99% de carbono e hidrogeno; material con uno de los niveles más bajos de migración, funciona bien como barrera a los aromas, genera buena protección es impermeable, irrompible, brillante, liviano y tiene buena resistencia a las temperaturas manteniendo las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
Está aprobado para contacto con alimentos, es inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a la luz, gases y a la</td>
</tr>
</table>

	humedad. Mantiene las características inocuas: Microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
	EMBALAJE
	Embalaje Secundario: Se realiza en caja de cartón que cuenta con características técnicas de resistencia vertical al igual que al aplastamiento ortogonal a la superficie del cartón de acuerdo a la NTC 1066; de igual forma cumple con los parámetros de espesor de corrugado según la NTC 322.
	ROTULADO
	Contiene la información establecida en la resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2021 del ministerio de protección social, resolución 810 del 2021 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.
LOTEADO/ FECHADO	**Codificación de productos:** Cuenta con una codificación para su identificación, divididas en tres líneas: La primera línea se especifica la fecha de vencimiento, segunda línea número de silo, numero de boquilla, hora; la tercera línea máquina y lote.  **Codificación embalaje secundario en caja:** Presenta la siguiente información: lote, nombre del producto y fecha de vencimiento.
VIDA UTIL	El producto tiene 120 días a partir de la fecha de fabricación, en condiciones adecuadas de almacenamiento. En el momento del suministro el producto se entrega como mínimo 50 % de su vida útil. La fecha de vencimiento y lote están impresos en el empaque.

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

PRESENTACIÓN COMERCIAL	**PRESENTACIÓN**	**CODIGO SAP**	**CODIGO DE BARRAS**
	Crema de Leche UHT x 200 g	311106200	7702879992426
	Crema de Leche UHT x 900 g	311106201	7702879992419
USO PREVISTO	**FORMAS DE CONSUMO**		
	Producto listo para consumo. Sirve como acompañante en productos de panadería, repostería, productos a base de harinas precocidas, platos fuertes, y ensaladas.		
	CONSUMIDORES POTENCIALES		
	Dirigido a la población en general, a partir del cuarto año de vida, incluyendo mujeres embarazadas sin restricción medica o intolerantes a algún componente del producto.		
	GRUPO VULNERABLE		
	No apto para personas intolerantes a la lactosa y el gluten.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Requiere refrigeración para su almacenamiento. Conservar a temperaturas de 4 ± 2 °C, después de abierto consumir en el menor tiempo posible, mantener refrigerado. Conservar en un lugar limpio, fresco y libre de olores extraños.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 del 2013, y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entren en vigencia. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto deberá estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo.		

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
JAVIER CAMACHO LOZANO Coordinador de Calidad	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión
2

Consecutivo

Fecha de modificación
01/03/2022

Título
Tarro 10 L Genérico NI

Sistemas
Sistema de Gestión de Calidad

Sedes
Bogotá,Manizales

Línea
Especiales y Bigdrum

Producto
Tarro 10 L Genérico NI

Marca
Cremhelado

Peso neto
5 Kg

Beneficio declarado en la etiqueta
NA

Composición

INGREDIENTES:

IMPRESIÓN DE DOCUMENTOS

Helado: Leche, o leche reconstituida (agua, leche en polvo descremada), azúcar, grasa vegetal, glucosa, suero en polvo, emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos de ácidos grasos, goma guar, goma xantan, goma celulósica, alga euchema elaborada), maltodextrina, café, cocoa en polvo, saborizantes (natural, natural idéntico, artificial), colorantes naturales (carmín, anato, curcuma, clorofila), colorante caramelo, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), colorantes artificiales (rojo N°40, rojo N°5, azul N°1).

Helado reducido en calorías bajo en grasa sin azúcar añadido: Leche, sorbitol, maltodextrina, leche en polvo descremada, polidextrosa, emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos de ácidos grasos, goma guar, goma xantan, goma celulósica, alga euchema elaborada), saborizante (artificial) edulcorantes no calóricos (sucralosa, acesulfame de potasio).

"Ver información nutricional sobre contenido de calorías y azúcares". 40% menos calorías que el Helado Cremoso saborizado.

Salsas y agregados

Salsas con fruta (Frutos del bosque, Lulo, Mora, Maracuyá): Agua, azúcar, glucosa, pulpa de mora y/o fresa y/o lulo y/o concentrado de maracuyá, almidón modificado, estabilizante (pectina cítrica y/o goma guar), acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), saborizantes artificiales, colorantes naturales (carmín, carbón vegetal, clorofila, cúrcuma, anato).

Salsas saborizadas (Uva, Chicle): Agua, azúcar, glucosa, almidón modificado, estabilizante (pectina cítrica), acidulante (ácido cítrico), saborizantes artificiales, colorante natural (carmín, anato), colorante artificial (azul No.1).

Salsa de chocolate: Agua, azúcar, glucosa, cocoa en polvo, almidón modificado, emulsificante (lecitina de soya) emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma de algarrobo, goma celulósica, carragenina), acidulante (ácido cítrico), saborizante artificial.

Salsa de arequipe: Leche reconstituida (agua, leche en polvo), azúcar, glucosa, maltitol, almidón modificado, regulador de acidez (bicarbonato de sodio), saborizante artificial.

Galleta: Harina fortificada, azúcar, grasa vegetal de palma, cocoa, agua, azúcar invertido, sal, emulsificantes (lecitina de soya, lactilato de sodio), leudantes (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio), leche en polvo entera, saborizante artificial

Brownie: Azúcar, harina de trigo fortificada, grasa vegetal, huevo, cocoa en polvo, glucosa, aroma artificial brownie, sal.

Chips colores: Azúcar, grasa vegetal, suero de leche, leche descremada en polvo, leche en polvo entera, manteca de cacao, emulsificantes (triestearato de sorbitán, lecitina de soya, monoestearato de sorbitán), acidulante (ácido cítrico), sabores artificiales,

IMPRESIÓN DE DOCUMENTOS

colorantes naturales (carmín, anato, curcuma, clorofila).

Cobertura sabor a chocolate: Grasa vegetal, azúcar, licor de cacao, leche en polvo, suero de leche, cocoa, emulsionantes (lecitina de soya, polirricinoleato de poliglicerol), saborizantes artificiales. La cobertura se produce en una fábrica, donde se procesan productos con maní, nueces de árbol y ajonjolí.

Maní, Uvas pasas.

Contiene trigo (gluten), soya y leche

IMPRESIÓN DE DOCUMENTOS

Verdadera Naturaleza
HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL

Número de registro sanitario
RSAD02I33704

Presentación comercial



Definición del producto
HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL VARIEDADES 1)HELADO SABORIZADO(Vainilla, Fresa, Vainilla-Fresa, Mandarina, Napolitano, Tres leches, Arcoíris (vainilla)) 2)HELADO SABORIZADO CON SALSA SABORIZADA Y/O CON FRUTA (Veteado mora, Maracuyá, Frutos del Bosque, Uva, Placer de Chocolate, Chicle, Verano Tropical) 3)HELADO SABORIZADO CON AGREGADOS Y/O SALSA DE AREQUIPE (Ron Pasas, Vainilla pasas, Nata maní, Brownie & Cookies,

Tiramisú, Veteado caramelo, Arequipe con salsa y Cappuccino) HELADO SABORIZADO CON CHIPS DE COLORES (Vainilla con Chips de colores).

Zona / Línea
ESPECIALES

Código de barras
Saborizados
1006903 Tarro x 10l TRADICIONAL Vainilla 7702402176019
1006904 Tarro x 10l TRADICIONAL Fresa 7702402176033
1006905 Tarro x 10l TRADICIONAL Vll./Fresa 7702402176040
1006915 Tarro x 10l TRADICIONAL Mandarina 7702402176378
1006927 Tarro x 10l TRADICIONAL Napolitano 7702402038539
1009364 Tarro x 10L TRADICIONAL Tres Leches 7702402044233
1044552 Tarro x10L TRADICIONAL Arcoiris 7702402054249

Saborizados con salsa
1006908 Tarro x 10l TRADICIONAL Vetea. Mora 7702402176118
1006911 Tarro x 10l TRADICIONAL Vetea. Caram. 7702402176156
1006919 Tarro x 10l TRADICIONAL Macya LA FUENTE 7702402176606
1006924 Tarro x 10l TRADICIONAL F. Bosque 7702402176439
1009168 Tarro x 10l TRADICIONAL Uva 7702402044004
1010588 Tarro x 10L TRADICIONAL Placer Chocolate 7702402044653
1034893 Tarro x 10L TRADICIONAL Chicle con Salsa 7702402051750
1050117 Tarro x 10L Tradicional Arequipe Salsa 7702402054805
1042790 Tarro x 10L TRADICIONAL Verano Tropical 7702402053952
1043650 Tarrox10L TRADICIONAL Capuccino Colcafe 7702402054119

Saborizados con agregados con o sin salsa
1006907 Tarro x 10l TRADICIONAL Ron Pasas 7702402176071
1006913 Tarro x 10l TRADICIONAL Vll./Pasas 7702402176217
1056539 Tarro x 10l TRADICIONAL Vlla Chip Colore 7702402056205
1006918 Tarro x 10l TRADICIONAL Nata Mani 7702402176590
1056541 Tarro x 10l TRADICIONAL Brownie&Cookies 7702402056229
1006925 Tarro x 10l TRADICIONAL Tiramisu 7702402038874

Forma de uso y consumidores potenciales
Consumo directo. Público en general (Multitarget)

Tipo y material de empaque
Empaque: Bolsa lechosa en polietileno de alta densidad
Embalaje: Caja corrugada

Fabricante y dirección
Fabricado por Meals de Colombia S.A.S. Calle 98 # 70 – 90, Bogotá D.C. Líneas de sugerencias e inquietudes, en Bogotá Tel. 4897966 y GRATIS a nivel nacional 018000511835 www.cremhelado.com.co Industria Colombiana.

IMPRESIÓN DE DOCUMENTOS

Vida útil
731 días

Perfil de sabor / Textura
Helado sabor a: Vainilla, Fresa, Vainilla/Fresa, Mandarina, Napolitano, Tres Leches.

Helado saborizado con salsas saborizadas, alsas de fruta, salsa de chocolate, leche condensada y/o arequipe: Veteado Mora, Maracuyá, Frutos del Bosque, Uva, Veteado Caramelo, Placer de Chocolate, Chicle, Verano Tropical (Lulo/Maracuyá), Capuccino, Arequipe Salsa.

Helado saborizado con agregados, con o sin salsa y/o cobertura: Ron Pasas, Vainilla Pasas, Vainilla Chips, Nata/Maní, Brownie, Tiramisú.

Nombre tabla Tipos Maestros

IMPRESIÓN DE DOCUMENTOS

Tipo maestro	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Características Fisicoquímicas	Solidos totales	35 a 38%
Características Fisicoquímicas	Grasa	8 - 10 %
Características Fisicoquímicas	Proteína Láctea	Min. 2,5%
Características Fisicoquímicas	Sólidos Lácteos No Grasos	Mín. 11%
Características Fisicoquímicas	Densidad	1,090 a 1,120 g/l
Características Fisicoquímicas	Fosfatasa	Negativa
Características Fisicoquímicas	Acidez °D	Chocolate, lulo, lulo maracuyá: 18-22 / Mandarina: 33-36 / Maracuyá:58-68 / Fresa, vainilla, arequipe, nata, tres leches, brownie, cappuccino, caramelo, tiramisú, uva, Fr.Rojos, ron, chicle: 16-20
Características Fisicoquímicas	Grasa Total g/Porción	Saborizados: 6g / Saborizados con salsas: 5g / Saborizados con agregados con o sin salsas: 6g / Saborizado con chips: 6g
Características Microbiológicas	Detección de Salmonella /25g	Ausencia

Características Microbiológicas	Recuento de E.Coli	< 10 UFC/g
Características Microbiológicas	Coliformes Totales	< 100 UFC/g
Características Microbiológicas	Recuento de Estafilococos coagulasa positivo	< 100 UFC/g
Características Microbiológicas	Listeria monocytogenes /25g	Ausencia
Características Microbiológicas	Recuento de Microorganismos Mesofilicos	< 10.000 UFC/g
Características Sensoriales	Color	Vainilla, Brownie: Blanco / Fresa 24-1-1C / Arequipe 144-1-2C / Nata, Tres leches: 7-1-1C / Cappuccino 147-1-1C / Ron 8-1-1C / Lulo 127–2-1 C / Lulo-maracuyá 4-1-2C / Maracuyá: 4-1-1C / Fr.Rojos: 33-1-1C / Uva: 37-3-1C / Chocolate: 147-1-4C / Tiramisú: 147-1-1C / Mandarina: 17-1-2 C / Chicle: 94-1-3C / Arcoíris (Rosado:24-1-2C , morada: 37-3-1C, Azul: 94-1-3C)
Características Sensoriales	Olor	Notas lácteas y dulces características de cada referencia.
Características Sensoriales	Sabor	Notas lácteas y dulces características de cada referencia.
Características Sensoriales	Textura	Cremosa, libre de cristales y de partículas extrañas.
Inocuidad	Contenido Plomo	Máx. 1 mg/kg
Inocuidad	Contenido Arsénico	Máx. 0,5 mg/kg

IMPRESIÓN DE DOCUMENTOS

Información de orden nutricional

Orden nutricional

HELADO SABORIZADO.



HELADO SABORIZADO CON SALSAS (SABORIZADAS Y/O CON FRUTA).



HELADO SABORIZADO CON AGREGADOS Y/O SALSA DE AREQUIPE.



HELADO SABORIZADO, CON CHIPS DE COLORES.



PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS

Condiciones de conservación

CONSÉRVESE EN CONGELACION (A -18°C)

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

NA

Observaciones

Fecha de Vencimiento: Cumple con la Resolución 5109 de 2005 de Rotulado General.

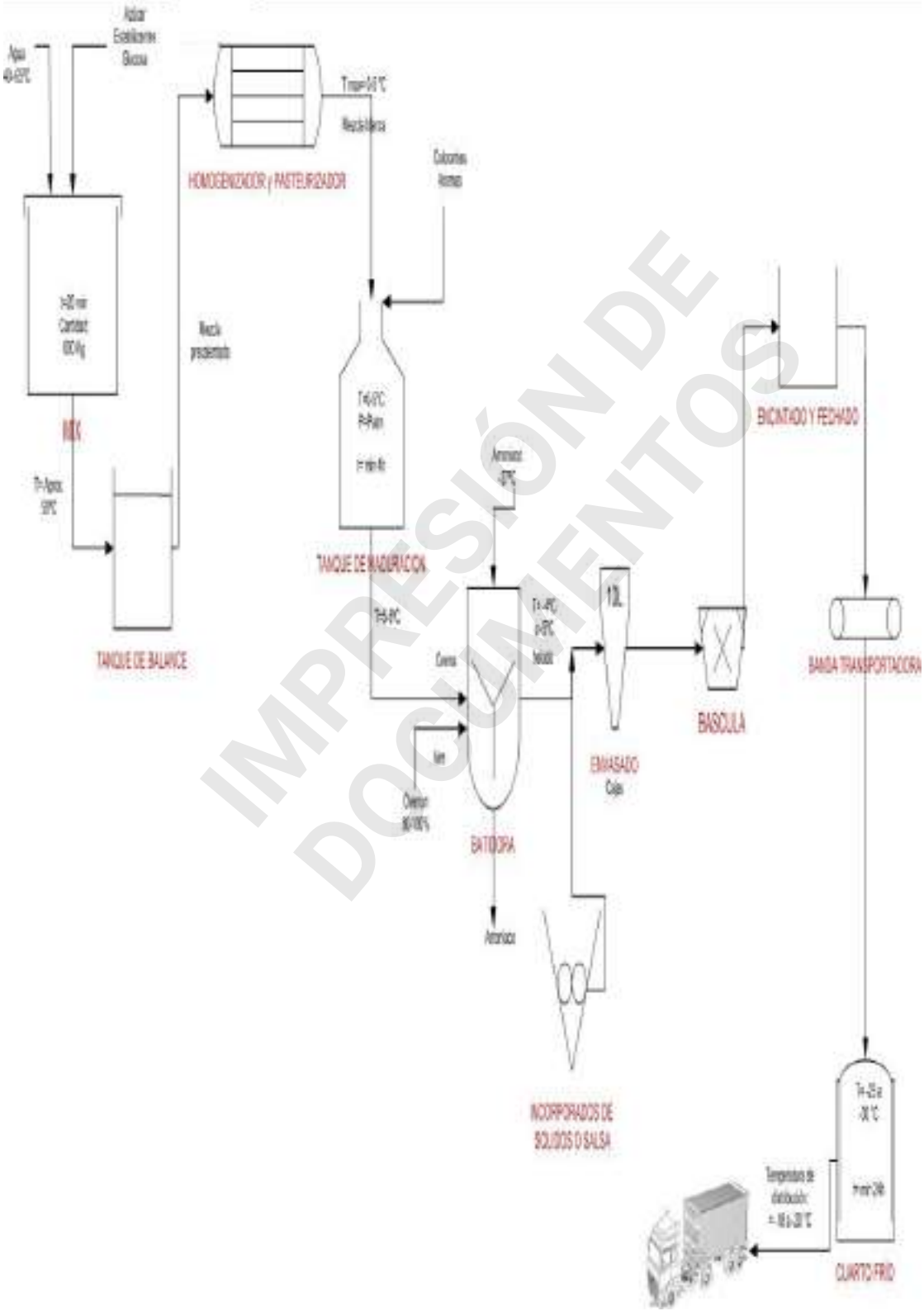
Métodos de distribucion

El producto debe transportarse en vehículos cerrados, en condiciones sanitarias adecuadas y que posean un sistema de congelación que mantenga una temperatura máxima de -22° Celsius.

Requisitos específicos de etiquetado

El producto cumple con todas las reglamentaciones vigentes de Etiquetado General y Nutricional para alimentos

Proceso de elaboración / Descripción



IMPRESIÓN DE DOCUMENTOS

Lectores orden nutricional

Helados-Todo Helados

IMPRESIÓN DE DOCUMENTOS

MOLINO LOS HÉROES DISTRIBUCIONES	FICHA TÉCNICA CEBADA PERLADA		
	FECHA DE ELABORACIÓN: **ENERO 2019**	ELABORADO POR: **JEFE DE PLANTA**	APROBADO POR: **GERENCIA**

PRODUCTO	**CEBADA PERLADA** 
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de la perlada del grano de cebada; sin ningún ingrediente adicional, seleccionado, de aspecto fresco, sano, libre de plagas y humedad.
COMPOSICIÓN	Cebada entera
REGISTRO SANITARIO	NOTIFICACIÓN SANITARIA **NSA-001409-2016**
CUMPLIMIENTO LEGAL	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES	Sabor: Característico Color: Café Olor: Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aeróbios Mesófilos: (200000-300000) = **410** Bacillus Cereus: (700-1000) = **< 100** Coliformes Totales: (N.E) = **4** Coliformes Fecales: (< 3) = **< 3** Mohos y Levaduras: (3.000-5.000) = **60** Staphylococcus aureus c.p: (< 100) = **< 100**
FORMA DE CONSUMO	Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción sin importar el uso que se le dé al producto. Usos: Sopas.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en bolsas individuales de polietileno de baja densidad, transparente, rotulada con Notificación Sanitaria, número de Lote y Fecha de Vencimiento; en la siguiente presentación: • 500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg.
VIDA ÚTIL ESPERADA	Está definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas, en lugares frescos y secos.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con el Decreto 2674 de 2013, con el fin de evitar la contaminación, alteración, deterioro y daño del producto. El almacenamiento debe realizarse en bodegas cubiertas que cuenten con buena ventilación y temperatura ambiente fresca. El producto debe almacenarse en arrumes con planchas que permitan la estabilidad de estos, se deben realizar sobre estibas elevadas al piso con el fin de protegerlas de la humedad, líquidos y suciedades, ya que, por ser un producto de baja humedad, tiene la capacidad de absorber agua y olores fácilmente.

	**FICHA TECNICA BOCADILLO DOÑA GUAYABA**	CODIGO : **MC-ES-051**	F/VIGENCIA **15/04/19**
		VERSION No: **5**	PAGINA No. **1 de 2**

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	
BOCADILLO DE GUAYABA ROJO	
2. DESCRIPCION GENERAL	
Pasta sólida,obtenida por concentracion de pulpa de fruta madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada, sin perder la forma y la textura cuando este sólido.	
3. LISTADO DE INGREDIENTES (En orden decreciente)	
Pulpa de Guayaba, Sacarosa, Pectina, Regulador de acidez (Ácido Cítrico), Conservantes (Benzoato de Sodio, Sorbato de Potasio), Color Rojo FD&C # 40	
4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
• Apariencia: Semiblando • Color: Rojo • Olor: Característico de la Guayaba • Sabor: Dulce • Textura: Firme, acabado liso y uniforme, sin presencia de material extraño	
5. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO	
CARACTERÍSTICAS	**ESPECIFICACION**
Sólidos Solubles (° Brix)	74 - 80
pH	3.4 - 4.0
6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS DEL PRODUCTO TERMINADO	
CARACTERÍSTICAS	**ESPECIFICACION**
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máx. 1.000
7. MERCADO OBJETIVO	
Para consumo directo, panadería y todo tipo de industria del sector de alimentos	
8. CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	
El Bocadillo se debe almacenar en un lugar seco, fresco y limpio hasta el momento de su distribucion. Si la temperatura ambiente es superior a 30 grados centigrados,hay riesgo que se produzca revenimiento y se favorezca el	
9. PRESENTACIÓN COMERCIAL	
Bocadillo de guayaba rojo (2.500 g) x 50 un x 50 g / Bocadillo de guayaba rojo (2.000 g) x 100 un x 20 g / Bocadillo de guayaba rojo (1.500 g) x 30 un x 50 g / Bocadillo de guayaba rojo (908g) x 20 und x 45g / Bocadillo de guayaba rojo (650g) x 18 un x 36 g / Bocadillo de guayaba rojo (510g) x 18 un x 28 g / Bocadillo de guayaba rojo (500g) x 12 un x 42 g / Bocadillo lonja roja (500g) / Bocadillo lonja roja (200g) / Tajadas de bocadillo (250 g) x 10 un x 25 g / Bocadillo de guayaba azucarado (454 g) x 24 un x 19 g / Bocadillo de guayaba azucarado (300 g) x 24 un x 13 g.	
10. MATERIAL EN CONTACTO DIRECTO CON EL PRODUCTO	
BOPP 25 Micras	

ELABORADO POR :	REVISADO POR :	APROBADO POR:
ANALISTA DE CALIDAD	**GERENTE DE PLATA**	**GERENTE DE OPERACIONES**

ANALISTA DE CALIDAD	GERENTE DE PLANTA	GERENTE DE OPERACIONES

	**FICHA TECNICA BOCADILLO DOÑA GUAYABA**	CODIGO : **MC-ES-051**	F/VIGENCIA **15/04/19**
		VERSION No: **5**	PAGINA No. **2 de 2**

11. EMPAQUE SECUNDARIO
El empaque secundario depende de la presentacion. El embalaje se realiza en caja de carton corrugado
12. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
Almacenar en un lugar fresco y seco, en condiciones controladas de temperatura que no superen los 30°C, humedad y circulacion de aire. En epocas calurosas no almacenar el producto con proximidad a techos, no poner objetos o productos pesados sobre los pallet.
13. VIDA ÚTIL
24 meses a temperatura ambiente
14. IDENTIFICACION DEL LOTE (Requiere espacio para el lote y fecha de vencimiento)
El empaque va marcado con la fecha de vencimiento y lote o se marca de acuerdo a especificación del cliente y país de destino. LOTE: LOT (lote) FTC (fruticol) cinco digitos (los dos primeros números indican el año y los tres últimos corresponden al dia juliano de fabricacion)

INCAUCA

NORMA TECNICA DE PRODUCTO

AÑO	MES	DIA

CLIENTE:

TIPO DE PRODUCTO: **AZUCAR BLANCO**

ESPECIFICACION	NTC: 611		
CARACTERISTICA	**Min.**	**Máx.**	**Método de Ensayo**
Polarización a 20°C, °S	99,4		ICUMSA GS2/3-1
Humedad, %		0,075	ICUMSA GS2/1/3-15
Color a 420 nm, UI		400	ICUMSA GS2/3-9
Turbiedad a 420 nm, UMA		400	ICUMSA GS2/3-9
Cenizas, %		0,15	ICUMSA GS2/3-17
Plomo, mg/kg		0,50	ICUMSA GS2/3-23
Arsenico, mg/kg		1,00	ICUMSA GS2/3-23
Cobre, mg/kg		2,00	ICUMSA GS2/3-29
Recuento total de bacterias mesofilicas, UFC/g		200	ICUMSA GS2/3-41
Recuento total de levaduras, UFC/g		100	ICUMSA GS2/3-47
Recuento total de mohos, UFC/g		100	ICUMSA GS2/3-47
Recuento total de coliformes, NMP/g		<3	ISO 4831

ACUERDO CON EL CLIENTE: REQUERIMIENTOS ESPECIALES

CARACTERISTICAS	Min.	Máx.	Método de Ensayo

Nota:

REGISTRO SANITARIO: **RSIAZ15M00291**

ESTABILIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El Azúcar es un producto relativamente estable siempre y cuando se mantenga en condiciones adecuadas de almacenamiento: bodegas limpias, temperatura inferior a 35°C y humedad relativa inferior a 80%, utilización de estibas y manejo adecuado de las estibas y los sacos, para evitar roturas en los empaques. Bajo estas condiciones de almacenamiento se conserva por periodos hasta de 2 años, sinembargo se recomienda despachar o consumir teniendo en cuenta el principio de lo que primero entra a la bodega , sea lo primero que sale.

TIPO DE EMPAQUE:

CERTIFICADO DE CALIDAD:

OBSERVACIONES:

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA		
EMPRESA PRODUCTORA	MAYAGUEZ S.A.	
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
NOMBRE TÉCNICO	Azúcar Blanco Especial NTC 2085	
NOMBRE QUÍMICO	Sacarosa alfa-D-glucopiranosil- 1-2 beta-D-fructofuranosido	
NOMBRE COMÚN	Sacarosa - Azúcar común, caramelo de caña. Saccharum	
FORMULA MOLECULAR	$C_{12}H_{22}O_{11}$	
IDENTIFICACIÓN CAS	Nº CAS 57 - 50 - 1 (CAS: Chemical Abstracts Service)	
COMPOSICIÓN	Sacarosa. Carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, hidrógeno y oxígeno con una polarización Mínimo de 99.6 % , Cenizas Max. 0.10 %, Azúcares invertidos Max. 0.10%	
ATRIBUTOS INTRÍNSECOS DEL PRODUCTO	**ORGANOLEPTICAS**	
	Aspecto	Cristales blancos granulación fluida.
	Sabor	Dulce característico sin sabores extraños.
	Olor	Olor característico, libre de olores extraños.
ADITIVOS ALIMENTARIOS	El azúcar blanco no contiene aditivos directos o indirectos tales como colorantes, preservantes cuyo uso afecte las características del producto.	
CONTAMINANTES	El azúcar de la caña sin refinar estará exento de metales pesados en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.	
ALÉRGENOS	En el proceso de clarificación de meladura para la producción de azúcar blanco, se utiliza dióxido azufre, en dosis adecuadas, que garantizan el cumplimiento de lo establecido en la norma del Codex alimentario Codex stan 212-1999 (Enmienda 2001) , para obtener azúcar con contenido de sulfitos menor a 10 ppm.	
3. PROPIEDADES FÍSICAS , QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS		
QUÍMICAS	La sacarosa de la caña de azúcar es un disacárido natural formado por el enlace bioquímico de los monosacáridos glucosa y fructosa.	
BIOLÓGICAS	No contiene microorganismos patógenos, toxinas microbianas o inhibidores microbianos y debe estar en conformidad con los límites establecidos en las diferentes regulaciones, normas filosanitarias	
FÍSICAS	Producto sólido, Cristalizado, color blanco solubles en agua, sabor dulce. Libre de cualquier material extraño tegaso, piedras, partículas metálicas que degraden las características físicas o sean peligrosas para el consumo humano.	
4. METODOS Y PROCEDIMIENTOS UTILIZADOS EN LA FABRICACIÓN		

El producto se obtiene mediante el procedimiento industrial de molienda de caña de azúcar, extracción de jugo, clarificación, filtración, evaporación, cristalización de la sacarosa, centrifugación, secado y empaque.

5. EMPAQUE / EMBALAJE

Empaque primario, destinado para contener el producto, de un material adecuado que no altere las características del producto fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria.
Empaque Secundario: saco que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución

*Saco polipropileno con bolsa interior de polietileno por 50 kg, 25 kg y 1000Kg
* Bolsa de polietileno por: 500g , 2.5kg, 1kg, 910g 5 kg, 7 kg embaladas en bolsa de polietileno por 25 kg
* Bastones de papel (Stick Pack) por 5 g embalados en bolsa de polietileno por 1 kg

Este documento es propiedad de Mayaguez S.A No debe reproducirse sin aprobación del Jefe de Gestión Integral. Cualquier copia física o magnética sin firmas de aprobación se considera NO CONTROLADA, excepto la publicada en NOVA

6. ROTULADO

Aparte de las disposiciones de la Norma General para etiquetado CODEX STAN 1-1985 se rige con la Resolución 5109/2005, Resolución 333 de 2011, Ministerio de Protección Social. La tabla nutricional es evidencia impresa para las presentaciones familiares

Calorías	40	Calorías de grasa	0
			Valor Diario*
Grasa Total	0 g		0%
Grasa Saturada	0 g		0%
Grasa Trans	0 g		
Colesterol	0 mg		0%
Sodio	0 mg		0%
Carbohidrato Total	10 g		3%
Fibra dietaria	0 g		0%
Azúcares	10 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. Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las calorías que se necesiten:

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

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

7. ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar, cerrado, fresco y seco que asegure su calidad e inocuidad. Evitar su contacto con otros productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas.

Cuando se el azúcar se estiba se debe garantizar la protección del nivel más bajo del arrume.
No se deben usar montacargas o gasolina o diesel en las áreas de almacenamiento del azúcar

8. VIDA ÚTIL

De acuerdo con lo establecido en los requisitos legales aplicables de Colombia, el azúcar no tiene fecha de vencimiento. Sin embargo, en los empaques de línea industrial se determina una vida útil de 2 años o de acuerdo a requerimientos específicos del cliente lo cual se establece en el REC (Requisitos especificados por el cliente).
Para las presentaciones de empaquetado familiar (400, 500, 800, 918, 1000, 2000, 5000 y 7500g) no tiene fecha de vencimiento marcada en la bolsa. Solo se coloca, cuando el cliente lo requiere.

9. USO PREVISTO

Usuarios	Destinado al público en general. No apto para personas diabéticas.
Manipulación esperada	Producto endulzante natural para consumo directo. Usado como materia prima de panadería, pastelerías y otros alimentos.
Uso no Previsto	No se garantiza la calidad e inocuidad de este producto en caso de que se utilice como materia prima en industrias diferentes a las alimenticias o farmacéutica de consumo humano. Evidencia de Costuras dobles, interrupción del cosido en los sacos de 50kg, color de los hilos de cosido diferentes. Para los empaques de polietileno de presentaciones familiar, que su costura no sea doble y el Rotulo no sea legible

10 CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Se realiza en vehículos autorizados solo para transporte de alimentos, carpados y previamente inspeccionados deben estar limpios, libres de olores extraños, filtraciones que proporcionen humedad y sin ningún otro tipo de producto.

Este documento es propiedad de Mayaguez S.A No debe reproducirse sin aprobación del rafe de Gestión integral. Cualquier copia física o magnética en formas de aprobación se considera NO CONTROLADA, excepto la publicada en NOVA

11. CRITERIOS DE ACEPTACION

11.1 ESPECIFICACIONES DEL MATERIAL

Parámetros según NTC 2085 de 2018. Para clientes, serán definidos en los REC (Requisitos especificados por el cliente)

Característica	Descripción de las características	Rango de valores Azúcar Blanco Especial				Norma de Referencia NTC 2085
		Fardo/Bar		50 kg		
		Min	Máx	Min	Máx	
QUÍMICAS						
Polarización	°Z a 20°C	99.6	-	99.6	-	Min 99.6
Humedad	%		0.06		0.06	Máx 0.06
Color	A 420nm, en UI: Unidades Icumsa	-	180	-	180	Máx 180
Turbiedad	A 420 nm, en UI: Unidades Icumsa	-	80	-	80	Máx 80
Azúcares Reductores	%				0.10	Máx 0.10
Cenizas conductométricas	En % m/m		0.10	-	0.10	Máx 0.10
Dióxido de Azufre (SO_2)	mg/kg	-	< 10	-	< 10	<10
METALES PESADOS						
Arsénico como As	mg/kg	-	0.5	-	0.5	Máx 0.5
Cobre como Cu	mg/kg	-	1.0	-	1.0	Máx 1.0
Plomo como Pb	mg/kg	-	0.5	-	0.5	Máx 0.5
MICROBIOLÓGICAS (Frimedón por mesófilos)						
Recuento Bacterias Aerobias Mesófilos	UFC/10g	350	550	350	550	Máx 550
Recuento de Coliformes Totales	UFC/10g	0	50	0	50	Máx 50
Recuento de Escherichia coli	UFC/10g	0	0	0	0	0
Recuento de Levaduras	UFC/10g	60	240	60	240	Máx 150
Recuento de Mohos	UFC/10g	5	25	5	15	Máx 15

12. PLAN DE MUESTREO

Aplicar el plan de Inspección y Ensayo Fabricación de Azúcar. CCA-Bl-002
Inspección y ensayo programa de microbiología CCA-Bl-015

13. REQUISITOS LEGALES Y OTROS

NTC 2085 Industria Alimentaria Azúcar Blanco Especial
Resolución 2674 de 2013 Requisitos Sanitarios en la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización de alimentos.
ISO 22000 sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos
Resolución 683 de 2012 Empaques plásticos
Resolución 834 de 2013 Empaques papel
Decreto 60 de 2002 Normas Aplicación del sistema de Análisis De Peligros y Puntos De Control Crítico- HACCP
Codex Alimentarius Stand 212
Resolución 333 de 2011 Normas sobre rotulado o etiquetado 2011
Resolución 5109 del 2005 Rotulado
Resolución 2014022808 del 2014 Ensayos de migración y verificación del cumplimiento de los límites de migración total y específica de materiales plásticos
Resolución 719 del 2015 Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública

14. ASPECTOS DE SEGURIDAD

ESTABILIDAD	Estable Combustible. Incompatible con agentes oxidantes fuertes Hidrolizable por ácidos diluidos y por inversión
TOXICOLOGÍA	No causa efectos adversos en la salud de las personas

Este documento es propiedad de Mayagüez S.A No debe reproducirse sin aprobación del Jefe de Gestión Integral. Cualquier copia física o magnética sin firmas de aprobación se considera NO CONTROLADA, excepto la publicada en NOVA

15 PRECAUCIONES PARA USO INDUSTRIAL

15.1 PRIMEROS AUXILIOS

INDICACIONES ESPECIALES	No aplica. Sustancia no peligrosa, no presenta riesgo para la salud.
INHALACIÓN	Es muy difícil una inhalación excesiva, pero si produce tos: utilizar protección respiratoria o extracción localizada. Tipo de filtro en caso de necesidad: Filtro P1 para partículas inertes.
CONTACTO CON LA PIEL	Aunque no irrita la piel en caso de contacto lavar la piel con agua y jabón.
CONTACTO CON LOS OJOS	Enjuague con abundante agua durante varios minutos, utilizar gafas ajustadas de seguridad.
INGESTIÓN	En grandes cantidades provocar vómito.

15.2. TIPOS DE PELIGRO

INCENDIO	Es un material combustible se debe evitar las llamas, utilizar para combatir polvo seco, espuma o gas carbónico.
EXPLOSIÓN	Las partículas finas dispersas forman mezclas explosivas en el aire: evitar el depósito del polvo, equipo eléctrico y alumbrado a prueba de explosión de polvo.

15.3. INDICACIONES EN CASO DE FUGA Y DERRAMES

PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES INMEDIATAS	Alejar las llamas, chapas y sólidos calientes
METODO DE MITIGACION:	Colectar en un área confinada
PROTECCIÓN ESPECIFICA PARA SITUACIONES DE EMERGENCIA	Tapa bocas, y ropa adecuada.

16. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

POSIBLE EFECTO SOBRE MEDIO AMBIENTE	a. Debe ser recogido y enviado a planta para reproceso. Si fuera necesario humedecer con agua para evitar la dispersión. b. Limpiar restos con agua.
POSIBLE EFECTO SOBRE MEDIO AMBIENTE	Es material biodegradable.

17. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Descripción
1	2011-11-20	Se actualiza la composición cualitativa mas 98,5% En las marcas se incluyen las otras presentaciones de marcas propias Se actualizan propiedades físicas y químicas los análisis de metales pesados sobre y plomo de acuerdo a especificación PRO-esp-009
2	2012-04-05	Se cambian datos de recuento de mohos y levaduras para cinco familias de <2000 a < 100 se cambia recuento de bacterias mesofilas aerobias de 5000 a <200
3	2012-08-24	Se elimina la marca Doña Pura y se realiza modificación de los parámetros microbiológicos de azúcar crudo
4	2012-09-18	Se elabora una ficha técnica para cada tipo de azúcar (NTC 607, NTC 611, NTC 2085). Se cambio el nombre de ficha técnica de azúcar por "Azúcar Blanco Especial NTC 2085 GFA-fdt-002"
5	Diciembre de 2012	"la información correspondiente para azúcar NTC 611 y NTC 607 se encuentra en las fichas GFA-fdt-001 y GFA-fdt 003 respectivamente. **Se incluye:** Numeral 2. Atributos intrínsecos del producto Numeral 3. Aditivos alimentarios Mercado de Destino Numeral 9. Instrucciones de etiquetado, se incluye normas soportes del Codex, y la resolución 5109 y 333. Numeral 12. se amplia descripción se incluyen dos proveedores **Se elimina:** referencia al procedimiento interno. Para manipulación categoría de producto

Este documento es propiedad de Mayagüez S.A No debe reproducirse sin aprobación del Jefe de Gestión Integral. Cualquier copia física o magnética sin firmas de aprobación se considera NO CONTROLADA, excepto la publicada en NOVA

6	Julio 2013	Se incluye: Numeral 9 usa previsto, usuarios, uso no previsto y manipulación esperada Numeral 13 requisitos legales y otros Numeral 2 dentro de descripción del producto aditivos alimentarios, contaminantes, alergenos Numeral 12 Plan de Muestreo Se reemplaza GFA-Rh-002 quedando como GFA-Rp-002
7	Febrero 2014	Se modifica Uso previsto Especificaciones del numeral ampliando parametro de sulfito
8	2016/03/11	Se incluye en el capitulo 13 de Requisitos legales y otros las RES 2674 del 2013, 0604 del 2013, 2014002608 del 2014 y la 719 del 2015 aplicables al producto y en el capitulo 8 de vida util del producto, se incluyen las presentaciones familiares. Se cambia el nombre con los nuevos responsables de los cargos del director división control calidad (Antes María Del Carmen Aguirre - Ahora Olga Patricia Izquierdo) y el gerente de fabrica (Antes Luis Fernando Millán - Ahora Mauricio Rivera). Se cambia el nombre del Jefe de servicio al cliente antes Armando Rada - Ahora Cabo Enrique Ordoñez, copia No. 1
9	2017/03/13	En el capitulo 13, Requisitos Legales y otros se elimina el Decreto 3075 del 97 ya que fue derogado por la Res. 2674, mediante el Decreto 539 De 2014 Se cambia el nombre del nuevo responsable de la aprobacion (Antes Mauricio Rivera - Ahora Jhon Jairo Ortiz)
10	Enero 2019	Se actualizan parametros microbiologicos y fisicoquimicos segun version actualizada de la NTC 2085 de 2018-05-23 . Se modifica cargo de Asistente de Gestión de Calidad y Ambiental por el de Analista de Gestión integral y el nombre de la persona. Se ajusta el item de vida util

10. POSEEDORES DEL DOCUMENTO

Copia No.	Nombre	Cargo
Este documento no se distribuye. Disponible en NOVA		

Elaboró: Jefe Departamento Procesos	Revisó: Dir. Div. Control Calidad	Aprobó: Gerente de Fabrica
Eduardo de Los Rios	Olga Patricia Izquierdo C.	Jhon Jairo Ortiz

Analista Gestion Integral: María del Mar Córdoba

Este documento es propiedad de Mavaglez S.A No debe reproducirse sin aprobación del Jefe de Gestión Integral. Cualquier copia física o magnética sin firmas de aprobación se considera NO CONTROLADA, excepto la publicada en NOVA

CLEMENT LTDA
NIT. 800.002.303-8

FICHA TECNICA
CARACTERÍSTICAS GENERALES

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO	AVENA HOJUELA
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	AVENA HOJUELA PRECOCIDA
NOTIFICACION SANITARIA	NSA 00489 2018
DESCRIPCION GENERAL	Producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad. Requisitos generales: Es fabricada a partir de granos de avenas sin cáscara, sanas y limpias, libres de signos de infestación y /o contaminación de roedores. Producto alimenticio obtenido por la molturación y clasificación por granulometría de granos de avena sin cáscara, sana y limpia. Las hojuelas presentan un color crema, ligereamente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. Los residuos de plagicidas no deben exeder las tolerancias establecidas por la comisión del codex alimentarius En la elaboración no se permite el uso de conservantes Grado :1

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Cumplir con la NTC 2159: Avena en Hojuelas para Consumo Humano.

LOTE **PRESENTACION** PACA HOJUELA /250GRS/48 UNDS

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier olor o sabor objetable.
Libre de insectos o partículas extrañas
Exenta de excretas de animales.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		**LIMITE**
Aerobios mesófilos UFC/g/ml	10	20000
Coliformes totales NMP bac/g	< 3	< 3
Hongos UFC/g/ml	9	1000

	Levaduras UFC/g/ml	10	1000
	Busqueda salmonella x 25 g	AUSENTE	AUSENTE
	Indice Aceptación	BUENO	
CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS	Humedad:	10,30 %	11,5 % Máx
	Cenizas	1,32 %	2,1 % Max
	Fibra	0,37 %	3 % Máx
	Grasa	6,80 %	6 -10,5 % Máx
	Calorias / 30 grs	98	
	Carbohidratos Total/30 grs	14 %	
	Proteinas	12,35 %	10,5 %Minimo

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación,estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y PRESENTACION

El producto debe estar empacado en materiales atoxicos que aseguran la buena consevación e higiene del producto.

Cumplir con la Resolución 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado y etiquetado de productos terminados y materias primas.

NOMBRE COMERCIAL SUPER AVENA

VIDA ÚTIL

En condiciones óptimas de almacenamiento (1) año.

TRANSPORTE

Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente no superior a 1 año. El personal transportador debe contar con carne de manipulación no superior a 1 año.

JANETH QUITIAN MUÑOZ

INGENIERA DE ALIMENTOS

MATRICULA 2525431197CND

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	**CÓDIGO:** FTP.AT. 08
		VERSIÓN: 01
		Página 1 de 2

Nombre del Producto	ATÚN EN CONSERVAS
Nombre Comercial del Producto	ATUN LOMITOS EN ACEITE
Marca	**COSTA AMERICA**
Origen de la materia prima	Océano Pacífico Ecuador. Zona FAO 87.
Generalidades	**Descripción del producto**: Atún de las especies indicadas en el numeral 3.1.1 en la Norma INEN 184:2013, producto en conservas, envasado en aceite, agua y sal en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso térmico. El lomo fino (compacto), es del atún Pequeño cortado en segmento transversal. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos o rallados en general no supera el 20% del peso escurrido. Los lomos pequeños son obtenidos luego de la limpieza sencilla del Atún, la presencia de trozos y migas se producen en el corte del lomo al llenar el envase

Requisitos Específicos

Ingredientes:
Formula Cuali-Cuantitativa.
Atún (65%), aceite vegetal de Soya (23%), Agua (10%) y sal (2%).
Alérgeno: contiene pescado.

Presentación: Contenido neto 175g.
Peso Escurrido: 115g.

Concentraciones de aditivos: NA

Requisitos Organolépticos.

Apariencia	Característicos de la especie
Color	Característicos de la especie
Olor y Sabor	Característicos de la especie
Textura	Firme

Requisitos Físico-Químico.
Producto terminado

Requisitos	**Límite máximo**
Histamina	Máx. 50.0 mg/ kg
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	Máx. 2.0 %
Nitrógeno básico volátil	<50 mg/kg (50ppm)
pH	Máx. 5.5 - 6.5

Metales contaminantes:

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

Norma INEN 184: 2013

	Requisitos microbiológicos: El producto es esterilizado a Fo=6, debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de laboratorio. **PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.** **Parámetros** / **N = 5** Mesofilos aerobios y anaerobios Termófilos aerobios y anaerobios / Ausencia en prueba esterilidad comercia. Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

Requisitos Específicos	**Requisitos nutricionales:** No aplica **Condiciones de transporte y Almacenamiento:** El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículos cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el ente Territorial de Salud. **Almacenamiento**: Conservar en un ambiente fresco y seco. **Vida Útil:** El producto tiene una vida útil de 4 años. **Certificación HACCP:** Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MAG-INP-2017-0823-OF. **Certificación de BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0072-HINP-2017.
Empaque y rotulado	**Empaque:** Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE, con abre fácil o tapa plana. **Empaque Secundario:** Caja de cartón corrugado x 48 latas: **Rotulado:** De acuerdo al requerimiento del cliente.
Porción recomendada	La deseada por el consumidor final
Requisitos legales y reglamentarios aplicables	Norma INEN NTE -184 Codex STAN- 70 - 2013 Reglamento CE 221/2002 Reglamento CE 1881/2006 Reglamento CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes.
Grupo poblacional	Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado y niños menores de 2 años.

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

GRAN BODEGA MARINA S.A.S

FICHA TECNICA

CONSERVAS DE ATÚN EN AGUA

DESCRIPCION DE LA EMPRESA			
RAZON SOCIAL	Gran Bodega Marina S.A.S.		
DIRECCION	Calle 135 No. 19 - 47		
REPRESENTANTE LEGAL	Ricardo Matiz		
TELEFONO/FAX	3132823321 / 593 983 8222680		
EMAIL	granbodegamarina@hotmail.com / comeralsa@hotmail.com		
REGISTRO SANITARIO COLOMBIA	RSiA051113015		
REGISTRO SANITARIO ECUADOR	13979-ALN - 0317		
Certificación	Plan Nacional de Control		
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO			
DENOMINACIÓN	Conservas de Atún en Agua		
PESO NETO	160 g, 170 g, 175 g, 180 g, 185 g		
PESO ESCURRIDO	104 g, 110 g, 120 g, 125 g, 130 g		
FORMATO	307 x 108 / 307 x 109 / 307 x 110.5		
% Lomo	100%, 70% trozo lomo, 30% Rallado		
ESPECIES	Skipjack	Yellowfin	Bigeyes
NOMBRE CIENTÍFICO	*Katsuwonuspelamis*	*Thunnusalbacares*	*Thunnusobesus*

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO		
INGREDIENTES	**PORCENTAJE**	**ORIGEN**
Atún Trozos Lomo	70%	Animal
Agua	28,50%	Natural
Sal	1.5%	Refinada

COMPOSICION NUTRICIONAL (*52 gr de Producto Escurrido)*	
Calorías	110 kcal
Grasa Total	5 g
Sodio	260 mg
Hidratos de Carbono	0,0 g
Proteínas	13 g
Calidad Normativa	NTC1276/INEN 184
Presentacion	Caja de 48 latas, abre facil con doble cierre recomendado

CARACTERISTICAS FISICAS/QUIMICAS, ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS	
Histamina	50.0
Arsénico	0.7
Cloruro de sodio	2.0
Sabor y olor	Característico de la especie, sin presentar olores ni sabores extraños, libre de olor amoniacal
Bases Volátiles	35.0
Cadmio	0.1
Mercurio	1.0
Plomo	0.4
Metilmercurio	1.0
Omega 3	Min. 1,0% / max 3,0%
PH	Max. 6,5 g
Limpieza	No se detectaran restos de piel, espinal o músculos oscuros en proporciones que desmerezcan el conjunto del producto
Liquido de Cobertura	Color y consistencia típica de su naturaleza e ingredientes utilizados
Producto comercialmente estéril	Incubación a 37°C y 55°C durante 10 días
DURACION Y CONSERVACION	
Consumo preferente	Después de abierto consumase lo antes posible
Fecha de vencimiento	4 años a partir del año de fabricación
Condiciones de almacenamiento	Al Ambiente
EMPAQUE PRIMARIO, SECUNDARIO Y CODIFICACION	
Tipo de empaque primario	Envases metálicos asépticos - tapa plana
Tipo de empaque secundario	Cartón Pallets de madera
Tipo de marcación	Marcado con tinta indeleble en envase
Identificación de lote	1°: L: Lote, F: 2°: L: Lomos, R: Rallado, T: Trozos, V: Vegetales. 3°: 1: Aceite de soya, 2: Aceite de girasol, 3: Aceite de oliva, 4: Agua 4°: Y: Yellowfin,S: Skip Jack, B: Bigeye 5°: Dia Juliano

RICARDO ELEAZAR MATIZ

GRAN BODEGA MARINA S.A.S.
NIT 900.384.892 - 5

LA PERLA

ARVEJA AMARILLA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS COMO PRODUCTO LIBRE DE INFESTACIÓN DE INSECTOS VIVOS, HUEVOS O OTRAS PLAGAS DAÑINAS AL GRANO EN CUALQUIERA DE SUS ESTADOS BIOLÓGICOS LARVAS, PUPA O ADULTO INFESTADO (PRESENCIA DE INSECTOS O EXCRETAS). ENTRE LOS CUALES ENCONTRAMOS: COLIFORMES TOTALES: MENOR A 1000 NMP/g. E. COLI: POR DEBAJO MENOR A 3 NMP/g. NO DETECCIÓN DE SALMONELLA.
MÉTODOS DE ENSAYO QUE SE LLEVA A CABO EN EL LABORATORIO Y MEDIDAS PARA REDUCIR LOS MANIPULEO CONSUMIDOS Y MICROBIOLÓGICOS	NÚMERO DE LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA DE ACUERDO A LA LEGISLACIÓN DEL LUGAR ALIMENTARIOS EN CONCORDANCIA CON LAS ESPECIFICACIONES SEGÚN DIVIMA
BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS	1. RECIBO DE MATERIA PRIMA EN EL CENTRO DE ACOPIO. 2. LLENADO DE LA TOLVA EN LA MAQUINA EMPACADORA. 3. ENSACADO DE LA MATERIA PRIMA Y SELLADO DEL MISMO. 4. CONTROL DE CALIDAD DEL PESAJE POR CAJAS 5. EMBALAJE DEL PRODUCTO EN PRESENTACIÓN POR 25 LIBRAS. 6. ALMACENAMIENTO EN CENTRO DE ACOPIO. 7. DESPACHO DE PEDIDOS 8. TRANSPORTE DEL PRODUCTO EMPACADO. 9. FIN
EMPAQUE PROTEGIDO	EMPACADO EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE ENTRE 2.5-3 LIBRA UNIDO CON EL ETIQUETADO INTE 1783 Y LA RESOLUCIÓN 2674/2013
FECHA DE CADUCIDAD	VIGENCIA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE DEL PRODUCTO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALORES POR PORCIÓN 100 GRAMOS)	

PARAMETRO	VALOR PROMEDIO
GRASA TOTAL	3%
GRASA SATURADA	0%
SODIO	0%
CARBOHIDRATOS	6%
FIBRA DIETARIA	10%
PROTEINAS	7g
VITAMINA A	2%
VITAMINA C	2%
CALCIO	4%
HIERRO	15%

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente, evitar lugares húmedos, que puedan favorecer el desarrollo de hongos, ocasionando la contaminación microbiológica. Se debe tener en cuenta que el almacenamiento de los productos se realiza directamente en pilas o estibas con la parte de arriba de 50cm con respecto a las paredes y dispuestos sobre pallet o tarimas limpias y en buen estado evitando así que por la misma causa, de manera que se permita la inspección, limpieza y desinfección si es el caso. Se prohíben fumigaciones ambientales, para tener en cuenta la permisividad con que se deben realizar las fumigaciones y demás controles, con el fin de que no se ingiera o contamine el producto de alguna manera con algún agente químico, físico o microbiológico.

LA PERLA

ARVEJA AMARILLA

NOMBRE DE LA EMPRESA	JUAN AGUSTÍN PASION CAGUEÑAS
NOMBRE DEL EMPACADOR	JUAN AGUSTÍN PASION CAGUEÑAS
NIT	17.765.885
NÚMERO SANITARIO	EXCENTO DE REGISTRO POR MEDIO (NOTIFICACIÓN SANITARIA
DIRECCIÓN Y TELEFONO EMPACADOR	BOGOTÁ, COLOMBIA, BODEGA 9 LOCAL 1, CORREO ELECTRÓNICO: jpabonf.perla@gmail.com
FECHA DE ELABORACIÓN	VENCE 12 DE 2025

A ANALIZAR EN EL PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA AMARILLA CALIDAD APTA PARA CONSUMO HUMANO. CONJUNTO DE GRANOS PROCEDENTES DE LA ESPECIE PISUM SATIVUM L.
NOMBRE DE LOS INGREDIENTES	GRANOS DE ARVEJA AMARILLA
MARCA	GRANOS Y CEREALES LA PERLA ®
PRESENTACIÓN COMERCIAL	SE COMERCIALIZA EN PAQUETES POR 25 UNIDADES DE 500 GR CADA UN
REGISTRO SANITARIO	NO APLICA
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	CONJUNTO DE GRANOS PROVENIENTES DE CHASIS DE VARIEDAD DE LOS CEREALES PEQUEÑAS DEL ARVEJA AMARILLA PARA CONSUMO HUMANO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR: CLÁSICA CON ALIMENTOS COTIDIANOS DE COLORES GENERALMENTE CON COLORES AMARILLOS DE LOS GRANOS EL CUAL NORMALMENTE CUENTA CON CIERTOS CIRCULARES LA EL CUAL SIN PRODUCTOS QUÍMICOS PROCESOS ARTIFICIALES NO ADITIVOS. HUMEDAD MÁXIMA 14%
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DE ALIMENTOS Y SU CANTIDAD	PRODUCTO 100% ACEITE DE PRIMERA, MATERIA PRIMA VEGETAL SIN OLEOS
ALERGENOS Y OTROS ALIMENTOS	CONTIENE DE GLUTEN
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	UNA VEZ ABIERTO LA UNIDAD DEBERÁ COPIO PRIVADA CERRADA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 EL PRODUCTO SE DEBE SOMETER A COCCIÓN ANTES DE SU CONSUMO, LO CUAL MEJORA LA DIGESTIBILIDAD DEL PRODUCTO Y ELIMINACIÓN EL ALMIDÓN.
PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS A OBTENCIÓN	DE FÁCIL PREPARACIÓN, HASTA 40 MINUTOS, BAJO EN GRASA, BAJO EN AZÚCAR, ACTÚA EN FIBRA, LIBRE DE COLESTEROL, ALTA FUENTE DE PROTEÍNAS Y MINERALES
RELACIONES CON PROVEEDORES Y EL ORIGEN DE CADA MATERIA PRIMA	PROVEEDORES DE CARNAVA
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	TENIENDO EN CUENTA La Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social de 10 MAYO DE EL LOTE SEGÚN DEL MES Y AÑO DE FABRICACIÓN LA LETRA "L" ESTA ACOMPAÑADA DEL CÓDIGO CORRESPONDIENTE A LA FECHA ARRIBA DE JANUARIO MAYOR DIA, MES Y AÑO.
CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN	NORMA CIA ACTIVA 2022 - RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 - RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 - RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 - RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	

NOMBRE DEL	% MÁXIMO ACEPTADO
COLOR	AMARILLO CLARO
SABOR	CARACTERÍSTICO
OLOR	PROPIO DEL PRODUCTO
TEXTURA	LISA
CONTENIDO COLOR	1%
PARTIDOS	1%
DAÑADOS	1%
HUMEDAD	MAX 14%
IMPUREZAS	MAX 1.5%

SUPREMO	FTC-UA-IA 02 FICHA TÉCNICA PRODUCTO "SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS" Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12	Página 3 de 6

CARACTERÍSTICAS

NUTRICIONALES

Información Nutricional

Tamaño por porción 1/4 taza (65 g)
Porciones por envase 8

Cantidad por porción	
Calorías 220	
	Valor Diario*
Grasa Total 0 g	0%
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 35 mg	1%
Carbohidrato Total 51 g	17%
Fibra Dietaria 2 g	10%
Proteína 5 g	10%
Zinc	10%
Vitamina B6	10%
Ácido Fólico	10%
Vitamina B12	10%

No es una fuente significativa de calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Azúcares, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro

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

MICROBIOLOGICAS

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Mohos recuento (UFC/g)	3000 - 5000	NTC 4132
Levaduras recuento (UFC/g)	3000 - 5000	
Mesófilos aerobios recuento (UFC/g)	200000 - 300000	NTC 4519
Coliformes fecales (NMP/g)	<3	ICMSF Libro 1 1984
Bacillus cereus recuento (UFC/g)	700 - 1000	NTC 4679
Estafilococo aureus coagulasa positivo (UFC/g)	<100	NTC 4779
Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	<4 µ/Kg	NTC 1232

FISICOQUIMICAS

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Plomo (mg/kg)	0,20	AOAC 999.11
Cadmio (mg/kg)	0,20	AOAC 986.15
Melamina (mg/kg)	2.5	LSA-PAM-016 HPLC-UV
Acrilonitrilo (mg/kg)	0,02	LSA-PAG-011 HS-CG-FID
Monómero cloruro de vinilo (mg/kg)	0,01	LSA-PAG-011 HS-CG-FID
Residuos de plaguicidas (mg/kg)	Resolución 2906/2007	Cromatografía de gases

SENSORIALES

Parámetro	Valor Permitido
Sabor	Característico
Color	Blanco
Apariencia	Granular
Textura	Blanda (preparado)
Olor	Característico

	FTC-UA-IA 02	
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO "SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS" Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12	página4 de 5

USO PREVISTO	Alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto de consumo masivo.
EMPAQUE, ETIQUETA, ROTULADO	El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** se empaca en bolsa plástica de polietileno de baja densidad. La resina utilizada en la elaboración de esta bolsa está basada en una mezcla de polioleFinas, cumpliendo con la resolución 0683 de 2012 y con los requisitos de la FDA para aplicaciones en contacto con alimentos. Este empaque se utiliza en las referencias de 250g, 454g, 500g (Calibre 1,5), 900g y 1000g (Calibre 2,0), 2500g y 3000g (Calibre 3.0) y 5000g (Calibre 3.2). Para la referencia de 10 kg se usa saco de polipropileno laminado y 25 kg se usa saco de polipropileno. El rotulado se encuentra conforme a los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 y la resolución 0333 de 2011 "Rotulado nutricional".
EMBALAJE	Para el re-empaque del producto se usa bolsa en material PE COEXT, que es un polietileno lineal de baja densidad; este material es apto para el uso como materia prima en la fabricación de envases equipamientos que van a estar en contacto con alimentos. El calibre del material esta entre 1.6 a 2.2 y tiene propiedades de sello resistente.

DIMENSIONES DE CONSUMO (con producto)					
Contenido neto (g)	Frente (cm)	Profundo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Codigo de barra EAN-UCC-13
250	15,5	9,8	2,0	gramos	770 1024 000 337
454	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 795
500	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 016
900	25,0	12,5	3,5	gramos	770 1024 001 380
1.000	25,0	14,5	3,5	gramos	770 1024 000 023
2.500	29,5	20,0	5,0	gramos	770 1024 000 269
3.000	33,0	22,5	5,5	gramos	770 1024 000 030
5.000	35,0	25,5	8,0	gramos	770 1024 000 047
10.000	44,0	36,0	10,0	gramos	770 1024 000 276
25.000	76,0	46,0	11,0	gramos	770 1024 000 252

DIMENSIONES DE LA UNIDAD DE EMBALAJE (con producto)					
Contenido en unidades	Frente (cm)	Profundo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Codigo de barra ITF 14
250x50	42,0	30,0	10,0	gramos	6770 1024 000 339
454x25	41,0	28,0	12,5	gramos	8770 1024 000 791
500x12	20,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 037
500x25	41,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 013
900x24	41,0	30,0	14,5	gramos	1770 1024 001 287
1.000x15	41,0	31,0	15,0	gramos	2770 1024 000 037
2.500x6	43,5	28,5	14,5	gramos	6770 1024 000 264
3.000x5	44,0	30,0	16,5	gramos	3770 1024 000 031
5.000x3	46,0	32,5	14,0	gramos	4770 1024 000 045

	FTC-UA-IA 02	
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO "SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS" Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12	Página 1 de 2

VIDA UTIL	El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** tiene una vida útil mayor a diez y ocho (18) meses, pero se sugiere consumirse preferiblemente antes de doce (12) meses, para evitar la alteración de sus características organolépticas debida principalmente por la alta humedad y temperatura del medio ambiente.
ALMACENAMIENTO	El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** debe almacenarse en bodegas cubiertas, con buena ventilación y a temperatura ambiente. Los arrumes o planchas se deben realizar sobre plataformas, estibas o superficies elevadas del piso para protegerlas de la humedad, el derrame de líquidos y las suciedades. Estas planchas deben quedar a una distancia mínima de 60 cm de las paredes y lejos de productos químicos y/o de alto olor como detergentes, blanqueadores, ceras, desinfectantes entre otros ya que el arroz es altamente higroscópico. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un programa de control de insectos, rastreros y roedores, programa de limpieza y desinfección y cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento y Manipulación.
FORMA DE CONSUMO/ Instrucciones de preparación	En una olla junto con el agua, agregue el aceite y la sal. Una vez el agua haya hervido, agregue el arroz y cocine a temperatura media hasta que el arroz haya comenzado a secar. Tape la olla y cocine a temperatura baja hasta que el grano de arroz abra y haya secado. Apague el fogón y déjelo reposar 5 minutos con la olla tapada.
METODO DE DISTRIBUCIÓN	Se transporta en vehículos adecuados para transporte de alimentos, los cuales cumplen con las condiciones de higiene, según el decreto 2674 de 2013
CONTACTOS	Línea gratuita nacional: 018000121415 e-mail: ricoyrendidor@arrozsupremo.com Web: www.arrozsupremo.com.co

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A. NIT 891100445-8	ORF
Edición Controlada Noviembre 25/2015	ES-0076 Versión: 6	PÁG 1 DE 4

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

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

4. **Modo de Uso**
   (Sugerencia de preparación).
   a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
   b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
   c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
   d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua
   e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente

5. **Referencia Normativa**
   NTC 571 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.

6. **Registro Sanitario**
   RSAD10I15402 Arroz Roa Fortificado
   RSAD10I21119 Arroz Florhuila con Vitaminas

7. **Caracteristicas Fisicoquimicas**

Caracteristicas	Especificacion	Equipo y/o Metodo
Grado de Humedad	Máximo 14%	ES-0019
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Grano Yeso	Hasta 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, roto,quebr. otros)	Máximo 1%	PR-0056 IN-0242
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Grano Partido	Hasta 8%	PR-0056 IN-0242
Indice de Rulimiento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara Tipos de contraste	Maximo 2 es 100 gr Maximo 6%	IN-0242 IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados	Máximo 50 ppm	Absorcion atomica (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	extracción con solventes – cromatografia de gases y HPLC (Análisis externo)

8. Caracteristicas Sensoriales

Caracteristicas	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	[illegible]	
Color	[illegible]	

9. Caracteristicas Microbiologicas

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

10. Aspectos de Inocuidad

Caracteristica	Especificación	Equipo y/o Método
[illegible] Gorgojo, Larvas u otro tipo de insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en [illegible] g)	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

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

Tabla nutricional Arroz Roa Fortificado FORTIPLUS	Tabla nutricional de Arroz Florhuila con vitaminas
	

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	Tipo	Estructura
Empaque	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Empaque	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas	Tipo	Estructura
Empaque	• [illegible] • [illegible] • [illegible] • [illegible] • [illegible] • [illegible] • [illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]	
	Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005		

13. Vida útil

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

14. Recomendaciones de Almacenamiento

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

15. Información del fabricante

Fabricado Por.
ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A.

Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá	Km 2 Vía San Marcos Tel: 3136492800 Granada
Km 3 Vía Campoalegre Tel: (8) 873 0000 Neiva	Km 5 Vía Ibagué – Girardot Tel: 2659645
Km 2 Vía Espinal Girardot Tel: (8)2463011	Km 28 Vía al Sur Tel: (8) 838 07 02 Campoalegre (Huila)
Km 3 Vía Acacías Tel: (8) 671 40 60 Villavicencio	Km 3 Vía Espinal - Ibague Tel: 3151232825
Carrera [illegible] Tel: (8) 647 [illegible] en Villavicencio (Casanare)	
www.arroroa.com / www.florhuila.com	suberbe@arroroa.com / aplerma@florhuila.com

Aprobado por: Hernando Rodrigues Rodríguez *Gerente General*	Aprobado por: Carlos Arturo Roa *Gerente Operativo*	Aprobado por: Carolina Lopez *Gerente marca ROA*
Aprobado por: Adriana Carrión *Directora de Gestión Integral*	Aprobado por: [illegible] *Desarrollo*	Aprobado por: [illegible] *Gerente marca FLORHUILA*

FICHA TECNICA

1. **NOMBRE DEL PRODUCTO:** Ajonjolí
2. **COMPOSICION DEL PRODUCTO:** Ajonjolí 100%
3. **PRESENTACION COMERCIAL:** Empacado en Bolsa de Polipropileno con presentaciones de peso de 10gr, 20gr, 125gr, 250gr y 500gr
4. **CONDICIONES DE CONSERVACION:** El producto terminado se almacenará en estanterías a temperatura ambiente.
5. **TIPO DE TRATAMIENTO:**
    - **Recepción del producto:** se recibe y se verifica tanto el peso como la calidad del producto**.**
    - **Empacado:** consiste en tomar el producto y llenar las bolsas de acuerdo al peso establecido.
    - **Sellado y rotulado:** consiste en sellar las bolsas una vez llenas y colocar las correspondientes fechas de vencimiento y lote del producto.
    - **Distribución:** se entregaran los productos a los clientes mediante la utilización de vehículos autorizados.
6. **VIDA UTIL ESTIMADA:** 18 Meses
7. **Firma responsable del producto:**



Armando Benavides Alfonso
C.C 80.068.054 de Bogota



Calle 40A Sur No. 4 - 88 Este
Telefono: 367 8004
disbalsas@hotmail.com
Bogotá, D.C. - Colombia

Suraceites S.A. NIT: 900.281.157-7	**FICHA TECNICA ACEITE DE SOYA RBD**	Versión: 2 Código: FT-PT-01 Fecha de revisión: Febrero 27 2020

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal puro de soya – **SOLISOYA**
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**SURACEITES S.A.** **NIT: 900.281.157-7**
Número del Registro Sanitario o del certificado del Requerimiento	Registro Sanitario Numero **RSAD18I5303**
Calidad	Aceite de soya cumple con resolución 2154 de 2012 y NTC 254. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones del empaque y tamaño de ración establecido en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en la Norma técnica colombiana referenciada en la misma.
Caracteristicas Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe es refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. • Aceite extreído de la semilla de soya • Corresponde a aceite puro de soya • El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.1%. • El punto de humo es de 180°C
Caracteristicas Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25°C, sabor y olor caracteristico. Libre de rancidez y material extraño.

Suraceites S.A. NIT: 900.281.157-7	FICHA TECNICA ACEITE DE SOYA RBD	Versión: 2 Código: FT-PT-01 Fecha de revisión: Febrero 27 2020

Características Fisicoquímicas	Resolución 2154 de 2012 REQUISITOS / MINIMOS / MAXIMOS Densidad relativa X°C/agua a 20°C: 0.919 / 0.925 Índice de refracción (ND 40°): 1.466 / 1.470 Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite): 189 / 195 Índice de yodo (wijs): 124 / 139 Material Insaponificable g/Kg: <15
Características Microbiológicas	REQUISITOS / LIMITE MAXIMO NMP COLIFORME TOTAL / g: <11 NMP COLIFORMES FECALES /g: <3 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g: <100 UFC
Presentación Comercial	Frasco: 120mL, 250mL, 450mL, 500mL, 700mL, 750mL, 800mL, 870mL, 900mL, 1000mL, 2000mL, 2700mL, 2800mL, 3000mL, 5000mL, Garrafa de 18 litros y 20 litros.
Tipo y Características del empaque	Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud.
Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura y carro tanques con tanque de acero inoxidable, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o

FORMATO TECNICO FTPT – 102 – FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

<table>
<tr><td>Nombre genérico o comercial del producto</td><td>Aceite vegetal puro de soya - FRISAZÓN</td></tr>
<tr><td>Nombre del fabricante o proveedor NIT Número de Registro Sanitario o del certificado del Requerimiento

Calidad</td><td>COMERCIALIZADORA FEDEACEITES
NIT: 1.016.073.666 – 7

Permiso Sanitario Número PSA-001560-2018

Aceite de soya cumple NTC 254
Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica así como las especificaciones del empaque y tamaño de ración establecido en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en la Norma Técnica Colombiana referenciada en la misma corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado.</td></tr>
<tr><td>Características Generales del alimento</td><td>• Aceite extraído de la semilla de soya
• Corresponde aceite puro de soya
• El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.2%</td></tr>
<tr><td>Características Organolépticas</td><td>Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25 C, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.</td></tr>
<tr><td>Características Fisicoquímicas</td><td>
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>MINIMOS</th><th>MAXIMOS</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (xºC/agua a 20 ºC)</td><td>0,919
x=20ºC</td><td>0,925
x=20ºC</td></tr>
<tr><td>Índice de Yodo</td><td>124</td><td>195</td></tr>
<tr><td>188 índices de refracción a 40ºC</td><td>1,466</td><td>1,470</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite</td><td>189</td><td>195</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	REQUISITOS	LIMITE MAXIMO
Características Fisicoquímicas	NMP COLIFORME TOTAL / g	< 11
	NMP COLIFORME FECALES / g	<3
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS / g	< 100 UFC

Presentación Comercial **Tipo y características del empaque**	Frasco: 500CC, 1000cc, 2800cc, 3000cc, 4800cc, 5000cc, Garrafa 18, 19, 20 litros. Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa de anillo de seguridad. El rotulo de empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud.
Vida Útil del producto y fecha de vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.
Condiciones de trasporte y almacenamiento	Vehículo de furgón o campados sin fisuras en su estructura, adecuadas para el trasporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacenar en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de la contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 77 V BIS A # 53 – 14 SUR Barrio Catalina II Bogotá D.C Teléfonos: 3043650008 – (1) 5172374

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO LOMITOS DE ATÚN EN AGUA

1. Nombre del producto	Lomitos de Atún en Agua 175g /115g
2. Origen	Costas Marítimas, Océano Pacífico Ecuador, Zona FAO 87
3. Marca	COSTA RICA
4. Registro Sanitario INVIMA Expediente	RSiA04I54712 20050389
5. Ingredientes	Materia prima: Pescado Atún Especie: Thunnus Albacares Líquidos de cobertura: Agua Sal **COMPOSICION:** Atun (Thunnus Albacares): 66% Agua 32% Sal 2% **100%**
6. Proceso	Atún empacados en agua, sellado herméticamente y sometido a proceso de esterilización comercial.
7. Empaque	Envases metálicos, con barniz grado alimenticio sanitarios.
8. Indicaciones en la etiqueta	Peso neto y peso escurrido. 175g / 115g Tipo de producto: Marca: Importador: Ingredientes: Contenidos nutricional para los importadores o marcas que lo requieran Registro sanitario:
9. Indicaciones en la tapa	Lote Fecha de Elaboración Fecha de Vencimiento.
10. Características del producto final.	**Organoléptico:** Color: característico de la especie. Olor: característico de la especie Textura: firme **Físico-químico:** pH: 5-6 Histamina: menor o igual a 1.5 mg% Sal: menor o igual a 2%
11. Presentación	Cajas de 48 Unidades
12. Tiempo de consumo	4 años
13. Forma de consumo	Directo o preparado para acompañar comidas, o de acuerdo a las preferencias del consumidor.
14. Consecuencias del mal empleo del producto	Si una vez abierto el producto no es retirado de su envase, puede causar intoxicación.
15. Distribución y almacenamiento	Mantener a temperatura ambiente, almacenar en lugar fresco y seco protegido de la luz solar.
16. Requisitos legales y reglamentarios aplicables	Norma INEN NTE-184 Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995 Reglamento CE 221/2002 Reglamento CE 1881/2006 Reglamento CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

Arroz Sonora	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-070

1. **NOMBRE DEL PRODUCTO:** Arroz Blanco Sonora

2. **INGREDIENTES:** Arroz Blanco 100%

3. **DESCRIPCIÓN:** Arroz elaborado (Blanco): Arroz descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de las aleuronas.

4. **COMPOSICION:** Grano Entero, Grano Medio, Grano tres cuartos.

5. **CARACTERISTICAS SENSORIALES:**

Apariencia	Uniforme
Sabor	Característico
Color	Blanco
Textura	Dura
Olor	Característico

6. **CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS:**

Factores de clasificación NTC 671	**% máximos en masa**
Tipo	**I**
Grado	**2**
% Grano Partido	12
% Grano Yesado	6
Daño por calor	≤0,5
Daño total	≤1,0
Impureza (%)	<0.1
Humedad (%)	<14
Semillas Objetables y arroz con cascara en 100g	0
Tipo Contraste	6
Grano Rojo	2

7. **IDENTIFICACION: (Para Lámina, talega y bulto) L/VEN DD MMM AA X X**
   Definido por 13 dígitos, de los cuales:

   LOTE: L DD MMM X X
   8 dígitos obedecen a: El primer dígito la letra (L) identificando el lote, el quinto y sexto dígito de dos números corresponden al día de producción, las tres siguientes letras corresponden a las primeras letras del mes de producción, el doceavo dígito (letra) que indica la sede de producción, (A) Aguazul, (B) Barranquilla, (P) Purificación y el último (número) corresponde a la máquina de empaque.

   FECHA DE VENCIMIENTO: VEN MMM AA
   Del segundo al cuarto dígito obedece a la expresión VEN que corresponde a las tres primeras letras de la palabra VENCE, del séptimo al noveno dígito son las tres primeras letras del mes, seguido de dos dígitos de números que corresponden al año que vence el producto.

8. **USO PREVISTO:** Producto que requiere de cocción para consumir y apto para consumo humano. Puede consumirse frio o caliente.

9. **ELABORADO POR:** Agroindustrial Molino Sonora AP S.A.S
   Dirección: Km 6 Vía Saldaña - Purificación, Tolima
   Km 5 vía Aguazul - Yopal, Casanare

10. **POBLACION VULNERABLE:** Producto de consumo masivo apto para todo consumidor niño o adulto.

11. **INSTRUCCIONES DE USO:**

    INGREDIENTES

    1 taza de Arroz Blanco
    2 tazas de agua
    2 dientes de ajos machacados (Opcionales)
    2 cucharadas de aceite
    Cebolla junca picada (opcional)
    Sal al gusto

PREPARACIÓN

Caliente el aceite la cebolla, los ajos y agregue sal. Adicione el agua y cuando hierva, incorpore el Arroz Blanco. Cocine durante 10 minutos, tape la olla y mantenga a fuego lento hasta que el grano abra.

12. **EMPAQUE:** Empaque en Polietileno individual de bajo calibre 1,5 - 3,5, dependiendo de la presentación, Polipropileno laminado 50/20 o BOPP.

13. **NOTIFICACION SANITARIA: NSA-004424-2018.**

14. **NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA:**

NTC 671 (2001)
Resolución 333 de 2011
Resolución 5109 de 2005
Resolución 2906 de 2007
Resolución 4506 de 2013
Resolución 683 de 2012
Resolución 2674 de 2013
Resolución 0719 de 2015
Codex Alimentarius

15. **ALERGENOS:** Por su naturaleza el arroz blanco es libre de alérgenos, no tiene contacto con alérgenos en el proceso de fabricación.

16. **VIDA UTIL ESTIMADA:** Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor o menor dependiendo de las condiciones de almacenamiento. Se tomará para el arroz Sonora 12 meses de vida útil.

17. **CONDICIONES DE TRANSPORTE:** Producto transportado en turbo, camión, tractomulas carpadas o con contenedor.

18. **ALMACENAMIENTO EN BODEGA:** Almacenar en una lugar limpio, fresco y seco, retirado de agentes contaminantes que le puedan transferir olores y sabores al producto. Todo el producto debe estar estibado sobre estibas plásticas y retiradas de la pared. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Mantener sistema de rotación de inventario mediante el sistema PEPS.

19. **MANIPULACIÓN FINAL ESPERADA:** Mantenga el producto bien sellado en un lugar limpio, fresco y seco, consumir en el menor tiempo posible, no introducir utensilios húmedos. El arroz es un producto no perecedero y por su bajo contenido de humedad hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra.

20. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información Nutricional para	Tamaño de la porción	50
Nutriente	**Cantidad por porción (redondeada)**	**% VDR**
Calorías	180	
Calorías de Grasa	0	
Proteínas	4.0	8.0
Carbohidratos	40.0	13.0
De los cuales: Azúcares:	1.0	0.0
Almidón:	NA	
Polioles:	NA	
Grasa:	0.0	0.0
De las cuales: Saturadas:	0.0	0.0
Colesterol:	0.0	0.0
Trans:	0.0	0.0
Fibra Dietaria:	2.0	8.0
Sodio:	0.0	0.0
Vitamina A:	0.0	0.0
Vitamina C:	0.0	0.0
Calcio:	0.0	0.0
Hierro:	0.0	4.0

21. LOGÍSTICA:

PRESENTACIÓN	UNIDAD A EMPACAR	COD BARRA UND (EAN 13)	CÓD REEMPAQUE (EAN 14)	DIMENSIONES EMPAQUE (UND) (cm)			DIMENSIONES EMPAQUE (PAQ/@)		
				LARGO	ANCHO	ALTO	LARGO	ANCHO	ALTO
250g	25	7700798030625	770798036290	16	10.5	2	37	42.7	5
	50		17700798035139				54.5	45.5	12
500g	12	7700798030212	7700798036283	19,6	13,5	3	38.8	41.2	11.5
	25		17700798032251				52	41	13
1 kilo	15	7700798030229	17700798036020	25,9	15,5	4	59,2	40,5	16,5
	24		N/A				66	48	18.5
2.5 kilos	6	7700798030618	N/A	29	25,5	4,5	64	36	15
3 kilos	5	7700798030236	17700798035092	35	26	5,5	62	38,5	16
5 kilos	3	7700798030243	17700798035115	42,7	29	6,5	39,5	59,5	11
10 kilos	1	7700798035170	N/A	53,5	40	10	-	-	-
50 kilos	1	7700798034920	N/A	90	50	18,5	-	-	-

22. MICROBIOLOGÍA:

MICROBIOLOGÍA	Recuentos aerobios mesófilos UFC/g	Máx 200000	**QUÍMICA**	Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1 y G2)	10 µg/kg
	Coliformes Fecales NMP/g	<3		Ocratoxina A	5 µg/kg
	Mohos y levaduras UFC/g	Máx. 3000		Plomo	0,2 mg/Kg
	Bacillus cereus UFC/g	Max 700		Cadmio	0,2 mg/Kg
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100			
	Salmonella/ 25 gramos	Negativo			

Elaborado por:

Sandra Milena Villa
Jefe Gestion Calidad

Aprobado por:

Jairo Sedan Murra
Gerente General