Nombre	ARROZ BLANCO	FTP –004
Generalidades	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con NTC 1055. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma **Descripción Física:** - Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo y agua. En el proceso de elaboración se pueden incorporar ingredientes tales como: gluten, soya, huevos, leche, vegetales, jugos, extractos u otras farináceas o cualquier otro permitido por la legislación nacional vigente. - La harina de trigo y/o la sémola, empleadas para la fabricación de las pastas alimenticias deben cumplir con lo establecido en la NTC 267 o la 420 respectivamente, o lo contemplado por la legislación nacional vigente. **Ingredientes** Harina y/o semolato de trigo. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.	
Características organolépticas	- Color amarillo - Consistencia: Dura - Olor y sabor: propios del producto.	
Características Fisicoquímicas		

Requisito	Mínimo	Máximo
Humedad %	----	13, 0
Cenizas %	----	1,2
Proteína % (%N, 5.90)	10,5	----
Acidez expresada como ácido láctico %	----	0,45

Aporte nutricional mínimo por 100 g

Calorías: 340 kilocalorías
Proteína: 6 gramos
Grasas: 0 gramos
Carbohidratos: 78 gramos

Características Fisicoquímicas

Requisito	% m/m mín.	% m/m máx.
Proteína (N x 6.25)	12	
Grasa		10
Humedad		88
Almidón		5
Proteína no cárnica		3

Aporte nutricional mínimo por 100 g

Calorías 100 Kilocalorías
Proteína 12 Gramos
Grasas 6 Gramos
Carbohidratos 2.7 Gramos

Características Microbiológicas

Requisito	Limite
- NMP Coliformes totales	100 – 1100
- NNMP Coliformes fecales:	<3
- Recuento Mesófilos:	200000-300000
- Salmonella / 25gr:	Negativo
- Listeria Monocytogenes / 25 g:	Negativo
- Esporas clostridium Sulfito reductor U.F.C./gr	100 - 1000
- E. Coagulasa positiva UFC/gr	< 100

Conservación y almacenamiento

- Se puede almacenar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, pero una vez abierto se debe refrigerar.
- Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto

Empaque y Presentación

- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.
- Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Lata por 150 gramos.

Vida útil

- 1 año desde el momento de la entrega.

Transporte.

- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente.

de aseguramiento de calidad para su almacenamiento y traslado desde la empresa DIANA CORPORACIÓN S.A. a otros centros o distritos en el país.

4. **TIPO DE CONSERVACIÓN**

AL MEDIO AMBIENTE

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

5. **VIDA ÚTIL ESTIMADA**

(52 Semanas)

6. **REGISTRO SANITARIO**

RSAT10I1302

7. **CÓDIGO DE BARRAS**

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

8. **REQUISITO DE CUMPLIMIENTO DEL ARROZ DIANA**

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

CARACTERISITICAS	REQUISITO	
Grano partido	8,50 %	Máximo
Grano yesado	6,00 %	Máximo
Centro blanco	10,0 %	Máximo
Blancura	39 - 40	kett
Máximo grano dañado calor	0,15 %	Máximo
Máximo grano dañado total	1,40 %	Máximo
Máximo grano rojo	0,20 %	Máximo
Impurezas	0,1 %	Máximo
Máximo semillas objetables y arroz con cáscara	0,04 %	Máximo
Infestación	0,00 %	Máximo

AVENA

(Avena Sativa)

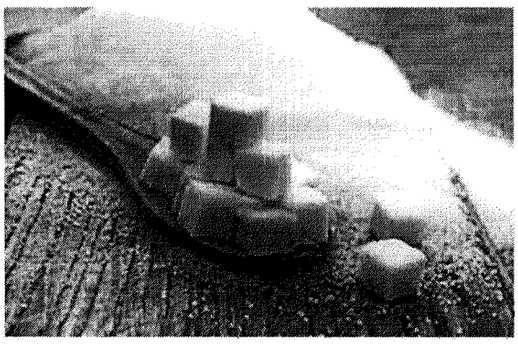


ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una planta de raíces reticulares, potentes y más abundantes que en el resto de los cereales. Su tallo es grueso y recto con poca resistencia al vuelco, su longitud puede variar de 50 cm a un metro y medio. Sus hojas son planas y alargadas, con un limbo estrecho y largo de color verde oscuro. Sus flores se presentan en espigas de dos o tres de ellas.
VIDA UTIL ESPERADA	Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamiento, su vida útil es de 12 meses.
FORMAS DE USO	Puede utilizarla para hacer granola o muesli, galletas, cremas o natillas, pan y tortas.
RECOMENDACIONES	Rechazar el producto si se advierte algún indicio de humedad.
ALMACENAMIENTO	Deberá efectuarse en lugar cerrado, con ventilación protegida del ingreso de insectos, en condiciones óptimas de temperatura y humedad relativa ambiente, separada de productos químicos, maderas, cereales sin procesar o cualquier producto con olores intensos.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El producto será envasado sólo en sacos de polipropileno o en sacos con bolsa de polietileno en su interior de acuerdo a requerimientos del cliente, con un peso no superior a 25 Kg. Los envases estarán cerrados, sin pérdidas de alimento. No presentará cierres de tipo metálico (ganchos o grampas).

TABLA NUTRICIONAL (Interpretar por 100 gramos de la porción comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Hidrato de carbono	58.2 gr
Agua	13.3 gr
Celulosa	10.3 gr
Proteínas	10.0 gr
Materia grasa	4.8 gr
Materia minerales	3.1 gr

AZUCAR

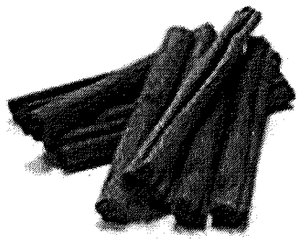
(Sacarosa)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	El azúcar es un endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos a partir de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos industriales apropiados. Un grano de azúcar es entre 30 y 70 % menor que el grano de arroz
VIDA UTIL ESPERADA	12 meses en condiciones normales.
FORMAS DE USO	Endulzar toda clase de alimentos.
RECOMENDACIONES	Se debe rechazar si tiene señales de humedad, moho, roturas o señales de deterioro o crecimiento bacterial (donde se forman pequeños círculos de color rojo en el empaque).
ALMACENAMIENTO	Los sacos de azúcar deben estar protegidos de la humedad, fuego, chispas, colillas de cigarrillo y plagas que deterioren el material del empaque. En caso de incendio, apagar con extintor multipropósito. El azúcar es un material combustible; no debe dejarse caer sobre elementos que inicien combustión (chispas, colillas, etc.)
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bulto por 10 Bolsas de polietileno de 2,5 kgr en buen estado limpio e íntegro, sin orificios.

TABLA NUTRICIONAL (Interpretar por 100 gramos de la porción comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Energía	391 kcal
Agua	0.2 gr
Proteínas	6 gr
Hidratos de carbono	65 gr
Grasas	12 gr
Fibra	4.5 gr
Sodio	0.1 gr
Magnesio	0.2 mg

CANELA



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	La canela proviene de un árbol sumamente aromático, que llega a medir hasta 15 metros proviene de la India, aunque puede cultivarse en zonas cálidas. Se cree que la canela solo sirve como especia pero esta posee diversas propiedades medicinales.
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil 12 meses, guardar el producto en un lugar seco y fresco con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares.
FORMA DE USO	Infusiones, bebidas, repostería, postres.
RECOMENDACIONES	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad.
ALMACENAMIENTO	La canela se debe almacenar en una temperatura ambiente de 25- 30° C .
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno.

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
Energía	255,00
Proteína	3,89
Hidratos Carbono	25,55
Fibra	54,30
Grasa total	3,19
Colesterol	0,00
Alcohol	0,00
Calcio	1,228,00
Hierro	38,07
Magnesio	56,00
Zinc	1,97
Potasio	500,00
Vitamina C	28,50
Vitamina B	0,14
Vitamina A	28,00

CEBADA PERLADA



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Producto obtenido de la separación de la cascarilla o cutícula de cebada, es un grano de cereal.
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil 24 meses si ha sido debidamente almacenado.
FORMA DE USO	Ensaladas, sopas, cremas.
RECOMENDACIONES	No dejar los empaques abiertos con el producto expuesto al medio ambiente.
ALMACENAMIENTO	Almacenar el producto sobre estibas higiénicas en un lugar fresco, limpio, seco, aireado, alejado de cualquier fuente de contaminación.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsas de polietileno 500 grms.

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
Hidratos de carbono	77,7 g
Fibra	15,6 g
Proteínas	9,9 g
Azucares	0,8 g
Ácidos grasos totales	1,2 g
Ácidos grasos saturados	0,2 g
Ácidos grasos monoinsaturados	0,1 g
Ácidos grasos poliinsaturados	0,6 g
Omega 3	55 mg
Omega 6	505 mg

CHOCOLATE



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Chocolate elaborado con pasta o licor de cacao, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, Sin sustancias inertes o dextrinas, de color marrón oscuro y sabor característico.
VIDA UTIL ESPERADA	El producto se requiere con una vida útil mínima de 12 meses.
FORMA DE USO	Bebida con leche, adición en postres o tortas, galletas, helados.
RECOMENDACIONES	nunca usar fuego directo para fundir. evitar la incorporación de humedad (agua/vapor) al chocolate - trabajar en un ambiente acondicionado (T<22oC). evitar la entrada de la luz solar directa en el lugar de trabajo.
ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco (15-18 °C)
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El empaque debe tener la siguiente estructura: poliéster + polipropileno monorientado blanco ó Poliéster + polipropileno biorientado perlado que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
K cal	509
Hidratos	47 g
Proteínas	5,3 g
Grasas	30 g
Colesterol	9 mg
Fibra	15 g
Calcio	63 mg
Magnesio	100 mg
Potasio	397 mg
Fosforo	287 mg
Ácido fólico	10 mg
Vitamina A	6,67

Nombre	**PASTAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO: SPAGUETTI, FIDEOS, CONCHITAS Y MACARRONES.**	FTP –005

Generalidades

- Arroz blanco para consumo tipo 1, grado 2.
- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.
- Cumplir con NTC 671.
- Certificado de calidad.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma

Descripción Física:

- Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona.
- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.
- Humedad menor al 14%.
- Arroz grande: pedazo de grano de arroz menor de 0.75 (3/4) de la longitud total del grano entero, pero mayor que la mitad de la longitud promedio del grano entero.
- Arroz cuya relación longitud/anchura es de 3.0 o más

Características organolépticas

- Olor característico.
- Color blanco.
- Limpio, libre de impurezas.

Características Fisicoquímicas

GRADO	Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g	% Máximo en masa					
		Granos dañados		Granos yesados	Granos rojos	Granos partidos	Tipos contraste
		Por calor	Total				
2	4	1.5	4.0	11	2	12	6

Aporte nutricional mínimo por 100 g

Calorías: 337 kilocalorías
Proteína: 10.5 gramos
Grasas: 0 gramos
Carbohidratos: 72.5 gramos

Características Microbiológicas

No debe presentar signos de infestación o infecciones

<table>
<tr><td>Características Microbiológicas</td><td>
<table>
<tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>NMP de Coliformes /g</td><td>3</td><td>25</td><td>70</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP de coniformes fecales /g</td><td>3</td><td>Menor 3</td><td>----</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphyloccocus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>4000</td><td>5000</td><td>1</td></tr>
</table>
n = Número de muestras que se van a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
</td></tr>
<tr><td>Conservación y almacenamiento</td><td>- 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.
- Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</td></tr>
<tr><td>Empaque y Presentación</td><td>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto
- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto
- Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Bolsa de polietileno por 250 gramos</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>- 6 meses desde el momento de la entrega..</td></tr>
<tr><td>Transporte.</td><td>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente.</td></tr>
</table>

USO: PLATO PRINCIPAL

1. DENOMINACIÓN: Pastas Alimenticias

REFERENCIA	CODIGO P.T X PESO (g)				
	125	250	500	1000	3000
Spaghetti	PT0100	PT0105	PT0136	PT0141	RT0132
Bucattini	N.A	PT0122	PT0131	N.A	PT0139
Tallarin	N.A	PT0142	PT0140	N.A	N.A

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

2.1 DESCRIPCION: Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo, aptas para el consumo humano.

2.2 COMPOSICION: Semolatos de trigos importados (Cereales que contienen gluten), fortificado con Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44 mg/Kg), Vitamina B1 (6 mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg) y ácido fólico (1.54 mg/Kg) y agua.

2.3 CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	Amarillo
OLOR	Característico
SABOR	Característico

2.4 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	13 % máx.
CENIZAS	1.2 % máx.
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.45 % máx.
PROTEINA	10.5 % mín

COPIA NO CONTROLADA

COPIA NO CONTROLADA

2.5 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Microorganismos	n	m	M	c
Recuento microorganismos mesófilicos	3	800.000	1.000.000	1
NMP Coliformes totales / g	3	25	150	1
NMP Coliformes Fecales /g	3	< 3	-	0
Recuento de Mohos y Levaduras Ufc / g	3	4.000	5.000	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva Ufc / g	3	100	200	1

n número de muestras que se van a examinar
m valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso
M valor por encima del cual se rechaza el lote
c número máximo de muestras permitidas con resultado entre m y M
< léase menor

3. CONDICIONES DE MANEJO DE EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

- El producto embalado debe almacenarse en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente.
- Los fardos se deben disponer sobre estibas elevadas 15 cm del piso para protegerlas de la húmedad y de la suciedad.
- Las bodegas de almacenamiento deben contar con un programa de control de plagas y de Higiene limpieza y desinfección.

REFERENCIA	PESO	EMPAQUE			CODIGO DE BARRAS	
		PRIMARIO	SECUNDARIO	EMBALAJE Fardo x Unid.	EMPAQUE INDIVIDUAL EAN 13	EMBALAJE EAN 14
Spaghetti	125 g	Cojín	Fardo	1 x 48	7702085 01102-7	1 7702085 01102-4
	250 g			1 x 24	7702085 01202-4	1 7702085 01202-1
	500 g			1 x 12	7702085 01302-1	1 7702085 01302-8
	1000 g			1 x 6	7702085 01902-3	1 7702085 01902-0
	3000 g	Bolsa	-	1 x 1	7702085 01602-2	1 7702085 01602-9
Bucatini	250 g	Cojín	Fardo	1 x 24	7702085 01262-8	1 7702085 01262-5
	500 g			1 x 12	7702085 01362-5	1 7702085 01362-2
	3000 g	Bolsa	-	1 x 1	7702085 01662-6	1 7702085 01662-3
Tallarín	250 g	Cojín	Fardo	1 x 24	7702085 01205-5	1 7702085 01205-2
	500 g			1 x 12	7702085 01305-2	1 7702085 01305-9

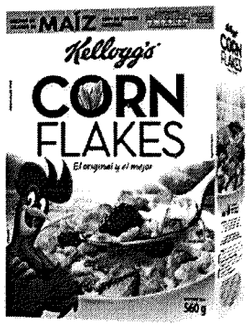
4. IDENTIFICACION

La fecha de vencimiento debe ser clara, completa, legible, colocarse en un lugar visible, ser específico para el producto de la siguiente manera: No. lote, fecha de vencimiento (día, mes, año) y hora de empaque.

4.1 VIDA UTIL

Vida útil par en condiciones adecuadas (humedad y temperatura) de almacenamiento se otorga un periodo de vida de 12 meses a partir de su fecha de producción.

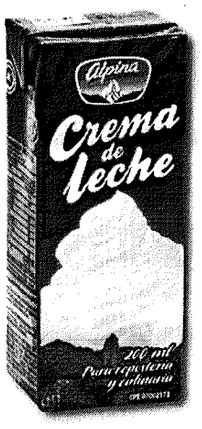
CORN FLAKES



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Hojuelas de maíz tostadas a base de granos de Cereal (96%) (Semolina de Maíz (62%), Harina Integral de Maíz (34%)), Azúcar, Extracto de Malta (Cebada), Emulsionantes (Fosfato Tricálcico, Fosfato Trisódico), Sal, Fuente de Calcio (Carbonato de Calcio) y Antioxidante (Tocoferol). Compuesto por Vitamina C, Niacina, Ácido Pantoténico, Vitamina B6, Vitamina B2, Vitamina B1, Ácido Fólico, Vitamina B12, Hierro Reducido y Óxido de Zinc.
VIDA UTIL ESPERADA	La vida útil de este producto es de tres meses.
FORMA DE USO	El cereal se pude acompañar de leche, yogurt y frutas como banano o fresas.
RECOMENDACIONES	Mantener el producto en caja a granel, dispensador o bote de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO	El almacenamiento para este producto debe constar de un ambiente adecuado, sin humedad.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Caja de cartón hermética con la marca del producto, en presentaciones de 350 gr y 100 gr.

TABLA NUTRICIONAL (por 100 gr)	
COMPUESTO	CANTIDAD
Energía	37,1
Proteínas	6,6
Grasa totales	2,4
Grasas saturadas	0,40
Grasas monoinsat	0,50
Grasas poliinsat	1,1
Grasas trans	0,02
Colesterol	0,1
Hidratos de carbono disponibles	80,8
Azucares	10,9
Fibra dietética total	4,7
Sodio	585

CREMA DE LECHE



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Con el nombre de crema de leche se entiende el producto relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua. Crema obtenida a partir de leche de vaca.
VIDA UTIL ESPERADA	Respetando las condiciones de almacenamiento y no presentando signos de daño o deterioro se ha establecido la vida útil de la crema de leche en 30 dias.
FORMA DE USO	Tortas, postres, acompañante de comidas.
RECOMENDACIONES	Una vez abierto el empaque del producto, almacenar de manera correcta teniendo en cuenta la temperatura sugerida.
ALMACENAMIENTO	La temperatura deberá mantenerse entre 2-6 ºC.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Pote de poliestireno (plástico) cerrado con una lámina metálica termosellable y una sobretapa de poliestireno, Bolsas de polietileno o cajas de carton coarrugado.

TABLA NUTRICIONAL (100 gr)	
COMPUESTO	CANTIDAD
Valor energético	360 Kcal
Carbohidratos	0 g
Proteínas	0 g
Ácidos grasos totales	40 g
Ácidos grasos saturados	25 g
Ácidos grasas trans	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	40 mg

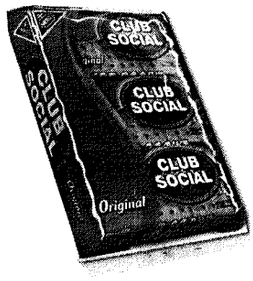
FRIJOL ROJO GRANO ENTERO



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	El frijo bola roja hace parte del conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros phaseolus y spp. Frijol rojo para consumo humano. Producto natural sin preservativos ni aditivos.
VIDA UTIL ESPERADA	Minino 10 meses de vida útil, a partir de la fecha de entrega en la bodega
FORMA DE USO	Sopas, frijol guisado,.
RECOMENDACIONES	El producto no se debe colocar directamente sobre el piso para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno de 12,5 Kgr Libre de impurezas.

TABLA NUTRICIONAL (100 gr)	
COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	322 Kcal
Proteínas	21,8 g
Grasas	2,5 g
Carbohidratos	55,4 g
Tiamina	0,63 mg
Riboflavina	0,17 mg
Niacina	1,8 mg
Calcio	183 mg
Hierro	4,7 mg

GALLETAS CLUB SOCIAL



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Galletas elaboradas con harina de trigo enriquecida, aceite de girasol de alto oleico, jarabe de maíz de alta fructuosa. Contiene gluten y derivados del trigo.
VIDA UTIL ESPERADA	La vida útil esperada es de 6 meses
FORMA DE USO	Acompañante de helados y bebidas
RECOMENDACIONES	Consérvese en un lugar limpio y seco a temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar cálido, evitando la humedad
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Paquete de 43 gr / unidad

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
Valor enérgico	460 Kcal
Carbohidratos disponibles	67 g
Azucares totales	8,6 g
Proteínas	7,5 g
Grasas totales	18 g
Grasa saturadas	1,5 g
Grasas Trans	0 g
Fibra alimentaria/ dietética	2,1 g
Sodio	725 mg
Vitamina B1	0,34 mg
Ácido fólico	154 pg
Hierro	2,1 mg

GALLETAS SALTINAS



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	La galleta de soda saltinas son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro a marrón pardo.
VIDA UTIL ESPERADA	Mínimo nueve (09) meses contados desde la fecha de producción.
FORMA DE USO	Acompañante de helados, bebidas, y comidas.
RECOMENDACIONES	Una vez ha sido abierta la envoltura se debe consumir en el menor tiempo posible la galleta.
ALMACENAMIENTO	El almacenamiento del alimento debe llevarse a cabo en un lugar amplio y limpio en su totalidad.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Empaque de material flexible BOPP (monocapa o laminado) u otro de material apropiado. Presentación taco unidad o 4 tacos.

TABLA NUTRICIONAL (tamaño de la porción: 1 galleta)	
COMPUESTO	CANTIDAD
Kilojulios	54 Kj
Calorías	13 Kcal
Proteína	0,28 g
Carbohidrato	2,13 g
Azúcar	0,01 g
Grasa	0,34 g
Grasa saturada	0,05 g
Grasa mono insaturada	0,037 g
Grasa poliinsaturada	0,037 g
Colesterol	0 mg
Fibra	0,1 mg
Sodio	32 mg
Potasio	5 mg

Nombre	**GALLETA DE VAINILLA TIPO WAFERS**	FTP –009
Generalidades	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con NTC 1241 - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. **Descripción Física:** - Galletas tipo wafers rellenas con crema, en paquetes individuales de 4 unidades. **Ingredientes:** Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, fécula de maíz, leche en polvo, emulsificantes (mono y digleceridos), sal refinada yodatada, bicarbonato de sodio, gluten de trigo, lecitina de soya, sabores artificiales, color artificial amarillo No 6.	
Características organolépticas	Sabor correspondiente a vainilla, consistencia suave, color amarillo con relleno de sabor a vainilla.	
Características Fisicoquímicas	**Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías 481.5 Kilocalorías Proteína 3.7 Gramos Grasas 14 Gramos Carbohidratos 70,4 Gramos	

Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y Presentación	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. - Unidades por 36 gramos
Vida Útil	- 6 meses desde el momento de la entrega
Transporte.	- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente.

GALLETAS WAFER



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Galleta tipo Wafer, constituida por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas.
VIDA UTIL ESPERADA	Mínimo 90 días desde la fecha de elaboración.
FORMA DE USO	Helados, postres y como acompañante de bebidas.
RECOMENDACIONES	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares.
ALMACENAMIENTO	Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 30 gramos

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	100
Grasas totales	4 g
Saturados	2 g
Poliinsaturados	0 g
Mono insaturados	0 g
Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	29 mg
Potasio	0 mg
Carbohidratos totales	15 g
Azucares	5 g
Proteínas	1 g

PROMASA



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es un polvo fino, seco de color blanco o blanco amarillento con un olor característico de masa de maíz, este polvo mezclado con agua produce una masa adecuada.
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil de 12 meses.
FORMA DE USO	Tortillas o arepas.
RECOMENDACIONES	Proteger contra la humedad y olores contaminantes a temperatura entre 29-30 °C.
ALMACENAMIENTO	Almacenar en área seca y fresca.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsas de polietileno.

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
Calorinas	165
Grasas totales	1 g
Saturadas	0 g
Poliinsaturadas	0 g
Monoinsaturadas	0 g
Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	0 mg
Potasio	0 mg
Carbohidratos totales	33 g
Azucares	0 g
Proteínas	4 g

HARINA DE PLATANO



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	La Harina de plátano es muy rica en hidratos de carbono y sales minerales como ser: calcio orgánico, potasio, fósforo, hierro, cobre, fluor, iodo y magnesio. También posee vitaminas del complejo B, como la tiamina, riboflavina, pirodoxina y ciancobalamina. Por lo cual constituyen una de las mejores maneras de nutrir de energía vegetal nuestro organismo
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil de seis meses.
FORMA DE USO	En alimentos infantiles, coladas, o panificación.
RECOMENDACIONES	Cuando se utilice sellar de forma correcta la bolsa
ALMACENAMIENTO	Almacenar en un espacio libre de humo, limpio y seco.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Una vez lista la harina se puede empacaren bolsas, preferiblemente de polipropileno o celofán.

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD (%-g)
Humedad	9,45
Proteína	3,32
Lípidos	2,45
Fibra cruzada	1,65
Ceniza	2,10
Carbohidratos	81,30

HARINA DE TRIGO



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Harina de fuerza con alto rendimiento y excelentes propiedades de elasticidad y resistencia. Esta Harina presenta una gran tolerancia a procesos de amasado y fermentación. Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios.
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil de 12 meses
FORMA DE USO	Es ideal para elaborar panes aliñados, panes de corteza (pan francés) panes dulces, pancakes.
RECOMENDACIONES	El producto se debe proteger contra olores contaminantes y humedad.
ALMACENAMIENTO	El producto se debe almacenar en un lugar fresco y seco. A una temperatura ambiente entre 29-30 °c.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	1 kg y 2.5 kg

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	100
Grasas totales	0 g
Saturados	0 g
Poliinsaturados	0 g
Mono insaturados	0 g
Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	0 mg
Potasio	0 mg
Carbohidratos totales	22 g
Azucares	0 g
Proteínas	3 g

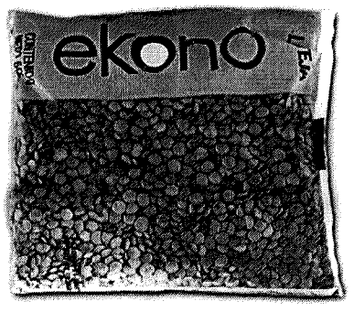
LECHE DE VACA CONDENSADA



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	La leche condensada es un producto alimenticio elaborado a partir de la evaporación y agregado de azúcar a la leche, resultando un producto espeso.
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil de 90 días.
FORMA DE USO	Postres, gelatina, galletas o pasabocas.
RECOMENDACIONES	No dejar expuesto el producto, ni abierto a la intemperie.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en un lugar limpio y seco, ventilado a temperatura ambiente.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Envase de vidrio o empaque de 100 gr, 125 gr, 200 gr.

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
Carbohidratos	56 gr
Proteína	8 gr
Lípidos-grasa	9.30 gr
Agua	25.90 gr
Calorías	333

LENTEJAS



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Las lentejas son una de las legumbres más consumidas en todo el mundo. Debido a las propiedades de las lentejas es muy beneficioso que formen parte de una dieta saludable habitual durante cualquier etapa de la vida (niños, adolescentes, edad adulta, embarazo y mayores).Las lentejas son especialmente beneficiosas nutricionalmente cuando se combinan en el mismo plato con cereales integrales como por ejemplo arroz, trigo, maíz, avena, centeno, sarraceno, quinoa, amaranto, etc
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil de 18 meses en condiciones óptimas de almacenamiento.
FORMA DE USO	Sopas, cremas o guisadas.
RECOMENDACIONES	Evitar la humedad y la luz directa.
ALMACENAMIENTO	Mantener el producto en un lugar fresco, seco, aireado y oscuro.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsas de polipropileno de 500 gr y 1 kg.

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
Valor energético	350 Kcal
Hidratos de carbono	56,41 mg
Proteínas	24,98 mg
Grasa	0,76 mg
Fibra alimentaria	4,38 mg
Cenizas	2,46 mg
Calcio	0,02 mg
Magnesio	0,09 mg
Hierro	54,50 mg

MARGARINA LA FINA



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Elaborada con materias primas de procedencia vegetal. De aspecto sólido y textura cremosa, con color, olor i gusto de mantequilla.
VIDA UTIL ESPERADA	La vida del producto es de 6 meses a partir de la fecha de fabricación
FORMA DE USO	Panificación, preparaciones de tortas y pan.
RECOMENDACIONES	Mantener en un lugar seco y oscuro.
ALMACENAMIENTO	El almacenamiento de la margarina tiene que ser a temperatura de entre 2ºC y 5ºC positivos.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	film de polietileno litografiado. 5 kg, 1 kg,100 gr.

TABLA NUTRICIONAL (100 gr)	
COMPUESTO	CANTIDAD
Valor energético	539 Kcal
Valor energético	2.219 Kj
Grasas	60 g
Ácidos grasos saturados	26 g
Hidratos de carbono	0 g
Azucares	0 g
proteínas	0 g
Sal	0,43 g

MIEL DE ABEJAS



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	La miel de abejas se caracteriza por ser de un color ámbar extra claro o blanco, su aroma es suave con residuos aromáticos de algarrobo, su sabor suave y dulce agradablemente tolerable por niños y adultos.
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil esperada dos años.
FORMA DE USO	Endulzante, acompañante de pan o galletas, infusiones.
RECOMENDACIONES	Tapar debidamente el producto en su empaque cada vez que se utilice.
ALMACENAMIENTO	Lugar limpio, fresco y Seco. A una temperatura de máximo 25° C.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Tarro de 100 gr, 500 gr.

TABLA NUTRICIONAL (100 gr)	
COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	302 Kcal
Grasa	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	2,40 mg
Carbohidratos	75,10 g
Fibra	0 g
Azucares	75,10 g
Proteinas	0,38 g
Vitamina A	0 ug
Vitamina B12	0 ug
Hierro	130 mg
Vitamina C	2,40 mg
Calcio	5,90 mg
Vitamina B3	0,28 mg

SAL



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	La sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano (cloruro de sodio) es un sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua.
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil de 12 meses.
FORMA DE USO	Industrialmente se utiliza en alimentos como: fabricación de conservas, sopas instantáneas, procesamiento y conservación de pescado y carnes en general; procesamiento de derivados lácteos, panadería y pastelería, entre otros.
RECOMENDACIONES	Conservar debidamente sellado a la hora de abrir el producto.
ALMACENAMIENTO	se debe almacenar en un área cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno 5000 gr, 1000 gr.

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
Calcio	29,00
Hierro	0,20
Yodo	44,00
Magnesio	290,00
Zinc	0,10
Selenio	0,10
Potasio	38,850,00
Fosforo	0,00
Energía	0,00
Hidratos de carbono	0,00
Fibra	0,00
Grasa Total	0,00
Carotenoides	0,00

TOSTADAS



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Las tostadas de pan son hechas de harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, levadura emulsificantes, sal, gluten y levadura. Consistencia crocante color dorado y baja humedad.
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil de 20 días.
FORMA DE USO	Las tostadas son un muy buen acompañante de bebidas calientes o frías como también de mantequilla y mermeladas.
RECOMENDACIONES	Conservar el producto cerrado.
ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polipropileno.

TABLA NUTRICIONAL (1 tostada)	
COMPUESTO	CANTIDAD
Kilojulios	268 Kj
calorías	64 Kcal
Proteínas	1,98 g
Carbohidratos	0,88 g
Azúcar	0,127 g
Grasa	0,46 g
Grasa saturada	0,46 g
Grasa monoinsaturada	O mg
Grasa poliinsaturada	11,97 mg
Colesterol	0,6 g
Fibra	1,04 g
Sodio	130 mg
Potasio	29 mg

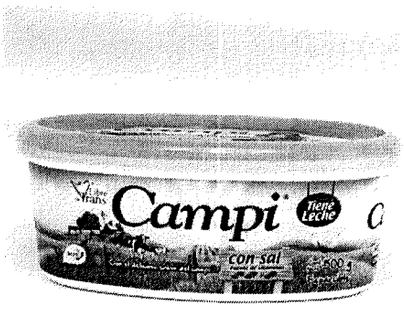
UVAS PASAS



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Las uvas pasas son el producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de Vitis Vinifera L, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.
VIDA UTIL ESPERADA	18 meses desde la fecha de proceso.
FORMA DE USO	Acompañante de postres y preparaciones varias.
RECOMENDACIONES	Mantener a temperatura ambiente. 25-30°C.
ALMACENAMIENTO	Almacenar en sitios frescos y secos.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno.

TABLA NUTRICIONAL	
COMPUESTO	CANTIDAD
calorías	300
Carbohidratos	79,13
Proteínas	3,22
Grasas	0,46
Fibra	4
Vitamina C	3,3
Vitamina B1	1,6
Folatos	3
Calcio	50
Magnesio	33
Fosforo	100
Sodio	12
Potasio	751
Hierro	2
Zinc	0,3

MANTEQUILLA CAMPI



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	La mantequilla es la emulsión de agua en grasa, obtenida como el resultado del desuero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos.
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil de tres meses.
FORMA DE USO	Panificación, postres, acompañante de tostadas o pan.
RECOMENDACIONES	Consérvese en un lugar fresco y seco.
ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar frio a 5°c , no debe estar expuesto a la luz ni al calor.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Cubetas plásticas, papel, cartón.

TABLA NUTRICIONAL (una cucharada)	
COMPUESTO	CANTIDAD
Kilojulios	427 Kj
Calorías	102 Kcal
Proteína	0,12 g
Carbohidrato	0,01 g
Fibra	0 g
Azúcar	0,01 g
Grasa	11,52 g
Grasa saturada	7,249 g
Grasa poliinsaturada	0,432 g
Grasa monoinsaturada	0,432 g
Colesterol	31 mg
Sodio	2 mg
Potasio	3 mg

PONQUE GALA



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	El ponqué gala está hecho con harina de trigo, azúcar, huevos, grasa vegetal, almidón de maíz, leche en polvo, polvo para hornear y sabores naturales.
VIDA UTIL ESPERADA	Vida útil esperada de 20 días.
FORMA DE USO	Acompañante de bebidas como jugos, yogurth, chocolate, café etc.
RECOMENDACIONES	Una vez abierto el empaque del producto tratar de consumir en el menor tiempo posible.
ALMACENAMIENTO	Almacenar en temperatura ambiente, lejos de los rayos del sol.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Polipropileno empaque flexible en unidad- sabores vainilla, naranja, coco, chocolate, limón.

TABLA NUTRICIONAL (1 porción)	
COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	250
Grasas totales	11 g
Saturados	4 g
Poliinsaturados	0 g
Monoinsaturados	0 g
Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	130 mg
Potasio	O mg
Carbohidratos totales	30 g
Fibra dietética	0 g
Azucares	0 g
Proteínas	5 g

OIL DEVELOPERS GROUP

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	**ACEITE DE SOYA**
COMPOSICION E INGREDIENTES	**Aceite liquido vegetal, extraído de la semilla de soya, desgomado, refinado, desodorizado y blanqueado**
VIDA UTIL	**12 meses**
SISTEMA DE ENVASADO	**Tambores Plásticos de 200 Kilos**
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	**Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro, sin humedad y libre de malos olores**

CARACTERISTICAS SENSORIALES

OLOR	**INDOLORO**
SABOR	**NEUTRO**
COLOR	**AMARILLO BRILLANTE CLARO**
AROMA	**NEUTRO**
ASPECTO	**LIQUIDO VISCOSO, LIMPIO A 25° C**
COLOR: LOVIBOND CELDA 5	**ROJO 5 MAX**

CARACTERISTICAS SENSORIALES

DETERMINACION	PARAMETROS
INDICE DE PEROXIDOS(MEQ/KG	**10 Max**
%ACIDOS GRASOS LIBRES (OLEICO)	**0.5 Max**
% HUMEDAD Y MATERIAL VOLATIL	**0.05 Max**
% IMPUREZAS	**0.00**
INDICE DE YODO	**103 a 128**

USOS Y APLICACIONES

Usos Diversos

COL MERK s.a.s
COLOMBIA COMERCIAL DE MERCADOS S.A.S