DICOMER	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO** **DICOMER SAS**

INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR	
Razón social de la empresa	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCOGRANOS SAS
NIT o numero de identificacion comercial de la empresa	900195163-6
Dirección de la planta(s) de fabricación	Cra 10a#14-06
Contacto	3154887273

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
Imágen de referencia Producto a empacar:	
Denominación legal: CEREALES VARIEDADES AVENA	
Denominación de fantasía o comercial: *AVENA EN HOJUELAS MARCA DICOMER*	
Descripcion: Producto Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A Byzantina L.	
Origen: Reino Unido, Chile.	
Registro sanitario: NSA-0012320-2022	
Legislación aplicable al producto:	
RESOLUCION 2674 DE 2013	
RESOLUCION 5109 DE 2005	
NTC 2159	
RESOLUCION 2906 DE 2007	
RESOLUCION 4506 DE 2013	
RESOLUCION 11488, ARTICULO 41 Y 42	
RESOLUCION 2492 DE 2022	
REQUISITOS PROPIOS DE CLIENTE	
Ingredientes: Producto de un solo ingrediente: avena en hojuelas	
Presentacion: Bulto por 50,25 y 10 kg y bolsa por 500 y 1000 g.	
Empresa que fabrica: Comercializadora y distribuidora mercogranos SAS	

CARACTERISTICAS SENSORIALES		
ATRIBUTO	**ESPECIFICACIÓN**	**REFERENCIA NORMATIVA**
Color	Color crema ligeramente caoba característico	NTC 2159
Sabor	Característico	
Olor	Característico	
Textura	En hojuelas	

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
REQUISITO	**ESPECIFICACION**	**REF. NORMATIVA**
Ácidos graos libres en base seca (%)	8 Max.	NTC 2159 Codex alimentarius
Humedad (%)	11,5 Max	
Proteina (%)	10,5 Min.	
Cenizas (%)	2,1 Max.	
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	3,2 Max.	
Grasas (%)	10,5 Max.	
Fibra cruda (%)	3 Max.	
Proteína	>7 %	

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		
ATRIBUTO	**ESPECIFICACIÓN**	**REF. NORMATIVA**
Recuento de mohos y recuento de levaduras UFC/g/ml	< 100	NTC 2159
Recuento de E.Coli UFC/g	< 10	
Detección e identificacion de Salmonella en 25 g	Ausente	
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	< 5000	

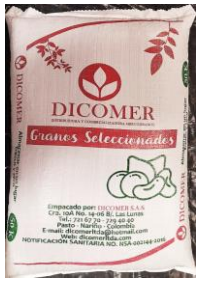
EMPAQUE		
TIPO DE EMPAQUE	**CARACTERISTICAS**	**REF. NORMATIVA**
Primario presentacion 50 Kg	Empaque tubular corriente de polipropileno apto para el contacto con alimentos. Dimensiones aproximadas 44*95 cm Calibre aproximada: 55g/m2	RES. 683 de 2012
Primario presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	Empaque polietileno de baja densidad de 2 milpulg de calibre, sin riesgo biológico con diferentes aplicaciones, material aprobado por la FDA, apto para alimentos.	
Secundario presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	Empaque polietileno de baja densidad sin riesgo biológico con diferentes aplicaciones, material aprobado por la FDA, apto para alimentos.	

ROTULADO Y ETIQUETADO		
Presentacion	**CARACTERISTICAS**	**REF. NORMATIVA**
Bulto por 50 Kg	El empaque blanco lleva consigo etiqueta en donde se indica Tipo de producto, Lote, Fecha de produccion, Fecha de vencimiento, presentacion y condiciones de almacenamiento.	RES. 5109 de 2015
Primario presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	El empaque se encuentra rotulado con la marca del producto (DICOMER), peso neto y demas informacion necesaria. Lleva consigo impreso: Lote, Fecha de produccion y Fecha de vencimiento.	
Secundario para presentacion bolsa 250, 450, 500 y 1000 g.	NA	

CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO		
ATRIBUTO	**CARACTERISTICAS**	**REF. NORMATIVA**
Almacenamiento	Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. Debe estar alejado totalmente en areas independientes de productos quimicos u otros que puedan dañar sus condiciones idoneas.	RES. 2674 de 2013
Conservación	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en lugar seco, con buena ventilacion, libre de humedad, limpio y protegido del ingreso de insectos y roedores.	

TRANSPORTE	
RECOMENDACIONES	**REF. NORMATIVA**
los vehiculos en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y no deben ser de materiales astillables. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias quimicas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos". Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.	RES. 2674 de 2013

VIDA UTIL
12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.

IMAGEN DE REFERENCIA DE PRODUCTO EMPACADO
AVENA EN HOJUELAS BULTO X 50 KG

AVENA EN HOJUELA BOLSA POR 500 y 1000 g.


REALIZADO POR:	**APROBADO POR:**
Juan Sebastian Rodriguez Chamorro Jefe control de calidad Distribuidora y Comercializadora Mercogranos SAS	

Este documento es propiedad de la empresa DICOMER S.A.S., Prohibida su reproducción por cualquier medio, sin previa autorización de gerencia.