

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-070
---	----------------------------------	--------

- NOMBRE DEL PRODUCTO:** Arroz Blanco Sonora
- INGREDIENTES:** Arroz Blanco 100%
- DESCRIPCIÓN:** Arroz elaborado (Blanco): Arroz descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de las aleuronas.
- COMPOSICION:** Grano Entero, Grano Medio, Grano tres cuartos.
- CARACTERISTICAS SENSORIALES:**

Apariencia	Uniforme
Sabor	Característico
Color	Blanco
Textura	Dura
Olor	Característico

6. CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS:

Factores de clasificación NTC 671	% máximos en masa
Tipo	1
Grado	2
% Grano Partido	12
% Grano Yesado	6
Daño por calor	≤0,5
Daño total	≤1,0
Impureza (%)	<0.1
Humedad (%)	<14
Semillas Objetables y arroz con cascara en 100g	0
Tipo Contraste	6
Grano Rojo	2

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-070
---	----------------------------------	--------

7. IDENTIFICACION: (Para Lámina, talega y bulto) L/VEN DD MMM AA X X

Definido por 13 dígitos, de los cuales:

LOTE: L DD MMM X X

8 dígitos obedecen a: El primer dígito la letra (L) identificando el lote, el quinto y sexto dígito de dos números corresponden al día de producción, las tres siguientes letras corresponden a las primeras letras del mes de producción, el doceavo dígito (letra) que indica la sede de producción, (A) Aguazul, (B) Barranquilla, (P) Purificación y el último (número) corresponde a la máquina de empaque.

FECHA DE VENCIMIENTO: VEN MMM AA

Del segundo al cuarto dígito obedece a la expresión VEN que corresponde a las tres primeras letras de la palabra VENCE, del séptimo al noveno dígito son las tres primeras letras del mes, seguido de dos dígitos de números que corresponden al año que vence el producto.

8. USO PREVISTO: Producto que requiere de cocción para consumir y apto para consumo humano. Puede consumirse frio o caliente.

9. ELABORADO POR: Agroindustrial Molino Sonora AP S.A.S
Dirección: Km 6 Vía Saldaña - Purificación, Tolima
Km 5 vía Aguazul - Yopal, Casanare

10. POBLACION VULNERABLE: Producto de consumo masivo apto para todo consumidor niño o adulto.

11. INSTRUCCIONES DE USO:

INGREDIENTES

1 taza de Arroz Blanco
2 tazas de agua
2 dientes de ajos machacados (Opcionales)
2 cucharadas de aceite
Cebolla junca picada (opcional)
Sal al gusto

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-070
---	----------------------------------	--------

PREPARACIÓN

Caliente el aceite la cebolla, los ajos y agregue sal. Adicione el agua y cuando hierva, incorpore el Arroz Blanco. Cocine durante 10 minutos, tape la olla y mantenga a fuego lento hasta que el grano abra.

12. EMPAQUE: Empaque en Polietileno individual de bajo calibre 1,5 - 3,5, dependiendo de la presentación, Polipropileno laminado 50/20 o BOPP.

13. NOTIFICACION SANITARIA: NSA-004424-2018.

14. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA:

NTC 671 (2001)
Resolución 333 de 2011
Resolución 5109 de 2005
Resolución 2906 de 2007
Resolución 4506 de 2013
Resolución 683 de 2012
Resolución 2674 de 2013
Resolución 0719 de 2015
Codex Alimentarius

15. ALERGENOS: Por su naturaleza el arroz blanco es libre de alérgenos, no tiene contacto con alérgenos en el proceso de fabricación.

16. VIDA UTIL ESTIMADA: Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor o menor dependiendo de las condiciones de almacenamiento. Se tomará para el arroz Sonora 12 meses de vida útil.

17. CONDICIONES DE TRANSPORTE: Producto transportado en turbo, camión, tractomulas carpadas o con contenedor.

18. ALMACENAMIENTO EN BODEGA: Almacenar en una lugar limpio, fresco y seco, retirado de agentes contaminantes que le puedan transferir olores y sabores al producto. Todo el producto debe estar estibado sobre estibas plásticas y retiradas de la pared. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Mantener sistema de rotación de inventario mediante el sistema PEPS.

19. MANIPULACIÓN FINAL ESPERADA: Mantenga el producto bien sellado en un lugar limpio, fresco y seco, consumir en el menor tiempo posible, no introducir utensilios húmedos. El arroz es un producto no perecedero y por su bajo contenido de humedad hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra.

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-070
---	----------------------------------	--------

20. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información Nutricional para	Tamaño de la porción	50
Nutriente	Cantidad por porción (redondeada)	% VDR
Calorías	180	
Calorías de Grasa	0	
Proteínas	4.0	8.0
Carbohidratos	40.0	13.0
De los cuales: Azúcares:	1.0	0.0
Almidón:	NA	
Poliolles:	NA	
Grasa:	0.0	0.0
De las cuales: Saturadas:	0.0	0.0
Colesterol:	0.0	0.0
Trans:	0.0	0.0
Fibra Dietaria:	2.0	8.0
Sodio:	0.0	0.0
Vitamina A:	0.0	0.0
Vitamina C:	0.0	0.0
Calcio:	0.0	0.0
Hierro:	0.0	4.0

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-070
---	----------------------------------	--------

21. LOGÍSTICA:

PRESENTACIÓN	UNIDAD A EMPACAR	COD BARRA UND (EAN 13)	CÓD REEMPAQUE (EAN 14)	DIMENSIONES EMPAQUE (UND) (cm)			DIMENSIONES EMPAQUE (PAQ/@)		
				LARGO	ANCHO	ALTO	LARGO	ANCHO	ALTO
250g	25	7700798030625	770798036290	16	10.5	2	37	42.7	5
	50		17700798035139				54.5	45.5	12
500g	12	7700798030212	7700798036283	19,6	13,5	3	38.8	41.2	11.5
	25		17700798032251				52	41	13
1 kilo	15	7700798030229	17700798036020	25,9	15,5	4	59,2	40,5	16,5
	24		N/A				66	48	18.5
2.5 kilos	6	7700798030618	N/A	29	25,5	4,5	64	36	15
3 kilos	5	7700798030236	17700798035092	35	26	5,5	62	38,5	16
5 kilos	3	7700798030243	17700798035115	42,7	29	6,5	39,5	59,5	11
10 kilos	1	7700798035170	N/A	53,5	40	10	-	-	-
50 kilos	1	7700798034920	N/A	90	50	18,5	-	-	-

22. MICROBIOLOGÍA:

MICROBIOLOGÍA	Recuentos aerobios mesófilos UFC/g	Máx 200000	QUÍMICA	Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1 y G2)	10 µg/kg
	Coliformes Fecales NMP/g	<3		Ocratoxina A	5 µg/kg
	Mohos y levaduras UFC/g	Máx. 3000		Plomo	0,2 mg/Kg
	Bacillus cereus UFC/g	Max 700		Cadmio	0,2 mg/Kg
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100			
	Salmonella/ 25 gramos	Negativo			

Elaborado por:

Aprobado por:

Sandra Milena Villa
Jefe Gestion Calidad

Jairo Sedan Murra
Gerente General