SuDespensa Almacenes S.A.	**FICHA TECNICA**

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**HARINA DE AVENA**	***DESCRIPCIÓN***	Comprende los granos procedentes de la especie avena sativa, cuyo color característico es el rojo pardo claro. Es el cereal de menor valor energético, como consecuencia de su alto contenido de fibra y lignina, y su bajo nivel de almidón.

DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE
MARCA COMERCIAL	SuDespensa
PERMISO SANITARIO	PSA-001580-2018
PRESENTACIONCOMERCIAL	250g, 25Kg
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Harina de Avena Caliente o Fría: 1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto. 2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir. 3. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Harina de Avena, producto en polvo de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.
Aroma: Característico
Color: Blanco
Sabor: Característico
Textura: Polvo

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO MAXIMO (%)
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
HUMEDAD	≤ 11.5
PROTEINA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	≤ 6,0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0

MICROBIOLOGICO

REQUISITOS	n	c	m	M
MOHOS LEVADURAS	3	1	100	1.000
E. COLI (UFC/g)	3	0	≤ 10	-
SALMONELLA (25g)	3	0	Ausente	-
MESOFILOS AEROBIOS	3	1	5.000	20.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 2160 de 2006, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *resolucion 2674/2013 *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehiculos que cumplen con la resolucion 2674/2013
Realizó:	Janeth Rodriguez

SuDespensa Almacenes S.A. Nit. 830.111.357-5

Firma Auxiliar de Calidad

Nombre:

1. Nombre del Producto

Arroz Roa Fortificado
Arroz Florhuila con Vitaminas

2. Descripción

Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
Clasificación: Tipo 1 Grado 2.

3. Ingredientes

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

4. Modo de Uso

(Sugerencia de preparación).

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

5. Referencia Normativa

NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.

6. Registro Sanitario

RSAD10I15402 Arroz Roa Fortificado
RSAD10I61110 Arroz Florhuila con Vitaminas

7. Características Fisicoquímicas

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

8. Características Sensoriales

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

9. Características Microbiológicas

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

10. Aspectos de Inocuidad

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

11. Información Nutricional

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

Tabla nutricional Roa Fortificado

INFORMACION NUTRICIONAL
Tamaño por Porción: 1/4 taza (50 g)
Porciones por envase:

Cantidad por porcion		
Calorías 180	Calorías de grasa 0	
		Valor Diario *
Grasa Total 0,5 g		1%
Grasa Saturada 0 g		0%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 5 mg		0%
Carbohidrato total 40 g		13%
Fibra Dietaria < 1 g		3%
Azúcares 0 g		
Proteína 4 g		8%
Vitamina A 10%	**Vitamina C 0%**	
Hierro 10%	**Calcio 0%**	
Acido Fólico 15%		

* Los porcentajes de valor diario están basados en una dieta de 2000 cal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Tabla nutricional de Florhuila con vitaminas

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g)
Porciones por envase: (*)

Cantidad por porción		
Calorías 180	Calorías de grasa 0	
		Valor Diario*
Grasa total 0 g		0%
Grasa Saturada 0 g		0%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 0 mg		0%
Carbohidratos Totales 40 g		13%
Fibra dietaria 3 g		12%
Fibra soluble < 1g		
Fibra insoluble 2		
Azúcares 0 g		
Proteina 3 g		6%
Vitamina A		20%
Vitamina C		0%
Calcio		0%
Hierro		2%
Acido Folico		15%

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

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	Tipo	Estructura
Empaque	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
Embalaje	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas**	Tipo	**Estructura**
	• 50 unidades de 250 g • 25 unidades de 500 g • 15 unidades de 1000 g • 8 unidades de 2000 g • 6 unidades de 2500 g • 5 unidades de 3000 g • 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	No se maneja embalaje	
	Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005		

13. Vida útil

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

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."

- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.(Decreto 3075/97)
- El almacenamiento se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Decreto 3075/97)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio, deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante

Fabricado Por:

ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A.

Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá	Km 2 Vía San Martín Tel: 3136492820 Granada
Km 3 Vía Campoalegre Tel: (8) 873 0066 Neiva	Km 5 Vía Ibagué – Girardot Tel: 2659645
Km 2 Vía Espinal Girardot Tel: (8)2483011	Km 28 Vía al Sur Tel: (8) 838 07 02 Campoalegre (Huila)
Km 3 Vía Acacias Tel: (8) 671 40 80 Villavicencio	Km 9 Vía Espinal - Ibagué Tel: 3153232629
Carrera 3 No 2 - 111 Tel: (8) 623 65 85 Villanueva (Casanare)	
www.arrozroa.com / www.florhuila.com	scliente@arrozroa.com / scliente@florhuila.com

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Carlos Arturo Azuero ***Gerente Operativo***	Aprobado por: Carolina Lopez ***Gerente marca ROA***
Aprobado por: Adriana Carrión ***Directora de Gestión Integral***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	Aprobado por: Gabriel Sierra ***Gerente marca FLORHUILA***

BELLINI	CERTIFICADO DE CALIDAD CEBADA PERLADA		
	VERSIÓN: 6,0	PAGINA: 1 de 1	CÓDIGO: F02-PRSG-008

FECHA PRODUCCIÓN	26/06/2019	VIDA ÚTIL	12 MESES
FECHA VENCIMIENTO	26/06/2020	LOTE	10F19a1
FECHA DE ANALISIS	26/06/2019	FECHA DESPACHO	

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		
PROPIEDADES SENSORIALES		
Color	Caracteristico de la Cebada	Caracteristico de la Cebada
Olor	Característico de la cebada	Característico de la cebada
Sabor	Característico de la cebada.	Característico de la cebada
Textura	Granulosa	Granulosa
PROPIEDADES FÍSICAS		
PROPIEDAD	ESPECIFICACION	RESULTADO
Granulometría Malla No. 8	>90%	98,41
Infestación	Negativo	Negativo
Humedad	15% máx.	10,26%
PROPIEDADES QUIMICAS		
Proteina	5,0% Min	10,25%
Grasa	2,2% Max	1,01%
Cenizas	1,6% Max	1,09%
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		
Recuento Mesófilos aerobios UFC/g/ml	200.000 (UFC/g/ml) Max	11000
Recuento Coliformes Fecales NMP/g/ml	< 3 (NMP/g/ml) Max	<3
Recuento E.Coli (UFC/g)	< 10 Máximo	<10
Recuento Bacillus cereus UFC/g/ml	700 (UFC/g/ml) Max	<100
Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo UFC/g/ml	< 100 (UFC/g/ml)	<100
Recuento Mohos UFC/g/ml	3000 UFC/g/ml Max	<100
Recuento Levaduras UFC/g/ml	3000 UFC/g/ml MAX	<100
MICOTOXINAS		
PROPIEDAD	Nivel Maximo	RESULTADO
Aflatoxina	4-µg/kg	<4
Ocratoxina	3,0-µg/kg	<3
Deoxinivalenol	750-µg/kg	<750
Zearalenona	75-µg/kg	<75
Fumonisinas	NA-µg/kg	NA

Los resultados fisicoquímicos, microbiológicos y de micotoxinas presentados en este certificado de calidad corresponden a las muestras analizadas del mes, según cronograma de muestreo F38-PRSG-007 y F03-PRSG-010.

Parámetros Microbiologicos especificados por Documento Oficial INVIMA para Granos de Cereales (Cuchucos, Maíz, Cebada)

Alyandra Pinzón

Realizó
Analista de calidad

P.P. Sebastian F.

Aprobó
Yesenia Rodriguez
Directora de Calidad
Tel: 8209127 Ext: 103

CERTIFICADO DE CALIDAD

Consecutivo D-4925

harinera del valle s.a.

Fecha:	Septiembre 10 de 2019	Código	1102
Producto:	Harina de Trigo	Referencia:	HARINA HAZ DE OROS 50Kg
Cliente:	MAKRO	Lote:	G247191102
Fecha Producción:	Septiembre 04 de 2019	Fecha de vencimiento:	Marzo 02 de 2020

Análisis	Resultado	Especificaciones		Metodo
Fisicoquímicos		**Mínimo**	**Máximo**	
Humedad (%)	13.57	13.0	14.5	NTC 529
Proteína (% base seca)*	13.97	12.5	-	ISO 1871
Cenizas (% base seca)	0.69	-	0.85	ISO 2171
Gluten húmedo (%)	34.80	33	-	AACC 3812
Granulometría (% pasa malla 212 µ)	99,91	98.00	-	AOAC 965.22
Microbiológicos*			**m**	
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	400	-	200000	NTC - 4519
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	<10	-	<10	NTC - 4458
Detección de Salmonella / 25 g	AUSENTE	-	AUSENCIA	NTC - 4574
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	<100	-	3000	NTC - 5698-2
Recuento de *Bacillus cereus* UFC/g	<100	-	500	NTC - 4679
Recuento de Estafilococo Coagulasa positiva UFC/g-mL	<100	-	<100	NTC 4779
Micotoxinas*		**Mínimo**	**Máximo**	
Deoxynevalenol (DON) (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	1000	NTC 5961 (AOAC 986.17)
Ocratoxina A (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	3	NTC 5472 (AOAC 973.37)
Aflatoxina B1 (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	2	NTC 1232 (AOAC 994.08)
Suma Aflatoxinas B1,B,G1, G2 (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	4	NTC 1232 (AOAC 994.08)
Zearalenona (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	75	NTC 4881 (AOAC 985.18)
Microanálisis*			**LÍMITE MÁXIMO**	
Excretas de roedores	0	-	1/300g	AACC 28-50.01
FRAGMENTOS DE INSECTOS	0	-	100/300g	AACC 28-41.03
DETERMINACIÓN DE PELOS	0	-	0/300g	AACC 28-51.02
Metales Pesados*		**Mínimo**	**Máximo**	
Cadmio (Cd) mg/Kg	<0.06	-	0.2	AOAC 986.15
Plomo (Pb) mg/Kg	<0.1	-	0.2	AOAC 986.15
Farinografo				
Absorción (%)	64.10	63	-	GP. GAC - 113
Tiempo de Desarrollo (Minutos)	8.00	-	-	GP. GAC - 113
Estabilidad (minutos)	12.80	-	-	GP. GAC - 113
Alveografo				
P	120	-	-	GP. GAC - 117
L	74	-	-	GP. GAC - 117
P/L	1.62	-	-	GP. GAC - 117
W ($X10^4$) J	385	-	-	GP. GAC - 117
Panificación		**Mínimo**	**Máximo**	
Absorción (%)	62	58	-	GP. GAC - 107
Volumen (cm^3)	1275	1000	-	GP. GAC - 107
Micronutrientes*		**Mínimo**	**Máximo**	
Vitamina B1 (mg/kg)	6	6	-	
Vitamina B2 (mg/kg)	4	4	-	
Niacina (mg/kg)	55	55	-	
Acido Fólico (mg/kg)	1.54	1.54	-	
Hierro (mg/kg)	44	44	-	
Caracteristicas Organolepticas		**Mínimo**	**Máximo**	
Color	Cumple	Caracteristico		
olor	Cumple	Caracteristico		
sabor	Cumple	Caracteristico		
Aditivos		**Mínimo**	**Máximo**	
Acido ascórbico (mg/kg)	Cumple	-	300	

m = indice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad
M = indice máximo permisible para indicar nivel de calidad aceptable
Los resultados reportados se obtienen de una muestra representativa del producto en referencia

* Analisis tercerizados.

ELABORADO POR
Milton Cesar Daza R.
Auxiliar Gestión de Calidad

APROBADO POR
Julián Andrés Obando G.
Jefe Gestión de Calidad

---FIN DEL INFORME---
Anexo B. GP.GAC-488

Mosquera, Mayo de 2019

CERTIFICADO DE CALIDAD

Se certifica que el producto Brevas en Almíbar con lote 2352707 con fecha de elaboración 11 de mayo de 2019 y fecha de vencimiento 11 de mayo de 2021, fue debidamente muestreado al momento del empaque y los análisis se detallan a continuación:

BREVAS EN ALMÍBAR		
PRESENTACIONES	Frasco x 4000g	
ANÁLISIS REALIZADOS	**RANGO**	**RESULTADOS**
FISICO-QUIMICOS		
Acidez exp. % Ácido cítrico	0.2 – 1.0%	0.53%
pH	3.3 – 4.5	4.14
Grados Brix	30° - 45°	40.8°
ORGANOLÉPTICOS		
COLOR	Verde oscuro	Verde oscuro
OLOR	Característico	Característico
SABOR	Característico	Característico
TEXTURA	Firme y Uniforme	Firme y Uniforme

Cordialmente,

Sandra Garcia E.

SANDRA GARCIA ESCORCIA
Jefe Aseguramiento de Calidad
Tel. 893 21 91, ext. 124

COMESTIBLES ALFA LTDA
www.comestiblesalfa.com
Av. Troncal de Occidente No 17 – 65 Mosquera – Cundinamarca – Colombia
PBX: 893 2191/05 Cel.: 317 428 4646 – 318 735 0871 - servicioalcliente@comestiblesalfa.com

TropicalCrop	CERTIFICADO DE CALIDAD	FL-24 Versión 2 Febrero de 2017 Página 1 de 1

PRODUCTO	**Leche condensada azucarada semidescremada y deslactosada**	
PRESENTACIÓN	Empaque PET con tapa de seguridad y capacidad de 3,9 kg	
LOTE	9429239	
FECHA DE FABRICACIÓN	27/08/2019	
FECHA DE VENCIMIENTO	27/02/2020	
VARIABLES ORGANOLÉPTICAS	ESTÁNDAR	RESULTADO
ASPECTO	Líquido viscoso	Líquido viscoso
COLOR	Blanco a ligeramente amarillento	Blanco a ligeramente amarillento
SABOR	Dulce, lácteo	Dulce, lácteo
VARIABLES FISICOQUÍMICAS	ESTÁNDAR	RESULTADO
% Sólidos solubles (ºBrix)	68-72	66.9
pH (a 20ºC)	5,8-6,4	6,20
Viscosidad (cP)	3000 - 9000	3.500
VARIABLES MICROBIOLÓGICAS	ESTÁNDAR	RESULTADO
Recuento de Mesófilos (UFC/g)	<30000	<80
Recuentos de Hongos y Levaduras (UFC/g)	<500	<10
Recuentos de Coliformes Totales (UFC/g)	<10	<10
CONFORME	Laura Vanessa Castañeda	16/09/2019
CONCEPTO	RESPONSABLE	FECHA

	CERTIFICADO DE CALIDAD DEL PRODUCTO	IN-HM-04
		VERSIÓN: 03
		ELABORADO POR: CALIDAD
		APROBADO POR: GERENCIA

DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

NOMBRE DEL PRODUCTO: Hojuelas de Maiz Azucaradas

NÚMERO DE LOTE: 1209191409

FECHA DE VENCIMIENTO: 120920

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Análisis realizados	**Limite Maximo Permitido**	**Resultado**
Recuento de Aerobios mesófilos	10000 UFC/g	< 10
Coliformes Totales	11 NMP/g	< 3
Coliformes Fecales	< 3 NMP/g	< 3
Recuento de Mohos y Levaduras	Máx 500 UFC/g	< 10
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia
Recuento de *Staphylococcus aureus*	< 100 UFC/g	< 100

**Análisis realizados por laboratorio externo*

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	
Azúcares Totales	27 g/100g
Calorías de grasa	0 Kcal/100g
Calorías totales	110 Kcal/100g
Carbohidratos	89,5 g/100g
Cenizas	0,90%
Fibra dietaría	6 g/100g
Grasa total	0,1 g /100g
Proteína	1,6 g /100g
Vitamina C	0,1 mg/100g

**Análisis realizados por laboratorio externo*

ANÁLISIS SENSORIAL	
PARÁMETROS	**RESULTADO**
Apariencia	OK
Color	OK
Textura	OK
Sabor	OK
Tamaño	OK

**Análisis sensorial de acuerdo a parámetros internos formato FC-CFC-06*

"PRODUCTO APTO PARA CONSUMO HUMANO"
Contiene Malta (Gluten)

Nota: *Producto libre de material extraño como impurezas de semillas, cascáras, polvo, piedra. Debe transportarse y almacenarse en lugar que no haya sido utilizados con productos o sustancias que puedan conferir sabores y/o aromas extraños. Debe conservarse en un lugar seco, limpio, sin ningún grado de contaminación o condiciones que afecten la calidad del producto.*

INFORME DE ANALISIS DE LABORATORIO

Brinsa

Producto:	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA	Numero:	200003545
Cliente:	E Y E INSTITUCIONALES LTDA.		
Nombre Tecnico:	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO		
Punto de Envio:	E Y E INSTITUCIONALES	Fecha de Expedición:	2019-09-16 16:51:37
		Fecha de Impresión:	2019-09-16 16:52:30

Referencia: 10011049 SAL REFISAL INST SCX50KG

Caracteristicas de Calidad	Especificación	Unidad	Lote: 90826
Cloruro de Sodio	MIN 99,00	%m/m NaCl	99.53
Yoduro	50 - 100	mg I-/kg	63
Fluoruro	180 - 220	mg F-/kg	188
Calcio	MAX 1000	mg Ca+2/kg	12.63
Magnesio	MAX 800	mg Mg+2/kg	0.33
Humedad	MAX 0,200	%m/m	0.030
Insolubles en agua	MAX 1600	mg/kg	309
YPS E535	MAX 10	Fe(CN)6 mg/kg	4.9
Sulfatos	MAX 2800	mg SO4=/kg	224
Malla 20	MIN 80	% m/m Pasa	99.77
Malla 70	MAX 20	% m/m Pasa	6.58
Arsénico	Máx 1,0	mg As/kg	0.03150
Cadmio	MAX 0,5	mg Cd/kg	0.0838
Plomo	MAX 1,0	mg Pb/kg	0.06695
Mercurio	MAX 0,1	mg Hg/kg	0.0595

LABORATORIO DE ANALISIS FISICOQUIMICO - PLANTA BETANIA

1. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo humano / sal de calidad alimentaria..
2. Los resultados de análisis corresponde a las determinaciones del lote de fabricación, con los métodos de análisis internos aplicables y de acuerdo con lo establecido en el plan de seguimiento y medición del producto.
3. El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.

A Contreras
Coordinador de laboratorio

Planta Cajicá. km. 6 Via Cajicá - Zipaquirá
Tel: (0+1) 8833555 Fax: (0+1) 5793603
01800 111725
A.A. 3005 Bogotá - Colombia
www.brinsa.com.co
atencionalcliente@brinsa.com.co
SMLAF011
Generado por YSANCHEZ

www.brinsa.com.co

SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**AVENA EN HOJUELA**	**DESCRIPCIÓN**	Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-005219-2018		
PRESENTACIONCOMERCIAL	200g, 250g, 500g, 12.5Kg, 25Kg,		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fria: 1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto. 2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir. 3. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Avena en Hojuela, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.
Aroma: Caracteristico
Color: Crema, ligeramente caoba
Sabor: Caracteristico, avena tostada
Textura: Semilla aplanada

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

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO MAXIMO (%)**
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
ESPESOR	0,69mm
HUMEDAD	≤ 11,5
PROTEÍNA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	≤ 6,0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0
ALERGENOS (Gluten)	<100 Mg/Kg

MICROBIOLOGICO

REQUISITOS	n	c	m	M
MOHOS LEVADURAS	3	1	100	1.000
E. COLI (UFC/g)	3	0	≤ 10	-
SALMONELLA (25g)	3	0	Ausente	-
MESOFILOS AEROBIOS	3	1	5.000	20.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 2160 de 2006, Ultima actualización. * NTC 2159 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

Realizó: Janeth Rodriguez

SuDespensa Corragán S.A Nit. 830.111.367-9

Firma Auxiliar de Calidad

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol Cargamanto rojo
NOMBRE CIENTIFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 871 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Conjunto de granos precedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp*.
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 871 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% frijol cargamanto rojo
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	400g, 460g, 500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: Ovalado Color: rojo con mancahs beige Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: lisa
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 12.5 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm

<table>
<tr><td></td><td>Tipo de selle: a presión con calor.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.
Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012
-Cumple con la resolución 5109 del 2005
-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>

Bolsa 500 g</td></tr>
<tr><td rowspan="25">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="2">Características físicas</td></tr>
<tr><td>Materia dura</td><td>0.2%</td></tr>
<tr><td>Granos dañados</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de no contrastes</td><td>5.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>Máximo 15%</td></tr>
<tr><td>Impurezas</td><td>Máximo 1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td>Glufosfinato- amonio</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Oxidemeton-metilo</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Quintoceno</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>Acefato</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Ciprodinil</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Cletodim</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Fenvalerato</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Fludioxonil</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>Imidacloprid</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Melation</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metamidofos</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metomilo</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos metales pesados</td></tr>
<tr><td>Metal</td><td>Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">Cadmio | 0.1
Plomo | 0.2
Límites máximos microbiológicos
<table>
<tr><th>Características</th><th>Método de medición</th><th>Especificación</th><th>Norma</th></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo</td><td>Recuento en superficie</td><td>Menos de 100 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacillos cereus</td><td>Recuento en superficie</td><td>700 – 1000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td colspan="4">Para todo tipo de consumidor</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y PRECAUCIONES</td><td colspan="4">Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td colspan="4">Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td colspan="4">Ingredientes: 500g frijol, aceite, tomate y cebolla carne de res o cerdo.

Preparación: Lave los frijoles y remojar toda la noche en agua fría. Escurrir los frijoles y colocar en una olla grande y agregue carne de cerdo o res y el agua. A fuego medio-alto, llevar los frijoles a hervir, tapar la olla y baje el fuego a medio-bajo. Permita que los frijoles se cocinen hasta que estén casi blandos, aproximadamente 2 horas.
En una sartén, caliente el aceite vegetal a fuego medio, agregue los tomates, las cebollas, sal y cocinar durante 10 a 15 minutos.</td></tr>
<tr><td>CERTIFICACION NO OBLIGATORIEDAD INVIMA</td><td colspan="4">2017019711</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td colspan="4">1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACION DEL LOTE</td><td colspan="4">El lote se identifica con mes y día en que se empaca</td></tr>
<tr><td>DATOS DEL FABRICANTE</td><td colspan="4">Granos y cereales Mi Cosecha - Pedro Joaquín Reyes
Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7
Bodega interior 10 – Cajones
Teléfono: 7165050
Correo: micosecha.granos@gmail.com</td></tr>
</table>

DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho

Información nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60g)
Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	**Calorías de grasa 10**
Calorías 210	
	Valor diario
Grasa total 1 g	2%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidrato total 37g	12%
Fibra dietaria 9 g	60%
Azucares 3 g	
Proteina 14 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 8%	Hierro 18%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de actualización y aceptación: ***07 de Febrero de 2022***

Verificado por
Coordinador Logistica

Aprobado por
Gerente

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal puro de soya – **SOLISOYA**
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**SURACEITES S.A.** **NIT: 900.281.157-7**
Número del Registro, Notificación o Permiso Sanitario	Permiso Sanitario Numero **PSA-0004270-2023**
Calidad	Este producto da cumplimiento con la resolución 2154 de 2012 y NTC 254.
Características Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. • Aceite extraído de la semilla de soya • Corresponde a aceite puro de soya • El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.1%. • El punto de humo es de 180°C
Características Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.
Características Fisicoquímicas	Resolución 2154 de 2012

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Densidad relativa X°C/agua a 20ºC	0.919	0.925
Índice de refracción (ND 40°)	1.466	1.470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo (wijs)	124	139
Material Insaponificable g/Kg	<15	

	<table><tr><th>Requisitos</th><th>Máximos</th></tr><tr><td>Humedad y Material Volátil (105°C)</td><td>0.2%</td></tr><tr><td>Impurezas Insolubles</td><td>0.05%</td></tr><tr><td>Contenido de Jabón</td><td>Negativo</td></tr><tr><td colspan="2">Índices de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo/kg de aceite</td></tr><tr><td>Aceites refinado en planta</td><td>1</td></tr><tr><td>Aceite refinado fura de la planta</td><td>5</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>0.1%</td></tr></table>
Características Microbiológicas	<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE MAXIMO</th></tr><tr><td>NMP COLIFORME TOTAL / g</td><td><11</td></tr><tr><td>NMP COLIFORMES FECALES /g</td><td><3</td></tr><tr><td>RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g</td><td><100 UFC</td></tr></table>
Contaminantes	<table><tr><th>Contaminantes</th><th>Cantidades máximas</th></tr><tr><td>Hierro (Fe)</td><td>Aceite no virgen 1.5 mg/kg</td></tr><tr><td>Cobre (Cu)</td><td>Aceite no virgen 0.1 mg/kg</td></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr><tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr></table>
Presentación Comercial	120mL, 250mL, 450mL, 500mL, 700mL, 750mL, 800mL, 900mL, 1000mL, 2000mL, 2700mL, 2800mL, 3000mL, 5000mL, Garrafa 20Litros, Garrafa 19Litros, Garrafas 18Litros
Tipo y Características del empaque	Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa roca de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud.

Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.
Lote	Se tomará el día de elaboración del producto, el mes y el año, con hora de elaboración. El lote se evidenciará en la parte superior de la botella del envase y en la garrafa, de la siguiente manera M010213 14:56, donde: M:es la inicial del operario que manipula la máquina durante la producción, 01 es el día, 02 es el mes y 13 es el año de producción, y 14:56 es la hora de producción.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura y carro tanques con tanque de acero inoxidable, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 72 G Nº 43-96 sur Barrio La Chucua Teléfonos: 7107897-7107903

Elaborado por:
JUDY VIVIANA MARTINEZ
Jefe de Calidad

Fecha impresión:28/05/2024
Para: E Y E INSTITUCIONALES SAS

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

GALLETAS (CRACKERS)
MARCAS: SALTIN NOEL, NOEL

CONFIDENCIAL

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, **Leche en Polvo***, Emulsificante (**Lecitina de Soja**), Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acidulante (Ácido Láctico).

Contiene trigo (gluten), cebada, leche, soja y trazas de huevo, sésamo y almendra.
***Aporta una cantidad Insignificante de grasas trans y colesterol

Resolución: NSA-002253-2016

Presentación Comercial:

Empaque Interno: BOPP
Peso Neto: 100g
Empaque Externo: BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: 300g

Marco Legal del Empaque:

El empaque de este producto cumple con la resolución N° 5109 (29 de Diciembre de 2005) **“**P*or 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, con el fin de* proporcionar al consumidor una información, sobre el producto, lo suficientemente clara y comprensible, que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada…”

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

Grupo Empresarial Nutresa

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

Proceso de Fabricación

Recepción de la Materia Prima	Se verifica que las materias primas cumplan con las especificaciones establecidas.
Mezcla de la Materia Prima	Las materias primas, con sus pesos establecidos, se adicionan a la máquina mezcladora.
Homogenización de la Masa	Las materias primas se homogenizan por un tiempo determinado.
Formación de la Galleta	La masa homogenizada pasa por rodillos laminadores que le da forma a la Galleta.
Horneo de la Galleta	La galleta formada pasa por un horno, a temperaturas establecidas.
Enfriamiento de la Galleta	La galleta horneada, con o sin rociados, se transporta por bandas, a temperatura ambiente, para su enfriamiento.
Empacado de la Galleta	La galleta es empacada en materiales flexibles, con las máquinas correspondientes.
Almacenamiento y Distribución del Producto Terminado	El producto terminado es distribuido en los medios de transporte establecidos para cada país, en condiciones adecuadas que aseguran la calidad integral del producto.

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

TABLA NUTRICIONAL

Datos de Nutrición / Nutrition Facts

Tamaño por Porción / Serving Size
5 Galletas / 5 Crackers (32,5 g)
Porciones por Envase
/ Servings Per Container: Aprox/About 9

Calorías (Energía) /Calories 130 (550 kJ)
Calorías de Grasa (Energía de Grasa)
/ Calories from Fat 20 (74 kJ)

Cantidad por Porción / Amount per Serving	%Valor Diario* /%Daily Value*
Grasa Total / Total Fat 2 g	**3%**
Grasa Saturada / Saturated Fat 1 g	5%
Grasas Trans / *Trans* Fat 0 g	
Grasas Monoinsaturadas / Monounsaturated Fat 0,5 g	
Grasas Poliinsaturadas / Polyunsaturated Fat 0 g	
Colesterol / Cholesterol 0 mg	**0%**

Cantidad por Porción / Amount per Serving	%Valor Diario* / %Daily Value*
Sodio / Sodium 270 mg	**11%**
Carbohidrato/Total Carbohydrate 25 g	**8%**
Fibra Dietaria / Dietary Fiber 1 g	4%
Azúcares / Sugars 0 g	
Proteína / Protein 3 g	

• Vitamina A / Vitamin A 0% • Vitamina C / Vitamin C 0%
• Vitamina B1/ Vitamin B1 10% • Vitamina B2/ Vitamin B2 10%
• Calcio / Calcium 2% • Hierro / Iron 10%
• Vitamina B3/ Vitamin B3 10% • Ac. Fólico/ Folate 10%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. (8.380 kJ) / *Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet (8.380 kJ).

FORTIFICACIÓN DE LA HARINA

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

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Condiciones Microbiológicas NTC-1241 (Productos de Molinería y Galletas)	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10000 Máx.
Recuento de Coliformes Totales UFC/g	11 Máx.
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	200 Máx.
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa (+) UFC/g	<100

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

Almacenamiento, Conservación y Transporte de Producto Terminado

1. Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
2. El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
3. El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared.
4. 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).
5. Los vehículos transportadores del producto terminado deben ser seleccionados. Que no tengan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni hendijas que filtren el polvo y/o el agua durante el transporte.
6. No debe haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.
7. El producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir", y la identificación del material de empaque de acuerdo con la Norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado".

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida de 10 meses.



COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA
Jefe de Legislación Alimentaria
Medellín, 8 de Octubre/2020

CONFIDENCIAL

Compañia Nacional de Chocolates

COPIA NO CONTROLADA

Descripcion del Producto Terminado

Sistema Calidad, Seguridad de los Alimentos
Revisión: 8
Estado: Publicado
Sedes Bogotá
Fecha de modificación: 2017/12/6

Idioma Español
Línea Tradición **Producto** Chocolate De Mesa Con Azúcar La Especial

Marca La Especial
Material
1003798 Chocol. LA ESPECIAL 500gx16pastix50brr
1003799 Chocol. LA ESPECIAL 500gx12pastix50brr
1003800 Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix50brr
1003804 Chocol. LA ESPECIAL 31 25gx32pastix10di
1003805 Chocol. LA ESPECIAL 250gx8pastix50brr
1003812 Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix20brr
1003958 Chocol. LA ESPECIAL 25gx40pastix10bol
1003972 Chocol. LA ESPECIAL 4 tiras 25gx10pasti
1003973 Chocol. LA ESPECIAL 4tiras 31 25gx8pasti
1011272 Chocol. LA ESPECIAL azc.250g x 10 pastil

Composición
Azúcar, masa de cacao, emulsificantes (lecitina de **soya** y ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado) y sabores naturales (clavo y canela).

Otros Idiomas Español
Número del Registro Sanitario -,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-
Presentación Comercial
Pastilla de 25g
Pastilla de 31,25g
Barra de 250g x 8 pastillas
Barra de 250g x 10 pastillas
Barra de 500g x 12 pastillas
Barra de 500g x 16 pastillas
Barra de 500g x 20 pastillas
1030936 Chocol. LA ESPECIAL 500gx16pastix48brr
1030937 Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix48brr
1014252 3 Chocol. LA ESPECIAL trad x500g SP

Definición del Producto Chocolate de mesa con azúcar presentación de 25g, 31.25g, 250g, y 500g, dependiendo de la región se comercializa en pastillas de 25g,31.25g y 42g

Zona / Línea A
Código de Barras -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -
Forma de Uso y Consumidores Potenciales Para consumo preparado como bebida caliente
Tipo y Material de Empaque Para pastillas individuales envueltas BOPP Perlado Cold seal
Para barras PET / PP BCO
Cliente El producto va dirigido para adultos y niños mayores de 4 años
Fabricante y Dirección Fabricado en Colombia por: Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Carrera 65 # 12-60 Bogotá D.C., Cundinamarca.
Vida Útil -,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-
Forma de Preparación Preparar un delicioso chocolate La Especial es muy fácil

(Una pastilla para preparar una taza de chocolate en leche o agua)
1- Agregue en una olla la cantidad de tazas que desee preparar.
2- A la leche o agua caliente adiciónele las pastillas de chocolate, una pastilla por cada taza de leche o agua agregada.
3- Bátalo usando molinillo o licuadora.
NO NECESITA HERVIR

Tipo	Caracteristicas/Actividad	Descripción/Especificaciones
Fisicoquímicas		
Fisicoquímicas	Total de extracto seco de cacao %	>25
Fisicoquímicas	*Manteca de cacao %	>14.5
Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	>10
Fisicoquímicas	*Plomo expresado como Pb en ppm	2.0 máximo
Fisicoquímicas	*Sedimentación	0.25 ml/15 min
Fisicoquímicas	Aflatoxinas	20 mg/kg
Microbiológicas		
Microbiológicas	*Microorganismos U.F.C/g	10.000 máximo, AOAC 966.23 y AOAC 990.12
Microbiológicas	*Mohos y levaduras U.F.C/g	100 máximo, AOAC 997.02
Microbiológicas	*Coliformes totales U.F.C/g	<10, AOAC 991.14
Microbiológicas	*E-coli U.F.C/g	Ausente, AOAC 991.14
Microbiológicas	*Salmonella/50 g	Negativo, AOAC 967.27
Sensoriales		
Sensoriales	*Sabor	Propio, Chocolate, notas dulces y a esencia
Sensoriales	*Color	Propio, Cafe
Sensoriales	*Olor	Propio, Chocolate
Sensoriales	*Textura	Pasta compacta
Inocuidad		
Inocuidad	Material Extraño	Ausencia - Visual
Alergenos		
Alergenos	Leche	Puede tener trazas
Alergenos	Harina de trigo	Negativo
Alergenos	Lecitina de soya	Positivo
Alergenos	Yema de huevo	Negativo
Alergenos	Maní y nueces de árbol	Negativo
Alergenos	Ajonjolí	Negativo

Información de Orden Nutricional



Datos Nutriciónal
Tamaño de la Ración (25g)
Raciones Por Envase
Calorías 110
Calorías de Grasa 30

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa total 3,5g	5%	**Sodio** 0mg	0%
Grasa Saturada 2g	10%	**Carbohidratos Total** 20g	7%
Grasa de Trans --g		Fibra Dietética 1g	4%
Grasa Poliinsaturada 0g		Azúcares 18g	
Grasa Monoinsaturada 1g		**Proteínas** 1g	
Colesterol 0mg	0%		
Vitamina A 0% • Vitamina C 0%		Calcio 0% • Hierro 6%	

*Los Porcentages de Valores Diarios están basado en una dieta de 2,000 calorías.Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las calorías que usted necesite.

	Calorías	2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Diatetica		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Protéina 4

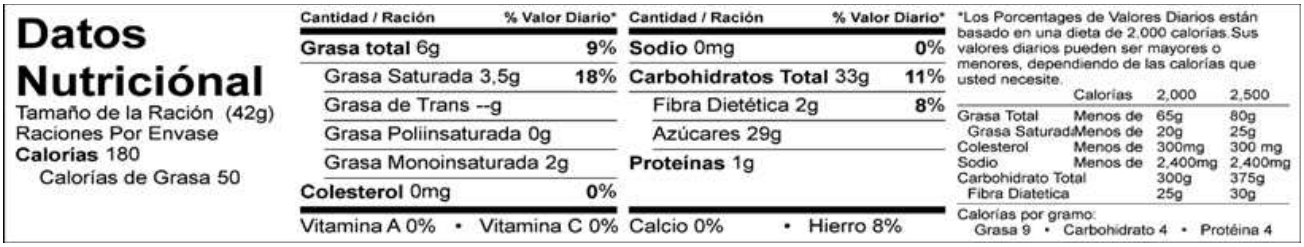
Datos Nutriciónal
Tamaño de la Ración (31g)
Raciones Por Envase
Calorías 130
Calorías de Grasa 40

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa total 4g	6%	**Sodio** 0mg	0%
Grasa Saturada 2,5g	13%	**Carbohidratos Total** 25g	8%
Grasa de Trans --g		Fibra Dietética 2g	8%
Grasa Poliinsaturada 0g		Azúcares 22g	
Grasa Monoinsaturada 1,5g		**Proteínas** 1g	
Colesterol 0mg	0%		
Vitamina A 0% • Vitamina C 0%		Calcio 0% • Hierro 6%	

*Los Porcentages de Valores Diarios están basado en una dieta de 2,000 calorías.Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las calorías que usted necesite.

	Calorías	2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Diatetica		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Protéina 4



Datos Nutriciónal

Tamaño de la Ración (42g)
Raciones Por Envase
Calorías 180
Calorías de Grasa 50

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa total 6g	**9%**	**Sodio** 0mg	**0%**
Grasa Saturada 3,5g	**18%**	**Carbohidratos Total** 33g	**11%**
Grasa de Trans --g		Fibra Dietética 2g	**8%**
Grasa Poliinsaturada 0g		Azúcares 29g	
Grasa Monoinsaturada 2g		**Proteínas** 1g	
Colesterol 0mg	**0%**		
Vitamina A 0% • Vitamina C 0%		Calcio 0% • Hierro 8%	

*Los Porcentages de Valores Diarios están basado en una dieta de 2.000 calorías.Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las calorías que usted necesite.

	Calorías	2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Diatetica		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Protéina 4

Condiciones de Conservación

Conservar en lugar fresco y seco
alejado de la luz
granos
pastas y harinas.

Método de Distribución

Transportarse en un ambiente fresco y seco

Requisitos específicos de etiquetado

Resolución 5109 de 2005 Rotulado general.
Resolución 333 de 2011 Rotulado nutricional

Proceso de Elaboración / Descripción

- Tostión del cacao
- Molienda del cacao tostado y obtención de la masa de cacao
- Mezclado de la masa del cacao, la lecitina de soya, el azúcar y las esencias
- Moldeado
- Enfriamiento
- Desmoldeado
- Empaque
- Embalaje

Enlace	Documento
Decreto 1175 De 2003 - Por Medio Del Cual Se Modifica Parcialmente El Decreto 3075 De 1997	Normatividad y Legislacion
Decreto 3075 De 1997 - Buenas Prácticas De Manufactura	Normatividad y Legislacion
Resolución 333 De 2011 - Rotulado Nutricional Colombia	Normatividad y Legislacion
Resolución 5109 De 2005 Reglamento Técnico Sobre Los Requisitos De Rotulado O Etiquetado Que Deben Cumplir Los Alimentos Envasados Y Materias Prima De Alimentos Para Consumo Humano	Normatividad y Legislacion
Resolución N° 1511 De 2011 - Reglamento Técnico Del Chocolate	Normatividad y Legislacion

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

NO CONTROLADA

Revisión
11

Consecutivo
Producto terminado0005

Fecha de modificación
03/05/2021

Título
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Línea
Pastas Clásicas

Producto
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Marca
Doria

Material
1047092
1047073

Composición
Semolato de trigos importados fortificado con: Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1,54 mg/kg); con adición de: Vitamina A, Hierro, Zinc, Ácido Fólico; agua. **Contiene trigo (gluten). Puede contener trazas de huevo.**

Semolato de trigos importados, Sémola de trigo durum, fortificados con: Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1,54 mg/kg); con adición de: Vitamina A, Hierro, Zinc, Ácido Fólico; agua. **Contiene trigo (gluten). Puede contener trazas de huevo. Nota: Solo aplica para el material: 3020572 Pqt codo DORIA clasica em transp x 500g (Blending internacional)**

NO CONTROLADA

Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
RSA-004570-2017

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro	Alto	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	8,6 ± 10%	3,4 ± 10%	N.A	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Bucatini	3,0 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,0 ± 10%	250	24
						500	12
						3000	2
Cabello deÁngel	1,0 ± 10%	N.A	25 ± 10%	N.A	N.A	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
Codos	N.A	N.A	35 ± 10%	8.8 ± 10%	1.35 ± 10%	250	24
						3000	2
Conchas	N.A	N.A	20 ± 10%	N.A	1,10 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Conchitas	N.A	N.A	12,5 ± 10%	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Corbata	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Corbatines	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Fideos	N.A	N.A	27		1,04 ± 10%	125	48
						200	24 - 30
						250	24

						500	12
						3000	2
Letras	N.A	N.A	N.A	2 ± 10%	0,38 ± 10%	250	24
Macarrón	8,1 ± 10%	N.A	37 ± 14%	N.A	1,35 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Macarrón Largo	7,04 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,08 ± 10%	250	24
Rigatoni	14,0 ± 10%	N.A	28 ± 11%	N.A	1,40 ± 10%	125	48
						250	24
						500	12
Spaghetti	N.A	N.A	250 ± 10%	2,5 ± 10%	1,50 ± 10%	125	48
						200	24 - 55
						250	24
						500	12
							24
						1000	6
						1100	6
						1100	144
						2000	3
						3000	2
Tallarín	N.A	N.A	250 ± 10%	4,5 ± 10%	1,50 ± 10%	250	24
						500	12
Tornillo	N.A	N.A	36 ± 11%	10 ± 10%	1,30 ± 10%	250	24

NO CONTROLADA

Definición del producto

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

Código de barras

undefined
undefined

Tipo y material de empaque

Referencia	Tipo de Empaque	Empaque Primario	Empaque Secundario

Todas las referencias a excepción de 3000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín	Fardo
Spaghetti No.5 x 2000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 1000g (EM Transp BOPP + CAST 50 micras) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Bolsa
Referencias 3000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g (EM Transp) dentro de una bolsa que contiene 6 PQ	Fardo
Surtidas Concha + Letra x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 250g (dentro de una caja que contiene 12 PQ Concha + 12 PQ Letra.)	Caja Corrugada
Fideo x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín (24 unidades x 250g)	Caja Corrugada
Pack Ensalada x 1000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g EM Transp (1 Pqt codo clasica em transp x 500g y 1 Pqt Tornillo Verduras em trans x 500g) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Fardo
Spaghetti x 500g Edición Vintage	Laminado BOPP + CAST - Plegadiza 0.40 Cartulina Clásica	Cojín x 500g dentro de una plegadiza	Caja Corrugada
Fideo x 200g	BOPP/CAST	Material flexo laminado BOPP/CAST 40 MICRAS	Corrugado regular clave 790K
Spaghetti x 200g	BOPP/CAST	Material flexo laminado BOPP/CAST 40 MICRAS	Corrugado regular clave 790B

NO CONTROLADA

Consumidores potenciales
Jóvenes y adultos de los estratos 2, 3 y 4.

Fabricante y dirección
Fabricado por PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca y/o PASTAS COMARRICO S.A.S Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Para PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Industria Colombiana

Vida útil
18 meses partir de su fecha de fabricación.

Forma de preparación
Cocine la pasta en abundante agua hirviendo (1 litro de agua y una cucharadita de sal por cada 100g de pasta).

Tabla Características

Tipo	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Contaminantes	Nitratos	≤ 200 mg NO3/Kg
Contaminantes	Cadmio	≤ 0.10 mg/Kg
Contaminantes	Melamina	≤ 2,5 mg/Kg
Contaminantes	Zearalenona	≤ 75µg/Kg
Contaminantes	Radionucleidos (35S, 60Co, 89Sr, 103Ru, 134Cs, 137Cs, 144Ce, 192Ir)	≤ 1000.0 Bq/kg
Contaminantes	Radionucleidos (238Pu, 239Pu, 240Pu, 241Am)	≤ 10.0 Bq/kg
Contaminantes	Radionucleidos (90Sr, 106Ru, 129I, 131I, 235U)	≤ 100.0 Bq/kg
Contaminantes	Radionucleidos (3H, 14C, 99Tc)	≤ 10000.0 Bq/kg
Contaminantes	Acrilonitrilo	≤ 0,02 mg/Kg
Contaminantes	Monómero de cloruro de Vinilo	≤ 0,01 mg/Kg
Contaminantes	Ocratoxina A	≤ 3 µg/Kg
Contaminantes	Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/Kg
Contaminantes	Deoxinivalenol DON	≤ 750 µg/Kg
Fisicoquímicas	Humedad	13% Máximo
Fisicoquímicas	Vitamina A	625 Unidades Internacionales/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Cenizas (Base humeda)	0.8% máximo
Fisicoquímicas	Acidez (Expresada como ácido láctico)	0.45% máximo
Fisicoquímicas	Zinc	1,87 mg/100g Mínimo
Fisicoquímicas	Acido Fólico	304 ug/100 g Mínimo

NO CONTROLADA

Fisicoquímicas	Hierro	11,26 mg/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Proteína (Base humeda)	10.5% Mínimo
Fisicoquímicas	Productos grasos	0.4% Mínimo
Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	n:3, m:<10, M:-, c:0
Microbiológicas	Recuento microoganismos mesofílicos	n:3, m:800.000, M:1.000.000, c:1
Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	n:3, m:100, M:200, c:1
Microbiológicas	NMP Coliformes fecales/g	n:3, m:<3, M:-, c:0
Microbiológicas	NMP Coliformes totales/g	n:3, m:43, M:150, c:1
Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	n:3, m:4000, M:5000, c:1
Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	n:3, m:< 100, M:- , c:0
Sensoriales	Color	Amarillo relacionado con la pasta clásica
Sensoriales	Olor	Presenta notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Sabor	Tiene notas cocidas y notas de entrada asociadas con semolato de trigo

NO CONTROLADA

Información de orden nutricional

Orden nutricional

TN SOPAS - PORCIÓN 15g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 Cucharada (15 g)
Porciones por envase aprox. 16,5

Cantidad por porción	
Calorías 50	Calorías de grasa 0
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 11 g	**4%**
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azúcares 0 g	
Proteína 2 g	**4%**
Vitamina A	2%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	6%
Vitamina B2	4%
Niacina	4%
Ácido Fólico	10%
Hierro	10%
Calcio	0%
Zinc	2%

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

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

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

TN PLATO PRINCIPAL - PORCIÓN 80g

Información Nutricional

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

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

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

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

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

NO CONTROLADA

Condiciones de conservación

Consérvese en lugar fresco y seco

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

ALMACENAMIENTO:

* El producto debe estar almacenado sobre estiba y a una distancia de la pared de 60 cm. y por lo menos 15 cm elevado del piso para permitir la limpieza y fumigación, de acuerdo a lo establecido en la normatividad para Buenas Prácticas de Manufactura. Las estibas deben estar en buenas condiciones físicas, de limpieza y no presentar olores fuertes. En caso de emplear estibas de madera, no contener elementos que puedan afectar las características del producto, como puntillas o astillas salidas.
* No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc.
* No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc.
* Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).
* Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado.

* Promover la implementación de un programa de limpieza y desinfección para evitar acumulaciones de residuos y suciedad que permitan la anidación de plagas en el producto.
* Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque:
o No arrojar.
o No pisar.
o No oprimir.
o No sentarse sobre él.
* Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos.
* Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento.
* Cuando el producto se averié no se debe emplear cinta de pegante o elementos que permitan cerrar el empaque, este se debe tratar como una avería.
* Revisar periódicamente el estado de producto con el fin de encontrar cualquier anomalía como contaminación por gorgojo para que este producto se retire y se deseche.
TRANSPORTE
* Es necesario revisar los vehículos antes de cargar los productos, con el fin de asegurar que se encuentren limpios, libres de cualquier contaminante, daños físicos (orificios), sin plagas o presencia de olores penetrantes.
* Si su operación de distribución requiere de consolidar carga, evite hacerlo con productos como detergentes, jabones, químicos, desinfectantes, alcohol, o sustancias que puedan contaminar el producto por transferencia de olores.
* Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar.
* Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior.
* No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto.
* Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad.
* Nunca transporte productos con presencia de plagas.
* En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra.
* En necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto.
* El trato del producto en su cargue y descargue debe ser cuidadoso, se debe evitar lanzar y/o pisar o sobreponer elementos pesados sobre los productos.
* Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento.
* Para una mejor acomodación del producto dentro de los camiones y para evitar roturas, almacene las pastas de la siguiente manera:
A. Siempre ubique el producto evitando el contacto directo con el piso del vehículo.
B. No arrojar los fardos o cajas.
C. Ubique siempre las pastas largas en la parte inferior.
D. Continúe el arrume con productos de pastas cortas y presentaciones en cajas.
E. Finalícelo con productos de poco peso.

Usos inadecuados

NO CONTROLADA

A lo largo de los procesos integramos los controles necesarios con el fin de prevenir su uso como plataforma para ilícitas o de terrorismo, en el ámbito Nacional y del Comercio Exterior.

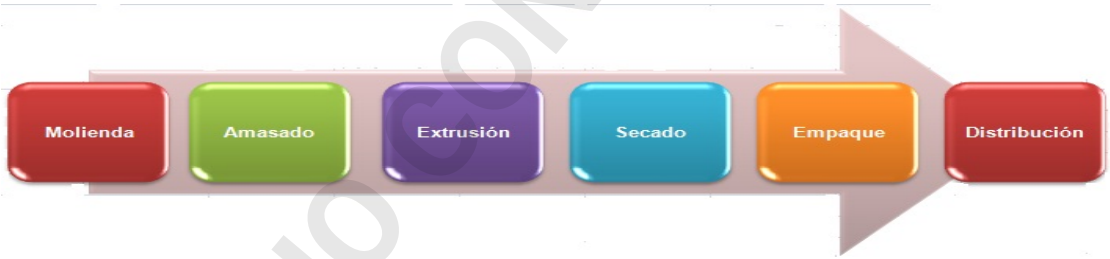
Observaciones

1. Cereal que contiene gluten.
2. Este producto se fabrica en una planta donde se procesa pasta al huevo.
3. Para las características microbiológicas descritas anteriormente, se describen a continuación los significados de cada uno de los valores, donde n= número de muestras que se van examinar, n: Número de muestras del lote que deben analizarse, c: Número de muestras defectuosas aceptables, m: Límite de aceptación, M: Límite de rechazo.
4. Las referencias 3000 g vienen dispuestas en seis paquetes de 500 g cada uno con material de empaque transparente BOPP, los cuales a su vez están empacados en Bolsa impresa de PEBD.
5. Las referencias de medio fardo corresponden a las mismas referencias de línea de 250 g pero tienen una unidad logística de embalaje diferente pasando de 24 unidades por caja (fardo) a 12 unidades por caja (fardo).

Requisitos específicos

1. La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055:2014
2. El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.
3. Requisitos de contaminantes en alimentos: Resolución 4506 de 2013, Resolución 3709 de 2015

Proceso de elaboración / Descripción



NO CONTROLADA

Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Figuras Doria Clásica	Público

NO CONTROLADA