

	FTC-UA-IA 02	Página 1 de 5
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO “SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS” Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12	

PORTADA

VERSIÓN	Justificación de la Modificación
0	Lanzamiento
1	Se actualiza el registro sanitario (06/09/2019)

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Nombre: Paula Vanegas	Nombre: Cesar Ramirez	Nombre: Cesar Ramírez
Cargo: Coordinadora Calidad	Cargo: Subgerente General	Cargo: Subgerente General
Fecha: 04 de septiembre 2019	Fecha: 06 de septiembre de 2019	Fecha: 06 de septiembre de 2017

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN												
PRODUCTO	SUPREMO MAS VITARROZ PLUS Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12												
PRODUCTOR	Razón Social: Unión de Arroceros S.A.S. - NIT: 890.700.058-1 Molino Unión: Cra. 7 Sur no. 49-23, Ibagué (Tolima) Molino San Joaquín: Avenida Idema, Molino San Joaquín – Espinal (Tolima) Molino Aguazul: Diag. 22 Cl. 15 No. 12-111 – Aguazul (Casanare) Molino Procecas: Km 2 Vía Aguazul - Yopal Registro Sanitario: RSA-0008580-2019												
DESCRIPCIÓN	<p>El arroz es un grano de cereal de la especie <i>Oryza sativa</i> L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquél al cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.</p> <p>El ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS es arroz elaborado, tipo I, grado 2 (Designación bajo Norma Técnica Colombiana NTC 671). La fortificación es realizada por proceso de aspersión.</p>												
COMPOSICIÓN	<table> <tr> <th>Ingrediente</th><th>% (p/p)</th></tr> <tr> <td>Arroz blanco</td><td>99,9907%</td></tr> <tr> <td>Zinc</td><td>0,008014%</td></tr> <tr> <td>Vitamina B6</td><td>0,001068%</td></tr> <tr> <td>Ácido Fólico (Vitamina B9)</td><td>0,000210%</td></tr> <tr> <td>Vitamina B12</td><td>0,0000032</td></tr> </table>	Ingrediente	% (p/p)	Arroz blanco	99,9907%	Zinc	0,008014%	Vitamina B6	0,001068%	Ácido Fólico (Vitamina B9)	0,000210%	Vitamina B12	0,0000032
Ingrediente	% (p/p)												
Arroz blanco	99,9907%												
Zinc	0,008014%												
Vitamina B6	0,001068%												
Ácido Fólico (Vitamina B9)	0,000210%												
Vitamina B12	0,0000032												
LEGISLACIÓN APLICADA	<table> <tr> <th>Norma</th><th>Descripción</th></tr> <tr> <td>NTC 671</td><td>Arroz elaborado (Blanco) para consumo</td></tr> <tr> <td>Resolución 2674 de 2013</td><td>BPM</td></tr> <tr> <td>Invima MB</td><td>Establece los niveles máximos microbiológicos para granos de cereales</td></tr> </table>	Norma	Descripción	NTC 671	Arroz elaborado (Blanco) para consumo	Resolución 2674 de 2013	BPM	Invima MB	Establece los niveles máximos microbiológicos para granos de cereales				
Norma	Descripción												
NTC 671	Arroz elaborado (Blanco) para consumo												
Resolución 2674 de 2013	BPM												
Invima MB	Establece los niveles máximos microbiológicos para granos de cereales												



FTC-UA-IA 02

FICHA TÉCNICA PRODUCTO
“SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS”
Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12

Página 2 de 5

LEGISLACIÓN APLICADA

Resolución 4506 de 2013

Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Resolución 2671 de 2014

Modifica tabla 1 de artículo 4 de la resolución 4506 de 2013

Resolución 5109 de 2005

Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas para consumo humano

Resolución 0683 de 2012

Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo Humano.

Resolución 0333 de 2011

Rotulado y etiquetado nutricional

Resolución 2906 de 2007

Establece los niveles máximos de contaminantes “Plaguicidas” en los alimentos

CARACTERÍSTICAS**CALIDAD****Parámetro****Valor
Permitido
(Max)****Método De Ensayo**

Humedad (%)

<14,0

NTC 529

Granos Partidos (%)

12,0

NTC 671

Granos Yesados (%)

6,0

NTC 671

Grano dañado por calor (%)

0,2

NTC 671

Grano dañado total (%)

0,5

NTC 671

Granos Rojos (%)

0,4

NTC 671

Impurezas (%)

0,1

NTC 671

Semillas objetables y Arroz paddy o con cascara en 100g

1,0

NTC 671

Infestación

Libre

NTC 671

Infectación

Libre

NTC 671

Tipos Contraste

6

NTC 671

NUTRICIONALES**Parámetro**

Formato simplificado según la Resolución 0333 de 2011, para la presentación comercial por 500g. Para determinar tamaño de la porción se divide el contenido del empaque 500g, por el tamaño de la porción recomendada que son 65 g. Esto equivale a 8 porciones. Esta operación se hace con cada una de las referencias

Este producto se considera fortificado de acuerdo con la Resolución 0333 de 2011, ya que comparado con el arroz tradicional este producto se ha adicionado con 10% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico y Vitamina B12.



FTC-UA-IA 02

FICHA TÉCNICA PRODUCTO
“SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS”
Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12

Página 3 de 5

CARACTERÍSTICAS	NUTRICIONALES	<table><tr><th colspan="2">Información Nutricional</th></tr><tr><td colspan="2">Tamaño por porción 1/4 taza (65 g)</td></tr><tr><td colspan="2">Porciones por envase 8</td></tr><tr><th colspan="2">Cantidad por porción</th></tr><tr><td colspan="2">Calorías 230</td></tr><tr><td></td><td>Valor Diario*</td></tr><tr><td>Grasa Total 0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Colesterol 0 mg</td><td>0%</td></tr><tr><td>Sodio 35 mg</td><td>1%</td></tr><tr><td>Carbohidrato Total 51 g</td><td>17%</td></tr><tr><td>Fibra Dietaria 2 g</td><td>10%</td></tr><tr><td>Proteína 5 g</td><td>10%</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>10%</td></tr><tr><td>Vitamina B6</td><td>10%</td></tr><tr><td>Ácido Fólico</td><td>10%</td></tr><tr><td>Vitamina B12</td><td>10%</td></tr><tr><td colspan="2">No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Azúcares, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.</td></tr><tr><td colspan="2">* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.</td></tr></table>			Información Nutricional		Tamaño por porción 1/4 taza (65 g)		Porciones por envase 8		Cantidad por porción		Calorías 230			Valor Diario*	Grasa Total 0 g	0%	Colesterol 0 mg	0%	Sodio 35 mg	1%	Carbohidrato Total 51 g	17%	Fibra Dietaria 2 g	10%	Proteína 5 g	10%	Zinc	10%	Vitamina B6	10%	Ácido Fólico	10%	Vitamina B12	10%	No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Azúcares, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.		* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.	
	Información Nutricional																																							
	Tamaño por porción 1/4 taza (65 g)																																							
	Porciones por envase 8																																							
	Cantidad por porción																																							
	Calorías 230																																							
		Valor Diario*																																						
	Grasa Total 0 g	0%																																						
	Colesterol 0 mg	0%																																						
	Sodio 35 mg	1%																																						
Carbohidrato Total 51 g	17%																																							
Fibra Dietaria 2 g	10%																																							
Proteína 5 g	10%																																							
Zinc	10%																																							
Vitamina B6	10%																																							
Ácido Fólico	10%																																							
Vitamina B12	10%																																							
No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Azúcares, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.																																								
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.																																								
MICROBIOLOGICAS	Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo																																					
	Mohos recuento (UFC/g)	3000 – 5000	NTC 4132																																					
	Levaduras recuento (UFC/g)	3000 - 5000																																						
	Mesófilos aerobios recuento (UFC/g)	200000 - 300000	NTC 4519																																					
	Coliformes fecales (NMP/g)	<3	ICMSF Libro 1 1984																																					
	Bacillus cereus recuento (UFC/g)	700 - 1000	NTC 4679																																					
	Estafilococo aureus coagulasa positivo (UFC/g)	<100	NTC 4779																																					
Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	<4 µ/Kg	NTC 1232																																						
FISICOQUIMICAS	Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo																																					
	Plomo (mg/kg)	0,20	AOAC 999.11																																					
	Cadmio (mg/kg)	0,20	AOAC 986.15																																					
	Melamina (mg/kg)	2,5	LSA-PAM-016 HPLC-UV																																					
	Acrilonitrilo (mg/kg)	0,02	LSA-PAG-011 HS-CG-FID																																					
	Monómero cloruro de vinilo (mg/kg)	0,01	LSA-PAG-011 HS-CG-FID																																					
	Residuos de plaguicidas (mg/kg)	Resolución 2906/2007	Cromatografía de gases																																					
SENSORIALES	Parámetro	Valor Permitido																																						
	Sabor	Característico																																						
	Color	Blanco																																						
	Apariencia	Granular																																						
	Textura	Blanda (preparado)																																						
Olor	Característico																																							



FTC-UA-IA 02

FICHA TÉCNICA PRODUCTO
"SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS"
Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12

Página 4 de 5

USO PREVISTO	Alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.																																																																																																																																										
CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto de consumo masivo.																																																																																																																																										
EMPAQUE, ETIQUETA, ROTULADO	<p>El ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS se empaqa en bolsa plástica de polietileno de baja densidad. La resina utilizada en la elaboración de esta bolsa está basada en una mezcla de poliolefinas, cumpliendo con la resolución 0683 de 2012 y con los requisitos de la FDA para aplicaciones en contacto con alimentos. Este empaque se utiliza en las referencias de 250g, 454g, 500g (Calibre 1,5), 900g y 1000g (Calibre 2,0), 2500g y 3000g (Calibre 3,0) y 5000g (Calibre 3,2). Para la referencia de 10 kg se usa saco de polipropileno laminado y 25 kg se usa saco de polipropileno.</p> <p>El rotulado se encuentra conforme a los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 y la resolución 0333 de 2011 "Rotulado nutricional".</p> <table><tr><th colspan="6">DIMENSIONES DE CONSUMO (con producto)</th></tr><tr><th>Contenido neto (g)</th><th>Frente (cm)</th><th>Profundo (cm)</th><th>Alto (cm)</th><th>Unidad de presentación</th><th>Código de barra EAN-UCC-13</th></tr><tr><td>250</td><td>15,8</td><td>9,8</td><td>2,0</td><td>gramos</td><td>770 1024 000 337</td></tr><tr><td>454</td><td>17,5</td><td>11,5</td><td>3,0</td><td>gramos</td><td>770 1024 000 795</td></tr><tr><td>500</td><td>17,5</td><td>11,5</td><td>3,0</td><td>gramos</td><td>770 1024 000 016</td></tr><tr><td>900</td><td>23,0</td><td>12,5</td><td>3,5</td><td>gramos</td><td>770 1024 001 280</td></tr><tr><td>1.000</td><td>23,0</td><td>14,5</td><td>3,5</td><td>gramos</td><td>770 1024 000 023</td></tr><tr><td>2.500</td><td>29,5</td><td>22,0</td><td>5,0</td><td>gramos</td><td>770 1024 000 269</td></tr><tr><td>3.000</td><td>33,0</td><td>22,5</td><td>5,5</td><td>gramos</td><td>770 1024 000 030</td></tr><tr><td>5.000</td><td>35,0</td><td>23,5</td><td>8,0</td><td>gramos</td><td>770 1024 000 047</td></tr><tr><td>10.000</td><td>44,0</td><td>36,0</td><td>10,0</td><td>gramos</td><td>770 1024 000 276</td></tr><tr><td>25.000</td><td>76,0</td><td>46,0</td><td>11,0</td><td>gramos</td><td>770 1024 000 252</td></tr></table> <table><tr><th colspan="6">DIMENSIONES DE LA UNIDAD DE EMBALAJE (con producto)</th></tr><tr><th>Contenido en unidades</th><th>Frente (cm)</th><th>Profundo (cm)</th><th>Alto (cm)</th><th>Unidad de presentación</th><th>Código de barra ITF 14</th></tr><tr><td>250x50</td><td>42,0</td><td>30,0</td><td>10,0</td><td>gramos</td><td>6770 1024 000 339</td></tr><tr><td>454x25</td><td>41,0</td><td>28,0</td><td>12,5</td><td>gramos</td><td>8770 1024 000 791</td></tr><tr><td>500x12</td><td>20,0</td><td>28,0</td><td>12,5</td><td>gramos</td><td>1770 1024 000 037</td></tr><tr><td>500x25</td><td>41,0</td><td>28,0</td><td>12,5</td><td>gramos</td><td>1770 1024 000 013</td></tr><tr><td>900x24</td><td>41,0</td><td>30,0</td><td>14,5</td><td>gramos</td><td>1770 1024 001 287</td></tr><tr><td>1.000x15</td><td>41,0</td><td>31,0</td><td>15,0</td><td>gramos</td><td>2770 1024 000 027</td></tr><tr><td>2.500x6</td><td>43,5</td><td>28,5</td><td>16,5</td><td>gramos</td><td>5770 1024 000 264</td></tr><tr><td>3.000x5</td><td>44,0</td><td>32,0</td><td>16,5</td><td>gramos</td><td>3770 1024 000 031</td></tr><tr><td>5.000x3</td><td>46,0</td><td>32,5</td><td>14,0</td><td>gramos</td><td>4770 1024 000 045</td></tr></table>	DIMENSIONES DE CONSUMO (con producto)						Contenido neto (g)	Frente (cm)	Profundo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Código de barra EAN-UCC-13	250	15,8	9,8	2,0	gramos	770 1024 000 337	454	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 795	500	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 016	900	23,0	12,5	3,5	gramos	770 1024 001 280	1.000	23,0	14,5	3,5	gramos	770 1024 000 023	2.500	29,5	22,0	5,0	gramos	770 1024 000 269	3.000	33,0	22,5	5,5	gramos	770 1024 000 030	5.000	35,0	23,5	8,0	gramos	770 1024 000 047	10.000	44,0	36,0	10,0	gramos	770 1024 000 276	25.000	76,0	46,0	11,0	gramos	770 1024 000 252	DIMENSIONES DE LA UNIDAD DE EMBALAJE (con producto)						Contenido en unidades	Frente (cm)	Profundo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Código de barra ITF 14	250x50	42,0	30,0	10,0	gramos	6770 1024 000 339	454x25	41,0	28,0	12,5	gramos	8770 1024 000 791	500x12	20,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 037	500x25	41,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 013	900x24	41,0	30,0	14,5	gramos	1770 1024 001 287	1.000x15	41,0	31,0	15,0	gramos	2770 1024 000 027	2.500x6	43,5	28,5	16,5	gramos	5770 1024 000 264	3.000x5	44,0	32,0	16,5	gramos	3770 1024 000 031	5.000x3	46,0	32,5	14,0	gramos	4770 1024 000 045
	DIMENSIONES DE CONSUMO (con producto)																																																																																																																																										
	Contenido neto (g)	Frente (cm)	Profundo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Código de barra EAN-UCC-13																																																																																																																																					
	250	15,8	9,8	2,0	gramos	770 1024 000 337																																																																																																																																					
	454	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 795																																																																																																																																					
	500	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 016																																																																																																																																					
	900	23,0	12,5	3,5	gramos	770 1024 001 280																																																																																																																																					
	1.000	23,0	14,5	3,5	gramos	770 1024 000 023																																																																																																																																					
	2.500	29,5	22,0	5,0	gramos	770 1024 000 269																																																																																																																																					
	3.000	33,0	22,5	5,5	gramos	770 1024 000 030																																																																																																																																					
5.000	35,0	23,5	8,0	gramos	770 1024 000 047																																																																																																																																						
10.000	44,0	36,0	10,0	gramos	770 1024 000 276																																																																																																																																						
25.000	76,0	46,0	11,0	gramos	770 1024 000 252																																																																																																																																						
DIMENSIONES DE LA UNIDAD DE EMBALAJE (con producto)																																																																																																																																											
Contenido en unidades	Frente (cm)	Profundo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Código de barra ITF 14																																																																																																																																						
250x50	42,0	30,0	10,0	gramos	6770 1024 000 339																																																																																																																																						
454x25	41,0	28,0	12,5	gramos	8770 1024 000 791																																																																																																																																						
500x12	20,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 037																																																																																																																																						
500x25	41,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 013																																																																																																																																						
900x24	41,0	30,0	14,5	gramos	1770 1024 001 287																																																																																																																																						
1.000x15	41,0	31,0	15,0	gramos	2770 1024 000 027																																																																																																																																						
2.500x6	43,5	28,5	16,5	gramos	5770 1024 000 264																																																																																																																																						
3.000x5	44,0	32,0	16,5	gramos	3770 1024 000 031																																																																																																																																						
5.000x3	46,0	32,5	14,0	gramos	4770 1024 000 045																																																																																																																																						
EMBALAJE	Para el re-empaque del producto se usa bolsa en material PE COEXT, que es un polietileno lineal de baja densidad; este material es apto para el uso como materia prima en la fabricación de envases equipamientos que van a estar en contacto con alimentos. El calibre del material esta entre 1,6 a 2,2 y tiene propiedades de selle resistente.																																																																																																																																										

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

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