INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL FABRICANTE	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SAS
NIT DE LA EMPRESA	800146425-6
DIRECCION FABRICANTE	Calle 15 # 27-40 Autopista Cali -Yumbo km 4
TELEFONO FABRICANTE	3115169802
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pastas alimenticias fortificadas
MARCAS COMERCIALES	ZONIA
REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACION SANITARIO	RSA-0016924-2021
FECHA DE REVISION Y ENTREGA	10-ene-25

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 molturación del trigo) fortificados.		
INGREDIENTES	Semolato y/o Harina de trigos importados (cereal que contine 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.		
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	La pasta alimenticia Zonia cumple con lo establecido en la NTC 1055 2014-06-18 Sexta Actualización La pasta alimenticia Zonia cumple con la resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias La pasta alimenticia Zonia cumple con la resolución 1407 del 2022 . Por la cual se stablecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano La pasta alimenticia Zonia cumple con la resolución 2674 de 2013. Requerimiento de registro-permiso o notificacion sanitaria para alimentos. Requisitos sanitarios. La pasta alimenticia Zonia cumple con la resolución 4506 de 2013. Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y e dictan otras disposiciones El empaque de la pasta alimenticia Zonia cumple con la Resolucion 5109 de 2005 sobre rotulado general, la resolucion 810 de 2021 sobre etiquetado forntal y nutricional de alimentos y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color amarillo característico Consistencia: Dura Olor y sabor propios del producto		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS **NTC 1055 2014-06-18** **Sexta actualización/ Resolucion 4393/1991**	Humedad	%	Máximo 13,0
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Proteína	%	Mínimo 10,5
	Acidez expresada como ácido láctico	%	Máximo 0,45
	Longitud	mm	250 +/- 10%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS **Resolucion 1407/2022**	Recuento de microorganismos mesofílicos	UFC/g	500000
	Coliformes totales	NMP/g	Máximo 100
	Escherichia Coli	NMP/g	Ausente
	Recuento de Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 1000
	Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	Máximo 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 (Uso previsto) Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para Consumo como plato principal con su salsa favorita, preparación de ensaladas y sopas		

INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en polipropileno láminado 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 810 del 2021 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos 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. Es empacado en presentaciones de 200g, 250g, 500g Y 5Kg 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 El empaque es reciclable
SELLOS DE ADVERTENCIA	Ninguno
VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	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.
	La pasta debe ser transportada en vehículos que cumplan con la Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario



REVISADO POR:
LÍDER CONTROL CALIDAD