| | | |
|---|---|---|
|  | **FICHA TECNICA**<br><br>**QUESO DOBLECREMA** | **RTYF-5871** |

| **FECHA:** | **ELABORO:** | **REVISO:** | **APROBO:** | **Versión:** |
|---|---|---|---|---|
| **ENERO 2018** | **ANDREA VARGAS** | **DAVID VELANDIA** | **GERENTE GENERAL JULIAN TORRES** | **01** |

- **NOMBRE**
  - Queso Fresco, Semi graso, Semi blando Tipo Doble crema.

- **REGISTRO SANITARIO**
  - RSAE02127203.
- **DESCRIPCION**
  - Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo, seguido de hilado eliminando completamente el lactosuero.

- **COMPOSICIÓN**
  - Leche entera, cuajo (coagulante) y sal.

- **CARACTERISTICAS SENSORIALES**
  - Sabor característico
  - Color blanco crema
  - Textura sólida, semi blando
  - Aroma característico.
- **CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS**
  - Grasa en extracto seco g/100g 16-20
  - Humedad 60-62 %
  - PH 5.0 a 5.5

- **CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**
  - Recuento de Coliformes Totales < 10 ufc/ml

    Recuento de Coliformes Fecales AUSENCIA.

    Recuento Hongos y Levaduras < 200 ufc/ml

    Staphilococcus coagulasa positiva < 100 ufc/ml

    Salmonella /25 g AUSENCIA

- **CARACTERISTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO**
  - Se realiza filtración, acidificación, aplicación de cuajo, fundir, hilar y moldeo.

- **FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES**
  - Para consumo de niños, adultos y en preparaciones de alimentos.

- **EMPAQUE Y PRESENTACIONES**
  - Bolsa plástica termo sellada.
  - Bloque por 5 libras.
  - 400 gramos.

- **VIDA UTIL ESPERADA**
  - 30 días después de la fecha de fabricación mantenido a temperatura de refrigeración.

- **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA**
  - Consérvese refrigerado una vez abierto, consumase en el menor tiempo posible.

- **CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.**
  - Control de temperatura de refrigeración durante todo el proceso de transporte distribución y exhibición, control de rotación y fecha de vencimiento en cuartos fríos y supermercados.

**FICHA TECNICA DE YOGURT**



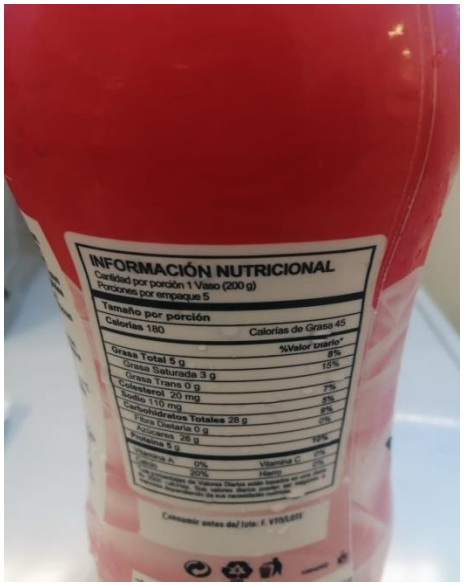




| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | **YOGURT** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **YOGURT ENTERO SABORES FRESA** |
| **Calidad** | - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las normas técnicas colombianas referenciadas en la misma.<br>- Cumplir la NTC 805<br>- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>- Cumplir con la resolución 2310 de 1986 |
| **Generalidades** | **Descripción física:**<br><br>- Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de lactobacilos vulgarices y estreptococos termopilas, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.<br>- Sabores a fresa, melocotón, guanábana o mora.<br>**Ingredientes mínimos:**<br><br>Leche entera higienizada, azúcar, saborizantes idéntico al natural y/o artificiales permitidos, cultivo láctico especifico, colorantes artificiales permitidos. |
| **Requisitos generales** | - Sabor: ligeramente ácido, dulce y correspondiente al declarado.<br>- Olor: correspondiente al sabor declarado.<br>- Color: correspondiente al sabor declarado.<br>- Textura: consistencia suave, homogénea y semi fluida.<br>- Se permite la presencia de estabilizantes y espesantes |

<table>
<tr><td></td><td>– Se permite la adición de trozos de frutas, correspondiente al sabor declarado.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
Características Fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Entero</th></tr>
<tr><td>Materia grasa %m/m</td><td>Min.2.5</td></tr>
<tr><td>Proteína láctea % m/m</td><td>2.6</td></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m, mínimo</td><td>0.60</td></tr>
<tr><td>Prueba de fosfatasa</td><td>Negativa</td></tr>
</table>
Características microbiológicas:
<table>
<tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Ufc de coliformes totales, /g 30 C</td><td>3</td><td>20</td><td>93</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Ufc de coliformes fecales, /g 45 C</td><td>3</td><td><3</td><td>----</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr>
</table>
n = número de muestras que se van a examinar.<br>
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.<br>
m = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.<br>
c = número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y m.<br><br>
Aporte nutricional mínimo por 100 g<br>
Calorías: 105 kilocalorías<br>
Proteína: 2,6 gramos<br>
Grasas: 2.5 gramos
</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| | Carbohidratos: 33 gramos |
| **Empaque y rotulado** | - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.<br>- Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Conservación y Almacenamiento** | - La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en refrigeración entre 0°C a 4°C.<br>- Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.<br>**Transporte**<br>- Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente.<br>- La temperatura de transporte para los productos refrigerados no debe ser mayor de 4°C.<br>- Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles |
| **Presentación** | Vaso de poli estireno de 1000 gramos. |
| **Vida Útil** | 20 días desde el momento de la entrega. |



**FICHA TECNICA DE HELADO**




| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | HERLADO COLOMBINA |
| **Nombre Comercial del Producto** | **HELADO** |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las normas técnicas colombianas referenciadas en la misma.<br>– Cumplir con la NTC 1239: Helado.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Cumplir con la Resolución 1804 de 1989 |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br><br>Es el producto lácteo higienizado, obtenido a partir de una mezcla de grasa, proteínas de la leche, frutas, edulcorantes, colorantes y saborizantes.<br><br>Sabores surtidos: Mandarina, ron con pasas, chocolate, vainilla, fresa, arequipe.<br>**Ingredientes mínimos:**<br><br>– Leche entera, grasa vegetal, edulcorantes, colorantes, saborizantes artificiales. |
| **Requisitos** | – Sabor: Correspondiente al sabor declarado.<br>– Olor: Correspondiente al sabor declarado. |

<table>
<tr><td>generales</td><td>– Color: Correspondiente al sabor declarado.<br>– Textura: Cremosa, suave al paladar, sin grumos o fragmentos de hielo.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características Fisicoquímicas:<br><br>
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th></tr>
<tr><td>Grasa total % m/m</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Grasa Láctea, % m/m</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos % m/m</td><td>11</td></tr>
<tr><td>Sólidos totales % m/m min.</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Proteína láctea % m/m min.</td><td>2.5</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa</td><td>Negativo</td></tr>
</table>
<br>Características Microbiológicas:<br><br>
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th></tr>
<tr><td>Grasa total % m/m</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Grasa Láctea, % m/m</td><td>8</td></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos % m/m</td><td>11</td></tr>
<tr><td>Sólidos totales</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Proteína láctea</td><td>2.5</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa</td><td>Negativo</td></tr>
</table>
<br>n = Número de muestras que se van a examinar.<br>m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.<br>M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.<br>c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.<br><br>Aporte nutricional mínimo por 100 g<br>Calorías: 205 Kilocalorías<br>Proteína: 2.5 Gramos<br>Grasas: 8 Gramos<br>Carbohidratos: 20 Gramos</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| **Empaque y rotulado** | – El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto<br>– Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.<br>– Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Conservación y Almacenamiento** | – La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en congelación a-18°C o inferior.<br>– Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.<br>**Transporte**<br>– Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termo king, con concepto sanitario favorable vigente.<br>– La temperatura de transporte para los productos refrigerados no debe ser inferior de -8°C.<br>– Cumplir con la Normatividad para transporte de alimentos fácilmente corruptibles |
| **Presentación** | – Producto empacado en tambor plástico de 1000 gramos o vaso plástico por 45 gramos. |
| **Vida Útil** | – 30 días desde el momento de la entrega. |



# FICHA TECNICA CREMA DE LECHE

| Fecha: | Código | Versión: | Revisado por: | Elaborado por: |
|---|---|---|---|---|
| Febrero 2022 | DC-PR-FT-01 | 2 | Productos Deli Cream FH SAS | Solutions Food Group S.A.S |

**IDENTIFICACION**

| | |
|---|---|
| **Producto** | Crema de leche semi entera |
| **Denominacion Tecnica** | Crema de leche semi entera |
| **Registro Invima INVIMA:** | RSA-0010691-2020 |
| **Clasificación** | Producto terminado |
| **Vida Util** | 21 dias |
| **Indicaciones** | Grado alimenticio |
| **Ingredientes** | Crema de leche semi entera higienizada, estabilizante (carragenina 407 a), estabilizante (citrato de sodio). |
| **Descripción** | Producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos especificos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida.<br><br>*Con base en su contenido en grasa se describe como Semi Entera. |

**CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO**

| | |
|---|---|
| **ESPECIES** | |
| Nombre común | Crema de leche semi entera |
| **DESCRIPCIÓN** | |
| Es el producto pasteurizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos | |
| **ALÉRGENOS** | Leche |
| **PRESENTACION** | |
| Presentación comercial | Empaque x 125 g<br>Empaque x 250 g<br>Empaque x 500 g<br>Empaque x 1000 g<br>Empaque x 2500 g<br>Empaque x 5000 g |

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

| CARACTERISTICA | ESPECIFICACION | EQUIPO / METODO |
|---|---|---|
| Sabor y olor | Característico | Análisis sensorial |
| Color | Levemente Amarillo | Análisis sensorial |
| Textura | Suave | Análisis sensorial |
| Aspecto | Brillante homogénea | Análisis sensorial |

**CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS**

| CARACTERISTICA | UNIDAD | ESPECIFICACION | EQUIPO / METODO |
|---|---|---|---|
| Materia Grasa | % | 18.0 | Gerber |
| Sólidos lácteos no grasos | % m/lm, mínimo | 7.0 | |
| Acidez como ácido láctico | % m/m, máximo | 0.25 | |
| Indice de Reicher Meissel | P/N | 22-32 | |

# FICHA TECNICA CREMA DE LECHE

| Fecha: | Código | Versión: | Revisado por: | Elaborado por: |
|---|---|---|---|---|
| Febrero 2022 | DC-PR-FT-01 | 2 | Productos Deli Cream FH SAS | Solutions Food Group S.A.S |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fosfatasa | P/N | Negativa | Hidrolisis |

**CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**

| CARACTERISTICA | ESPECIFICACION | EQUIPO / METODO |
|---|---|---|
| Recuento de Coliformes Totales | <75 | NMP/g |
| Recuento de Coliformes Totales | <3 | NMP/g |
| Recuento de Hongos | < 100 | Recuento en placa |
| Recuento de Levaduras | < 100 | Recuento en placa |
| Estafilococos coagulasa positivos/g | < 100 | Petrifilm / Tecnica Tradicional |
| Salmonella/25g | Ausente | Reveal / Tecnica Tradicional |

**CARACTERISTICAS DE PROCESO**

| CARACTERISTICA | ESPECIFICACION |
|---|---|
| Peso | Acorde a lo declarado, **Referencia** : Resolución 5109 2005 |
| Hermeticidad en empaque | Total |
| DEFECTOS EN EL PRODUCTO | |
| Putrefacción | Ausente |
| Exceso de humedad interna | Ausente |
| Exceso de acidez | Ausente |
| Moho | Ausente |

**INSTRUCCIONES PARA EL USO**

Para su conservación este producto debe mantenerse en un rango de temperatura de 0 ºC a 4 ºC
Manteniendo el empaque original, extraer la porción y utilizar de acuerdo al fin predestinado.
Una vez desempacado debe ser manejado a bajas temperaturas y/ o ser utilizado de inmediato.
Consumir a temperatura ambiente.

**FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES**

Producto listo para consumir.
Consumidores en general de todas las edades, a partir de 4 años de edad.
**Contiene leche***

**ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE**

| | | |
|---|---|---|
| Empaque primario | Tipo | Plastico |
| | Material | Polipropileno |
| | Rotulado | Cumplimiento de legislación vigente |

**RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO Y ALMACENAMIENTO**

# FICHA TECNICA CREMA DE LECHE

| Fecha: | Código | Versión: | Revisado por: | Elaborado por: |
|---|---|---|---|---|
| Febrero 2022 | DC-PR-FT-01 | 2 | Productos Deli Cream FH SAS | Solutions Food Group S.A.S |

El producto debe mantenerse a una temperatura de 0 ºC a 4 ºC.
Evitar el contacto directo con los rayos solares o cualquier otra fuente de calor.
Evitar contacto con cualquier tipo de contaminación ya sea física, química o microbiológica (detergentes, plaguicidas, condimentos, productos perfumados, entre otros).
Evitar los daños físicos al producto.
Rotar las existencias periódicamente.

**CONDICIONES DEL TRANSPORTE**

Vehículo refrigerado a temperatura de 0°C a 4°C, en correcto estado de limpieza y desinfección.
Vehículo ausente de plagas (o rastros de ellas) y en perfecto estado de limpieza.

**Información nutrimental por 15 gramos (1 cucharada) (cálculos basados en datos bibliográficos)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| VALOR ENERGÉTICO CALORIAS | 25 | AZUCARES 0g | |
| | VALOR DIARIO* | PROTEINA Og | 0% |
| GRASA TOTAL 3g | 5% | VITAMINA A. | 2% |
| GRASA SATURADA 2g | 10% | VITAMINA C. | 0% |
| COLESTEROL 0 mg | 0% | CALCIO | 0% |
| SODIO 10 mg | 0% | HIERRO | 0% |
| CARBOHIDRATO TOTAL 0g | 0% | | |
| FIBRA DIETARIA 0g | 0% | | |

**Observaciones**

1. El envase cerrado no requiere refrigueración. Después de abierto manténgase refriguerado y consumir en el menor tiempo posible.
2. Contiene leche y soya, puede contener gluten.

# LECHE CONDENSADA AZUCARADA DESCREMADA INSTITUCIONAL

| | |
|---|---|
| **PROVEEDOR** | PRODUCTOS LA CARRETA LTDA. |
| **DESCRIPCION** | Producto obtenido mediante la deshidratación parcial de una mezcla de leche y sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco, azúcar extrablanco o azúcar moreno), mezclado y concentrado en un evaporador vertical hasta 71°brix. |
| **REGISTRO SANITARIO** | RSAE02I29404 |

## A - MATERIAS PRIMAS / FORMULACIÓN / EMBALAJES / VIDA UTIL DE PRODUCTO/ALERGENOS

| N° | Ingredientes, Aditivos |
|---|---|
| | Descripción |
| 1 | Leche Liquida |
| 2 | Azúcar |
| 3 | Leche descremada en polvo |
| 4 | Edulcorante (Glucosa) |
| 5 | Regulador de acidez (Citrato de sodio) |
| 7 | Conservante (Benzoato de sodio) |
| 8 | Conservante (Sorbato de potasio) |

| No. | Descripción del Envase |
|---|---|
| 1 | Envase Material PEAS por 280 gramos |
| 2 | Envase Material PEAD por 1300 gramos |
| 3 | Envase Material PEAD por 2700 gramos |
| 4 | Envase Material PEAD por 5300 gramos |

| B.3. VIDA UTIL DEL PRODUCTO | |
|---|---|
| Definición de la Fecha de Fabricación | Se define desde el momento en que se envasa el producto |
| Duración de Vencimiento | 150 días |
| Garantía de la Vida Útil del Producto a la entrega en Bodega | 112 días |
| **B.4. ALERGENOS** | |
| Beta-lactoglobulina, la alfa y beta-caseína y la alfa-lactalbúmina | |

### C.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| PARAMETROS | ESPECIFICACIONES - TOLERANCIAS | TABLA DE DEFECTOS | |
|---|---|---|---|
| | | Defectos menores | Defectos Mayores |
| Aspecto | Viscosa Semi - Espesa | ligeramente viscosa Espesa | Aguado |
| Color | Amarillo pálido (Crema) | Ligeramente Amarillo pálido (Crema) | Semi-Caramelo |
| Olor | Notas a leche | Notas Ligeramente A Leche | Sin Olor |
| Textura | Suave y cremosa | Pequeños cristales de lactosa imperceptibles al paladar | Cristales de lactosa perceptibles al paladar |
| Sabor | Leche Condensada | Leche ligeramente rancia Abolengo | Leche descompuesta |

### C.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| PARAMETROS | ESPECIFICACIONES - TOLERANCIAS | TABLA DE DEFECTOS | | REFRENCIAS NORMAS Y/O TECNICA UTILIZADA |
|---|---|---|---|---|
| | | Defectos Menores | Defectos Mayores | |
| NMP Coliformes totales UFC/g | <3 | ≤3 | >3 | Res. 02310/86 de Minsalud INVIMA:1998 Cap. 2, Núm.2 |
| Recuento Microorganismos Mesófilos UFC/g | <20.000 | 20.000 | >20.000 | Res. 02310 de Minsalud INVIMA:1998 Cap. 2, Núm. 14 |
| Recuento Mohos y levaduras UFC/g | <400 | 500 | >500 | Res. 02310 de Minsalud INVIMA:1998 Cap. 2, Núm.8 |
| Recuento S. Coagulasa (+) UFC /g | <200 | 200 | >200 | Res. 02310 de Minsalud INVIMA:1998 Cap. 2, Núm.7 |

### C.3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

| PARAMETROS | ESPECIFICACION ES - TOLERANCIAS | TABLA DE DEFECTOS | | REFERENCIAS NORMAS Y/O TECNICA UTILIZADA |
|---|---|---|---|---|
| | | Defectos menores | Defectos Mayores | |
| Sólidos lácteos no grasos % masa/masa | 20 | --- | <20 | Res. 02310/86 de Minsalud Gravimetría |
| Materia grasa láctea % m/m | Máximo 1.0 | = 1.0 | >1.0 | Res. 02310/86 de Minsalud Hidrólisis acida |
| Humedad % | Máximo 30 | =31 | >31 | Res. 02310/86 de Minsalud Secado con estufa |
| Brix | 70 - 71 | ≤69.5 | >71 | Procedimiento De Calidad Interno P.L.C |
| • Viscosidad centipoise (Cp) | 15.000 - 22.000 | ≤ 22.500 | < 13.000 / >22.500 | Procedimiento De Calidad Interno P.L.C |

## D – IDENTIFICACIÓN / TRAZABILIDAD

### D.1 DEFINICIÓN DE UN LOTE DE PRODUCTO TERMINADO

Definición: Es todo el producto que sale de un mismo bache de producción

Método de Identificación de un lote: El Lote de identifica con la palabra LOTE seguida del día y mes de producción, año de producción (dos dígitos) y numero de bache de producción.

Ejemplo del envase – y significado: LOTE 1805161 Lo cual indica que el producto se realizó en el primer bache del 18 de julio del año 2016.

Tamaño de lote: 1.200 Kilos

### D.2. FECHA DE VENCIMIENTO

| | Localización en el Envase | Significado y Ejemplo |
|---|---|---|
| - **Código de Identificación**<br>- **Modo de Codificación (Tinta Indeleble)** | La fecha de vencimiento se encuentra en el frente de la bolsa y se coloca con un fechador automático (INK-VET) de tinta indeleble | VENCE 170115<br>Lo cual indica que el producto vence el día 17 de enero del 2015 |

## E – INSTRUCCIONES DE USO Y/O MANEJO Y CONSERVACION

Agítese antes de abrir.
Puede conservarse y transportarse al medio ambiente, después de abierto refrigérese y consumase en el menor tiempo posible (15 días).
Consérvese en un lugar fresco.
Si se presenta azucaramiento un tiempo después de abierto, colóquese al baño maría y consumase en el menor tiempo posible.
Producto elaborado para consumo directo o como elemento de preparación de otros productos.

## G- INFORMACION NUTRICIONAL

| *INFORMACION NUTRICIONAL* | | | |
|---|---|---|---|
| Tamaño por porción 2 cucharadas (30 g) | | | |
| Porciones por envase | | | |
| **Cantidad por porción** | | | |
| **Calorías** | 90 | | |
| **Calorías de la grasa** | 15 | | |
| | | | **Valor diario*** |
| **Grasa total** 1g | | | 1% |
| Grasa saturada 0 g | | | 0% |
| Grasa Trans 0 g | | | |
| **Colesterol** 0mg | | | 0% |
| **Sodio** 50 mg | | | 2% |
| **Carbohidrato total** 20 g | | | 7% |
| Fibra dietaria 0 g | | | |
| Azucares 20 g | | | |
| **Proteína** 1g | | | 2 % |
| Vitamina A 0% | | Vitamina C 0% | |
| Calcio 2% | | 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 saturada | Menos de | 20 g | 25 g |
| Colesterol | Menos de | 300 mg | 300 mg |
| Sodio | Menos de | 2400 mg | 2400 mg |
| Carbohidrato Total | | 300 g | 375 g |
| Fibra dietaria | | 25 g | 30 g |
| Calorías por gramo: | | | |
| Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4 | | | |

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

LECHE ENTERA. UHT.RAM

Fecha actualización: Diciembre -2024

Versión: 02

**Denominación Legal:** Leche entera UHT.
**Denominación Comercial:** RAM Leche Entera.

**Descripción del producto:** Leche entera, tratada UHT, homogeneizada y envasada asépticamente en Tetra-brik slim 1L.
**Uso previsto:** Formando parte de la dieta, como alimento rico en proteínas y medio contenido en calorías en desayunos , meriendas y para cocinar.

| Características nutricionales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Parámetro | Etiquetado 100 mL | | Etiquetado 250 mL | |
| | Valor medio | % VRN* | Valor medio | % VRN* |
| Valor energético | 264 kJ | | 660 kJ | |
| | 63 kcal | | 158 kcal | |
| Grasas | 3,6 g | | 9,0 g | |
| Saturadas | 2,5 g | | 6,3 g | |
| Hidratos de carbono | 4,7 g | | 12 g | |
| Azúcares | 4,7 g | | 12 g | |
| Proteínas | 3,0 g | | 7,5 g | |
| Sal | 0,13 g | | 0,33 g | |
| Calcio | 110 mg | 14 | 275 mg | 34 |

*VRN: Valor de Referencia Nutricional

Ingesta Diaria Recomendada para un adulto medio (8.400 kJ/2.000 Kcal)

| Características microbiológicas | Valor |
|---|---|
| Control esterilidad con preincubación a 32ºC | Negativo |
| Control esterilidad con preincubación a 55ºC | Negativo |
| Gérmenes totales mesófilos, preincubación 15 días a 30ºC | Ausencia/ ml |
| Gérmenes totales termófilos, preincubación 7 días a 55ºC | Ausencia/ ml |

| Parámetro | Valor máximo | Criterio |
|---|---|---|
| Plomo | < 0,02 mg/Kg | RG. (CE) 1881/2006 |
| Aflatoxina M1 | < 0,05 µg/Kg | RG. (CE) 1881/2006 |
| Dioxinas | < 2,5 pg/g grasa | RG. (CE) 1881/2006 |
| Dioxinas +PCB´s | < 5,5 pg/g grasa | RG. (CE) 1881/2006 |
| Suma de PCB (DEM – 6) | 40ng/g grasa | RG. (CE) 1881/2006 |
| PAH-4 | < 1 µg/kg | RG. (CE) 1881/2006 |
| Residuos de Plaguicidas | No detectado | RG. (CE) 396/2005 |
| Residuos de Antibióticos | No detectado | RG. (CE) 37/2010 |
| Gluten | < 20 mg/kg | RG. (CE) 41/2009 |
| Melamina | < 1 mg/kg | RG. (CE) 1881/2006 |

| | |
|---|---|
| Declaración de ingredientes: | **Leche** Entera. |
| Caducidad: | FCP-**120 días** desde el día de fabricación |
| Conservación: | Almacenar, transportar y distribuir en lugar fresco, seco y protegido de la luz directa. |
| Condiciones de uso: | Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío, siendo aconsejable su consumo en los 2-3 días siguientes. |

| Presencia de Alérgenos | Presencia intencionada | Presencia potencial | Ingredientes implicados |
|---|---|---|---|
| **Cereales** y derivados de: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut. | | | |
| **Crustaceos** y derivados | | | |
| **Huevos** y productos a base de huevo. | | | |
| **Pescado** y productos a base de pescado. | | | |
| **Cacahuetes** y derivados | | | |
| **Soja** y derivados | | | |
| **Leche** y sus derivados (incluida la lactosa) | X | | |
| **Frutos de cascara y derivados.** | | | |
| **Apio** y derivados. | | | |
| **Mostaza** y derivados. | | | |
| **Granos de sesamo** y derivados | | | |
| **Dióxido de azufre** y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l expresado en SO2 . | | | |
| **Altramuces** y derivados | | | |
| **Moluscos** y derivados | | | |

| | |
|---|---|
| OGMs: | Este producto no consiste en, ni contiene, material genéticamente modificado. |
| Ionización | Producto no ionizado. |

**Contaminantes:** Este producto cumple con las normativas en vigor en relación a contenido máximo de residuos de contaminantes especialmente el RG.1881/2006.

| CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL | **FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO** | | **PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM** |
|---|---|---|---|
| | | | **F. T. BPM** 1 |
| **Preparado por:** AURA MARIA CONTRERAS GIL | **Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA | **Fecha:** Abril de 2010 | **Versión**: 2010 |

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | QUESO DOBLE CREMA | |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** | El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando.<br>Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. | |
| **LUGAR DE ELABORACION** | Producto elaborado en la planta de lácteos ubicada en el Centro Agropecuario La Granja SENA – Espinal. Kilometro 5 vía Espinal – Ibagué.<br>Temperatura promedio 30°C y a.s.n.m 450 metros<br>Teléfono de contacto: 2709600 Ext. 84669 | |
| **COMPOSICION NUTRICIONAL** | Carbohidratos | 2% |
| | Proteína | 20-22% |
| | Materia grasa | 21%-24% |
| | Humedad | 49-51%, |
| | Minerales | 0% |
| | Calorías aportadas por 100g | 286 cal |
| **PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES** | Bolsa plástica de polietileno empacado al vacio por 125 g. | |
| | Bolsa plástica de polietileno empacado al vacio por 250 g. | |
| | Bolsa plástica de polietileno empacado al vacio por 500 g. | |

Activa
Ve a Co

| | |
|---|---|
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**<br><br>El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada. |  |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD** | Normas productos lácteos. Resolución 02310 de 1986. | |
| **TIPO DE CONSERVACION** | Medio Ambiente | |
| | Refrigeración | Refrigeración de 2°C - 4°C |
| | Congelación | |
| **CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO** | No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma. | |

| **FORMULACION** | **MATERIA PRIMA/INSUMO** | **PORCENTAJE** |
|---|---|---|
| | Leche fresca | Base de calculo |
| | Leche acida | De acuerdo al resultado obtenido en el balance de acidez. |
| | Cuajo | Según especificaciones del fabricante |
| | Sal | 1,5% - 2,0% Sobre el peso de la cuajada |

**PROCEDIMIENTO DE STANDARIZACION DE LA ACIDEZ**

Para calcular la cantidad de leche fresca y leche acida que se va a usar se utiliza el cuadrado de pearson de la siguiente manera:

**1**. Dibujar un cuadrado y colocar en el ángulo superior izquierdo la acidez en grados dornic de la leche ácida Ej.: (90 °Dornic); En el ángulo inferior izquierdo, la acidez en grados °Dornic de la leche fresca ej: ( 16° Dornic ) y en el centro la acidez deseada en la mezcla de leche fresca y leche ácida, la cual será de 45° Dornic. En los ángulos del lado derecho se anotan los diferentes resultados de restar las cantidades a lo largo de la diagonal del cuadro:

LECHE ACIDA 90 — 45 — 29

LECHE FRESCA 16 — 45

Los números resultantes a la derecha indican que 29 partes de leche ácida, mas 45 partes de leche fresca forman una mezcla de leche con una acidez de 45°D. Se denomina partes de leche a cualquier tipo de unidad de medida ejemplo: litros.

Para calcular la cantidad de leche se hace una regla de tres sencilla de la siguiente manera:
Si para 29 LITROS de leche ácida se requieren 35 LITROS de leche fresca para 100 LITROS serán:

29 L leche acida ⟶ 45 L leche fresca

100 L leche acida ⟶ X

$$\frac{100 \times 45}{29} = 155 \text{ LITROS de leche fresca}$$

**FICHA TECNICA**

# INFORMACION DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | **ACEITE DE SOYA** |
| COMPOSICION E INGREDIENTES | **Aceite liquido vegetal, extraído de la semilla de soya,desgomado, refinado, desodorizado y blanqueado** |
| VIDA UTIL | **12 meses** |
| SISTEMA DE ENVASADO | **Tambores Plásticos de 200 Kilos** |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | **Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro, sin humedad y libre de malos olores** |
| PESO ESTIMULDO | **28 LITROS** |
| LOTE | **16092022** |

# CARACTE RISTICAS SENSORIALES

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

# CARACTERISTICAS SENSORIALES

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









**FICHA TECNICA**

## INFORMACION DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | **AZUCAR RIOPAILA** |
| COMPOSICION E INGREDIENTES | **AZUCAR DE ALTA PUREZA Y DE ORIGEN 100% DE CAÑA CUETA CON UN GRANO EXTRAFINO DE UN COLOR BLANCO BRILLANTE.** |
| CONTIENE | **500 kg** |
| PESO NETO | **100 PERSONAS** |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | **a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro, sin humedad y libre de malos olores** |

## CARACTERISTICAS SENSORIALES

| | |
|---|---|
| LUGAR | **FRESCO** |
| TEMPERATURA | **AMBIENTE** |
| COLOR | **BLANCO** |
| AROMA | **NEUTRO** |
| PROTEINA | **CERO** |
| FIBRA DIETETICA | **CERO** |

## CARACTERISTICAS SENSORIALES

| **DETERMINACION** | **PARAMETROS** |
|---|---|
| GRASA SATURADA | **0 g** |
| CARBOHIDRATOS TOTALES | **5.0g** |
| SODIO | **0.1 mg** |
| AZUCAR TOTALES | **5.0 g** |
| SODIO | **0.1 mg** |



**ARVEJA VERDE SECA**
**MARCA:**
**SUDESPEMSA**




## 1. NOMBRE GENÉRICO

Arveja verde seca

## 2. FABRICANTE

Organización Cárdenas S.A.S
Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 18 B
Nit. 860521637-7

## 3. NOTIFICACION SANITARIA

NSA-0010092-2021

## 4. DESCRIPCIÓN

Granos correspondientes a arveja verde seca tipo I grado 1 Leguminosa seca proveniente de la especie Pisumsativum L, de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido.

## 5. PRESENTACIÓN

454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g y 12500 g

## 6. CARACTERISTICAS GENERALES

| Característica | Especificación |
|---|---|
| Granos dañados | Máx. 2% |
| Granos abiertos | Máx. 1% |
| Materias duras | Máx 0,1% |
| Granos partidos | Máx. 1% |
| Variedades contrastantes | Máx. 1% |
| Variedades no contrastantes | Máx. 5% |
| Humedad | Máx. 10,42% |

| | |
|---|---|
| Impurezas | Máx. 1% |

De acuerdo con NTC 937

## 7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

| **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** | |
|---|---|
| Tamaño de la porción 1/4 taza (60g)<br>Porción por envase S/N Aprox | |
| **Cantidad por porción** | |
| Calorías | 220 |
| Calorías de la grasa | 20 |
| | **% valor diario*** |
| Grasa Total 2,5g | 3% |
| Grasa Saturada 0g | 0% |
| Grasa Trans 0g | |
| **Colesterol** 0mg | **0%** |
| **Sodio** 0 mg | **0%** |
| Potasio 510 mg | 15% |
| **Carbohidratos Totales** 37 g | 12% |
| Fibra Dietaría 13g | 52% |
| Azúcares 2 g | |
| **Proteína** 14 g | 28% |
| Vitamina A 0% | Vitamina C 0% |
| Calcio 2% | Hierro 15% |
| *los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas | |
| Calorías por gramo<br>Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4 | |

## 8. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

| Análisis | Resultados 100 (g) |
|---|---|
| Calorías | 364 |
| Sodio (mg) | 5 |
| Carbohidratos | 62 |
| Fibra dietaría | 22 |
| Azúcares | 3 |
| Proteína | 23 |

## 9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| ANÁLISIS | PARÁMETRO | NORMA |
|---|---|---|
| Recuento mesófilos aerobios | 200000 - 300000 | AOAC 966.23 |
| Recuento de levaduras | 3000 - 5000 | NTC 4132:1997 |
| Recuento Coliformes Fecales | <3 | ICMSF:2000 MÉTODO 2 |
| Recuento de Mohos | 3000 - 5000 | NTC 4132:1997 |
| Recuento Staphylococcus Aereus | <100 | ISO 6888-1 |
| Recuento Bacillus cereus | 700 - 1000 | ICMSF:2000 |

## 10. ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

País: Canadá

## 11. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g. dando cumplimiento con la resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre requisitos sanitarios de materiales y envase

| PRESENTACIÓN | PESO EMPAQUE (g) |
|---|---|
| 454 g | 3 +/- 0,5 |
| 500 g | 3 +/- 0,5 |
| 1000 g | 6 +/- 0,5 |
| 3000 g | 13 +/- 0,5 |

## 12. PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción de cuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lave bien los granos.
- Cocinar en agua por 20 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

## 13. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de un año en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto.

## 14. SISTEMA DE CODIFICADO

LOTE SSAOP:
Donde:
SS: semana de producción del año.
A: último dígito del año de producción.
OP: últimos 2 dígitos asignados por SAP

En el segundo renglón se identifica el lote de la siguiente manera
VENCE DD/ MM/ AA
Donde:
DD: Día
MM: Mes.
AA: 2 últimos dígitos del año de vencimiento

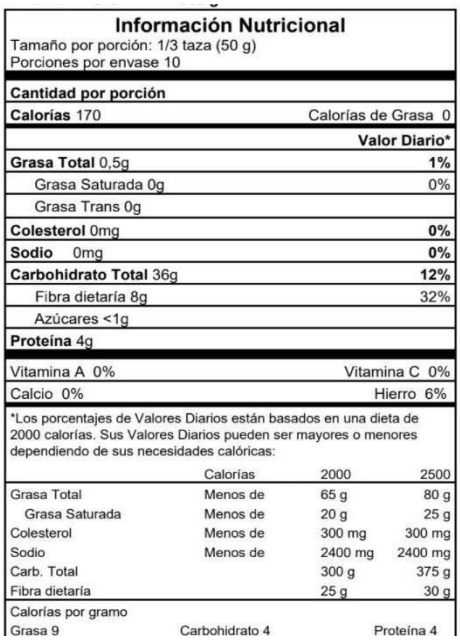
## 15. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)

El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

| MOLINO LOS RICAURTE | FICHA TÉCNICA CEBADA PERLADA | |
|---|---|---|
|  | CEBADA PERLADA 500 | 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** |
| **CUMPLIMIENTO LEGAL** | RESOLUCIÓN 2674 DE 2013<br>RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES** | Sabor: Característico<br>Color: Café<br>Olor: Característico |

| | |
|---|---|
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** |  |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** | 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** |
| **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. |

FICHA TECNICA DE AVENA EN OJUELAS




DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Hojuela de Avena de Grano Entero Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Los productos de avena integral contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.

INGREDIENTES

Hojuela de Avena  Avena 100%

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

- Parámetro  Límites (%)
- Humedad  10,00 - 11,50
- Proteína  9,50 - 13,60
- Fibra cruda (base seca)  Max. 3,00
- Cenizas  Mín.1, 20
- Grasa total  Mín  8,00
- Acidez Grasa (expresada en ácido oleico)  Max. 6 % (Como porcentaje de la grasa extraída)
- Actividad enzimática (lipasa)  Negativa
- Aflatoxina Totales (B1-B2-G1-G2)  Max. 10 ppb
- Zearalenona Max. 200 ppb
- Deoxinivalenol  Max. 750 ppb
- Ocratoxina Max. 5 ppb
- Residuos de Pesticidas Res.Ex.N°33 de 2010 que fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos y Res.Ex.N°762 de 2011.
-

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Debe presentar un color castaño o caoba claro uniforme. Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas. Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químico

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Deberá efectuarse en lugar cerrado, con ventilación protegida del ingreso de insectos, en condiciones óptimas de temperatura y humedad relativa ambiente, separada de productos químicos, maderas, cereales sin procesar o cualquier producto con olores intensos.

INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACIÓN/PREPARACIÓN Para las Hojuelas de Avena Austral Granos, se recomienda una cocción previa de 3 minutos a temperatura de ebullición. En las áreas en que se utilice este producto se debe tener la precaución de evitar que se vea expuesto a contaminación microbiológica por mohos, levaduras, entero bacterias y salmonella.

Modo de preparación básica para todas nuestras Hojuelas de Avena:
1. Vierta 6 cucharaditas (40 g) de hojuelas en un recipiente
2. Agregue azúcar o endulzante a gusto
3. Vierta leche o agua fría o caliente o si prefiere yogur batido
4. Revuelva y estará lista para servir

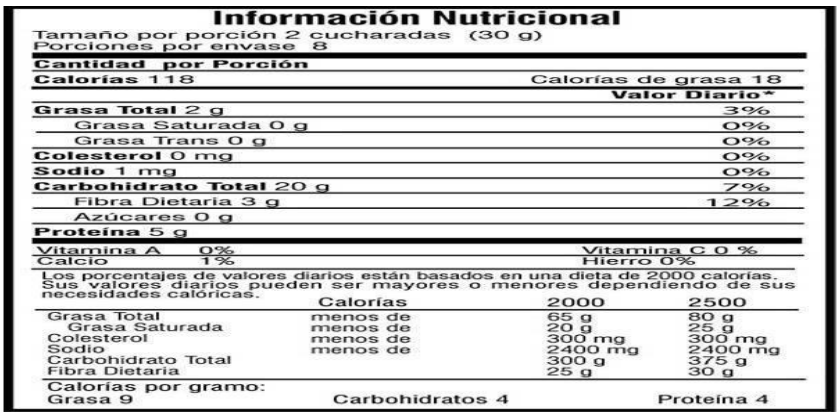
Condiciones Óptimas del Transporte Debe cumplir con los siguientes requerimientos

- Contenedor cerrado Debe cumplir con una condición de hermeticidad, salvo por las dos entradas de ventilación que estos equipos poseen. No debe tener entradas de luz ni orificios o daños en el piso, paredes o techo. Además debe encontrarse limpio y seco al momento de la carga. Se cubrirá el piso con polietileno o cartón cuando corresponda.

- Camiones sami abiertos o con barandas Debe encontrarse limpio al momento de la carga, debe portar cubiertas de polietileno para proteger la carga adicionalmente a la carpa, sus paredes y pisos deben ser lisos y no presentar roturas u oxido. La carpa debe estar en buenas condiciones (limpia y ausencia roturas) al igual que las cuerdas o eslingas.

- Camiones Salde No debe tener entrada de luz ni orificios o daños en el piso, paredes o techo, además debe encontrarse limpio y sin manchas de óxido. En el piso y sobre la carga se debe utilizar cubiertas de polietileno.

- Furgones Debe cumplir con una condición de hermeticidad, no debe tener entrada de luz u orificios o daños en el piso, paredes o techo, además debe encontrarse limpio y sin manchas de óxido. Si el piso es rasurado (frigoríficos), se debe verificar que no mantenga agua o líquidos contenidos en las ranuras.



**Información Nutricional**

Tamaño por porción 2 cucharadas (30 g)
Porciones por envase 8

| **Cantidad por Porción** | |
|---|---|
| **Calorías** 118 | Calorías de grasa 18 |
| | **Valor Diario*** |
| **Grasa Total** 2 g | 3% |
| Grasa Saturada 0 g | 0% |
| Grasa Trans 0 g | 0% |
| **Colesterol** 0 mg | 0% |
| **Sodio** 1 mg | 0% |
| **Carbohidrato Total** 20 g | 7% |
| Fibra Dietaria 3 g | 12% |
| Azúcares 0 g | |
| **Proteína** 5 g | |

| | |
|---|---|
| Vitamina A 0% | Vitamina C 0 % |
| Calcio 1% | 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 Saturada | menos de | 20 g | 25 g |
| Colesterol | menos de | 300 mg | 300 mg |
| Sodio | menos de | 2400 mg | 2400 mg |
| Carbohidrato Total | | 300 g | 375 g |
| Fibra Dietaria | | 25 g | 30 g |

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

FICHA TECNICA DE AVENA MOLIDA




DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Hojuela de Avena molida Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Los productos de avena integral contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.

INGREDIENTES

Hojuela de Avena Avena 100%

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

- Parámetro Límites (%)
- Humedad 10,00 - 11,50
- Proteína 9,50 - 13,60
- Fibra cruda (base seca) Max. 3,00
- Cenizas Mín.1, 20
- Grasa total Mín 8,00
- Acidez Grasa (expresada en ácido oleico) Max. 6 % (Como porcentaje de la grasa extraída)
- Actividad enzimática (lipasa) Negativa
- Aflatoxina Totales (B1-B2-G1-G2) Max. 10 ppb
- Zearalenona Max. 200 ppb
- Deoxinivalenol Max. 750 ppb
- Ocratoxina Max. 5 ppb
- Residuos de Pesticidas Res.Ex.N°33 de 2010 que fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos y Res.Ex.N°762 de 2011.
-

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Debe presentar un color castaño o caoba claro uniforme. Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas. Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químico

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Deberá efectuarse en lugar cerrado, con ventilación protegida del ingreso de insectos, en condiciones óptimas de temperatura y humedad relativa ambiente, separada de productos químicos, maderas, cereales sin procesar o cualquier producto con olores intensos.

INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACIÓN/PREPARACIÓN Para las Hojuelas de Avena Austral Granos, se recomienda una cocción previa de 3 minutos a temperatura de ebullición. En las áreas en que se utilice este producto se debe tener la precaución de evitar que se vea expuesto a contaminación microbiológica por mohos, levaduras, entero bacterias y salmonella.

Modo de preparación básica para todas nuestras Hojuelas de Avena:
1. Vierta 6 cucharaditas (40 g) de hojuelas en un recipiente
2. Agregue azúcar o endulzante a gusto
3. Vierta leche o agua fría o caliente o si prefiere yogur batido
4. Revuelva y estará lista para servir

Condiciones Óptimas del Transporte Debe cumplir con los siguientes requerimientos

- Contenedor cerrado Debe cumplir con una condición de hermeticidad, salvo por las dos entradas de ventilación que estos equipos poseen. No debe tener entradas de luz ni orificios o daños en el piso, paredes o techo. Además debe encontrarse limpio y seco al momento de la carga. Se cubrirá el piso con polietileno o cartón cuando corresponda.

- Camiones sami abiertos o con barandas Debe encontrarse limpio al momento de la carga, debe portar cubiertas de polietileno para proteger la carga adicionalmente a la carpa, sus paredes y pisos deben ser lisos y no presentar roturas u oxido. La carpa debe estar en buenas condiciones (limpia y ausencia roturas) al igual que las cuerdas o eslingas.

- Camiones Salde No debe tener entrada de luz ni orificios o daños en el piso, paredes o techo, además debe encontrarse limpio y sin manchas de óxido. En el piso y sobre la carga se debe utilizar cubiertas de polietileno.

- Furgones Debe cumplir con una condición de hermeticidad, no debe tener entrada de luz u orificios o daños en el piso, paredes o techo, además debe encontrarse limpio y sin manchas de óxido. Si el piso es rasurado (frigoríficos), se debe verificar que no mantenga agua o líquidos contenidos en las ranuras.

USO Y BENEFICIOS
Los productos de avena son considerados uno de los alimentos más saludables para la alimentación humana, esto debido en parte a su condición de alimento integral a base de cereales lo que le agrega un valor importante al producto desde el punto de vista de la nueva visión para la nutrición, fomentada por distintas instituciones dedicadas al área de la salud a nivel mundial, la que promueve la alimentación sana y natural incluyendo la utilización de granos enteros de cereal en la dieta con objeto de aprovechar la totalidad de los componentes nutritivos del cereal para así obtener una nutrición mucho más completa, lo que mejorará nuestra salud y calidad de vida. Dentro de los usos más comunes de la avena están las preparaciones para el desayuno (hojuelas de avena), como ingrediente en alimentos para suplementar la nutrición infantil y de lactantes (harina de avena y hojuelas), como ingrediente en barras de cereal o barras Ficha

Técnica de Hojuela de Avena Grano Entero Código: FTG-CC-06 Versión: 09 Página 6 de 7 alimenticias para deportistas de alto rendimiento o en diferentes preparaciones culinarias típicas de cada región. Como alimento, la avena y los productos elaborados a base de este cereal poseen la ventaja de contener el mayor porcentaje de ácidos grasos entre todos los cereales de grano pequeño alcanzando hasta un 9 % dentro de lo cual un 65% corresponden a ácidos grasos insaturados, posee además carbohidratos de fácil asimilación y un destacable contenido de aminoácidos (proteínas) encontrándose 6 de los 8 aminoácidos esenciales para la dieta humana, lo cual supera por mucho a otros cereales tradicionales como el trigo, el arroz, el maíz o la cebada, a todo lo anterior le debemos sumar su importante contenido de fibras solubles e insolubles y su excepcional contenido en Betaglucanos, un polisacárido que posee enormes cualidades de funcionalidad a la hora de regular y bajar el índice glicémico y el colesterol debido a que controla el metabolismo intestinal regulando la digestión y absorción de las grasas

## Información Nutricional

Tamaño por porción 2 cucharadas (30 g)
Porciones por envase 8

| **Cantidad por Porción** | |
|---|---|
| **Calorías** 118 | Calorías de grasa 18 |
| | **Valor Diario*** |
| **Grasa Total** 2 g | 3% |
| Grasa Saturada 0 g | 0% |
| Grasa Trans 0 g | 0% |
| **Colesterol** 0 mg | 0% |
| **Sodio** 1 mg | 0% |
| **Carbohidrato Total** 20 g | 7% |
| Fibra Dietaria 3 g | 12% |
| Azúcares 0 g | |
| **Proteína** 5 g | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Vitamina A | 0% | Vitamina C | 0 % |
| Calcio | 1% | 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 Saturada | menos de | 20 g | 25 g |
| Colesterol | menos de | 300 mg | 300 mg |
| Sodio | menos de | 2400 mg | 2400 mg |
| Carbohidrato Total | | 300 g | 375 g |
| Fibra Dietaria | | 25 g | 30 g |

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

**FICHA TECNICA DE ARROZ**




<table>
<tr><td>NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td>ARROZ BLANCO</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Producto</td><td>ARROZ BLANCO ORIENTAL</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>– Arroz blanco para consumo tipo 1, grado 2.<br>– Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 671.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Contar con Certificado de calidad ISO 9000 – 2000, HACCP, o de producto.<br>– Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>Descripción Física:<br><br>– Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona.<br>– Producto natural sin preservativos y/o aditivos.<br>– Humedad menor al 14%.<br>– Arroz grande: pedazo de grano de arroz menor de 0.75 (3/4) de la longitud total del grano entero, pero mayor que la mitad de la longitud promedio del grano entero.<br>– Arroz cuya relación longitud/anchura es de 3.0 o más.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>– Olor característico.<br>– Color blanco.<br>– Limpio, libre de impurezas</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características Fisicoquímicas:
<table>
<tr><td>G<br>R</td><td>Semillas objetables y arroz con cáscara en</td><td colspan="5">% Máximo en masa</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Granos dañados</td><td>Granos yesados</td><td>Granos rojos</td><td>Granos partidos</td><td>Tipos contraste</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | A D O | 100 g | Por calor | Total | | | | |
| | 2 | 4 | 1.5 | 4.0 | 11 | 2 | 12 | 6 |
| | | | | | | | | |

**Características Microbiológicas:**

- No debe presentar signos de infestación o infecciones

**Aporte nutricional mínimo por 100 g**

Calorías: 353 kilocalorías

Proteína: 7.6 gramos

Grasas: 0 gramos

Carbohidratos: 80 gramos

| | |
|---|---|
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto<br>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Conservación y Almacenamiento** | • Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, conbuena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.<br>• Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.<br>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente. |
| **Presentación** | • Bolsa de polietileno por 1000 gramos |
| **Vida Útil** | • 6 meses desde el momento de la entrega. |

FICHA TECNICA DE CANELA  MOLIDA







DESCRIPCION

La canela es  la corteza interna del árbol canelo desecada. La corteza se extrae medianteun corte y se deja secar durante 4-5 días a la sombra, hasta que se abarquilla y adquiere un color pardo que pasa a pardo rojizo mediante la aplicación de sulfuro. Estos barquillosse cortan en dimensiones comerciales y se empaquetan para su exportación. La canela también se comercializa en polvo, y se emplea fundamentalmente en productos de repostería.

Aunque el canelo es un árbol de origen chino, actualmente se cultiva principalmente enSri Lanka, y también en la India, sur de China, Brasil y Madagascar.

Tipo de canela

Entre los diferentes tipos de canela según su origen, la canela de Sri Lanka o canela deCeilán es la que se considera de mejor calidad.

Se conoce también con el nombre de canela la corteza de otros árboles diferentes del canelo, como la canela de Padang Cinnamomum burmanni, la canela de Saigón o de Ammán Cinnamomum loureini, la canela Regina**,** la canela de Goa, la canela de Malabar,la canela de Java y la canela de Cayena, que procede de un Cinnamomum zaylanicum debaja calidad.

La casia o canela de China es la corteza del Cinnamomum cassia. Es una especia muy similar a la canela, que tienen las mismas aplicaciones que ésta y se presenta molida o enrama, Sin embargo, su aroma es más intenso y no tan apreciado, por lo que su precio en el mercado es bastante inferior, y en ocasiones, se comercializa fraudulentamente como canela.

El aceite esencial de la canela es el responsable de su poder aromatizante, constituyendoun 1,3% de esta especia. Además del aceite esencial, la canela contiene otras sustancias,como taninos, resinas, mucílagos, pectina, hidratos de carbono y minerales.

El consumo moderado de canela, como ocurre con muchas especias, produce efectosbeneficiosos a nivel del aparato digestivo

## Información Nutricional

Tamaño por porción 1 cucharadita tintera (2 gr)
Porciones por envase 125

| **Cantidad por porción** | |
|---|---|
| **Calorías 10** | **Calorías de grasa** 0 |
| | **Valor Diario*** |
| **Grasa Total** 0g | **0%** |
| Grasa saturada 0 g | 0% |
| Gasa trans 0 g | |
| **Colesterol** 0 mg | **0%** |
| **Sodio** 1 mg | **0%** |
| **Carbohidratos Total** 2 g | **1%** |
| Fibra Dietaria 1 g | 4% |
| Azúcares 0 g | |
| **Proteína** 0 g | **0%** |
| Vitamina A 0% | Vitamina C 2% |
| Calcio 2% | Hierro 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.

Ingredientes: Canela en polvo




**FRIJOL NIMA**
**MARCA:**
**SUDESPENSA**

1. **NOMBRE GENÉRICO**

   Frijol sudespensa

2. **FABRICANTE**

   Organización Cárdenas S.A.S
CORABASTOS BODEGA 8 LOCAL 2
TELEFONO (571) 4482515/20/21

3. **NOTIFICACION SANITARIA**

RSAD10172812

4. **DESCRIPCIÓN**

Grano alargado de color rojo con manchas características blancas, procedente de los géneros phaseolus ssp. yvigna.

5. **PRESENTACIÓN**

   454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g y 12500 g

6. **CARACTERISTICAS GENERALES**

   Correspondientes a grano Tipo 1 grado 2

| Característica | Especificación |
|---|---|
| Granos dañados | Máx. 2,0% |
| Granos abiertos | 1% |
| Materias duras | Máx. 0,2% |
| Granos partidos | Máx. 1,0% |
| Variedades contrastantes | Máx. 2,0% |
| Variedades no contrastantes | 5% |
| Humedad | Max 11.2% |
| Impurezas | Máx. 1% |

## 7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

| **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** | |
|---|---|
| Tamaño de la porción | 1/4 taza (60g) |
| Porción por envase S/N Aprox. | |
| **Cantidad por porción** | |
| Calorías | 200 |
| Calorías de la grasa | 0 |
| | **% valor diario*** |
| Grasa Total 0,5g | 1% |
| Grasa Saturada 0g | 0% |
| Grasa Trans 0g | |
| **Colesterol** 0mg | **0%** |
| **Sodio** 5 mg | **0%** |
| **Potasio 810 mg** | 25% |
| **Carbohidratos Totales** 37 g | 12% |
| Fibra Dietaría 9g | 36% |
| Azúcares 1 g | |
| **Proteína** 14 g | 28% |
| Vitamina A | 0% |
| Vitamina C | 4% |
| Calcio | 6% |
| Hierro | 20% |
| Vitamina B1 | 20% |
| Vitamina B6 | 10% |
| Fósforo | 25% |
| *los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas | |
| Calorías por gramo | |
| Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4 | |

## 8. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

| Análisis | Resultado (100 g) |
|---|---|
| Calorías | 337 |
| Grasa total | 1,06 |
| Sodio (mg) | 12 |
| Carbohidratos | 61,29 |
| Fibra dietaría | 15,2 |
| Proteína | 22,53 |

## 9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| ANÁLISIS | PARÁMETRO | MÉTODO |
|---|---|---|
| Recuento mesófilos aerobios | 200000 - 300000 | ISO 4833-1:2013 |
| Recuento de levaduras | 3000 - 5000 | ISO 21527-2:2008 |
| Recuento Coliformes Fecales | <3 | ISO 7251:2005 |
| Recuento de Mohos | 3000 - 5000 | ISO 21527-2:2008 |
| Recuento Staphylococcus Aereus | <100 | ISO 6888-1:1999 |
| Recuento Bacillus cereus | 700 - 1000 | ISO 7932:2004 |

*Norma INVIMA no especifica resolución

## 10. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lamina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g. dando cumplimiento con la resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre requisitos sanitarios de materiales y envase

| PRESENTACIÓN | PESO EMPAQUE (g) |
|---|---|
| 454 g | 3 +/- 0,5 |
| 500 g | 3 +/- 0,5 |
| 1000 g | 6 +/- 0,5 |
| 3000 g | 13 +/- 0,5 |

## 11. PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción de cuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lave bien los granos.
- Cocinar en agua por 30 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

## 12. SISTEMA DE CODIFICADO

En el primer renglón se marca la fecha de vencimiento de la siguiente manera

**VENCE MMM AA**
Donde:
MMM: 3 primeras letras del mes de vencimiento.
AA: 2 últimos dígitos del año de vencimiento.

En el segundo renglón se identifica el lote de la siguiente manera:

**X M LOTE SSAOP**

Donde:
X: número de identificación de proveedor (Lista N°1)
M: número de la máquina de envasado.
SS: semana de producción del año.
A: último dígito del año de producción.
OP: últimos 2 dígitos asignados por SAP

## 13. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto.

## 14. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones) El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

## 15. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 871 – 22 Dic 2005
- Resolución 4143 de 2012




**GARBANZO**

**SUDESPENSA**

1. **FABRICANTE**
   **GARVANZO SUDESPENSA**

2. **NOTIFICACION SANITARIA**

RSAD10172812

3. **DESCRIPCIÓN**

Grano alargado de color rojo con manchas características blancas, procedente de los géneros phaseolus ssp. yvigna.

4. **PRESENTACIÓN**

   454 g, 500 g, 1000 g, 3000 g y 12500 g

5. **CARACTERISTICAS GENERALES**

   Correspondientes a grano Tipo 1 grado 2

| Característica | Especificación |
|---|---|
| Granos dañados | Máx. 2,0% |
| Granos abiertos | 1% |
| Materias duras | Máx. 0,2% |
| Granos partidos | Máx. 1,0% |
| Variedades contrastantes | Máx. 2,0% |
| Variedades no contrastantes | 5% |
| Humedad | Max 11.2% |
| Impurezas | Máx. 1% |

## 6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

| **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** | |
|---|---|
| Tamaño de la porción | 1/4 taza (60g) |
| Porción por envase S/N Aprox. | |
| **Cantidad por porción** | |
| Calorías | 200 |
| Calorías de la grasa | 0 |
| | **% valor diario*** |
| Grasa Total 0,5g | 1% |
| Grasa Saturada 0g | 0% |
| Grasa Trans 0g | |
| **Colesterol** 0mg | **0%** |
| **Sodio** 5 mg | **0%** |
| **Potasio 810 mg** | 25% |
| **Carbohidratos Totales** 37 g | 12% |
| Fibra Dietaría 9g | 36% |
| Azúcares 1 g | |
| **Proteína** 14 g | 28% |
| Vitamina A | 0% |
| Vitamina C | 4% |
| Calcio | 6% |
| Hierro | 20% |
| Vitamina B1 | 20% |
| Vitamina B6 | 10% |
| Fósforo | 25% |
| *los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas | |
| Calorías por gramo<br>Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4 | |

## 7. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

| Análisis | Resultado (100 g) |
|---|---|
| Calorías | 337 |
| Grasa total | 1,06 |
| Sodio (mg) | 12 |
| Carbohidratos | 61,29 |
| Fibra dietaría | 15,2 |
| Proteína | 22,53 |

## 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| ANÁLISIS | PARÁMETRO | MÉTODO |
|---|---|---|
| Recuento mesófilos aerobios | 200000 - 300000 | ISO 4833-1:2013 |
| Recuento de levaduras | 3000 - 5000 | ISO 21527-2:2008 |
| Recuento Coliformes Fecales | <3 | ISO 7251:2005 |
| Recuento de Mohos | 3000 - 5000 | ISO 21527-2:2008 |
| Recuento Staphylococcus Aereus | <100 | ISO 6888-1:1999 |
| Recuento Bacillus cereus | 700 - 1000 | ISO 7932:2004 |

*Norma INVIMA no especifica resolución

## 9. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lamina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 454 g y 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g. dando cumplimiento con la resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre requisitos sanitarios de materiales y envase

| PRESENTACIÓN | PESO EMPAQUE (g) |
|---|---|
| 454 g | 3 +/- 0,5 |
| 500 g | 3 +/- 0,5 |
| 1000 g | 6 +/- 0,5 |
| 3000 g | 13 +/- 0,5 |

## 10. PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Debido a su dureza este producto debe dejarse en remojo de un día para otro en una proporción decuatro tazas de agua por una de grano.
- Al momento de preparar, se debe botar el agua de remojo que contiene elementos no nutritivos, lavebien los granos.
- Cocinar en agua por 30 minutos hasta que estén blandos.
- Sazonar al gusto

## 11. SISTEMA DE CODIFICADO

En el primer renglón se marca la fecha de vencimiento de la siguiente manera

**VENCE MMM AA**
Donde:
MMM: 3 primeras letras del mes de vencimiento.AA: 2
últimos dígitos del año de vencimiento.

En el segundo renglón se identifica el lote de la siguiente manera:

**X M LOTE SSAOP**

Donde:
X: número de identificación de proveedor (Lista N°1)M:
número de la máquina de envasado.
SS: semana de producción del año.
A: último dígito del año de producción.OP:
últimos 2 dígitos asignados por SAP

## 12. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaque original), a partir de la fecha de empaque del producto.

## 13. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones) El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

## 14. LEGISLACIÓN

- Resolución 683 de 2012
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 333 de 2011
- Resolución 4506 de 2013
- NTC 871 – 22 Dic 2005
- Resolución 4143 de 2012

**FICHA TECNICA DE LENTEJASUDESPENSA**




## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La lenteja está conformada por semillas redondas, secas y limpias, de tonalidades verde y marrón, de tamañoentre 5 1/2 mm hasta 7 mm.

## INGREDIENTES

Lenteja verde en grano.
El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

**Organolépticas:**
**Color:** verde y marrón**Olor:** característico
**Sabor:** característico
**Aspecto:** semillas duras homogéneas

| **Físicas:** | |
|---|---|
| **Humedad:** | 13% Máximo* |
| **Impurezas, en fracción de masa expresada como %** | 1,0 % Máximo* |
| **Materias duras** | 0,1 % Máximo * |
| **Granos dañados (%)** | 1.0 % Máximo * |
| **Granos abiertos (%)** | 1.0 % Máximo * |
| **Granos partidos (%)** | 1.0 % Máximo* |
| **Tipos de contraste** | 2.0% Máximo * |
| **Granos con materia extraña:** | Ausencia |
| **Infestación** | Libre |

*Valores de referencia según NTC 937 Lentejas secas tipo 1 grado 1. de calidad

| | |
|---|---|
| **Químicas:** | |
| **Plomo expresado como Pb** | 0.2 mg/Kg* |
| **Residuos de plaguicidas** | Menor a límites permitidos** |

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos decontaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
***Según Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR-en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

## CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

**Especificaciones del empaque primario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g y 500 g**

**Material:** bolsa de polietileno en baja densidad.
**Calibre:** 2,20 x $10^{-3}$ pulgadas o según especificaciones del cliente.

**Especificaciones del empaque secundario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g Y 500 g**

**Material:** bolsa de polietileno baja densidad transparente.
**Calibre:** 1,9 x $10^{-3}$ pulgadas o según especificaciones del cliente.

**Especificaciones del empaque primario para sacos de 50 kg.**

**Material:** polipropileno laminado impreso a dos caras.
**Gramaje:** 60,3 g/$m^2$ (+/-5%)

## IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

- **PARA EMPAQUETADOS**: 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 dígitos, donde el primero indica turno y los dos restantes el código de la maquina empacadora. Ej: 19 SEP 2016 L:111

- **PARA SACOS POR 50 KG:** La fecha de envasado se rotula en el saco por el mes y el año de la cosecha y elconsecutivo del turno de empaque.

**La Fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.**

| | **CÓDIGOS GTN 13** | **CÓDIGOS GTN 14** |
|---|---|---|
| **LENTEJA VERDE SOBERANA X 250 g x 50 uds:** | 7702910351243 | 27702910351247 |
| **LENTEJA VERDE SOBERANA X 454 g x 25 uds:** | 7702910351465 | 67702910351467 |
| **LENTEJA VERDE SOBERANA X 460 g x 25 uds:** | 7702910354213 | 67702910354215 |
| **LENTEJA VERDE SOBERANA X 500 g x 25 uds:** | 7702910354220 | 67702910454229 |

## VIDA ÚTIL

12 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

## POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

## MODO DE CONSUMO

Remojar las lentejas a preparar con 24 hr. de anticipación.
Cocinar a fuego alto o medio por el tiempo requerido, de acuerdo con el tipo de preparación deseada.

## TABLA NUTRICIONAL

| **Información Nutricional** | |
|---|---|
| Tamaño por porción: 1/4 taza (60 g) | |
| Porciones por envase: 8 aprox. | |
| **Cantidad por porción** | |
| **Calorías 210** | Calorías de grasa 0 |
| | Valor Diario * |
| **Grasa Total 1 g** | **2%** |
| Grasa Saturada 0 g | 0% |
| Grasa Trans 0 g | 0% |
| **Colesterol 0 mg** | **0%** |
| **Sodio 0 mg** | **0%** |
| Potasio 410 mg | 12% |
| **Carbohidrato total 38 g** | **13%** |
| Fibra dietaria 7 g | 28% |
| Azucares 1 g | |
| **Proteína 15 g** | **30%** |
| Vitamina A | 0% |
| Vitamina C | 6% |
| Calcio | 2% |
| Magnesio | 10% |
| Fosforo | 18% |
| Hierro | 20% |
| Cobre | 20% |
| 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. | |

Fuente: Canadian Nutrient File (CNF). Lentils, raw. Food code: 3392.
Date : Oct 7, 2018

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

**Almacenamiento:** Almacenar a Temperatura ambiente en lugar limpio, seco y fresco preferentemente. Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, y alejado de agentes contaminantes y olores extraños. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.
Para los sacos a granel se debe almacenar sobre estibas por encima del suelo, alejado de las paredes. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados

**Distribución:** Transportar en vehículo 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 carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

## CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica, olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

## REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad: Norma Técnica Colombiana NTC 937 Lentejas secas.
Resolución 2674 del 2013. “Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.”
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 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 elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.
Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

FICHA TECNICA DE PASTA DE  FIDEOS LA NIEVE







| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)** | 40465 PASTAS ALIMENTICIAS |
| **Nombre Comercial del Producto** | **PASTAS  FIDEOS** |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 1055.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br><br>– Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo y agua. En el proceso de elaboración se pueden incorporar ingredientes tales como: gluten, soya, huevos, leche, vegetales, jugos, extractos u otras farináceas o cualquier otro permitido por la legislación nacional vigente.<br>– La harina de trigo y/o la sémola, empleadas para la fabricación de las pastas alimenticias deben cumplir con lo establecido en la NTC 267 o la 420 respectivamente, o lo contemplado por la legislación nacional vigente. |

<table>
<tr><td></td><td>Ingredientes<br><br>– Harina y/o semolato de trigo.<br>– La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>– Color amarillo<br>– Consistencia: Dura<br>– Olor y sabor: propios del producto.</td></tr>
<tr><td><u>Requisitos Específicos</u></td><td>Características Fisicoquímicas<br><br>
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>----</td><td>13, 0</td></tr>
<tr><td>Cenizas %</td><td>----</td><td>1,2</td></tr>
<tr><td>Proteína % (%N, 5.90)</td><td>10,5</td><td>----</td></tr>
<tr><td>Acidez expresada como ácido láctico %</td><td>----</td><td>0,45</td></tr>
</table>
<br>Debe cumplir con los límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.<br><br>Características Microbiológicas:<br><br>
<table>
<tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>NMP de Coliformes /g</td><td>3</td><td>25</td><td>70</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP de coniformes fecales /g</td><td>3</td><td>Menor 3</td><td>----</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphyloccocus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>4000</td><td>5000</td><td>1</td></tr>
</table>
<br>n = Número de muestras que se van a examinar.<br><br>m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.<br><br>M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.<br><br>c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| | **Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 350 kilocalorías<br>Proteína: 10.7 gramos<br>Grasas: 0.4 gramos<br>Carbohidratos: 73.6 gramos |
| **Empaque y rotulado** | – El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto<br>– Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto<br>– Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **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.<br>– Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente. |
| **Presentación** | – Bolsa de polietileno por 500 gramos |
| **Vida Útil** | – 6 meses desde el momento de la entrega. |




**MARCAS: SALTIN NOEL, NOEL.**

**Naturaleza del Producto:**

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo** Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma*, Azúcar Invertido, Extracto de Malta, Sal, Agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), Levadura, Alimento de Levadura, **(Leche en Polvo)***, Emulsificante **(Lecitina de Soya)**, Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acidulante (Ácido Láctico), Enzimas Amilolíticas.
**Contiene trigo (gluten), leche y soya.**

**Presentación Comercial:**

Empaque Externo: BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto Empaque Externo: 110g y de 10 g a 1500 g.

| **Minerales y Vitaminas Usados en la Fortificación de la Harina al 100%** | |
|---|---|
| Descripción | Por mg/kg de Harina |
| Niacina | 75 |
| Hierro | 55 |
| Tiamina | 6,4 |
| Riboflavina | 7,0 |
| Ácido Fólico | 1,54 |

**ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO**:

| **Condiciones Microbiológicas** | |
|---|---|
| Descripción | Especificación |
| Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g | 10.000 |
| Coliformes Totales NMP | 11 |
| Recuento de Mohos UFC/g | 100 |
| Recuento de Levaduras UFC/g | 100 |
| Determinación Escherichia Coli | Negativa |
| Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g | <100 |

**ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO**

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared
- En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).
- Donde se va a realizar el transporte de las cajas con producto terminado deben ser seleccionados, que no existan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni rendijas que permitan la entrada de polvo y/o agua durante el transporte.
- No deben haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Preparado por**: ANDREA MARCEL OSPINA | **Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA | **Fecha:** 28 de agosto | **Versión**: 2010 |

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **UVAS PASAS** | |
| **PROVEEDOR** | **NO REGISTRA** | |
| **DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO** | Se denomina pasa, uva pasa o pasa de uva a la uva seca, deshidratada parcialmente. Suelen comerse en crudo, cocidas o como condimento en otros platos gastronómicos. |   |
| **INGREDIENTES PRINCIPALES** | UVA | |
| **INGREDIENTES SECUNDARIOS** | No aplica | |

| | | |
|---|---|---|
| **CARACTERISTICAS FISICAS DE LA PRIMA Y/O INSUMO** | Apariencia | Seca arrugada |
| | Color | Oscuro |
| | Olor | Dulce |
| | Sabor | Dulce |
| | pH | 3.5 |
| | Textura | Arrugada |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA PRIMA Y/O INSUMO** | no registra | |
| **ESTADO DE LA PRIMA Y/O INSUMO** | Liquido | |
| | Solido | Granos Arrugados |
| | Gaseoso | |
| **EMPAQUES Y PRESENTACIONES** | Bolsa de polietileno | |

| | | |
|---|---|---|
| **INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA** | Consérvese en un lugar fresco y seco | |
| **NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA)** | No aplica | |
| **VIDA UTIL ESPERADA** | 12 | Meses |
| **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO** | Ambiente | 25-30ºC |
| | Refrigeración | |
| | Congelación | |
| **NORMATIVIDAD QUE RIGE LA PRIMA Y/O INSUMO** | NTC 4931 – 2001-05-30 | |
| **CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO** | Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad | |

| harinera del valle<br>sabemos de alimentos | CÓDIGO | GP.GAC-1245 |
|---|---|---|
| | VERSIÓN | 11 |
| | TIPO | FICHA TÉCNICA |

# HARINA DE TRIGO FORTIFICADA HAZ DE OROS INDUSTRIAL S.M

COPIA NO CONTROLADA

## 1 DEFINICIÓN

La harina de trigo haz de oros con mejorante es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos duros de alta y media proteina.

Se usa en la elaboración de productos de horneo y de panaderia.

**Ingredientes:**

Harina de trigo (cereal que contene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), hierro (44mg/Kg), vitamina B1 (6mg/Kg), vitamina B2 (4 mg/Kg), y àcido Fólico (1.54 mg/Kg).

**Proceso de elaboración:**

a) Recepción y almacenamiento de Trigo

b) Limpieza de trigo

c) Acondicionamiento del Trigo

d) Trituración y molturación del Trigo

e) Adición de micro ingredientes

f) Empaque

## 2 REQUISITOS

2.1 **Material extraño**: La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo fisico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales. No podrá contener más de 75 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 50 gramos de muestra representativo.

2.2 **Sensoriales:** La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.

2.3 **Residuos de Plaguicidas**: Los límites máximos no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius.

2.4 **Tamaño de particula**: Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de U.S.A Standard, según la AOAC). 212 µ (No. 70).

2.5 **Acidez, expresado como ácido sulfúrico:** Máximo 70 mg/100g

2.6 **Mico toxinas:** Debe cumplir con los límites de la siguiente tabla:

| Mico toxinas | Limite máximo en µg/Kg |
|---|---|
| Ocratoxina A | 3.0 |
| Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 | 4.0 |
| DON - Deoxinivalenol | 1000 |

| | |
|---|---|
| Zearalenona | 75 |

Resolución 4506 de 2013/ Resolución 3709 de 2015 (Modificación de especificación del límite máximo para el DON).

### 2.7 ADITIVOS PERMITIDOS

No Aplica

### 2.8 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

| PARÁMETRO | TOLERANCIA MÍNIMA | TOLERANCIA MÁXIMA | MÉTODO |
|---|---|---|---|
| Humedad (%)* | 12.5 | 14.5 | GP.GAC-101 |
| Proteína* (Nx5.7) % base seca. | 12.5 | | Lab. Externo |
| Cenizas* (% base seca) | 0.65 | 0.80 | GP.GAC-102 |
| Gluten Humedo (%) | 32.5 | | GP.GAC-104 |
| Gluten Seco (%) | 11.0 | | GP.GAC-104 |
| Falling number (s) | 280 | 350 | AACC 56-81.03 |

NTC 267 (Norma Tecnica Colombiana Harina de Trigo)

### 2.9 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

| MICROORGANISMO | n | c | m | M | METODO |
|---|---|---|---|---|---|
| Recuento de aerobios mesofilos UFC / g | 3 | 1 | 200000 | 300000 | NTC 4519 |
| Detección de E. Coli UFC/ g | 3 | 0 | < 10 | - | NTC 4458 |
| Detección de Salmonella / 25 g | 3 | 0 | Ausente | - | NTC 4574 |
| Recuento de mohos y levaduras UFC / g | 3 | 1 | 3000 | 5000 | NTC 5698-2 |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g | 3 | 0 | < 100 | - | NTC 4779 |
| Recuento de Bacillus Cereus UFC / g | 3 | 1 | 500 | 1000 | NTC 4679 |

NTC 267 (Norma Tecnica Colombiana Harina de Trigo)

Donde:

**n**: número de muestras que se van a examinar

**c**: número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

**m**: índice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad

**M**: índice maximo permisible para indicar nivel de aceptable calidad

### 2.10 METALES CONTAMINANTES

| METAL | LÍMITE MÁXIMO |
|---|---|
| Plomo, (mg/kg) | 0.20 |
| Cadmio (mg/kg) | 0.20 |

NTC 267 (Norma Tecnica Colombiana Harina de Trigo)

### 2.11 REQUISITOS REOLÓGICOS

#### 2.11.1 FARINOGRAMA

| PARÁMETRO | TOLERANCIA MÍNIMA | MÉTODO |
|---|---|---|
| Absorción (%) | 63 | GP.GAC-103 |

### 2.12 PANIFICACION

COPIA NO CONTROLADA

| PARÁMETRO | TOLERANCIA MÍNIMA | MÉTODO |
|---|---|---|
| Absorcion (%) | 58 | GP.GAC-107 |
| Volumen pan (cc) | 750 | GP.GAC-107 |

### 2.13 MICRONUTRIENTES

| MICRONUTRIENTES | CANTIDADES MÍNIMAS |
|---|---|
| Vitamina B1 (Tiamina) (mg/kg) | 6.00 |
| Vitamina B2 (Roboflavina) (mg/kg) | 4.00 |
| Niacina (mg/kg) | 55.00 |
| Acido Folico (mg/kg) | 1.54 |
| Hierro (Fumarato Ferroso) (mg/kg) | 44.00 |

Decreto 1944 - Octubre 28 de 1996

### 2.14 ALÉRGENOS

La Harina de trigo contiene Gluten.

### 2.15 NORMATIVIDAD

Este producto cumple con lo establecido en:

- Resolución 4506 de 2013 - Límites máximos de contaminantes
- Resolución 5109 de 2005 - Requisitos para el rotulado de productos alimenticios
- Resolución 333 de 2011 - Requisitos para rotulado nutricional
- Resolución 683 de 2012 - Reglamento técnico sobre requisitos de envases y empaques
- Decreto 1944 de 1996 - Fortificación Harina de Trigo
- Resolución 2674 de 2013 - Buenas prácticas de manufactura
- Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos
- Decreto 1843 de 1991 - Uso y manejo de plaguicidas
- Resolución 16379 de 2003 - Control metrológico del contenido de productos pre empacados.
- NTC 267- Harina de Trigo, ultima actualización

## 3 EMPAQUE Y ROTULADO

La Harina de Trigo haz de oros fortificada sin mejorantes, está empacada en sacos impresos de polipropileno tejido, peso neto 50 kg, 25 kg y 12.5 kg.

El rotulado de la fecha de vencimiento y lote va impresa al empaque y se realiza de la siguiente manera:

VENCE: día (en números), mes (tres primeras letras), Año (dos últimos digitos), Lote (Letra que indica la planta de fabricación) (numero de 10 digitos que indican día en el calendario juliano, los dos últimos digitos del año y código del material) y letra (turno).

Ejemplo:

VEN 23 ABRL17 Z I299161102 B

## 4 ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN

### 4.1 Vida útil:

La Harina de Trigo fortificada Haz de oros sin mejorantes tiene una vida útil de 6 meses / 180 días a partir de la fecha de producción y empaque bajo las condiciones de almacenamiento descritas a continuación.

COPIA NO CONTROLADA

### 4.2 Almacenamiento y preservación:

El producto se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar limpio, seco y fresco.

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.

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.

## 5 REQUISITO ADICIONAL PARA PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

No Aplica

### Documentos Relacionados

[GP.GAC-102] DETERMINACION DE CENIZAS EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-101] DETERMINACION DE HUMEDAD EN TRIGO Y HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-104] GLUTEN METODO MECANICO EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-103] METODO DEL FARINOGRAMA EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-107] PANIFICACION HARINA DE TRIGO

COPIA NO CONTROLADA

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

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **HARINA DE MAÍZ BLANCO**<br><br><br> |
| **DESCRIPCIÓN** | Producto obtenido de la molienda del grano de maiz amarillo, en Molino de Martillos con malla 0.5 mm, sin ningún ingrediente adicional, seleccionado, de aspecto fresco, sano, libre de plagas y humedad. |
| **COMPOSICIÓN** | Maiz Blanco entero (nacional o americano) |
| **REGISTRO SANITARIO** | PERMISO SANITARIO<br>**PSA-000445-2016** |
| **REQUISITO LEGAL** | NORMA TÉCNICA COLOMBIANA **NTC 3594** |

| | |
|---|---|
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS SENSORIALES** | Sabor: Característico<br>Color: Blanco<br>Olor: Incoloro |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** | Calcio: **22,80 mg**<br>Calorías: **361,92 Cal**<br>Carbohidratos: **75,39 %**<br>Cenizas: **1,97 %**<br>Fibra: **2,30 %**<br>Hierro Total: **18,03 mg**<br>Humedad: **9 %**<br>Materia Grasa: **3 %**<br>Proteína: **8,34 %** |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** | Aeróbios Mesófilos: (200000-300000) = **2,0X10000**<br>Bacillus Cereus: (700-1000) = **< 100**<br>Coliformes Fecales: (< 3) = **< 3**<br>Mohos y Levaduras: (3000-5000) = **1050**<br>Salmonella /25 g: (Positivo-Negativo) = **Negativo**<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: Chicha, Masato, Tamales, Envueltos, Arepas, Sopas y Galletería en general. |
| **EMPAQUE Y PRESENTACIONES** | El producto es empacado en bolsas individuales de polietileno de baja densidad, transparente, rotulada con Permiso Sanitario, 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 ONSERVACIÓN** | El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con el Decreto 2674 de 2013, con el fin de evitar la contaminación, alteración, deterioro y daño del producto. El almacenamiento debe realizarse en bodegas cubiertas que cuenten con buena ventilación y temperatura ambiente fresca. El producto debe almacenarse en arrumes con planchas que permitan la estabilidad de estos, se deben realizar sobre estibas elevadas al piso con el fin de protegerlas de la humedad, líquidos y suciedades, ya que, por ser un producto de baja humedad, tiene la capacidad de absorber agua y olores fácilmente. |




**FICHA TÉCNICA No. 1: HARINA DE PLÁTANO**

| | |
|---|---|
| **Nombre Comercial** | **HARINA DE PLÁTANO** |
| **Calidad** | - Debe cumplir con la NTC 2799.<br><br>- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | - Producto obtenido mediante el procesamiento térmico del plátano deshidratado, partido con inyección de vapor, molienda de la harina de plátano.<br><br>- En la harina de plátano no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes ni ningún aditivo.<br><br>- La harina de plátano debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante.<br><br>- Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.<br><br>- Ausencia se sustancias toxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor. |
| **Requisitos generales** | **Características organolépticas:**<br><br>**REQUISITO** / **DESCRIPCIÓN**<br>**COLOR** – Blanco parduzo<br>**OLOR** – Característico del plátano<br>**SABOR** – Característico del plátano<br>**APARIENCIA** – Polvo<br><br>- La harina de plátano debe mantenerse empacada en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.<br><br>- Ausencia se sustancias toxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor. |

**Requisitos Específicos**

**Características fisicoquímicas:**

| Análisis | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad % en masa | - | 10,0 % |
| Cenizas % en masa | - | 2,5 % |
| Grasa % en masa | 0,4 | 1,0 |
| Fibra % en masa | - | 1,0 % |
| Proteína % en masa | 2% | - |
| Carbohidratos en masa | 83,5 | - |
| Tamaño de partícula | Retiene en malla 30 | 0% |
| | Retiene en malla 60 | 2-3% |
| | Retiene en malla 80 | 2-3 % |

**Características microbiológicas:**

| REQUISITO | VALOR |
|---|---|
| Recuento total de aerobios Mesófilos, UFC/g | 200.000 |
| NMP Coliformes Totales / g | 150 máximo |
| NMP Coliformes Fecales /g | < 3 |
| Salmonella spp., /25g | Ausente |
| Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g | < 100 |
| Shigella /25g | Ausente |
| Bacillus cereus UFC / g | 1.000 |
| Hongos y levaduras UFC / g | 2.000 máximo |

**Requisitos del productor y/o producto**

Resolución 5109 (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. Ministerio de Protección Social.

Resolución 4506 (2013). Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Ministerio de Salud y Protección Social.

- Resolución 2674 (2013). "...establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas". Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 0719 de 2015, por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 2906 de 2007. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. Ministerio de Salud y Protección Social.
- NTC 2799 (1990). Industrias Alimentarias. Harina de Plátano. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. ICONTEC.

| | |
|---|---|
| **Empaque y rotulado** | - El producto podrá ser empacado en envases impermeables, que aseguren la calidad e inocuidad.<br><br>- El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. |
| **Conservación, almacenamiento y transporte** | Se debe almacenar a una temperatura de ±20° C, en un lugar seco con buena ventilación, con humedad controlada, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.<br><br>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento.<br><br>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente |
| **Vida útil** | Doce (12) meses. |
| **Presentación** | - Saco de papel kraft impreso por 25 Kg con bolsa de polietileno transparente interna.<br><br>- Saco de polipropileno impreso por 25 Kg con bolsa de polietileno transparente interna. |
| **Lugar de entrega** | El lugar de entrega es la planta de Alimentos del Valle S.A. – Aival, ubicada en el Parque Industrial y Comercial del Cauca - Etapa 2 Lote 5 Vía Ingenio la Cabaña, municipio de Caloto- Cauca. |
| **Periodicidad y cantidades de entrega** | Se debe entregar el producto mensualmente. Las cantidades promedio de entrega se encuentran en el formato de solicitud de cotización (SDC). |
| **Forma de pago** | El pago se realizará dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario, siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa aprobación del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja). |

| CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL | FICHA TECNICA DEL AZUCAR | | PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM |
|---|---|---|---|
| | | | PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES |
| **Preparado por**: PAULA MILENA LOZANO | **Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA | **Fecha**: 14 DE JULIO DE 2010 | **Versión**: 2010 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **AZUCAR** | | |
| **PROVEEDOR** | No registra | | |
| **DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO** | El azúcar blanco es el producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a proceso de refinación. |   | |
| **INGREDIENTES PRINCIPALES** | Caña | | |
| **INGREDIENTES SECUNDARIOS** | No aplica | | |
| **CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Apariencia** | Granulada | |
| | **Color** | Blanco | |
| | **Olor** | Incolora | |
| | **Sabor** | Dulce | |
| | **Ph** | No | |
| | **Textura** | Dura granulada | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | | | |

Activar \
Ve a Config

| | |
|---|---|
| | Coliformes totales, NMP/g, máximo<br>Coliformes, FPM, UFC/10 g, máximo<br>3<br>80<br><br>Coliformes fecales, NMP/g<br>Coliformes fecales, FPM, UFC/10 g<br>< 3<br>< 10<br><br>Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g<br>Bacterias mesófilas aerobias, FPM, UFC/g<br>< 200<br>< 200<br><br>Mohos y levaduras, UFC/g<br>Mohos y levaduras, FPM, UFC/g<br>< 100<br>< 100 |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO | Liquido | |
| | Solido | Granulada |
| | Gaseoso | |
| EMPAQUES Y PRESENTACIONES | Bolsa de polietileno | |
| CANTIDAD | 1000 g | |
| INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA | Consérvese en un lugar fresco y seco | |
| NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA) | No aplica | |
| VIDA UTIL ESPERADA | 12 | Meses |
| TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO | Ambiente | 25-30°C |
| | Refrigeración | |
| | Congelación | |

| | |
|---|---|
| NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO | NTC 611 |
| CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO | Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad |

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel (574) 265 99 99
Fax (574) 265 41 67
www.noel.com.co

**GALLETAS WAFERS RELLENAS CON CREMA SABOR A FRESA.**
**MARCAS: WAFERS, NOEL**

**Naturaleza del Producto:**

Ingredientes: Azúcar, Harina Fortificada (**Harina de Trigo**, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma, Almidón de Yuca, Aceite Vegetal de Palma, **Leche en Polvo**, Agua, Emulsificante (**Lecitina de Soya**), Saborizante Artificial a Fresa, Sal, Leudante (Bicarbonato de Sodio), Acidulante (Ácido Cítrico), Colorantes (Annatto C.I 75120, Carmín C.I 75470, Curcumina C.I 75300).
**Contiene trigo (gluten), leche, soya y trazas de almendras.**

**Presentación Comercial:**

Empaque Interno: PEL BOPP/BOPP Metalizado
Empaque Externo: PEL BOPP
Peso Neto Empaque Interno: De 10 g a 500 g
Peso Neto Empaque Externo: De 10 g a 1500 g

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel (574) 265 99 99
Fax (574) 265 41 67
www.noel.com.co

| Minerales y Vitaminas Usados en la fortificación de la Harina al 100% | |
|---|---|
| **Descripción** | **Por mg/kg de Harina** |
| Niacina | 75 |
| Hierro (Fumarato Ferroso) | 55 |
| Mononitrato de tiamina (Vitamina B1) | 6,4 |
| Riboflavina (Vitamina B2) | 7,0 |
| Acido Fólico | 1,54 |

**ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO**

| Condiciones Microbiológicas | |
|---|---|
| **Descripción** | **Especificación** |
| Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g | 10.000 |
| Coliformes Totales N.M.P | 11 |
| Recuento de Mohos UFC/g | 100 |
| Recuento de Levaduras UFC/g | 100 |
| Determinación Escherichia Coli/g | Negativa |
| Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa (+) UFC/g | <100 |

**ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO**

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared
- En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).

CONFIDENCIAL
CONFIDENCIAL



# FORMATO FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

| | |
|---|---|
| Código | F- TC – 01 |
| Versión | 01 |
| Página | 1de 1 |

| NOMBRE DEL PRODUCTO | GALLETA LECHE |
|---|---|
| DESCRIPCION DEL PRODUCTO | Harina de trigo fortificada (vitaminas $B_1$ (tiamina), $B_3$ (niacina), $B_9$ (ácido fólico), leche líquida, polvo de hornear, saborizante artificial sabor a (vainilla), azúcar, sal y margarina (origen vegetal). |
| PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES | Peso por producto 20g, 25g, 30g, 35g, 40 g, 50 g, 60g, 70 g, 80 g, 90 g, 110g. |
| MATERIAL DE ENVASE | Polipropileno biorientado, polipropileno mono orientado y Polietileno de baja densidad. |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN | Se requiere almacenar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente; Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo; no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales. |
| PROCESO DE ELABORACIÓN | Se dosifica cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, moldean, hornean, enfriamiento, empacan y almacenan hasta su distribución. |
| PORCION RECOMENDADA | De conformidad con el grupo etario al cual se le suministre (20g, 25g, 30g, 35g, 40 g, 50 g, 60g, 70 g, 80 g,90 g, 110g.) |
| VIDA UTIL ESTIMADA | Veinte días (20) según condiciones de conservación. |
| GRUPO POBLACIONAL | Todas las edades a excepción de población con restricción en dietas |

MARIA MONICA HERNANDEZ RUIZ
Jefe de control de calidad