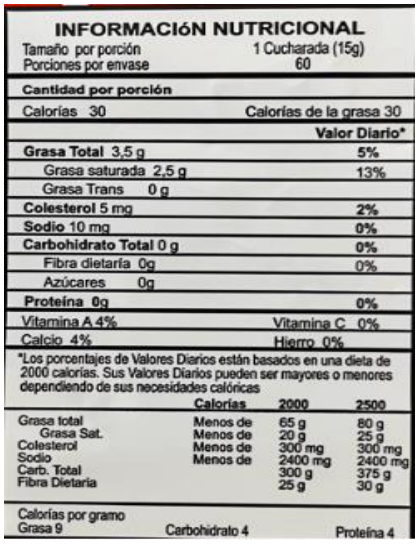
| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**<br>**CREMA DE LECHE SEMI ENTERA UAT (UHT) LARGA VIDA** | Código: FT-CD-003<br>Versión: 0.3<br>Fecha: 26/08/2022<br>Página: 1 de 7 |

## 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:<br>● Resolución 2674 del 2013 del ministerio de salud y protección social.<br>● Resolución 1407 de 2022 del ministerio de salud y protección social.<br>● Decreto 616 del 2006 del ministerio de la protección social.<br>● Resolución 5109 del 2005 del ministerio de la protección social. |

| ELABORÓ | VERIFICÓ | APROBÓ |
|---|---|---|
| JAVIER CAMACHO LOZANO<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>Gerente producción |

| | |
|---|---|
| **LEGISLACIÓN SANITARIA** | ● Resolución 333 del 2011 del ministerio de la protección social.<br>● Resolución 810 del 2021 del ministerio de salud y protección social.<br>● Resolución 1804 de 1989 del ministerio de salud.<br>● Resolución 4506 del 2013 del ministerio de salud y protección social.<br>● Resolución 2906 del 2007 del ministerio de la protección social.<br>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.<br>**SELLO FRONTAL:SI**<br>**SELLO POSITIVO:NO**<br><br> |

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Tamaño por porción 1 Cucharada (15g)
Porciones por envase 60

| Cantidad por porción | |
|---|---|
| Calorías 30 | Calorías de la grasa 30 |
| | Valor Diario* |
| **Grasa Total** 3,5 g | 5% |
| Grasa saturada 2,5 g | 13% |
| Grasa Trans 0 g | |
| **Colesterol** 5 mg | 2% |
| **Sodio** 10 mg | 0% |
| **Carbohidrato Total** 0 g | 0% |
| Fibra dietaria 0g | 0% |
| Azúcares 0g | |
| **Proteína** 0g | 0% |
| Vitamina A 4% | Vitamina C 0% |
| Calcio 4% | Hierro 0% |

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas

| | Calorías | 2000 | 2500 |
|---|---|---|---|
| Grasa total | Menos de | 65 g | 80 g |
| Grasa Sat. | Menos de | 20 g | 25 g |
| Colesterol | Menos de | 300 mg | 300 mg |
| Sodio | Menos de | 2400 mg | 2400 mg |
| Carb. Total | | 300 g | 375 g |
| Fibra Dietaria | | 25 g | 30 g |

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

| | |
|---|---|
| | **FISICOQUIMICAS**<br>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<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>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**

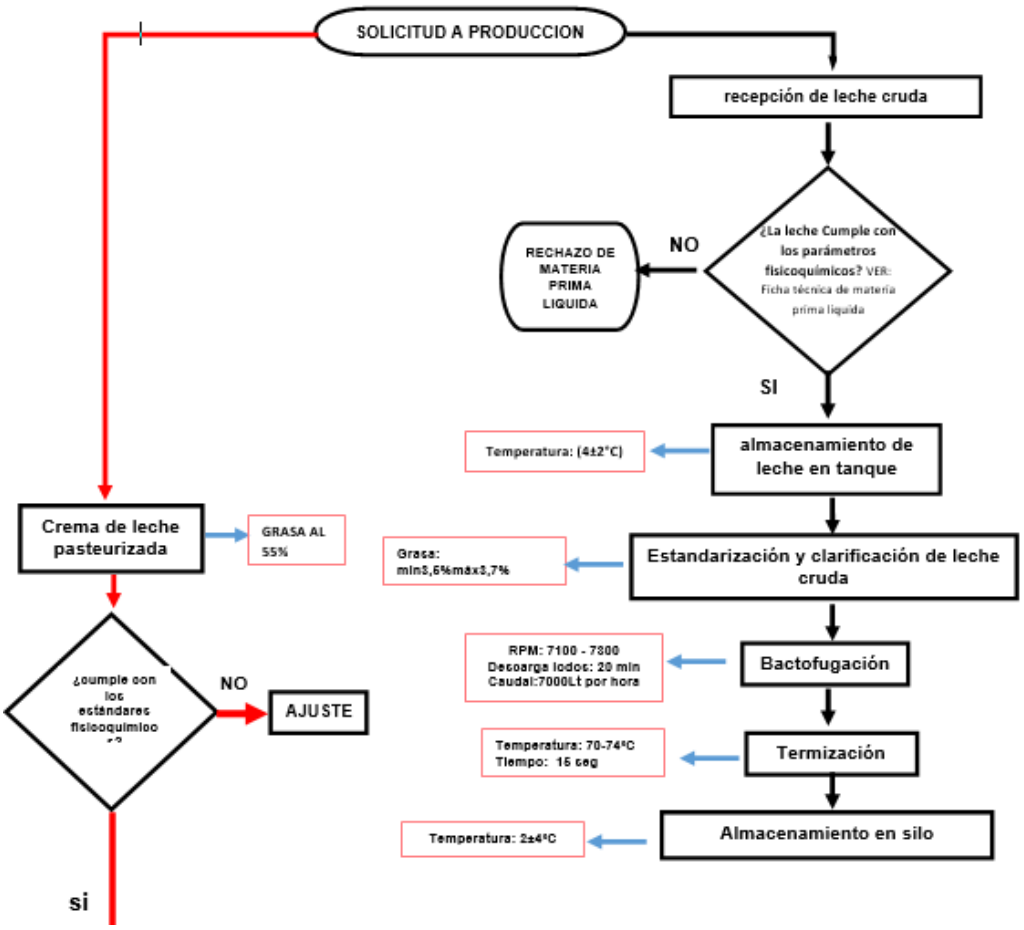
Contiene caseína como proteína propia de la leche; este producto se elabora en una planta que procesa productos a base de avena y puede contener trazas de Gluten.

**OMG**

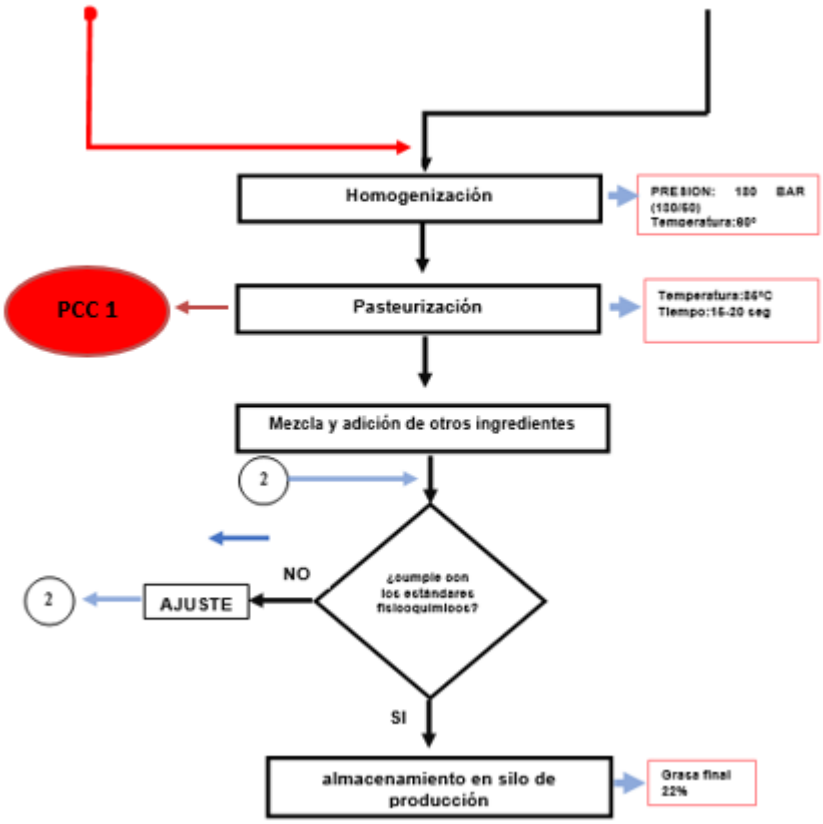
No contiene ingredientes y/o aditivos OMG

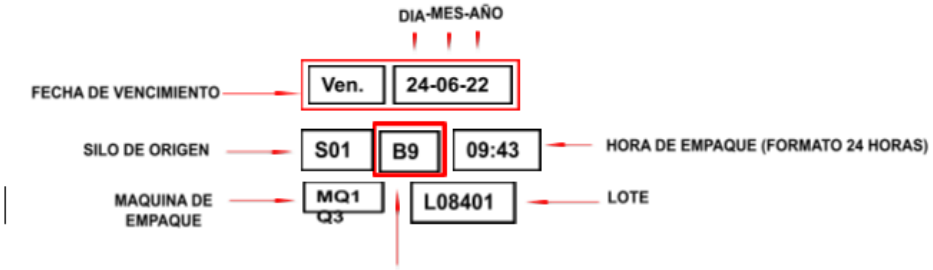
**PLAGICIDAS/PESTICIDAS**

| ELABORÓ | VERIFICÓ | APROBÓ |
|---|---|---|
| JAVIER CAMACHO LOZANO<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>Gerente producción |

| | |
|---|---|
| | El producto cumple con la reglamentación de lo siguiente:<br><br>- 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.<br>- 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**<br> |

| ELABORÓ | VERIFICÓ | APROBÓ |
|---|---|---|
| JAVIER CAMACHO LOZANO<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>Gerente producción |

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>CARACTERIST ICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE Y ROTULADO</td>
<td>EMPAQUE<br><br>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.<br>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:**<br>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.<br><br><br>**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.<br>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<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>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<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>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<br>(Marca, nombre, características)</td><td>X</td><td></td><td>
NOMBRE DEL ALIMENTO: YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABOR A FRESA, MORA, MELOTOCON<br>
MARCA: COLFRANCE<br>
CARACTERISTICAS:<br>
1. El producto Contiene lactosa como componente natural de la leche. , Puede contener trazas de gluten.<br>
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<br>(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.<br>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.<br>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<br>Actualizó | Directora de Calidad<br>Revisó | Gerente de producción<br>Aprobó |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | **4. Adición de ingredientes / PC: Sistema** de identificación de materias primas permite llevar trazabilidad de los productos utilizados y evitar uso malintencionado.<br>**5. Pasteurización:** PCC Biológico Control de Temperatura/ Tiempo. Límite crítico: (85-90 °C por 10 minutos)<br>**6. Inoculación de cultivo:** /PC Temperatura de inoculación del cultivo.<br>**7. Acidificación:** / PC Control de pH hasta obtener el pH deseado 4.3 - 4.12<br>**8. Corte de coagulo:** / PC Controlar la velocidad de agitación, (agitación lenta mediante aspas).<br>**9. Pre Enfriamiento:** / PC El producto se enfría a temperatura de 10 -12 ˚C<br>**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<br>**11. Enfriamiento:** / PC El producto de enfría a una temperatura no mayor de 4 ˚C<br>**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<br>**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**<br>• **COMPONENTES DEL PRODUCTO** | **X** | |

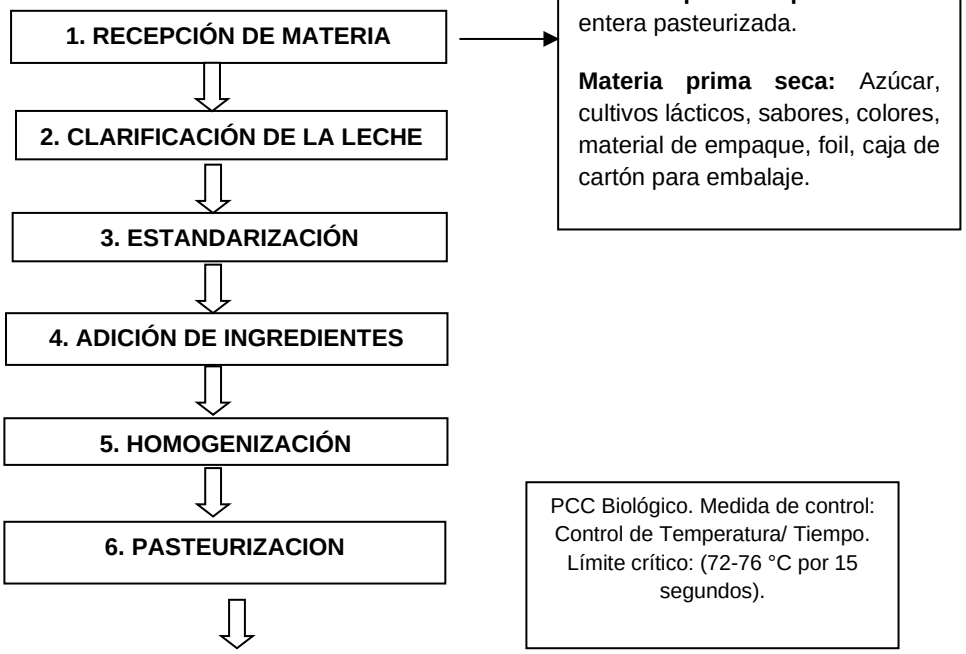
| **COMPONENTES DEL PRODUCTO** |
|---|
| **Yogurt entero con dulce sabor a fresa:** Leche de vaca entera higienizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus), Colorante artificial permitido (Rojo cochinilla A color index 16255), Saborizante artificial permitido.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

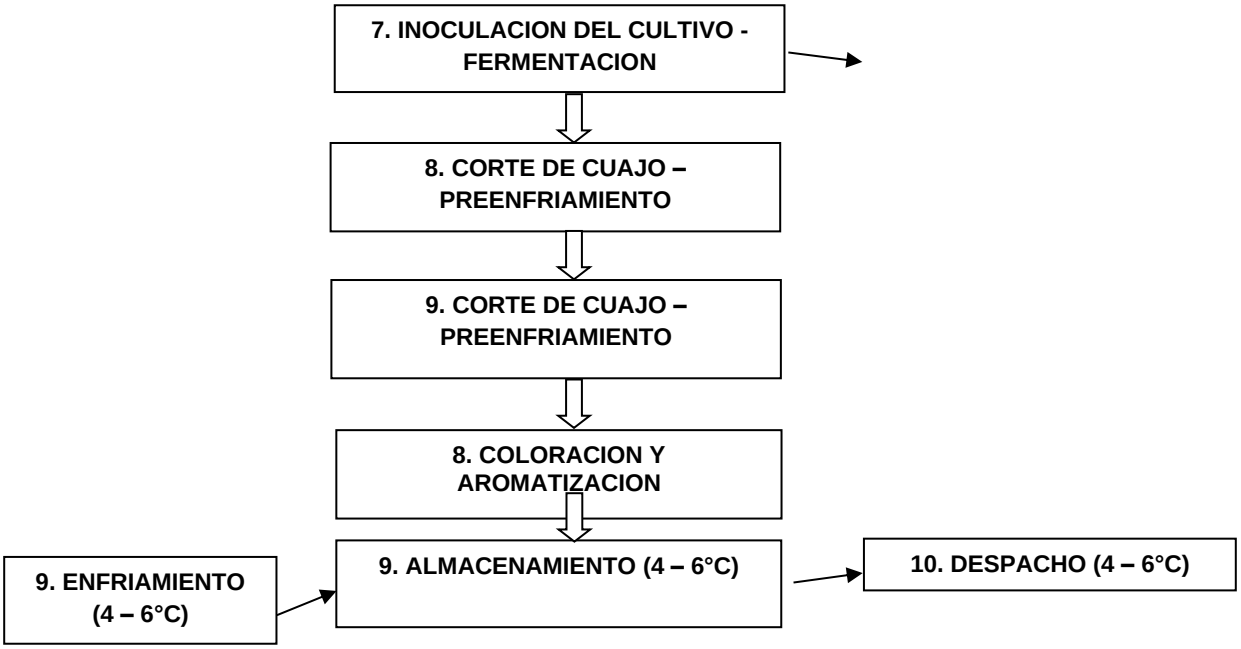
Los acidulantes, emulsificantes y saborizantes son permitidos en la normatividad sanitaria vigente. Se emplean ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos son reportados de manera obligatoria con su nombre específico.
Los ingredientes son permitidos en la Resolución 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**<br>• **DIAGRAMA DE FLUJO** | **X** | |




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




| | | | |
|---|---|---|---|
| **5** | **DESCRIPCION DEL SISTEMA DE LOTIFICACION**<br>• **FECHA DE PRODUCCION**<br>• **FECHA DE VENCIMIENTO** | **X** | |

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

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

| | |
|---|---|
| | **A419M4** **LOTE:047** **08:47**<br>Numero de bache de fabricación<br>Hora<br>Numero de operario y Numero de marmita.<br>**MQ-3 VENCE: 01/04/17**<br>Día/mes/últimos dos dígitos del año<br>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<br>Actualizó | Directora de Calidad<br>Revisó | Gerente de producción<br>Aprobó |

| FICHA TECNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 17/06/2021<br>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.<br><br>Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.<br><br>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<br>en los que se denomina "montado de lomo". |
| Requisitos generales | La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada.<br>Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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:<br>El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorifico y proveedor.<br>Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehiculo de transporte.<br>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el dia de la negociación.<br>El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78.<br>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<br>INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y<br>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. |
| **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<br>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<br>NTC 4271<br>Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guia 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.<br>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<br>Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res.<br>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.<br>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.<br>La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patologia y que es apta para el consumo humano<br>Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, caracteristicos 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**<br><br>El producto refrigerado se requiere con una vida útil minima de tres (03) días.<br>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.<br>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.<br>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<br>VIGENCIA DESDE: 17/06/2021<br>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 guía 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.<br>Dichas piezas individuales deben estar limpias, libres de grasa, materiafecal, coágulos de sangre, olor y color característicos 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<br>- Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res.<br>- Formulación: 80% carne – 20% grasa<br>- Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva.<br>- Carne fresca.<br>- Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas.<br>- El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados por el INVIMA |
| **Requisitos Especificos** | LA CARNE DEBE SER MAGRA.<br><br>**EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS**<br><br>El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) Días.<br>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para laEntrega del producto.<br>Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio.<br>El proveedor debe estar certificado con **HACCP de Frigorifico y Proveedor.**<br><br>Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario 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. 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 vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.<br>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<br>VIGENCIA DESDE: 17/06/2021<br>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.<br>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.<br>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.<br>- Formulación: 80% carne – 20% grasa<br>- Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva.<br>- Carne fresca.<br>- Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas.<br>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 vacío.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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<br>VIGENCIA DESDE: 17/06/2021<br>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.<br>Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social<br>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.<br>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.<br>Este alimento también tiene una alta cantidad de proteínas. La cantidad de proteínas que tiene es de 24,12 g por cada 100 g.<br>La pechuga de pollo se encuentra entre los alimentos bajos en azúcar ya que este alimento no contiene azúcar. |
| **Requisitos Especificos** | 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 caracteristicas organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al Transporte.<br>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<br>VIGENCIA DESDE: 17/06/2021<br>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<br>NTC 4271<br>Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembrede 2009, sobre la guia de transporte de carneResolución 240de 2013<br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br>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.<br>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.<br><br>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<br>El producto refrigerado se requiere con una vida útil minima detres (03) dias.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>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.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>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.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>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.<br>Son enteros, sanos, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente de acuerdo a la variedad, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras).<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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.<br>Son enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.<br>Tienen tamaño uniforme aproximadamente, sin presencia de daños mecánicos o golpes ( sin magulladuras). Se entregan en racimos.<br>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.<br>Color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. Están exentas de manchas obscuras internas.<br>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**<br>**FICHA TECNICA**<br>**FRIJOL BOLA ROJA MARCA DIANA** | Código:<br>Versión: 1<br>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.<br>Coord. I&D Nuevos Productos | María Antonia Amado<br>Directora de Investigación y Desarrollo |

NULAB LTDA
Certificados bajo ISO 9001:2008 / Resolución ICA 2243 del 2002

ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS • FISICOQUÍMICOS
ALIMENTOS/AGUAS/LICORES
INDUSTRIAL/BIOLÓGICOS
CONCENTRADOS PARA ANIMALES
CAPACITACIÓN BPM y HACCP • ASESORÍAS
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

# 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 | PARÁMETRO | MÉTODO ANÁLISIS |
|---|---|---|---|
| CENIZAS | 1.40 g/100 g | 2.1 g/100 g Máx. | AOAC(0MA) Ed. 20 de 2005. 923.03 |
| FIBRA CRUDA | 1.18 g/100 g | 3.0 g/100 g Máx | 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 Máx. | NTC 529 2009 |
| PROTEÍNA 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 Ariza
**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 16 No. 58 A-73 (Chapinero) • Teléfono: 745 2053 • Celular: (310) 625 2306
www.nulab.com.co • E-mail: info@nulab.com.co • Bogotá D.C., Colombia

Scanned with CamSca

# 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 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 |

## RESULTADOS

| Descripción de la muestra | # LAB | Recuento Mesófilos aerobiosUFC/g/ml | Recuento E coliUFC/g/ml | Recuento MohosUFC/g/ml | Recuento LevadurasUFC/g/ml | Recuento Determinacion de Salmonella en 25 g |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AVENA EN HOJUELAS PRECOCIDA | A0669 | 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 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

# 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 especificas de la muestra |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N.A. | 500 g | BOLSA PLASTICA | PLANTA | 925 | 2018-07-12 | 19.0 | MUESTRAS TOMADA POR EL CLIENTE. F. PROD. 2017-09-12 |

## HARINA DE AVENA PRECOCIDA (A0668)

| ANÁLISIS | RESULTADOS | PARÁMETRO | 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 Max | INF-149 DETERMINACION DEL CONTENIDO DE HUMEDAD 2017-09-08V04* |
| PROTEÍNA CRUDA | 12.1 g/100 g | 10.5 g/100 g Min. | INF-152 DETERMINACIÓN 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 Ariza
**COORDINACIÓN FISICOQUIMICA**

Aprobó
Diego René 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

# 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 especificas de la muestra |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N.A | 500 g | BOLSA PLASTICA | PLANTA | 925 | 2018-07-12 | 19.0 | MUESTRAS TOMADA POR EL CLIENTE F. PROD. 2017-09-12 |

## RESULTADOS

| Descripción de la muestra | # LAB | Recuento Mesófilos aerobiosUFC/g/ml | Recuento E coliUFC/g/ml | Recuento MohosUFC/g/ml | Recuento LevadurasUFC/g/ml | Recuento Determinacion de Salmonella en 25 g |
|---|---|---|---|---|---|---|
| HARINA DE AVENA PRECOCIDA | A0668 | 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 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 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

| ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A | 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 | $80 \times 10^4$ - $10 \times 10^5$ |
| | Recuento de Mohos y Levaduras | UFC/g | $40 \times 10^2$ - $50 \times 10^2$ |
| | 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 transparente. 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 vehículos 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: | APROBADO POR: |
|---|---|
| COORDINACIÓN CONTROL CALIDAD | 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 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 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 Vía 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.<br>**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**<br>Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g)<br>Porciones por envase: 14 aprox. (para 500 g)<br>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<br>PRODUCTO TERMINADO<br>**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<br>Teléfono: 7750439 Cel: 320 3431841 Email: el.portillo@hotmail.com | |
| ***NOMBRE DEL PRODUCTO*** | YOGURT ENTERO SIN DULCE<br>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**:<br>Apariencia: liquida cremosa.<br>Olor: característico<br>Color: blanco ó rosa ó lila, o Amarillo.<br>Sabor: dulce a fresa ó mora ó melocotón ó guanábana<br>**FÍSICO-QUIMICO:** Mínimo Máximo<br>pH 4.40 4.70<br>Acidez (° D) 60° 72°<br>Temperatura (°C) 0 4°<br>**MICROBIOLOGICOS**<br>Recuento de mesófilos / g NA<br>Recuento de mohos / levaduras /g 200 – 500 UFC/ml<br>NMP Coliformes totales / g 20-93 /ml<br>NMP Coliformes fécales / g < 3 | |
| ***PRESENTACIÓN Y CONTENIDO NETO*** | Botella plástica grado alimenticio con tapa foil aluminio 150g, 250g<br>Vaso termo formado grado alimenticio tapa foil aluminio 150g<br>Garrafa plástica con tapa plástica de 1 Lt , 2 Lts y 4 Lts | |
| ***IDENTIFICACIÓN DEL LOTE*** | Fecha de vencimiento: VENCE: dd/mm/aa<br>Lote: LOTE: dd/mm/aa | |
| ***CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO*** | - Refrigeración entre 0°y 4°c - separado de la<br>- 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<br>- Trasporte autorizado para alimentos<br>- Vehículo estibado<br>- Limpio<br>- BPM conductor | |
| ***CONDICIONES DE ACEPTACION Y/O RECHAZO*** | - Presentación del envase<br>- Tapa en perfecto estado<br>- Rotulado conforme al producto<br>- Vida Útil dentro de rango<br>- Color, olor y sabor característico<br>- 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. 900.792.800-8
Tel. 367 80 04



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

| CÓDIGO: UESFT004<br>Versión: 14<br>Fecha: 04/12/2017 | **SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO**<br>**ORIGEN MINA**<br>**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**<br>Fijo: 1+4846038<br>Cel: 3112599194<br>Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co<br>**Centro de Producción y Exportaciones**<br>Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá<br>Tel.: (57)-(1) 4846000<br>Fax.: (57)-(1) 4846001<br>**Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional**<br>Calle 98 # 9a - 46 Piso 5<br>Tel.: (57)-(1) 484 6000<br>Fax.: (57)-(1) 484 6000 Ext.1501<br>**Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3<br>Tel.: (57)-(4) 335 5060<br>Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110<br>**Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal<br>Tel.: (809)957 2923<br>**Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uraca<br>Tel.: (506)2296 8686<br>Fax.: (506)2520 0127<br>**Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2**<br>A.A. 3005 Bogotá, D.C.<br>Colombia - Sur América |

| SuDespensa | FICHA TECNICA |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA) | FRIJOL NIMA | DESCRIPCIÓN | Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna.<br>Frijol Tipo I Grado 2 |
| DATOS DEL EMPACADOR | DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2, Bogotá - Colombia<br>TELEFONO: 448 2515<br>ORIGEN NACIONAL | | |
| MARCA COMERCIAL | SuDespensa | | |
| REGISTRO SANITARIO | RSAD10I72812 | | |
| PRESENTACIONCOMERCIAL | 250g, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50Kg. | | |
| VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto. | | |
| FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES | Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.<br>No contiene aditivos | | |
| INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO | Consejos para cocinar legumbres:<br>1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas.<br>2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar.<br>3. Enjuagar los granos en agua fria antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión.<br>4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos.<br>5. Sazonar al gusto. | | |

**CARACTERISTICAS**

**SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS**

**SENSORIAL**

**Apariencia:** Frijol Nima, granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA.
**Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica
**Color:** Semi-Rojizo, Rojo
**Sabor:** Característico
**Textura:** Dura con piel lisa

**FISICO-QUIMICAS**

| TIPO | DEFECTO (%) |
|---|---|
| MATERIA DURA | ≤ 0,2 |
| GRANOS DAÑADOS | ≤ 2 |
| GRANOS PARTIDOS | ≤ 1 |
| GRANOS ABIERTOS | ≤ 1 |
| VARIEDAD DE CONTRASTE | ≤ 2 |
| VARIEDAD NO CONTRASTANTE | ≤ 5 |
| IMPUREZAS | 1 |
| AFECTADO POR GORGOJO | N.A |
| HUMEDAD | ≤ 15 |

**MICROBIOLOGICO**

| ANALISIS | ESPECIFICACIONES Valor de referencia | | |
|---|---|---|---|
| | UNIDAD DE MEDIDA | m | M |
| MESOFILOS AEROBIOS | UFC/g | 200.000 | 300.000 |
| MOHOS LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| MOHOS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| COLIFORMES FECALES <3 | NMP/g | -3 | - |
| STAPHYLOCOCUSZ <100 | UFC/g | -100 | - |
| BACILLUS CEREUS | UFC/g | 700 | 1.000 |

| | |
|---|---|
| NORMATIVIDAD APLICADA | * NTC 671 de 2005, Ultima actualización.<br>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Tánico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.<br>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.<br>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional<br>*Decreto 3075 de 1997, BPM<br>*Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. |
| PROCESO DE EMPAQUE | 1. Recepcion de materias primas<br>2. Zarandeo, Limpieza y Brillo<br>3. Empaque y pesaje de producto<br>4. Almacenamiento temporal<br>5. Distribucion al cliente |
| EMPAQUE, ETIQUETADO | MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polipropileno de baja densidad con impresión.<br>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005. |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | *Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.<br>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.<br>*El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.<br>*El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.<br>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.<br>*El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97 |

**Solicitante:** SILVIO GUTIERREZ
**Realizo:** CONTRATISTA

SuDespensa Barragán S.A.
Nit. 830.111.367-5
**Firma Auxiliar de Calidad**

Nombre

| SuDespensa | FICHA TECNICA |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)** | **FRIJOL CARGAMANTO ROJO** | **DESCRIPCIÓN** | Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2 |
| **DATOS DEL EMPACADOR** | DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotà - Colombia<br>TELEFONO: 448 2515<br>ORIGEN EEUU | | |
| **MARCA COMERCIAL** | SuDespensa | | |
| **REGISTRO SANITARIO** | RSAD10I72812 | | |
| **PRESENTACION COMERCIAL** | 460g, 500 g, 1000 g, 12.5 Kg, 50 Kg | | |
| **VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto. | | |
| **FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES** | No tiene restricciones de consumo.No contiene aditivos | | |
| **INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO** | Consejos para cocinar legumbres:<br>1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas.<br>Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar.<br>Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión.<br>Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos.<br>5. Sazonar al gusto. | | |

**CARACTERISTICAS**

**SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS**

**SENSORIAL**

**Apariencia:** Frijol Cargamanto Rojo granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA.
**Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica
**Color:** Semi-Rojizo, Rojo
**Sabor:** Caracteristico
**Textura:** Dura con piel lisa

**FISICO-QUIMICAS**

| TIPO | DEFECTO (%) |
|---|---|
| MATERIA DURA | ≤ 0,2 |
| GRANOS DANADOS | ≤ 2 |
| GRANOS PARTIDOS | ≤ 1 |
| GRANOS ABIERTOS | ≤ 1 |
| VARIEDAD DE CONTRASTE | ≤ 2 |
| VARIEDAD NO CONTRASTANTE | ≤ 5 |
| IMPUREZAS | 1 |
| AFECTADO POR GORGOJO | N.A |
| HUMEDAD | ≤ 15 |

**MICROBIOLOGICO**

| ANALISIS | ESPECIFICACIONES Valor de referencia | | |
|---|---|---|---|
| | UNIDAD DE MEDIDA | m | M |
| MESOFILOS AEROBIOS | UFC/g | 200.000 | 300.000 |
| MOHOS LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| MOHOS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| COLIFORMES FECALES <3 | NMP/g | -3 | - |
| STAPHYLOCOCUSZ <100 | UFC/g | -100 | - |
| BACILLUS CEREUS | UFC/g | 700 | 1.000 |

| | |
|---|---|
| **NORMATIVIDAD APLICADA** | * NTC 871 de 2005, Ultima actualización.<br>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.<br>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.<br>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional<br>* Resolución 2906 de 2007<br>*Decreto 3075 de 1997. BPM<br>*Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. |
| **PROCESO DE EMPAQUE** | 1. Recepcion de materias primas<br>2. Zarandeo, Limpieza y Brillo<br>3. Empaque y pesaje de producto<br>4. Almacenamiento temporal<br>5. Distribucion al cliente |
| **EMPAQUE, ETIQUETADO** | MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad con impresión.<br>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | *Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.<br>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.<br>*El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.<br>*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.<br>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.<br>* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97 |
| | **Solicitante:** SILVIO GUTIERREZ<br>**Realizó:** Camilo Gonzalez |

SuDespensa Barragan S.A.
Nit. 830.114.367-5
Firma Auxiliar de Calidad

Nombre

SuDespensa Barragán S.A.

# FICHA TECNICA

| | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)** | **AVENA EN HOJUELA** | **DESCRIPCIÓN** | Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L. |
| **DATOS DEL EMPACADOR** | DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia<br>TELEFONO: 448 2515<br>ORIGEN CHILE | | |
| **MARCA COMERCIAL** | SuDespensa | | |
| **REGISTRO SANITARIO** | RSIA10I53108 | | |
| **PRESENTACIONCOMERCIAL** | 200g. 250g, 500g, 12.5Kg, 25Kg, | | |
| **VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto. | | |
| **FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES** | Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.<br>No contiene aditivos | | |
| **INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO** | Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fria:<br>1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto.<br>2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir.<br>3. Continue 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:** Caracteristico
**Color:** Crema, ligeramente caoba
**Sabor:** Caracteristico, avena tostada
**Textura:** Semilla aplanada

| CALIBRE | RESULTADOS |
|---|---|
| **Granulometria: (retención malla)** | |
| US N° 7 | ≤ 93% |
| US N° 25 | ≤ 2% |
| Fondo | ≤ 0,14% |

**FISICO-QUIMICAS**

| TIPO | DEFECTO MAXIMO (%) |
|---|---|
| ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA | ≤ 8,0 |
| ESPESOR | 0,69mm |
| HUMEDAD | ≤ 11,5 |
| PROTEINA | ≤ 10,5 |
| CENIZAS | ≤ 2,1 |
| GRASAS | ≤ 6,0 |
| FIBRA CRUDA | ≤ 3,0 |
| 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 | - |
| SALMONELLA (25g) | 3 | 0 | Ausente | - |
| MESOFILOS AEROBIOS | 3 | 1 | 5.000 | 20.000 |

| | |
|---|---|
| **NORMATIVIDAD APLICADA** | * NTC 2160 de 2006, Ultima actualización.<br>* 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.<br>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.<br>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional<br>*Decreto 3075 de 1997, BPM<br>*Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. |
| **PROCESO DE EMPAQUE** | 1. Recepción en puerto de materias primas<br>2. Nacionalización<br>3. Almacenamiento<br>4.Empaque y pesaje de producto<br>5. Almacenamiento temporal<br>6. Distribucion al cliente |
| **EMPAQUE, ETIQUETADO** | MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión.<br>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | *Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.<br>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.<br>*El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.<br>*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.<br>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.<br>*El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97 |
| | **Solicitante:** SILVIO GUTIERREZ<br>**Realizó:** Camilo Gonzalez |

SuDespensa Barragán S.A.
Nit. 830.111.367-5
Firma Auxiliar de Calidad

| SuDespensa | FICHA TECNICA | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)** | **FRIJOL BOLA ROJA** | **DESCRIPCIÓN** | Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna.Frijol Tipo I Grado 2 |
| **DATOS DEL EMPACADOR** | DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia<br>TELEFONO: 448 2515<br>ORIGEN NACIONAL | | |
| **MARCA COMERCIAL** | SuDespensa | | |
| **REGISTRO SANITARIO** | RSAD10I72812 | | |
| **PRESENTACIONCOMERCIAL** | 250g, 400g, 460g, 500 g, 1000 g, 12.5 Kg, 50 Kg | | |
| **VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le pueden conferir sabores u olores ajenos al producto. | | |
| **FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES** | Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.<br>No contiene aditivos | | |
| **INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO** | Consejos para cocinar legumbres:<br>1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas.<br>2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar.<br>3. Enjuagar los granos en agua fria antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestion.<br>4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que estan tiernos.<br>5. Sazonar al gusto. | | |

**CARACTERISTICAS**

**SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS**

**SENSORIAL**

**Apariencia:** Frijol Bola Roja granos de forma esferica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA.
**Aroma**: Caracteristico, se determina de manera organoléptica
**Color**: Semi-Rojizo, Rojo
**Sabor:** Caracteristico
**Textura:** Dura con piel lisa

**FISICO-QUIMICAS**

| TIPO | DEFECTO (%) |
|---|---|
| MATERIA DURA | ≤0, 2 |
| GRANOS DAÑADOS | ≤ 2 |
| GRANOS PARTIDOS | ≤ 1 |
| GRANOS ABIERTOS | ≤ 1 |
| VARIEDAD DE CONTRASTE | ≤ 2 |
| VARIEDAD NO CONTRASTANTE | ≤ 5 |
| IMPUREZAS | 1 |
| AFECTADO POR GORGOJO | N.A |
| HUMEDAD | ≤ 15 |

**MICROBIOLOGICO**

| ANALISIS | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACIONES Valor de referencia m | M |
|---|---|---|---|
| MESOFILOS AEROBIOS | UFC/g | 200.000 | 300.000 |
| MOHOS LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| MOHOS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| COLIFORMES FECALES <3 | NMP/g | -3 | - |
| STAPHYLOCOCUSZ <100 | UFC/g | -100 | - |
| BACILLUS CEREUS | UFC/g | 700 | 1.000 |

| | |
|---|---|
| **NORMATIVIDAD APLICADA** | * NTC 871 de 2005. Ultima actualización.<br>* 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.<br>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.<br>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional<br>*Decreto 3075 de 1997, BPM<br>*Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. |
| **PROCESO DE EMPAQUE** | 1. Recepcion de materias primas<br>2. Zarandeo, Limpieza y Brillo<br>3. Empaque y pesaje de producto<br>4. Almacenamiento temporal<br>5. Distribucion al cliente |
| **EMPAQUE, ETIQUETADO** | MATERIAL DE EMPAQUE: bolsa de polipropileno de baja sensitad con impresión.<br>ETIQUETADO. El producto cumple con el etiquelado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | *Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad<br>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente<br>*El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.<br>*El producto no debe tener ningun tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.<br>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.<br>* El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97 |
| | **Solicitante:** SILVIO GUTIERREZ<br>**Realizó:** Camilo Gonzalez |

SuDespensa Barrios S.A
Nit. 900.111.367-5
Rama Analitica de Calidad

SuDespensa Barragan S.A

# FICHA TECNICA

| | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)** | **GARBANZO** | **DESCRIPCIÓN** | Conjunto de granos procedentes de la especie Cicer Arietinum L. |
| **DATOS DEL EMPACADOR** | DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia<br>TELEFONO: 448 2515<br>ORIGEN MEXICO | | |
| **MARCA COMERCIAL** | SuDespensa | | |
| **REGISTRO SANITARIO** | RSAD10I72812 | | |
| **PRESENTACIONCOMERCIAL** | 250, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50 Kg. | | |
| **VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto. | | |
| **FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES** | Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. | | No contiene aditivos |
| **INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO** | Consejos para cocinar legumbres:<br>1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas.<br>2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por 4 horas, con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar en remojo cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados durante 1 hora.<br>3. Enjuagar los granos con agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión.<br>4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que estén tiernos.<br>5. Sazonar al gusto. | | |

**CARACTERISTICAS**

**SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS**

**SENSORIAL**

**Apariencia:** Garbanzo, granos de forma esférica, procedente de la especie CICER ARIETINUM L.
**Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica
**Color:** Blanco, Rojizo, Castaño Claro u Oscuro
**Sabor:** Característico
**Textura:** Dura con piel lisa o corrugada

**FISICO-QUIMICAS**

| TIPO | DEFECTO (%) |
|---|---|
| MATERIA DURA | ≤ 2 |
| GRANOS DAÑADOS | ≤ 2 |
| GRANOS PARTIDOS | ≤ 1 |
| GRANOS ABIERTOS | ≤ 1 |
| VARIEDAD DE CONTRASTE | ≤ 2 |
| VARIEDAD NO CONTRASTANTE | ≤ 5 |
| IMPUREZAS | 1 |
| AFECTADO POR GORGOJO | N.A |
| HUMEDAD | ≤ 15 |

**MICROBIOLOGICO**

| ANALISIS | ESPECIFICACIONES Valor de referencia | | |
|---|---|---|---|
| | UNIDAD DE MEDIDA | m | M |
| MESOFILOS AEROBIOS | UFC/g | 200.000 | 300.000 |
| MOHOS LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| MOHOS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| COLIFORMES FECALES <3 | NMP/g | -3 | - |
| STAPHYLOCOCUSZ <100 | UFC/g | -100 | - |
| BACILLUS CEREUS | UFC/g | 700 | 1.000 |

| | |
|---|---|
| **NORMATIVIDAD APLICADA** | * NTC 553<br>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.<br>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.<br>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional<br>*Decreto 3075 de 1997, BPM<br>*Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. |
| **PROCESO DE EMPAQUE** | 1. Recepcion en puerto de materias primas<br>2. Nacionalización<br>3. Almacenamiento<br>4. Distribucion al cliente |
| **EMPAQUE, ETIQUETADO** | MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polipropileno con impresión.<br>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | *Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.<br>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.<br>*El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.<br>*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.<br>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.<br>*El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97 |
| | **Solicitante:** SILVIO GUTIERREZ<br>**Realizó:** Janeth Rodriguez |

SuDespensa Barragan S.A
Nit. 830.111.5...

**Firma Auxiliar de Calidad**

| SuDespensa Barragán S.A. | 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: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia<br>TELEFONO: 448 2515<br>ORIGEN CANADA | | |
| **MARCA COMERCIAL** | SuDespensa | | |
| **REGISTRO SANITARIO** | NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2010091226 | | |
| **PRESENTACIONCOMERCIAL** | 250g, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50Kg. | | |
| VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto. | | |
| FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES | Producto apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.<br>No contiene aditivos | | |
| INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO | Consejos para cocinar legumbres:<br>1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2.<br>Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos.<br>3. Sazonar al gusto. | | |

**CARACTERISTICAS**

**SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS**

**SENSORIAL**

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

**FISICO-QUIMICAS**

| TIPO | DEFECTO (%) |
|---|---|
| GRANOS DAÑADOS | ≤ 3 |
| GRANOS PARTIDOS | ≤ 2 |
| GRANOS ABIERTOS | ≤ 2 |
| VARIEDAD DE CONTRASTE | ≤ 3 |
| IMPUREZAS | ≤ 1 |
| AFECTADO POR GORGOJO | N.A |
| HUMEDAD | ≤ 13 |

**MICROBIOLOGICO**

| ANALISIS | ESPECIFICACIONES Valor de referencia | | |
|---|---|---|---|
| | UNIDAD DE MEDIDA | m | M |
| MESOFILOS AEROBIOS | UFC/g | 200.000 | 300.000 |
| MOHOS LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| MOHOS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| COLIFORMES FECALES <3 | NMP/g | -3 | - |
| STAPHYLOCOCUSZ <100 | UFC/g | -100 | - |
| BACILLUS CEREUS | UFC/g | 700 | 1.000 |

| | |
|---|---|
| **NORMATIVIDAD APLICADA** | * NTC 791 de 2004, Segunda actualización.<br>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.<br>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.<br>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional<br>*Decreto 3075 de 1997, BPM<br>*Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. |
| **PROCESO DE EMPAQUE** | 1. Recepcion en puerto de materias primas<br>2. Nacionalización<br>3. Almacenamiento<br>4.Empaque y pesaje de producto<br>5. Almacenamiento temporal<br>6. Distribucion al cliente |
| **EMPAQUE, ETIQUETADO** | MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polipropileno de baja densidad con impresión.<br>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005. |
| **CONDICIONES DE TRASNPORTE** | *Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.<br>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.<br>*El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.<br>*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.<br>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.<br>* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97 |

**Solicitante:** SILVIO GUTIERREZ
**Realizó:** Janeth Rodriguez

SuDespensa Barragán S.A.
Nit. 830.111.367-5
Firma Auxiliar de Calidad

| SuDespensa Barragán S.A. | FICHA TÉCNICA | | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA) | LENTEJA SECA | DESCRIPCIÓN | Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH<br>Lenteja Tipo I Grado 2 |
| DATOS DEL EMPACADOR | DIRECCIÓN: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia<br>TELÉFONO: 448 2515<br>ORIGEN CANADÀ | | |
| MARCA COMERCIAL | SuDespensa | | |
| REGISTRO SANITARIO | RSAD10I72812 | | |
| PRESENTACIÓN COMERCIAL | 250, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50 Kg. | | |
| VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto. | | |
| FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES | No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos | | |
| INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO | Consejos para cocinar legumbres:<br>1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas.<br>2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto. | | |

**CARACTERÍSTICAS — SENSORIALES FISICOQUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS**

**SENSORIAL**

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

**FISICOQUÍMICAS**

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

**MICROBIOLÓGICO**

| ANÁLISIS | ESPECIFICACIONES Valor de referencia | | |
|---|---|---|---|
| | UNIDAD DE MEDIDA | m | M |
| MESOFILOS AEROBIOS | UFC/g | 200.000 | 300.000 |
| MOHOS LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| MOHOS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| COLIFORMES FECALES <3 | NMP/g | -3 | - |
| STAPHYLOCOCUSZ <100 | UFC/g | -100 | - |
| BACILLUS CEREUS | UFC/g | 700 | 1.000 |

| | |
|---|---|
| NORMATIVIDAD APLICADA | * NTC 937 de 2004, Ultima Actualización.<br>* 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.<br>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.<br>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional<br>*Decreto 3075 de 1997, BPM<br>* Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. |
| PROCESO DE EMPAQUE | 1. Recepción en puerto de materias primas<br>2. Nacionalización<br>3. Almacenamiento<br>4.Empaque y pesaje de producto<br>5. Almacenamiento temporal<br>6. Distribución al cliente |
| EMPAQUE, ETIQUETADO | MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión.<br>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.<br>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.<br>*El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.<br>*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.<br>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.<br>* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97. |
| | **Solicitante:** SILVIO GUTIERREZ<br>**Realizó:** Laura Rodriguez |

SuDespensa Barragán S.A.
NIT. 830.111.367-5

Firma Auxiliar 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. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2 |
| DATOS DEL EMPACADOR | DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia<br>TELEFONO: 448 2515<br>ORIGEN NACIONAL | | |
| MARCA COMERCIAL | SuDespensa | | |
| REGISTRO SANITARIO | RSAD10I72812 | | |
| PRESENTACIONCOMERCIAL | 250, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50 Kg. | | |
| VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto. | | |
| FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES | Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.<br>No contiene aditivos | | |
| INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO | Consejos para cocinar legumbres:<br>1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas.<br>2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar.<br>3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión.<br>4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos.<br>5. Sazonar al gusto. | | |

**CARACTERISTICAS** — SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

**SENSORIAL**

**Apariencia:** Frijol Radical granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA.
**Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica
**Color:** Semi-Rojizo, Rojo
**Sabor:** Característico
**Textura:** Dura con piel lisa

**FISICO-QUIMICAS**

| TIPO | DEFECTO (%) |
|---|---|
| MATERIA DURA | ≤ 0.2 |
| GRANOS DAÑADOS | ≤ 2 |
| GRANOS PARTIDOS | ≤ 1 |
| GRANOS ABIERTOS | ≤ 1 |
| VARIEDAD DE CONTRASTE | ≤ 2 |
| VARIEDAD NO CONTRASTANTE | ≤ 5 |
| IMPUREZAS | 1 |
| AFECTADO POR GORGOJO | N.A |
| HUMEDAD | ≤ 15 |

**MICROBIOLOGICO**

| ANALISIS | ESPECIFICACIONES Valor de referencia | | |
|---|---|---|---|
| | UNIDAD DE MEDIDA | m | M |
| MESOFILOS AEROBIOS | UFC/g | 200.000 | 300.000 |
| MOHOS LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| MOHOS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| LEVADURAS | UFC/g | 3.000 | 5.000 |
| COLIFORMES FECALES <3 | NMP/g | -3 | - |
| STAPHYLOCOCUSZ <100 | UFC/g | -100 | - |
| BACILLUS CEREUS | UFC/g | 700 | 1.000 |

| | |
|---|---|
| NORMATIVIDAD APLICADA | * NTC 871 de 2005, Ultima actualización.<br>* Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos.<br>* Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.<br>* Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional<br>*Decreto 3075 de 1997, BPM<br>*Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. |
| PROCESO DE EMPAQUE | 1. Recepcion de materias primas<br>2. Zarandeo, Limpieza y Brillo<br>3. Empaque y pesaje de producto<br>4. Almacenamiento temporal<br>5. Distribucion al cliente |
| EMPAQUE, ETIQUETADO | MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión.<br>ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005. |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | *Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.<br>*Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.<br>*El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.<br>*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.<br>*Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.<br>* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97 |
| **Solicitante:** | SILVIO GUTIERREZ |
| **Realizó:** | Janeth Rodriguez |

Firma Auxiliar de Calidad

SuDespensa
Barragán S.A.

Nit. 830.111.367-5

# 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 Ácido Fólico (1.54 mg/kg), Agua.

**4.1 Alérgenos presentes en el producto:**

Contiene Gluten.

**4.2 Alérgenos presentes en la planta de fabricación:**

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

## 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 prohíbe disponer los productos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo, productos alimenticios con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de los productos.

## 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**<br>Ingeniero de Investigacion y Desarrollo(II) | **Maria Elena Collazos**<br>Director Investigacion y Desarrollo | **Martha Lucia Arboleda Ospina**<br>Gerente Innovación y Estrategia |


**COPIA NO CONTROLADA**

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

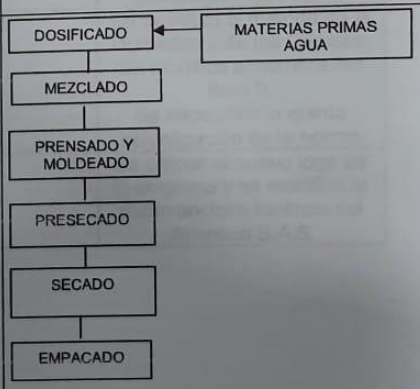
| | | |
|---|---|---|
| Molinos del Atlántico S.A.S Harina La Nieve | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS<br>**PASTAS ALIMENTICIAS** | VERSIÓN 6<br>2011-11-30 |

| | |
|---|---|
| **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). |

| | **MICROORGANISMO** | **VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª** |
|---|---|---|
| **7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** | 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 |

| | **PARAMETRO** | **VALOR DE REFERENCIA NTC 1055** | **METODO** |
|---|---|---|---|
| **8. COMPOSICIÓN QUÍMICA** | Humedad | MÁXIMO 13.0 | Secado 130ºC –NTC 529 |
| | Cenizas en % fracción en masa en base seca | MAXIMO 1.2 | Calcinación 900ºC NTC 3806 |
| | Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje | MINIMO 10.5 | Kjeldahl – ISO 1871 |
| | Acidez Expresada como Acido Láctico, % | MÁXIMO 0.45 | Titulometrico ISO 7305 |

| | 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:<br>• **Presentación 90grs.:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) 35mc.<br>• **Presentación 250grs., 500grs., 1000grs.:** Se utiliza el BOPP laminado con 1 CAST.<br>• **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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:<br>• Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto.<br>• 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 fardos en alto.<br><br>Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.<br><br>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 DISTRIBUCION** | Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación. |

| | |
|---|---|
| **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 método de la Humedad y de las Cenizas. Se modifico el nombre del ítem 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.<br><br>RESOLUCION 1057 DE 2010<br>NTC 1273 |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** | COLOR: Característico del producto.<br>OLOR: Característico del producto.<br>SABOR: Dulce.<br>TEXTURA: Suave.<br>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.<br>Después de abierto consumir en el menor tiempo posible<br>NO ADMINISTRAR A NIÑOS MENORES DE 1 AÑO. |
| **ALMACENAMIENTO:** | Lugar fresco y seco, a temperatura ambiente. |
| **CERTIFICADO INVIMA No.** | 2018000445 |

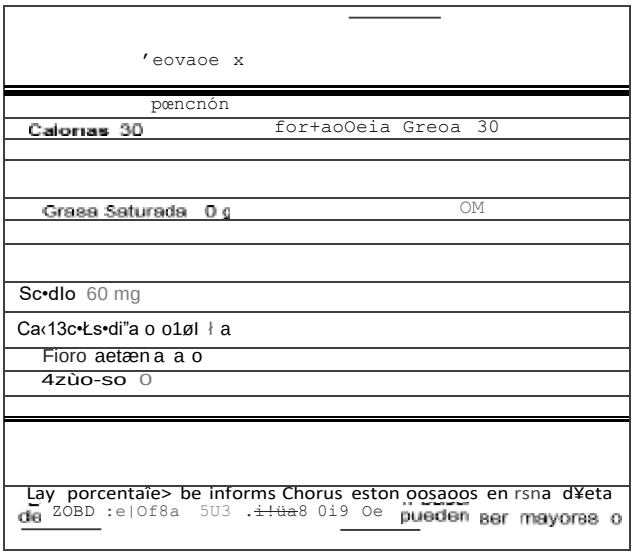
| | | |
|---|---|---|
| **MATERIA(S) PRIMA (S):** | Miel de abejas | |
| **PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA:** | Producto de colmenas propias y/o apicultores de la zona, provenientes de diferentes municipios de los Departamentos de SUCRE, CORDOBA y BOLIVAR. | |
| **ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:**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

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

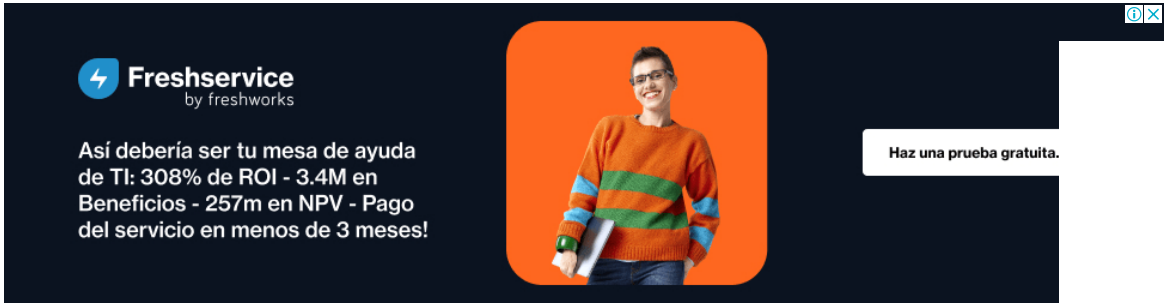
| | | |
|---|---|---|
| | |  |
| NATHALY TORRES GALLO | INGAL Durley Echevarría Ruiz | KETTIS CACERES PESTANA |
| Auxiliar de Calidad | Coordinadora de calidad | Gerente de calidad |
| **ELABORO** | **REVISO** | **APROBO** |

| | |
|---|---|
| POMPEYA | ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS<br>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.<br>Sabor: característico de mayonesa, libre de rancidez.<br>Color: Viraje del blanco al amarillo pálido.<br>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. | | | | |

| | |
|---|---|
| INFORMACION NUTRICIONAL | <br>Nota: el tamaño por porción siempre es de 1 kg , lo que varía son las porciones por referencia |
| | CARACTERISTICAS GENERALES |
| FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES | Ideal para ensaladas, sándwiches, tortas, perros calientes, hambueguesas, mariscos, Como base para diferentes clases de salsas, atún 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 |
| PLANTA PROCESADORA | FRUGAL S.A. Calle 80 Sur No 47F 35<br>Parque Industrial del Sur- Sabaneta (Antioquia). |
| LEGISLACIÕN APLICABLE | Resoluccion 17882. Ministerio de la protección social.<br>NTC 1756 Requisitos de la mayonesa.<br>Resolucion 005109 de 2005. Ministerio de la proteccion social.<br>Resolución 333 de 2011. Ministerio de la protección social. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ELABORO | Ana Maria Yepes<br>Dir Calidad & I+D | REVISO | Ana Maria Yepes<br>Dir Calidad & I+D | APROBO | Lina Gomez<br>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




# EL MAGO Aceite Vegetal para Freír

***Ingredientes***
Producto elaborado con aceites vegetales (soya y/o Oleína de Palma) y antioxidante (TBHQ).

***Características***
Color: Amarillo Claro
Apariencia: Líquido brillante, translúcido, libre de olores y sabores

***Variedades***
- Clima Cálido: (C/C)
- Clima Medio: (C/M)
- Clima Frío: (C/F)

***Usos***
Ideal para freír o sofreír alimentos, y preparar aderezos.

***Beneficios***
- Mayor rendimiento por su alta resistencia en los procesos de freídos
- Envase higiénico y práctico
- No altera el sabor de las comidas
- No contiene colesterol

***Empaque y Presentación***
Embalaje
- Bandeja de cartón por 48 unidades de 120 cm³ cada una
- Caja de cartón por 48 unidades de 250 cm³ cada una
- Caja de cartón por 24 unidades de 500 cm³ cada una
- Caja de cartón por 12 unidades de 1000 cm³ cada una
- Caja de cartón por 6 unidades de 2000 cm³ cada una
- Caja de cartón por 6 unidades de 3000 cm³ cada una
- Caja de cartón por 4 unidades de 5000 cm³ cada una

Envase
- Botella PEAD o PP por 120 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 250 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 500 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 1000 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 2000 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 3000 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 5000 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Bidón plástico PEAD por 20 Lt. (C/C) (C/M) (C/F)

***Consumidores Potenciales***
Los consumidores potenciales para el Aceite Vegetal para Freír El Mago es el hogar, restaurantes y casinos de alimentos.

***Registro Sanitario***
RSAD18I01799

***Almacenamiento y Conservación***
- Consérvese bien tapado en un lugar limpio, fresco y seco.
- Proteger de la luz y alejar de sustancias que puedan interferir con las características de producto.
- Almacénese sobre estibas de forma organizada.

***Tiempo de Vida Útil***
El Aceite Vegetal para Freír El Mago cuenta con doce (12) meses a partir de la fecha de producción mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación.








# CLARISOL Aceite de Girasol

***Ingredientes***
Producto elaborado con aceite de girasol y antioxidante (TBHQ).

***Características***
Color: Amarillo Claro
Apariencia: Líquido brillante, translúcido, libre de olores y sabores

***Usos***
Ideal para freír, dorar, guisar; y como ingrediente en la cocina.

***Beneficios***
- Envase higiénico y práctico
- No altera el sabor de las comidas
- No contiene colesterol
- Beneficios cardioprotectores gracias a su componente de Ácidos Grasos Polinsaturados
- Contiene antioxidante natural Vitamine E que evita la oxidación de las células

***Empaque y Presentación***
Embalaje
- Caja de cartón por 24 unidades de 500 cm³ cada una
- Caja de cartón por 12 unidades de 1000 cm³ cada una
- Caja de cartón por 6 unidades de 2000 cm³ cada una
- Caja de cartón por 6 unidades de 3000 cm³ cada una

Envase
- Botella PET por 500 cm³
- Botella PET por 1000 cm³
- Botella PET por 2000 cm³
- Botella PET por 3000 cm³

***Consumidores Potenciales***
Los consumidores potenciales para el Aceite de Girasol Clarisol es el hogar, restaurantes y casinos de alimentos.

***Registro Sanitario***
RSAD18I02399

***Almacenamiento y Conservación***
- Consérvese bien tapado en un lugar limpio, fresco y seco.
- Proteger de la luz y alejar de sustancias que puedan interferir con las características de producto.
- Almacénese sobre estibas de forma organizada.

***Tiempo de Vida Útil***
El Aceite de Girasol Clarisol cuenta con doce (12) meses a partir de la fecha de producción mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación.




# OPTIMUN Aceite Vegetal

***Ingredientes***
Producto elaborado con aceites vegetales y antioxidante (TBHQ).

***Características***
Color: Amarillo Claro
Apariencia: Líquido brillante, translúcido, libre de olores y sabores

***Usos***
Ideal para freídos.

***Beneficios***
- Mayor rendimiento por su alta resistencia en los procesos de freídos
- Envase higiénico y práctico
- No altera el sabor de las comidas
- No contiene colesterol

***Empaque y Presentación***
Embalaje
- Caja de cartón por 24 unidades de 250 cm3 cada una
- Caja de cartón por 24 unidades de 500 cm3 cada una
- Caja de cartón por 12 unidades de 900 cm3 cada una
- Caja de cartón por 24 unidades de 1000 cm3 cada una
- Caja de cartón por 6 unidades de 3000 cm3 cada una

Envase
- Botella PET por 250 cm3
- Botella PET por 500 cm3
- Botella PET por 900 cm3
- Botella PET por 1000 cm3
- Botella PET por 3000 cm3
- Bidón plástico PEAD por 20 Lt.

***Consumidores Potenciales***
Los consumidores potenciales para el Aceite Vegetal Optimun es el hogar, restaurantes y casinos de alimentos.

***Registro Sanitario***
RSADLSIO2399

***Almacenamiento y Conservación***
- Consérvese bien tapado en un lugar limpio, fresco y seco.
- Proteger de la luz y alejar de sustancias que puedan interferir con las características de producto.
- Almacénese sobre estibas de forma organizada.

***Tiempo de Vida Útil***
El Aceite Vegetal Optimun cuenta con doce (12) meses a partir de la fecha de producción mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación.








# RIO DE ORO Aceite Vegetal

***Ingredientes***
Producto elaborado con aceites vegetales (soya y/o Oleína de Palma) y antioxidante (TBHQ).

***Características***
Color: Amarillo Claro
Apariencia: Líquido brillante, translúcido, libre de olores y sabores

***Variedades***
- Clima Cálido: (C/C)
- Clima Medio: (C/M)
- Clima Frío: (C/F)

***Usos***
Ideal para freír o sofreír alimentos, y preparar aderezos.

***Beneficios***
- Mayor rendimiento por su alta resistencia en los procesos de freídos
- Envase higiénico y práctico
- No altera el sabor de las comidas
- No contiene colesterol

***Empaque y Presentación***
Embalaje
- Bandeja de cartón por 48 unidades de 120 cm³ cada una
- Caja de cartón por 24 unidades de 500 cm³ cada una
- Caja de cartón por 12 unidades de 1000 cm³ cada una
- Caja de cartón por 6 unidades de 2000 cm³ cada una
- Caja de cartón por 6 unidades de 3000 cm³ cada una
- Caja de cartón por 4 unidades de 3000 cm³ cada una

Envase
- Botella PEAD o PP por 120 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 250 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 500 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 1000 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 2000 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 3000 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Botella PET por 3000 cm³ (C/C) (C/M) (C/F)
- Bidón plástico PEAD por 20 Lt. (C/C) (C/M) (C/F)

***Consumidores Potenciales***
Los consumidores potenciales para el Aceite Vegetal Rio de Oro es el hogar, restaurantes y casinos de alimentos.

***Registro Sanitario***
RSADLSIO1799

***Almacenamiento y Conservación***
- Consérvese bien tapado en un lugar limpio, fresco y seco.
- Proteger de la luz y alejar de sustancias que puedan interferir con las características de producto.
- Almacénese sobre estibas de forma organizada.

***Tiempo de Vida Útil***
El Aceite Vegetal Rio de Oro cuenta con doce (12) meses a partir de la fecha de producción mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación.



0% -50% -30%







# CREMESA Esparcible de Mesa

*Ingredientes*
Mezcla de aceites y grasas vegetales (palma refinada y parcialmente hidrogenada, palmiste, interesterificado, fracciones de palma y aceite vegetal no hidrogenado), agua, sal, leche en polvo entera, emulsificantes (lecitina de soya, monoglicéridos de ácidos grasos), conservantes (Sorbato de Potasio), acidulantes (Ácido Cítrico y Cítrico de Sodio), saborizante, acidulantes (Ácido Cítrico y Citrato de Sodio), secuestrante (EDTA), antioxidante (TBHQ), vitamina A y D, colorante idéntico al natural (Betacaroteno). Contiene leche y soya.

*Usos*
En la mesa para untar sobre pan, tostadas, galletas, arepas, empanadas y para todas tus preparaciones culinarias.

*Beneficios*
- Rico sabor lácteo
- Esparce fácilmente
- Brinda un delicioso sabor a tus comidas
- No contiene colesterol y es libre de Grasas Trans.

*Empaque y Presentación*
Embalaje
- Caja de cartón de 36 unidades por 200 gr. cada una
- Caja de cartón de 24 unidades por 125 gr. cada una

*Consumidores Potenciales*
Los consumidores potenciales de la Esparcible de Mesa Cremesa son toda clase de personas.

*Registro Sanitario*
RSADLSI8305

*Almacenamiento y Conservación*
- Consérvese en lugares frescos, ventilados y secos; protegidos de la luz directa del sol.
- En climas cálidos manténgase refrigerada.
- No exponga el producto a temperaturas mayores a 25ºC.

*Tiempo de Vida Útil*
La Esparcible de Mesa Cremesa cuenta con seis (6) meses de vida útil mientras que el producto se mantenga en las condiciones de almacenamiento y conservación recomendadas.















# LA COMADRE Aceite Sólido para Freír

*Ingredientes*
Elaborado con palma vegetal y sus fracciones, antioxidantes (TBHQ), saborizante idéntico al natural (mantequilla).

*Usos*
Ideal para freídos y como antiadherentes en la industria panificadora.

*Beneficios*
- Producto económico para freídos
- Resiste altas temperaturas
- Excelente desempeño en freídos
- No contiene colesterol
- No se quema
- No contiene hidrogenados

*Empaque y Presentación*
Embalaje
- Caja de cartón de 40 paquetes de 125 gr. cada una
- Caja de cartón de 40 paquetes de 250 gr. cada una
- Caja de cartón de 20 paquetes de 500 gr. cada una
- Caja de cartón de 4 cuñetes de 3.5 kg. cada uno

Empaque
- Unidad por 125 gr.
- Unidad por 250 gr.
- Unidad por 500 gr.
- Cuñete por 3.5 kg.

*Consumidores Potenciales*
Los consumidores potenciales del Aceite Sólido para Freír La Comadre son toda clase de personas.

*Registro Sanitario*
RSADLSI11507

*Almacenamiento y Conservación*
- Manténgase bien tapada en lugares frescos y ventilados.
- Al retirar la porción, utilizar utensilios limpios y secos.
- Una vez destapada consúmase en el menor tiempo posible.

*Tiempo de Vida Útil*
El Aceite Sólido para Freír La Comadre cuenta con doce (12) meses a partir de la fecha de producción mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación.



Haz una prueba gratuita.






# LA PREFERIDA
Margarina para Mesa, Cocina y Repostería

***Ingredientes***
Mezcla de grasas vegetales (palma, fracciones de palma, palmiste), agua, sal, emulsificantes (Lecitina de Soya, Monoglicéridos de Ácidos Grasos), conservantes (Sorbato de Potasio), acidulantes (Ácido Cítrico y Citrato de Sodio), saborizantes permitidos (mantequilla), antioxidante (TBHQ), vitaminas A y D, colorante idéntico al natural (Betacaroteno). Contiene soya.

***Usos***
Ideal para freír tus alimentos, utilízala en repostería, pastelería y demás preparaciones culinarias.

***Beneficios***
- No contiene colesterol
- Libre de Grasas Trans
- Resalta el olor y sabor de las comidas
- Por su suave textura, en repostería permite obtener un buen cremado y batido en corto tiempo

***Empaque y Presentación***
Embalaje
- Caja de cartón con 4 displays de 20 barras de 125 gr. cada una
- Caja de cartón con 20 displays de 4 barras de 125 gr. cada una
- Caja de cartón con 40 barras de 250 gr. cada una
- Caja de cartón con 20 barras de 500 gr. cada una

Empaque
- Unidad por 125 gr. en papel aluminizado
- Unidad por 250 gr. en papel aluminizado
- Unidad por 500 gr. en papel aluminizado

***Consumidores Potenciales***
Los consumidores potenciales de la Margarina de Mesa, Cocina y Repostería La Preferida, son toda clase de personas.

***Registro Sanitario***
RSAEL9I00299

***Almacenamiento y Conservación***
- Almacénese en lugares frescos, ventilados y secos; evitando la presencia de productos con olores fuertes.
- Manténgase bien tapada y a temperatura refrigeración.
- Después de abierta consumir en el menor tiempo posible.
- Al retirar la porción utilizar utensilios limpios y secos.

***Tiempo de Vida Útil***
La Margarina de Mesa, Cocina y Repostería La Preferida cuenta con seis (6) meses de vida útil a partir de su fecha de producción mientras se mantengan en las condiciones recomendadas de almacenamiento y conservación.






Duquesa

## PANADERÍA

Aceites y margarinas industriales empleados como materia prima.







# RICO HOJALDRE
Margarina Industrial

***Ingredientes***
Mezcla de grasas vegetales y animales, agua, leche en polvo entera, sal, emulsificantes, conservantes, acidulantes, saborizantes, antioxidantes y colorante idéntico al natural (Betacaroteno).

***Características***

| | |
|---|---|
| Contenido de grasa: | 77% min |
| Punto de fusión: | 42ºC – 44ºC |
| Clima: | Frío |
| Tipo: | Blando (TB) |

***Usos***
Formulación especial para la elaboración de pastas hojaldradas (Pasabocas, Volovanes, Tipiés, Milhojas, Crussán Students, Pasta Danesa, Corazones, Mariposas, Pastel Gloria, Palmera u Orejas).

***Beneficios***
- Diseñado para obtener buena plasticidad
- Permite fácil empaste y laminado
- Buena definición de capas
- Aporta volumen, color y sabor agradables
- No deja residuo graso en el paladar

***Empaque y Presentación***
Embalaje
- Caja de cartón corrugado por 30 unidades

Empaque
- Unidad por 500 gr.

***Consumidores Potenciales***
La Margarina Rico Hojaldre es de uso industrial, empleada como materia prima en panadería y pastelería.

***Registro Sanitario***
RSIADLBM052189

***Almacenamiento y Conservación***
- Almacénese en lugares frescos, ventilados y secos, a temperatura ambiente, evitando la presencia de productos con olores fuertes.
- Apilar máximo 6 unidades por columna.

***Tiempo de Vida Útil***
La Margarina Rico Hojaldre es cuenta con seis (6) meses a partir de la fecha de producción mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación.

| | | |
|---|---|---|
| COOLECHERA ¡La de toda la Vida! | **FICHA TÉCNICA<br>LECHE EN POLVO<br>ENTERA (AGLOMERADA)** | Fecha de versión:<br>27-04-2017 |
| Versión: 05 | **CÓDIGO:<br>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.**<br><br>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.<br>Vitamina A.<br>Vitamina $D_3$. |
| **CRITERIOS DE ACEPTACION FISICOQUÍMICOS:** | Humedad: 4.0% máx.<br>Materia grasa: 26.0 – 33.0%<br>Acidez como AC. Láctico: 0.9 - 1.3 %.<br>Índice de insolubilidad $cm^3$: 1.0% $cm^3$ máx.<br>Partículas quemadas: B/15 mg. Máx.<br>Índice macroscópico (sedimento): B/15 mg. Máx.<br>Proteínas % m/m: min 24.5.<br>Proteínas de leche en sólidos no grasos (Nx6.38): 34.0 % m/m min.<br>Lactosa % m/m: 34 – 44.<br>Grasa libre % m/m: 3.5 máx.<br>Cenizas % m/m: 6.0 máx.<br>Sodio (Na) constituyente natural: máx. 0.42 % m/m.<br>Potasio (K) constituyente natural: máx. 1.30 % m/m.<br>Conservantes (peróxido de hidrógeno/formaldehído): Negativo.<br>Adulterantes: Negativo.<br>Neutralizantes: Negativo.<br>Vitamina A: 1800 UI/100 g mín.<br>Vitamina $D_3$: 320 UI/100 g mín.<br>Aflatoxina M1: 0.5 µg/Kg.<br>Acrilonitrilo: 0.02 mg/Kg.<br>Melamina: 2.5 mg/Kg.<br>Monómero de cloruro de vinilo: 0.01 mg/Kg.<br>Antibióticos: Negativos.<br>Plaguicidas: Negativos.<br>Plomo: 0.02 mg/Kg.<br>Peso específico: 0.450 mín. |
| **CRITERIOS DE ACEPTACION MICROBIOLÓGICOS:** | Recuento de microorganismos mesófilos: 1000 – 10000 UFC/ gr.<br>NMP Recuento de Coliformes: < 3 – 11 UFC/ gr.<br>NMP Recuento de Coliformes fecales: < 3. |

COPIA IMPRESA NO CONTROLADA-VERIFICAR SU VIGENCIA

| | |
|---|---|
| | Recuento de mohos y levaduras: 100 – 500 UFC /gr.<br>Detección de *Salmonella* /25 gr.: 0<br>Recuento de *Staphilococcus* coagulasa positiva: <100-100 UFC/gr.<br>Recuento de *Bacillus cereus*: 100 - 1000 UFC/gr. |
| **CRITERIOS DE ACEPTACION ORGANOLÉPTICOS:** | Color: Blanco – amarillento - homogéneo.<br>Olor: Característico, exento de olores extraños.<br>Sabor: Sabor a la naturaleza del mismo tanto en polvo como reconstituida.<br>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.<br>Apta para público en general y para niños mayores de 1 año.<br>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.<br><br>Dosificada en bolsas herméticas de papel metalizado, en atmósfera controlada de $CO_2$. en presentaciones de: 32, 200, 380, 400 y ,900g.<br><br>**Embalaje:** cajas de cartón grueso corrugado con peso promedio de 620 g.<br>**Capacidad:**<br>144 bolsas x 32 g x caja.<br>30 bolsas x 380 g. x caja.<br>30 bolsas x 400 g x caja.<br>60 bolsas x 200 g x caja.<br>12 bolsas x 900 g x caja.<br><br>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>**<br>Se coloca una etiqueta con la siguiente información:<br>LOTE: Día juliano (día calendario) del año de fabricación, seguido del numero del equipo en el cual fue elaborada.<br>TONELADA: Indica sub-lote de 40 bultos x 25 Kilos producidos en forma consecutiva.<br>BULTO: Indica el numero consecutivo en una tonelada.<br>VENCE: Indica la fecha de vencimiento (DIA-MES-AÑO).<br>PESO: Contenido del bulto en Kg.<br>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.<br>**<u>Empaque por libra: 200,380, 400, 900 y 1000 gr.</u>**<br>Codificado de la siguiente manera:<br>**11DIC05L355-303A**<br>Los primeros siete caracteres identifican la fecha de vencimiento, en el siguiente orden: DIA-MES-AÑO.<br>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.<br>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.<br>Consumase preferiblemente antes de la fecha de vencimiento.<br>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.<br>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.<br>Planta: Calle 17# 15 – 27.<br>Teléfono: 3759555.<br>Fax: 3745268.<br>Servicio al cliente: 018000-915499.<br>En Barranquilla: 3745238.<br>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 | | |
|---|---|---|---|
| Dirección: Carrera 32 A No. 17 27<br>Teléfono: 3 60 89 60, Fax: 2 77 70 20<br>Correo electrónico: molinossanluis@yahoo.com<br>Correo electrónico: calidadmolinos2018@outlook.es | Versión: 3.0 | Página 1 de 1 | Código: FT-4ITF-002 |

| CARACTERISTICAS GENERALES | | |
|---|---|---|
| Definición | La harina de trigo fortificada, es un producto obtenido del grano de trigo SOFT, seleccionado y clasificado para consumo humano que ha sido sometido a un proceso de limpieza, acondicionamiento, reposo, trituración, molienda y empaque para la elaboración de productos de pastelería. | |
| vida útil estimada | 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, sobre estibas, lejos de las paredes, sin ningun grado de contaminación, lejos de sustancias aromatizadas, sin presencia de roedores e insectos. | |
| Composición | Harina de trigo 100% | 100% |
| | Vitamina B1 Tiamina | 6.00 grs/Kgr |
| | Vitamina B2 o Riboflamina | 4.00 mgr/kgr |
| | Niacina | 55,00 mgr/Kgr |
| | Ácido fólico o folato | 1.54 mgr/Kgr |
| | Hierro | 44.00 mgr/Kgr |
| Nota: Producto fortificado de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1944 del 14 de Junio de 1996, mediante el cual se reclamenta la adición de micronutirentes. | | |

| CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS | |
|---|---|
| PARÁMETRO | REQUERIMIENTO |
| Humedad | 12,5 % - 13,5 % |
| Gluten seco | 9,90 % máximo |
| Gluten Húmedo | 30,70% máximo |
| Cenizas | 0,53 % máximo |
| Proteína | 10,52 % máximo |

| CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS | |
|---|---|
| PARÁMETRO | REQUERIMIENTO |
| Recuento Mesófilos Aerobios UFC/g/ml | 200000 - 300000 (UFC/g/ml) |
| Recuento de Escherichia Coli UFC/g | Menos de 10 (UFC/g/ml) |
| Recuento Mohos UFC/g/ml | 3000 - 5000 (UFC/g/ml) |
| Recuento LevadurasUFC/g/ml | 3000 - 5000 (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 | Arrobas de 12,5 kilos en empaque de polietileno, etiquetado de acuerdo a la Resolución 005109 – Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado.Empaque en contacto con alimentos-Resolución 4143 de 2012. |
| Forma de consumo y consumidores potenciales | El producto no es de consumo directo, es utilizado como base para la elaboración de un producto terminado en mezcla con otros ingredientes. |
| Parámetro normativo/ Legal: Resolución 3709 de 2015 Modificación de nival de Deoxinivalenol; Resolución 4506 de 2013 " Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano " | |
| Resolución 2906 de 2007 Límites maximos de residuos de plagucidas en alimentos | |
| Declaración de alérgenos | Este producto es considerado como alergénico, cotiene gluten. |
| PERMISO SANITARIO No. | PSA-000238-2016 |

Elaboró

LAURA PÉREZ PATERNINA
Ingeniera de Alimentos
Fecha de elaboración: 24 de Abril de 2018
Fecha de modificación: 18/10/2019

Quesera Santa Fe

Dirección: Calle 18 # 16B-13
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 # 16B-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. (Límites de explosión TLV: 10 mg/m$^3$ como TWA;A4;ACGIH 2004)

6. **Presentación Comercial y Contactos.**
   La fécula de maíz "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

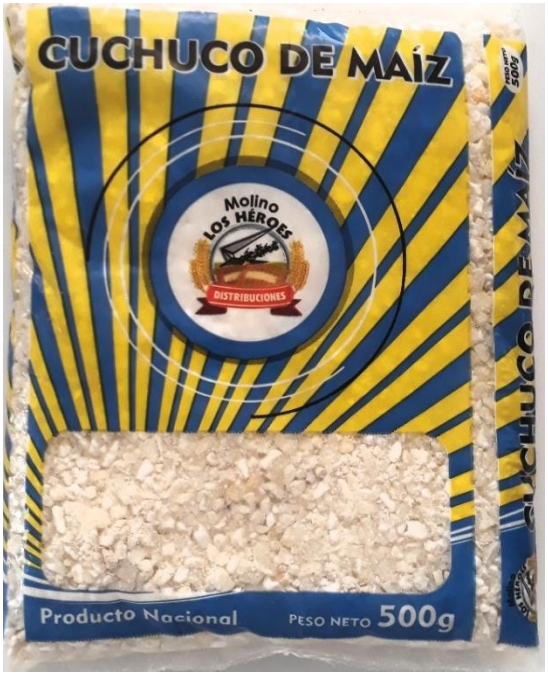
La información contenida en esta Ficha técnica describe propiedades del producto. Esta Ficha técnica no es una guía o una recomendación de uso o la violación de cualquier patente. La información contenida está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía 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:<br><br>**ENERO 2019** | ELABORADO POR:<br><br>**JEFE DE PLANTA** | APROBADO POR:<br><br>**GERENCIA** |

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **CUCHUCO DE TRIGO**<br> |
| **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<br>**NSA-001409-2016** |
| **CUMPLIMIENTO LEGAL** | RESOLUCIÓN 2674 DE 2013<br>RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES** | Sabor: Característico<br>Color: Café<br>Olor: Característico |

<table>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Información Nutricional<br>Tamaño por porción: 1/3 taza (50 g)<br>Porciones por envase 10</td></tr>
<tr><td colspan="4">Cantidad por porción</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calorías 170</td><td colspan="2">Calorías de Grasa 0</td></tr>
<tr><td colspan="4">Valor Diario*</td></tr>
<tr><td colspan="4">Grasa Total 0,5g — 1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Grasa Saturada 0g — 0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Grasa Trans 0g</td></tr>
<tr><td colspan="4">Colesterol 0mg — 0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Sodio 0mg — 0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Carbohidrato Total 36g — 12%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fibra dietaría 7g — 28%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Azúcares 0g</td></tr>
<tr><td colspan="4">Proteína 6g</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vitamina A 0%</td><td colspan="2">Vitamina C 0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calcio 2%</td><td colspan="2">Hierro 8%</td></tr>
<tr><td colspan="4">*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:</td></tr>
<tr><td></td><td>Calorías</td><td>2000</td><td>2500</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td>Menos de</td><td>65 g</td><td>80 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Saturada</td><td>Menos de</td><td>20 g</td><td>25 g</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>Menos de</td><td>300 mg</td><td>300 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>Menos de</td><td>2400 mg</td><td>2400 mg</td></tr>
<tr><td>Carb. Total</td><td></td><td>300 g</td><td>375 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaría</td><td></td><td>25 g</td><td>30 g</td></tr>
<tr><td colspan="4">Calorías por gramo<br>Grasa 9 — Carbohidrato 4 — Proteína 4</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>Aeróbios Mesófilos: (200000-300000) = 11000<br>Bacillus Cereus: (700-1000) = <100<br>Coliformes Totales: (N.E) = < 3<br>Coliformes Fecales: (< 3) = < 3<br>Mohos y Levaduras: (3.000-5.000) = 875<br>Staphylococcus aureus c.p: (< 100) = < 100</td></tr>
<tr><td>FORMA DE CONSUMO</td><td>Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción sin importar el uso que se le dé al producto.<br>Usos: Sopas.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</td><td>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:<ul><li>500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg.</li></ul></td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESPERADA</td><td>Está definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas, en lugares frescos y secos.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN</td><td>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.</td></tr>
</table>

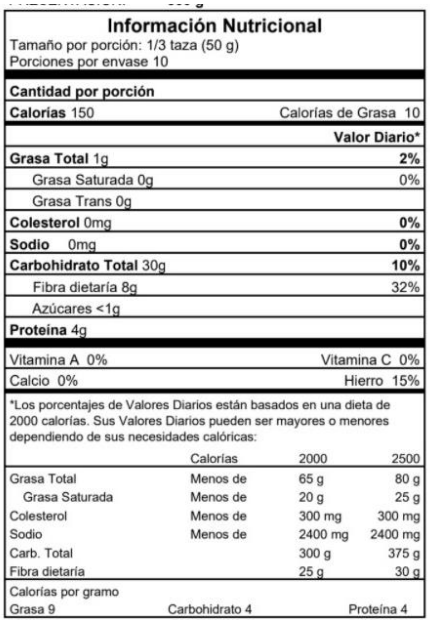
| MOLINO LOS HÉROES DISTRIBUCIONES | FICHA TÉCNICA CUCHUCO DE MAÍZ | | |
|---|---|---|---|
| | FECHA DE ELABORACIÓN:<br><br>**ENERO 2019** | ELABORADO POR:<br><br>**JEFE DE PLANTA** | APROBADO POR:<br><br>**GERENCIA** |

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **CUCHUCO DE MAÍZ**<br> |
| **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<br>**NSA-001409-2016** |
| **CUMPLIMIENTO LEGAL** | RESOLUCIÓN 2674 DE 2013<br>RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES** | Sabor: Característico<br>Color: Blanco<br>Olor: Característico |

| | |
|---|---|
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** |  |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** | Aeróbios Mesófilos: (200000-300000) = **1477**<br>Bacillus Cereus: (700-1000) = **<100**<br>Coliformes Totales: (N.E) = **< 3**<br>Coliformes Fecales: (< 3) = **< 3**<br>Mohos y Levaduras: (3.000-5.000) = **3000**<br>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.<br>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:<br>• 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:<br><br>**ENERO 2019** | ELABORADO POR:<br><br>**JEFE DE PLANTA** | APROBADO POR:<br><br>**GERENCIA** |

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **CUCHUCO DE CEBADA**<br> |
| **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<br>**NSA-001409-2016** |
| **CUMPLIMIENTO LEGAL** | RESOLUCIÓN 2674 DE 2013<br>RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES** | Sabor: Característico<br>Color: Café<br>Olor: Característico |

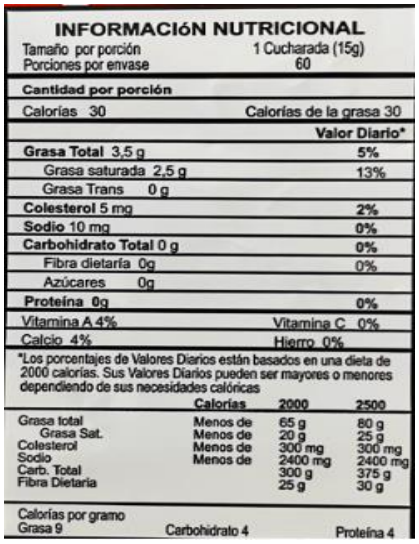
<table>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</td><td>

<table>
<tr><td colspan="4">Información Nutricional<br>Tamaño por porción: 1/3 taza (50 g)<br>Porciones por envase 10</td></tr>
<tr><td colspan="4">Cantidad por porción</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calorías 150</td><td colspan="2">Calorías de Grasa 10</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>Valor Diario*</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Total 1g</td><td>2%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Saturada 0g</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Trans 0g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Colesterol 0mg</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sodio 0mg</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Carbohidrato Total 30g</td><td>10%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra dietaría 8g</td><td>32%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Azúcares <1g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Proteína 4g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Vitamina A 0%</td><td colspan="2">Vitamina C 0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calcio 0%</td><td colspan="2">Hierro 15%</td></tr>
<tr><td colspan="4">*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:</td></tr>
<tr><td></td><td>Calorías</td><td>2000</td><td>2500</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td>Menos de</td><td>65 g</td><td>80 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Saturada</td><td>Menos de</td><td>20 g</td><td>25 g</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>Menos de</td><td>300 mg</td><td>300 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>Menos de</td><td>2400 mg</td><td>2400 mg</td></tr>
<tr><td>Carb. Total</td><td></td><td>300 g</td><td>375 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaría</td><td></td><td>25 g</td><td>30 g</td></tr>
<tr><td colspan="4">Calorías por gramo<br>Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>Aeróbios Mesófilos: (200000) = 310<br>Bacillus Cereus: (700-1000) = <100<br>Coliformes Totales: (N.E) = < 3<br>Coliformes Fecales: (< 3) = < 3<br>Mohos y Levaduras: (3.000-5.000) = 370<br>Staphylococcus aureus c.p: (< 100) = < 100</td></tr>
<tr><td>FORMA DE CONSUMO</td><td>Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción sin importar el uso que se le dé al producto.<br>Usos: Sopas.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</td><td>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:<ul><li>500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg.</li></ul></td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESPERADA</td><td>Está definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas, en lugares frescos y secos.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN</td><td>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.</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**<br>**CREMA DE LECHE SEMI ENTERA UAT (UHT) LARGA VIDA** | Código: FT-CD-003<br>Versión: 0.3<br>Fecha: 26/08/2022<br>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:<br>● Resolución 2674 del 2013 del ministerio de salud y protección social.<br>● Resolución 1407 de 2022 del ministerio de salud y protección social.<br>● Decreto 616 del 2006 del ministerio de la protección social.<br>● Resolución 5109 del 2005 del ministerio de la protección social. |

| ELABORÓ | VERIFICÓ | APROBÓ |
|---|---|---|
| JAVIER CAMACHO LOZANO<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>Gerente producción |

| | |
|---|---|
| **LEGISLACIÓN SANITARIA** | ● Resolución 333 del 2011 del ministerio de la protección social.<br>● Resolución 810 del 2021 del ministerio de salud y protección social.<br>● Resolución 1804 de 1989 del ministerio de salud.<br>● Resolución 4506 del 2013 del ministerio de salud y protección social.<br>● Resolución 2906 del 2007 del ministerio de la protección social.<br>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.<br>**SELLO FRONTAL:SI**<br>**SELLO POSITIVO:NO**<br><br> |

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Tamaño por porción 1 Cucharada (15g)
Porciones por envase 60

| Cantidad por porción | |
|---|---|
| Calorías 30 | Calorías de la grasa 30 |
| | Valor Diario* |
| **Grasa Total** 3,5 g | 5% |
| Grasa saturada 2,5 g | 13% |
| Grasa Trans 0 g | |
| **Colesterol** 5 mg | 2% |
| **Sodio** 10 mg | 0% |
| **Carbohidrato Total** 0 g | 0% |
| Fibra dietaria 0g | 0% |
| Azúcares 0g | |
| **Proteína** 0g | 0% |
| Vitamina A 4% | Vitamina C 0% |
| Calcio 4% | Hierro 0% |

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas

| | Calorías | 2000 | 2500 |
|---|---|---|---|
| Grasa total | Menos de | 65 g | 80 g |
| Grasa Sat. | Menos de | 20 g | 25 g |
| Colesterol | Menos de | 300 mg | 300 mg |
| Sodio | Menos de | 2400 mg | 2400 mg |
| Carb. Total | | 300 g | 375 g |
| Fibra Dietaria | | 25 g | 30 g |

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

| | |
|---|---|
| | **FISICOQUIMICAS**<br>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<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>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**

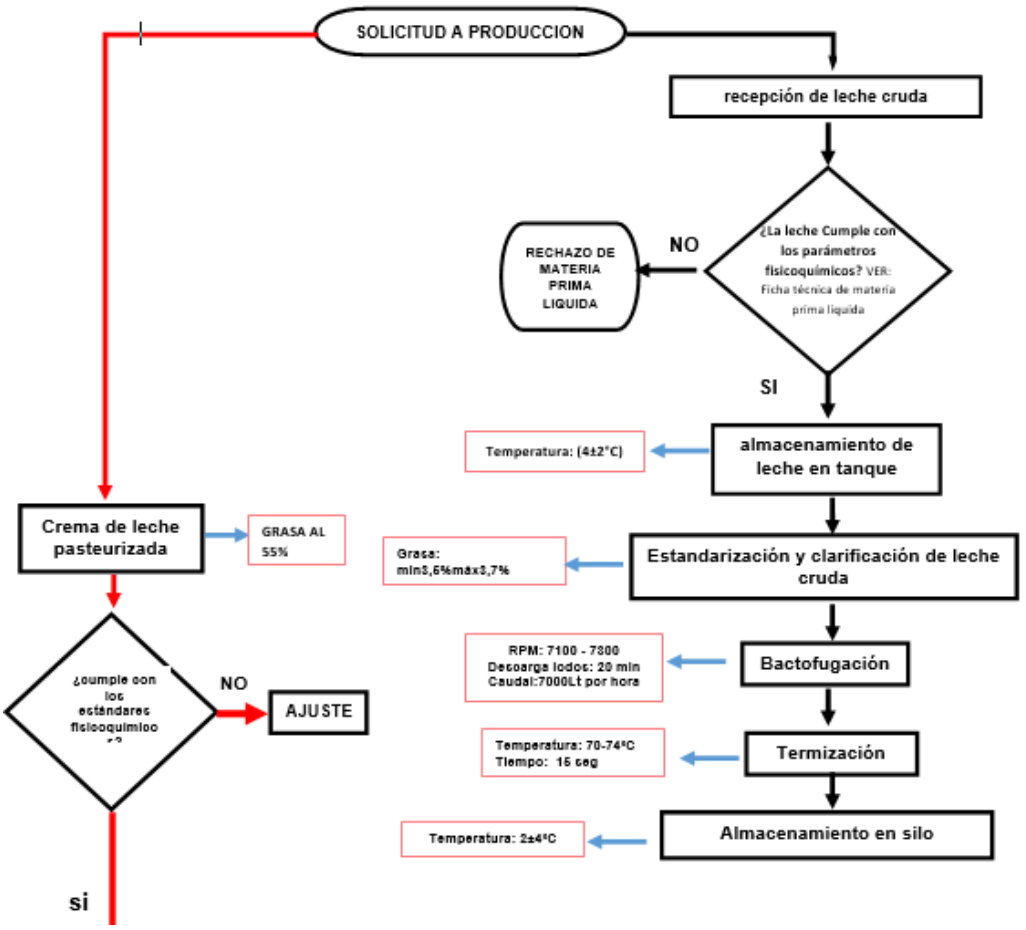
Contiene caseína como proteína propia de la leche; este producto se elabora en una planta que procesa productos a base de avena y puede contener trazas de Gluten.

**OMG**

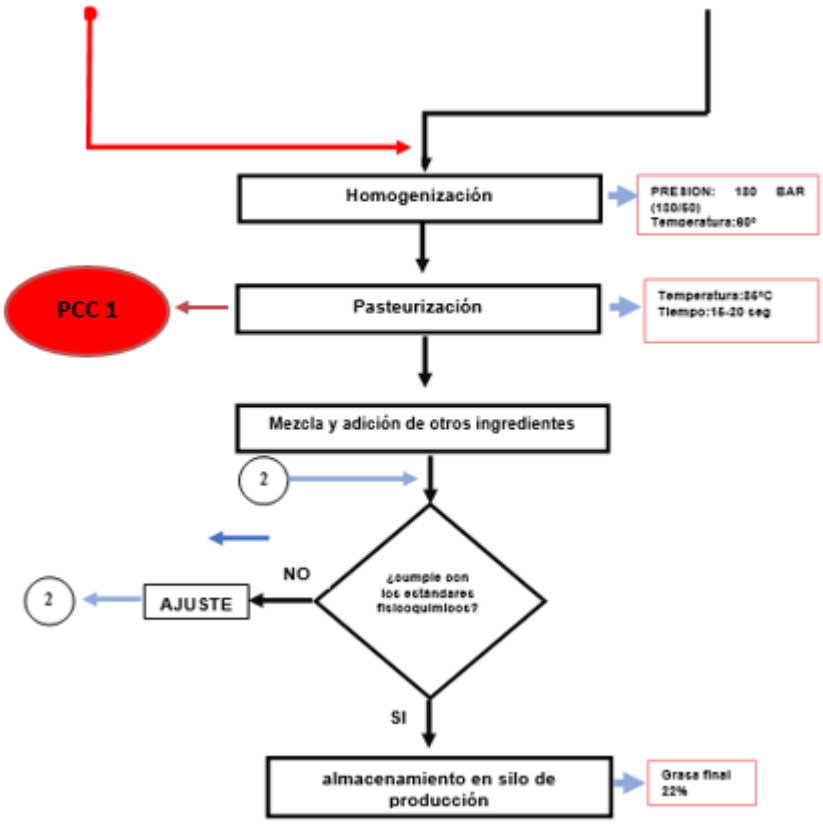
No contiene ingredientes y/o aditivos OMG

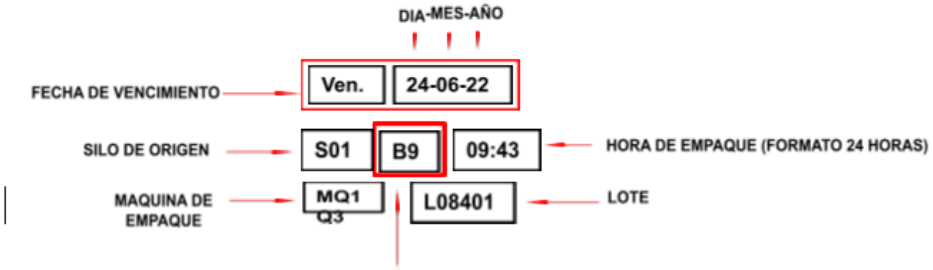
**PLAGICIDAS/PESTICIDAS**

| ELABORÓ | VERIFICÓ | APROBÓ |
|---|---|---|
| JAVIER CAMACHO LOZANO<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>Gerente producción |

| | |
|---|---|
| | El producto cumple con la reglamentación de lo siguiente:<br><br>- 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.<br>- 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**<br> |

| ELABORÓ | VERIFICÓ | APROBÓ |
|---|---|---|
| JAVIER CAMACHO LOZANO<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>Gerente producción |

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>CARACTERIST ICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE Y ROTULADO</td>
<td>EMPAQUE<br><br>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.<br>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:**<br>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.<br><br><br>**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.<br>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<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>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<br>Coordinador de Calidad | MARCELA TOLOZA PORTILLA<br>Directora de calidad | STHEPHANE CARRILLO<br>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.**




IMPRESIÓN 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.

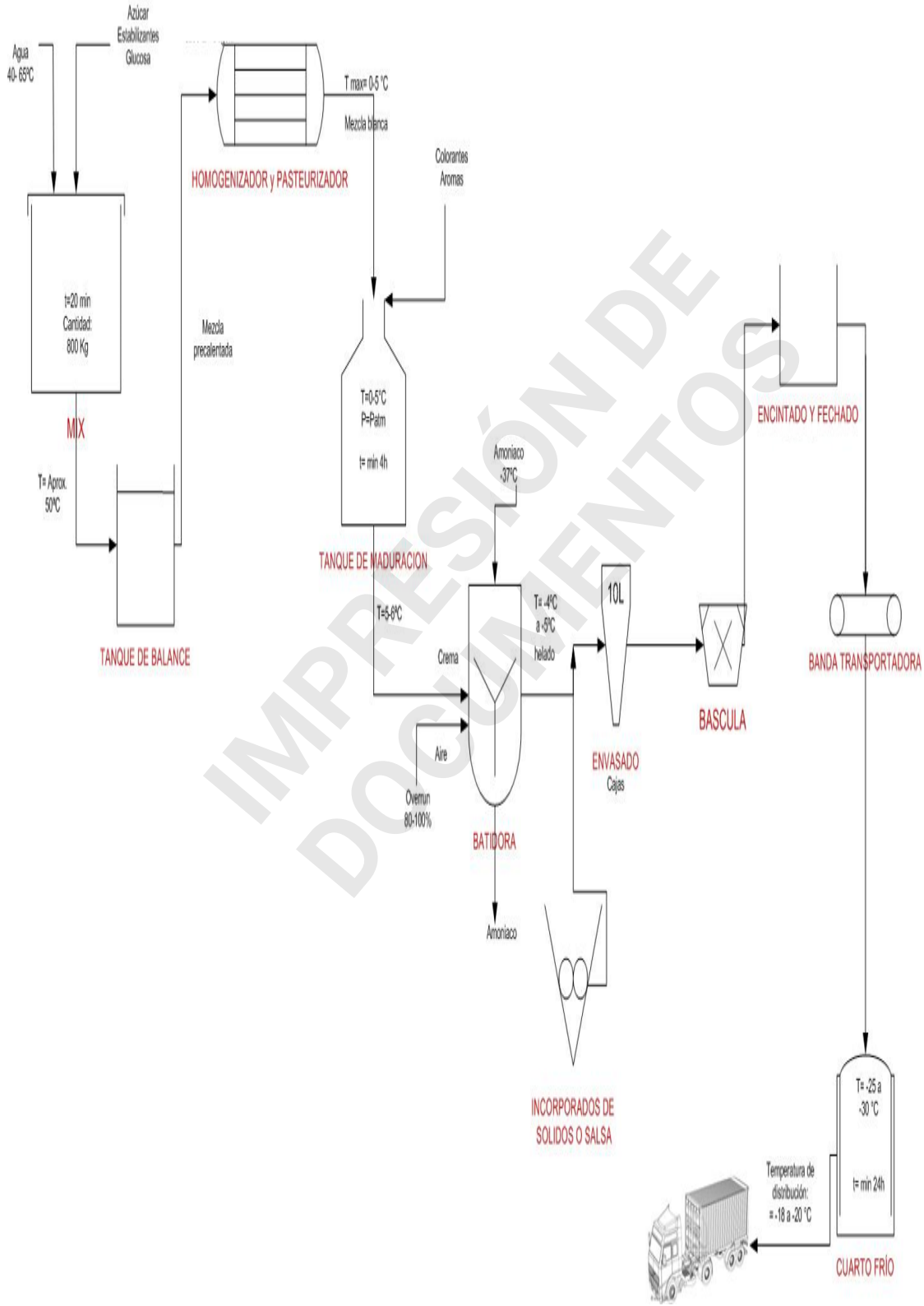
**Métodos de distribucion**

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

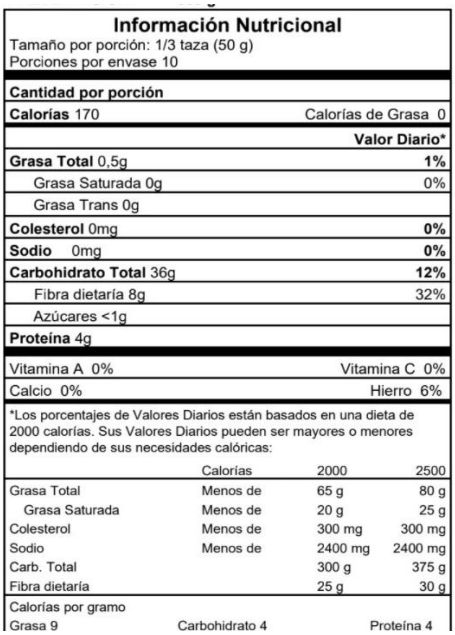
**Lectores orden nutricional**

Helados-Todo Helados

IMPRESIÓN DE DOCUMENTOS

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

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **CEBADA PERLADA**<br> |
| **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<br>**NSA-001409-2016** |
| **CUMPLIMIENTO LEGAL** | RESOLUCIÓN 2674 DE 2013<br>RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES** | Sabor: Característico<br>Color: Café<br>Olor: Característico |

<table>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</td><td>

<table>
<tr><td colspan="4">Información Nutricional<br>Tamaño por porción: 1/3 taza (50 g)<br>Porciones por envase 10</td></tr>
<tr><td colspan="4">Cantidad por porción</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calorías 170</td><td colspan="2">Calorías de Grasa 0</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>Valor Diario*</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Total 0,5g</td><td>1%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Saturada 0g</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Trans 0g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Colesterol 0mg</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sodio 0mg</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Carbohidrato Total 36g</td><td>12%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra dietaría 8g</td><td>32%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Azúcares <1g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Proteína 4g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Vitamina A 0%</td><td colspan="2">Vitamina C 0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calcio 0%</td><td colspan="2">Hierro 6%</td></tr>
<tr><td colspan="4">*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:</td></tr>
<tr><td></td><td>Calorías</td><td>2000</td><td>2500</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td>Menos de</td><td>65 g</td><td>80 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Saturada</td><td>Menos de</td><td>20 g</td><td>25 g</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>Menos de</td><td>300 mg</td><td>300 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>Menos de</td><td>2400 mg</td><td>2400 mg</td></tr>
<tr><td>Carb. Total</td><td></td><td>300 g</td><td>375 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaría</td><td></td><td>25 g</td><td>30 g</td></tr>
<tr><td colspan="4">Calorías por gramo<br>Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>Aeróbios Mesófilos: (200000-300000) = 410<br>Bacillus Cereus: (700-1000) = < 100<br>Coliformes Totales: (N.E) = 4<br>Coliformes Fecales: (< 3) = < 3<br>Mohos y Levaduras: (3.000-5.000) = 60<br>Staphylococcus aureus c.p: (< 100) = < 100</td></tr>
<tr><td>FORMA DE CONSUMO</td><td>Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción sin importar el uso que se le dé al producto.<br>Usos: Sopas.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</td><td>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:<ul><li>500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg.</li></ul></td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL ESPERADA</td><td>Está definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas, en lugares frescos y secos.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN</td><td>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.</td></tr>
</table>

|  | **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 S.A.

# 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: **RSIAZ16M00291**

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 períodos 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** | Azucar Blanco Especial NTC 2085 |
| **NOMBRE QUÍMICO** | Sacarosa alfa-D-glucopiranósil- 1-2 beta-D-fructofuranosido |
| **NOMBRE COMÚN** | Sacarosa - Azúcar común, caramelo de roca, Saccharum |
| **FÓRMULA 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, persevantes 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 , QUMICAS 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 ni inhibidores microbianos y debe estar en conformidad con los limites establecidos en las diferentes regulaciones, normas fitosanitarias |
| **FÍSICAS** | Producto sólidos, Cristalizado, color blanco solubles en agua, sabor dulce.<br>Libre de cualquier material extraño:bagazo, piedras, partículas metálicas que degraden las características físicas o sean peligrosas para el consumo humano. |

**4. MÉTODOS 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, 918g 5 kg, 7 kg embalados 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 Mayagüez S.A No debe reproducirse sin aprobación del Jefe de Gestión integral. Cualquier copia fisica o magnética sin firmas de aprobación se considera NO CONTROLADA, excepto la publicada en NOVA

## 6. ROTULADO

Además 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 se 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 Dietaría | | 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 pueden afectar sus propiedades organolépticas

*Cuando se el azúcar se estiba se debe garantizar la protección del nivel mas bajo del arrume.
*No se deben usar montacargas a gasolina o diesel en las aéreas 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 linea industrial se determina una vida util de 2 años o de acuerdo a requerimientos especificos del cliente lo cual se establece en el REC (Requisitos especificados por el cliente).*

Para las presentaciones de empaquetado familiar (400, 500, 600, 918, 1000, 2500, 5000 y 7000g) no lleva fecha de vencimiento marcada en la bolsa. Sólo se coloca, cuando el cliente lo requiere.

## 9. USO PREVISTO

| | |
|---|---|
| **Usuarios** | Destinado al público en general. No apto para personas diabèticas. |
| **Manipulación esperada** | Producto endulzante natural para consumo directo<br>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 farmaceutica de consumo humano.<br><br>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 sólo 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 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

## 11. CRITERIOS DE ACEPTACION

### 11.1 ESPECIFICACIONES DEL MATERIAL

Parámetros según NTC 2085 de 2018. Para clientes, están 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Familiar | | 50 kg | | |
| | | Mín | Máx | Mín | Máx | |
| **QUÍMICAS** | | | | | | |
| Polarización | °Z a 20°C | 99.6 | - | 99.6 | - | Mín 99.6 |
| Humedad | % | | 0.06 | | 0.06 | Máx 0.06 |
| Color | A 420 nm, 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 conductimétricas | 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 (Filtración por membrana)** | | | | | | |
| Recuento Bacterias Aerobias Mesófilas | UFC/10 g | 250 | 550 | 250 | 550 | Máx 550 |
| Recuento de Coliformes Totales | UFC/10 g | 0 | 50 | 0 | 50 | Máx 50 |
| Recuento de Escherichia coli | UFC/10 g | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Recuento de Levaduras | UFC/10 g | 60 | 150 | 60 | 150 | Máx 150 |
| Recuento de Mohos | UFC/10 g | 5 | 15 | 5 | 15 | Máx 15 |

## 12. PLAN DE MUESTREO

Aplicar el plan de Inspección y Ensayo Fabricación de Azúcar. CCA-tbl-002
Inspeccion y ensayo programde microbiologia CCA-tbl-015

## 13. REQUISITOS LEGALES Y OTROS

NTC 2085 Industria Alimentaria Azucar Blanco Especial
Resolución 2674 de 2013 Requisitos Sanitarios en la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización de alimentos.
ISO 22000 sistemas de gestion de inocuidad de los alimentos
Resolucion 683 de 2012 Empaques plasticos
Resolución 834 de 2013 Empaques papel
Decreto 60 de 2002 Normas Aplicacion del sistema de Analisis De Peligros y Puntos De Control Critico- HACCP
Codex Alimentarius Stant 212
Resolucion 333 de 2011 Normas sobre rotulado o etiquetado 2011
Resolucion 5109 del 2005 Rotulado
Resolución 2014022808 del 2014 Ensayos de migración y verificación del cumplimiento de los limites de migración total y especifica de materiales plasticos
Resolución 719 del 2015 Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud publica.

## 14. ASPECTOS DE SEGURIDAD

| | |
|---|---|
| **ESTABILIDAD** | Estable.<br>Combustible.<br>Incompatible con agentes oxidantes fuertes<br>Hidrolizable por ácidos diluidos y por invertasa |
| **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 | Enjuagar con abundante agua durante varias 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 flamas, chispas y aéreas calientes |
| METODO DE MITIGACIÓN: | 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.<br>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 max 99,6%<br>En las marcas se incluyen las otras presentaciones de marcas propias<br>Se actualizan propiedades físicas y químicas los análisis de metales pesados cobre y plomo de acuerdo a especificación PRO-esp-009. |
| 2 | 2012-04-05 | Se cambian datos de recuento de mohos y levaduras para crudo familiar de <2000 a <100 se cambia recuento de bacterias meso filas aerobias de 5000 a <200 |
| 3 | 2012-08-24 | Se elimina la marca Doña Pura y se realizo modificación de los parámetros microbiológicos de azúcar crudo |
| 4 | 2012-09-18 | Se elabora una ficha tecnica para cada tipo de azúcar (NTC 607, NTC 611, NTC 2085). Se cambia el nombre de ficha tecnica de azúcar por "Azucar Blanco Especial NTC 2085 GFA-fch-002" |
| 5 | Diciembre de 2012 | "la información correspondiente para azúcar NTC 611 y NTC 607 se encuentra en las fichas GFA-fch-001 y GFA-fch 003 respectivamente.<br>**Se incluye:**<br>Numeral 2. Atributos intrínsecos del producto<br>Numeral 3. Aditivos alimentarios<br>Mercado de Destino<br>Numeral 9. instrucciones de etiquetado, se incluye normas soportes del Codex, y la resolución 5109 y 333.<br>Numeral 12. se amplia descripción<br>se incluyen dos poseedores<br>**Se elimina:** referencia al procedimiento interno ítem 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<br>Numeral 9.uso previsto, usuarios, uso no previsto y manipulación esperada<br>Numeral 13 requisitos legales y otros<br>Numeral 2 dentro de descripción del producto aditivos alimentarios, contaminantes, alérgenos<br>Numeral 12 Plan de Muestreo<br>Se reemplaza GFA-fch-002 quedando como GFA-ftp-002 |
| 7 | Febrero 2014 | Se modifica<br>Uso previsto<br>Especificaciones del material anexando parametro de sulfitos |
| 8 | 2016/03/11 | Se inluye en el capitulo 13 de Requisitos legales y otros las RES 2674 del 2013, 0834 del 2013, 2014022808 del 2014 y la 719 del 2015 aplicables al producto y el en capitulo 8 de vida util del producto, se incluyen las presentaciones familiares.<br><br>Se cambia el nombre con los nuevos responsables de los cargos del director división control calidad (Antes María Del Carmén Aguirre - Ahora Olga Patricia Izquierdo) y el gerente de fabrica (Antes Luis Fernando Millán - Ahora Mauricio Rivera).<br><br>Se cambia el nombre del Jefe de servicio al cliente antes Armando Rada - Ahora Calos Enrique Orozco, 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<br>Se cambia el nombre del nuevo responsable de la aprobaciòn (Antes Mauricio Rivera - Ahora Jhon Jairo Ortiz) |
| 10 | Enero 2019 | Se actualizan parámetros microbiológicos y fisicoquímicos según version actualizada de la NTC 2085 de 2018-05-23 . Se modifica cargo de Analista de Gestión de Calidad y Ambiental por el de Analsita de Gestión integral y el nombre de la persona.<br>Se ajusta el item de vida util |

**18. POSEEDORES DEL DOCUMENTO**

| Copia No. | Nombre | Cargo |
|---|---|---|

Este documento no se distribuye. Disponible en NOVA

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

Analista Gestión Integral: María del Mar Cárdenas

Este documento es propiedad de Mayagüez S.A No debe reproducirse sin aprobación del Jefe de Gestión integral. Cualquier copia fisica 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.<br>Requisitos generales:<br>Es fabricada a partir de granos de avenas sin cáscara, sanas y limpias, libres de signos de infestación y /o contaminación de roedores.<br>Producto alimenticio obtenido por la molturación y clasificación por granulometría de granos de avena sin cáscara, sana y limpia.<br>Las hojuelas presentan un color crema, ligereamente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada.<br>Los residuos de plagicidas no deben exeder las tolerancias establecidas por la comisión del codex alimentarius<br>En la elaboración no se permite el uso de conservantes<br>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.<br>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.<br>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.<br><br>**PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.**<br>**Parámetros** / **N = 5**<br>Mesofilos aerobios y anaerobios<br>Termófilos aerobios y anaerobios / Ausencia en prueba esterilidad comercia.<br><br>Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. |

| | |
|---|---|
| **Requisitos Específicos** | **Requisitos nutricionales:** No aplica<br><br>**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.<br><br>**Almacenamiento**: Conservar en un ambiente fresco y seco.<br><br>**Vida Útil:** El producto tiene una vida útil de 4 años.<br><br>**Certificación HACCP:** Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MAG-INP-2017-0823-OF.<br>**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.<br>**Empaque Secundario:** Caja de cartón corrugado x 48 latas:<br>**Rotulado:** De acuerdo al requerimiento del cliente. |
| **Porción recomendada** | La deseada por el consumidor final |
| **Requisitos legales y reglamentarios aplicables** | Norma INEN NTE -184<br>Codex STAN- 70 - 2013<br>Reglamento CE 221/2002<br>Reglamento CE 1881/2006<br>Reglamento CE 2073/2005<br>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:<br>PUERTOMAR S.A<br>CONTROL DE CALIDAD<br>FIRMA AUTORIZADA<br>CONTROL DE CALIDAD | APROBADO POR:<br>PUERTOMAR S.A<br>FIRMA AUTORIZADA<br>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<br>Pallets de madera |
| Tipo de marcación | Marcado con tinta indeleble en envase |
| Identificación de lote | 1°: L: Lote, F:<br>2°: L: Lomos, R: Rallado, T: Trozos, V: Vegetales.<br>3°: 1: Aceite de soya, 2: Aceite de girasol, 3: Aceite de oliva, 4: Agua<br>4°: Y: Yellowfin,S: Skip Jack, B: Bigeye<br>5°: Dia Juliano |

**RICARDO ELEAZAR MATIZ**

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

GRANOS Y CEREALES
LA PERLA

## ARVEJA AMARILLA

| | |
|---|---|
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS | DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS COMO PRODUCTO LIBRE DE INFESTACIÓN DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS U OTRAS PLAGAS DAÑINAS AL GRANO EN CUALQUIERA DE LOS ESTADOS BIOLÓGICOS(LARVA, PUPA O ADULTO)O INFECTADOS(PRESENCIA DE MOHOS O LEVADURAS), ENTRE LOS CUALES ENCONTRAMOS: COLIFORMES TOTALES: MENOR A 1000 NMP/g. E.COLI POR GRAMO : MENOR A 3 NMP/g. NO DETECCION DE SALMONELLA. |
| METODO DE ENSAYO QUE SE LLEVA A CABO EN EL LABORATORIO Y NORMA PARA REALIZAR LOS ANALISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS. | MÉTODO NTC791 NORMA TECNICA COLOMBIANA. DE ACUERDO A LA LEGISLACION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN CONCORDANCIA CON LAS ESPECIFICACIONES SEGUN INVIMA |
| 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. ENVASADO DE LA MATERIA PRIMA Y SELLADO DEL MISMO. 4. CONTROL DE CALIDAD DEL PESAJE POR LIBRA 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 Y ROTULADO | REEMPACADO EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE ENTRE 2.0-3 CUMPLIENDO CON EL ETIQUETADO NTC 1792 Y LA RESOLUCION INVIMA 05109 DE 2005 |
| FECHA DE EXPIRACIÓN | VIGENCIA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE DEL PRODUCTO |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (TAMAÑO POR PORCIÓN 60 GRAMOS) | |

| PARAMETRO | VALOR DIARIO |
|---|---|
| GRASA TOTAL | 3% |
| GRASA SATURADA | 0% |
| SODIO | 0% |
| COLESTEROL | 0% |
| CARBOHIDRATOS | 12% |
| FIBRA DIETARIA | 60% |
| PROTEÍNAS | 15g |
| VITAMINA A | 2% |
| VITAMINA C | 2% |
| CALCIO | 4% |
| HIERRO | 15% |

| | |
|---|---|
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Almacenar a temperatura ambiente, evitar lugares húmedos, que puede llevar a generar deterioro, infestación o contaminación microbiológica. Se debe tener en cuenta que el almacenamiento de los productos se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60cm con respecto a las paredes y disponerse sobre pales o tarimas limpias y en buen estado elevadas del piso por lo menos 15cm, de manera que se permita la inspección, limpieza y desinfección si es el caso. Realizar inspecciones en ambientes, para tener en cuenta la periodicidad con que se deben realizar las fumigaciones y demás controles, con el fin de que no se llegue a contaminar el producto de plagas o cualquier otro agente químico, físico o microbiológico. |

GRANOS Y CEREALES
LA PERLA

# ARVEJA AMARILLA

| | |
|---|---|
| NOMBRE DE LA EMPRESA | JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS |
| NOMBRE DEL FABRICANTE | JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS |
| NIT | 17,150,081 |
| PERMISO SANITARIO | EXCENTO DE REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA |
| DIRECCIÓN Y TELEFONO FABRICANTE | BOGOTÁ, COLOMBIA. BODEGA 9 LOCAL 3. CORREO ELECTRÓNICO: jfpabonlaperla@gmail.com |
| FECHA DE ELABORACIÒN | ENERO 10 DE 2019 |

| VARIABLES A EVALUAR | DESCRIPCIÓN | |
|---|---|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | ARVEJA AMARILLA COLOR UNIFORME 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 Y 460 GRAMOS | |
| REGISTRO SANITARIO | NO APLICA | |
| DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO | CONJUNTO DE GRANOS PROCEDENTES DE CUALQUIER VARIEDAD DE LOS GÉNEROS PISUM SATIVUM L. ARVEJA AMARILLA PARA CONSUMO HUMANO. | |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | FORMA ESFÉRICA CON LEGUMENTOS EXTERNOS DE COLORES GENERALMENTE UNIFORMES AMARILLO, DE LOS CUALES EL 97% MÍNIMO QUEDA RETENIDO POR UNA CRIBA CON ORIFICIOS CIRCULARES DE 6,35 mm. PRODUCTO NATURAL SIN PRECERVATIVOS Y/O ADITIVOS. HUMEDAD MAXIMA 14%. | |
| COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DETALLADA - INGREDIENTES | PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETAL EN CRUDO. | |
| ALERGENOS Y POSIBLES TRAZAS DE ALERGENOS | EXENTO DE GLUTEN | |
| INSTRUCCIONES DE CONSUMO | UNA VEZ ABIERTA LA UNIDAD DEBERÁ CONSERVARSE CERRADA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.<br>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 ESTIRILIZA EL ALIMENTO. | |
| PROPIEDADES NUTRICIONALES A DESTACAR | DE FÁCIL Y RAPIDA PREPARACIÓN. BAJOS EN GRASA. BAJOS EN SODIO. ALTOS EN FIBRA. LIBRES DE COLESTEROL.ALTA FUENTE DE PROTEÍNAS Y MINERALES | |
| RELACIONE LOS PROVEEDORES Y EL ORIGEN DE CADA MATERIA PRIMA | PROVEEDOR DE CANADA | |
| IDENTIFICACIÓN DEL LOTE | TENIENDO EN CUENTA La Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social SE IDENTIFICA EL LOTE SEGÚN DÍA, MES Y AÑO DE FABRICACIÓN. LA LETRA "L" ESTA ACOMPAÑADA DEL CÓDIGO CORRESPONDIENTE A LA FECHA MISMA DE ENVASADO SEGÚN DÍA, MES Y AÑO. | |
| CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN | RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 - RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 - RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 - RESOLUCIÓN 16379 DE 2003 - RESOLUCIÓN 333 DE 2011 | |
| CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS | PARAMETRO | % MAXIMO EN MASA |
| | COLOR | AMARILLO PÁLIDO |
| | SABOR | CARACTERÍSTICO |
| | OLOR | PROPIO DEL PRODUCTO |
| | TEXTURA | DURA |
| | CONTRASTE COLOR | 1% |
| | PARTIDOS | 1% |
| | DAÑADOS | 1% |
| | HUMEDAD | Máx 13% |
| | IMPUREZAS | Máx 0.1% |

## CARACTERISTICAS

### NUTRICIONALES

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

| Cantidad por porción | |
|---|---|
| **Calorías** 230 | |
| | **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 |

| | |
|---|---|
| **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.<br><br>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 selle resistente. |

**DIMENSIONES DE CONSUMO (con producto)**

| Contenido neto (g) | Frente (cm) | Profundo (cm) | Alto (cm) | Unidad de presentación | Código de barra EAN-UCC-13 |
|---|---|---|---|---|---|
| 250 | 15,8 | 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 | 23,0 | 12,5 | 3,5 | gramos | 770 1024 001 280 |
| 1.000 | 23,0 | 14,5 | 3,5 | gramos | 770 1024 000 023 |
| 2.500 | 29,5 | 22,0 | 5,0 | gramos | 770 1024 000 269 |
| 3.000 | 33,0 | 22,5 | 5,5 | gramos | 770 1024 000 030 |
| 5.000 | 35,0 | 23,5 | 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 | Código 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 000 027 |
| 2.500x6 | 43,5 | 28,5 | 16,5 | gramos | 5770 1024 000 264 |
| 3.000x5 | 44,0 | 32,0 | 16,5 | gramos | 3770 1024 000 031 |
| 5.000x3 | 46,0 | 32,5 | 14,0 | gramos | 4770 1024 000 045 |

| | |
|---|---|
| **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<br>e-mail: ricoyrendidor@arrozsupremo.com<br>Web: www.arrozsupremo.com.co |

| FICHA TECNICA DE PRODUCTO | ORGANIZACIÓN ROA FLORHUILA S.A. NIT 891180445 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 Acido 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 671 (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
   RSAD10I01110 Arroz Florhuila con Vitaminas

7. **Características Fisicoquímicas**

| Características | Especificación | Equipo y/o Método |
|---|---|---|
| Grado de Humedad | Máximo: 14% | ES-0019 |
| Grano centro blanco | Máximo: 12% | PR-0056 IN-0242 |
| Grano Yeso | Hasta : 6 % | PR-0056 IN-0242 |
| Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros) | Máximo: 1% | PR-0056 IN-0242 |
| Grado Blancura | 39 - 41 °Kett | PR-0056 |
| Grano Partido | Hasta: 8% | PR-0056 IN-0242 |
| Índice de Pulimento | 95 – 105°Kett | PR-0056 |
| Arroz con Cascara | Máximo 2 en 100 gr | IN-0242 |
| Tipos de contraste | Máximo: 6% | IN-0242 |
| Grano Dañado por Calor | Máximo: 0,1% | PR-0056 IN-0242 |
| Metales Pesados | Máximo: 50 ppm | Absorción atómica (Análisis Externo) |
| Residuos de Plaguicidas | Ausencia | Extraccion con solventes – Cromatografia de gases y HPLC (Análisis externo) |

## 8. Características Sensoriales

| Características | Especificación | Equipo y/o Método |
|---|---|---|
| Aroma | Característico, libre de olores extraños | Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo |
| Apariencia | Grano entero | |
| Color | Blanco | |

## 9. Características Microbiológicas

| Característica | 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) |
| Bacillus 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

| Característica | Especificación | Equipo y/o Método |
|---|---|---|
| Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de insecto) | Ausencia | IN-0242 |
| Impurezas | Máx. 0.1% | IN-0242 |
| Materias extrañas en 1000 gr. | 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

| Información Nutricional | |
|---|---|
| Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g) | |
| Porciones por envase: (*) | |
| **Cantidad por porción** | |
| **Calorías** 180 Calorías de grasa 0 | |
| | Valor Diario* |
| Grasa Saturada 0 g | 0% |
| Grasa Trans 0 g | |
| **Colesterol** 0 mg | 0% |
| **Sodio** 0 mg | 0% |
| **Carbohidratos Totales** 39 g | 13% |
| Fibra dietaria 4 g | 16% |
| Fibra soluble < 1g | |
| Fibra insoluble 3 g | |
| Azúcares 0 g | |
| **Proteína** 4 g | 8% |
| Vitamina A | 20% |
| Vitamina C | 0% |
| Acido Fólico | 15% |
| Hierro | 0% |
| Magnesio | 2% |
| Fósforo | 6% |
| *Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores | |

*Tabla nutricional de Arroz Florhuila con vitaminas*

| Información Nutricional | |
|---|---|
| Porciones por envase: (*) | |
| **Cantidad por porción** | |
| **Calorías** 180 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% |
| **Carbohidratos Totales** 40 g | 13% |
| Fibra dietaria 3 g | 12% |
| Fibra soluble < 1g | |
| Azúcares 0 g | |
| **Proteína** 3 g | 6% |
| Vitamina A | 20% |
| Vitamina C | 0% |
| Calcio | 0% |
| Hierro | 2% |
| Acido Folico | 15% |
| *Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores | |

## 12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

| | Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas | Tipo | Estructura |
|---|---|---|---|
| Empaque | 250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g | Bolsa | Polietileno de baja densidad |
| | 10.000 g – 12.500 g – 25.000 g | Bolsa | Polipropileno |
| | **Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas** | Tipo | **Estructura** |
| Embalaje | • 50 unidades de 250 g<br>• 25 unidades de 500 g<br>• 15 unidades de 1000 g<br>• 8 unidades de 2000 g<br>• 6 unidades de 2500 g<br>• 5 unidades de 3000 g<br>• 3 unidades de 5000 g | Bolsa | Polietileno de media densidad |
| | 10.000 g – 12.500 g – 25.000 g | No se maneja embalaje | |
| | **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 Martin Tel: 3136492820 Granada |
| Km 3 Vía Campoalegre Tel: (8) 873 0066 Neiva | Km 5 Vía Ibagué – Girardot Tel: 2659645 |
| Km 2 Vía Espinal Girardot Tel: (8)2483011 | Km 28 Vía al Sur Tel: (8) 838 07 02 Campoalegre (Huila) |
| Km 3 Vía Acacias Tel: (8) 671 40 80 Villavicencio | Km 9 Vía Espinal - Ibagué Tel: 3153232629 |
| Carrera 3 No 2 - 111 Tel: (8) 623 65 85 Villanueva (Casanare) | |
| www.arrozroa.com / www.florhuila.com | scliente@arrozroa.com / scliente@florhuila.com |

| | | |
|---|---|---|
| Aprobado por:<br>Hernando Rodríguez Rodríguez<br>***Gerente General*** | Aprobado por:<br>Carlos Arturo Azuero<br>***Gerente Operativo*** | Aprobado por:<br>Carolina Lopez<br>***Gerente marca ROA*** |
| Aprobado por:<br>Adriana Carrión<br>***Directora de Gestión Integral*** | Aprobado por:<br>Edgar Moreno Sánchez<br>***Dirección de Investigación y Desarrollo*** | Aprobado por:<br>Gabriel Sierra<br>***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<br>Código: FT-PT-01<br>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.**<br>**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.<br>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. |
| **Características 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.<br>• Aceite extraído de la semilla de soya<br>• Corresponde a aceite puro de soya<br>• El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.1%.<br>• El punto de humo es de 180°C |
| **Características Organolépticas** | Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño. |

Carrera 72 G No 43 – 96 Sur / 7107903 – 7107897
suraceitessa@hotmail.com

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

<table>
<tr><td>Características Fisicoquímicas</td><td>Resolución 2154 de 2012<br><table><tr><th>REQUISITOS</th><th>MINIMOS</th><th>MAXIMOS</th></tr><tr><td>Densidad relativa X°C/agua a 20°C</td><td>0.919</td><td>0.925</td></tr><tr><td>Índice de refracción (ND 40°)</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><tr><td>Índice de yodo (wijs)</td><td>124</td><td>139</td></tr><tr><td>Material Insaponificable g/Kg</td><td colspan="2"><15</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Características Microbiológicas</td><td><table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE MAXIMO</th></tr><tr><td>NMP COLIFORME TOTAL / g</td><td><11</td></tr><tr><td>NMP COLIFORMES FECALES /g</td><td><3</td></tr><tr><td>RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g</td><td><100 UFC</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Presentación Comercial</td><td>Frasco: 120mL, 250mL, 450mL, 500mL, 700mL, 750mL, 800mL, 870mL, 900mL, 1000mL, 2000mL, 2700mL, 2800mL, 3000mL, 5000mL, Garrafa de 18 litros y 20 litros.</td></tr>
<tr><td>Tipo y Características del empaque</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</td><td>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.<br>Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o</td></tr>
</table>

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<br><br>Calidad</td><td>COMERCIALIZADORA FEDEACEITES<br>NIT: 1.016.073.666 – 7<br><br>Permiso Sanitario Número PSA-001560-2018<br><br>Aceite de soya cumple NTC 254<br>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<br>• Corresponde aceite puro de soya<br>• 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<br>x=20ºC</td><td>0,925<br>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**<br><br>**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.<br>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<br>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<br>20050389 |
| 5. Ingredientes | Materia prima: Pescado Atún<br>Especie: Thunnus Albacares<br>Líquidos de cobertura: Agua<br>Sal<br>**COMPOSICION:**<br>Atun (Thunnus Albacares): 66%<br>Agua 32%<br>Sal 2%<br>**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<br>Tipo de producto:<br>Marca:<br>Importador:<br>Ingredientes:<br>Contenidos nutricional para los importadores o marcas que lo requieran<br>Registro sanitario: |
| 9. Indicaciones en la tapa | Lote<br>Fecha de Elaboración<br>Fecha de Vencimiento. |
| 10. Características del producto final. | **Organoléptico:**<br>Color: característico de la especie.<br>Olor: característico de la especie<br>Textura: firme<br>**Físico-químico:**<br>pH: 5-6<br>Histamina: menor o igual a 1.5 mg%<br>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<br>Codex STAN-119-1981, Rev 1-1995<br>Reglamento CE 221/2002<br>Reglamento CE 1881/2006<br>Reglamento CE 2073/2005<br>Fichas técnicas de clientes |

**DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD**

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