

 ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.A.S	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2022-10-10	Página No: 1 de 2
GQMA008	FICHA TÉCNICA	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 6

INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL FABRICANTE	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SAS
NIT DE LA EMPRESA	800146425-6
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pastas alimenticias fortificadas
MARCAS COMERCIALES	Zonia
REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACION SANITARIO	RSA-0016924-2021
FECHA DE REVISION Y ENTREGA	22-nov-22

INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN	Producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras: Spaghetti, Cabello de ángel, Macarroncito, Ojo de perdiz, Codito, Conchita, Figura, Tornillo, corbatica y pluma; formadas a partir de la mezcla agua -Semolato y/o Harina de trigos importados (ingrediente obtenido a partir de la molienda del trigo) fortificados.	
INGREDIENTES	Semolato y/o Harina de trigos importados (cereal que contiene gluten) fortificado con Niacina (100.73mg/Kg., Hierro (89.56mg/Kg.), vitamina B1 (12.79 mg/Kg.), B2 (8.14mg/Kg.), y ácido fólico (3.45mg/Kg.) ; agua.	
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Color amarillo característico Consistencia: Dura Olor y sabor propios del producto	
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización/ Resolución 4393/1991	Humedad	% Máximo 13,0
	Cenizas	% Máximo 1,2
	Proteína	% Mínimo 10,5
	Acidez expresada como ácido láctico	% Máximo 0,45
	Longitud	mm 250 +/- 10%
REQUISITOS NUTRICIONALES	Fibra	% Mínimo 20
	Carbohidratos	% Mínimo 19
	Aporte calórico	Kcal Mínimo 280
	Vitamina B1	(mg/kg) Mínimo 6
	Vitamina B2	(mg/kg) Mínimo 4
	Ácido fólico	(mg/kg) Mínimo 1,54
	Niacina	(mg/kg) Mínimo 55
	Calcio	% Mínimo 2
	Sodio	% Mínimo 1
	Hierro	% Mínimo 30
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización Resolución 4393/1991	Recuento de microorganismos mesofílicos	UFC/g 800000
	Coliformes totales	NMP/g Máximo 43
	Coliformes Fecales	NMP/g Ausente
	Recuento de Mohos y levaduras	UFC/g 4000
	Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g 100
MICOTOXINAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización/Resolución 4506-2013	Ocratoxina A	µg/Kg Máximo 3,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg Máximo 750
	Zearalenona	µg/Kg Máximo 20
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para Consumo como plato principal con su salsa favorita, preparación de ensaladas y sopas	

 ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.A.S	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2022-10-10	Página No: 2 de 2
GQMA008	FICHA TÉCNICA	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 6

INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	<p>El producto es empacado en polipropileno laminado como empaque primario, material atoxico que asegura la buena conservación, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, resolución 333 del 2011 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Como empaque secundario el producto es sobre empacado en bolsa de polietileno termoencogible garantizando su conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>Es empacado en presentaciones de 200g, 250g y 500g.</p> <p>El producto es sobreempacado en paquetes de 24 unidades para las presentaciones de 200 y 250g para obtener paquetes de 4.8Kg y 6.0Kg respectivamente. Y es sobreempacado en paquetes por 12 unidades para la presentación de 500g para obtener paquetes de 6.0Kg</p> <p>El empaque es reciclable</p>
VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	<p>Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.</p> <p>La pasta debe ser transportada en vehículos que cumplan con la Resolución 2674/2013, Capitulo VII Artículo 29.</p>
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	<p>Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.</p> <p>Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario</p>
<div>  </div> <div> REVISADO POR: LÍDER CONTROL CALIDAD </div>	