

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	MOLINOS FLORHUILA S.A. NIT 891100190-3	
Edición Controlada Enero 17 de 2014	SP02 Versión: 7	PÁG 1 DE 4

1. Nombre del Producto

Arroz Florhuila Con Vitaminas

2. Descripción

Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado con adición de Vitamina A y Acido Fólico.

Clasificación: Tipo 1 Grado 2.

3. Ingredientes

Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. Modo de Uso

(Sugerencia de Preparación).

- Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla larga y sal al gusto
- Agregue 2 tazas de agua y deje hervir.
- Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Florhuila con Vitaminas.
- Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
- Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

5. Referencia Normativa

NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.

6. Registro Sanitario

RSAD10I61110

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de humedad	Máximo: 14%	LP01
Grano Centro Blanco	Máximo: 12%	PQ07 MP01
Grano Yeso	Hasta : 6%	PQ07 MP01
Grano Dañado	Máximo:1%	PQ07 MP01
Grado Blancura	39 – 41°Kett	PQ07
Grano Partido	Hasta: 8%	PQ07 MP01
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PQ07
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	MP01
Grano Dañado por Calor	Máximo 0,1%	PQ07 MP01
Metales Pesados	Máximo: 50 ppm	Absorción atómica (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	MOLINOS FLORHUILA S.A. NIT 891100190-3	
Edición Controlada Enero 17 de 2014	SP02 Versión: 7	PÁG 2 DE 4

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

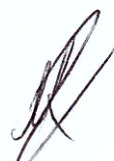
Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 20 µg/Kg.	Método de inmuno ensayo (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	MP01
Impurezas	Máx. 0.1%	MP01
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	MP01

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.



FICHA TECNICA DE PRODUCTO	MOLINOS FLORHUILA S.A. NIT 891100190-3	
Edición Controlada Enero 17 de 2014	SP02 Versión: 7	PÁG 3 DE 4

INFORMACION NUTRICIONAL	
Tamaño por Porción: 1/4 taza (50 g)	
Porciones por envase:	
Cantidad por porcion	
Calorías 180	Calorías de grasa 0
Valor Diario *	
Grasa Total 0,5 g	1%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 15 mg	1%
Carbohidrato total 40 g	13%
Fibra Dietaria < 1g	2%
Azúcares 0 g	
Proteína 4 g	8%
Vitamina A 10%	Vitamina C 0%
Calcio 0%	Hierro 6%
Acido Fólico 15%	
* Los porcentajes de valor diario están basados en una dieta de 2000 cal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas.	

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

Empaque	Presentación	Tipo	Estructura
	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad calibre 0,0015 pulgadas.
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
Embalaje	Presentación	Tipo	Estructura
	<ul style="list-style-type: none">• 50 unidades de 250 g• 25 unidades de 500 g• 15 unidades de 1000 g• 8 unidades de 2000 g• 6 unidades de 2500 g• 5 unidades de 3000 g• 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad calibre 0,0015 pulgadas.
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	No se maneja embalaje	
Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005			



FICHA TECNICA DE PRODUCTO	MOLINOS FLORHUILA S.A. NIT 891100190-3	
Edición Controlada Enero 17 de 2014	SP02 Versión: 7	PÁG 4 DE 4

13. Vida útil

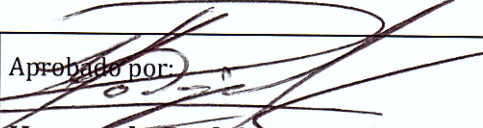
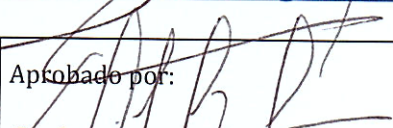
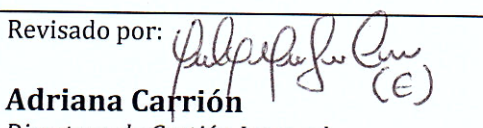
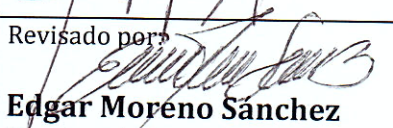
Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.(Decreto 3075/97)
- El almacenamiento se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Decreto 3075/97)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio, deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante

Fabricado y Empacado Por:
MOLINOS FLORHUILA S.A.
 Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 44 Bogotá
 Cra 5 No 26 – 151 Tel: (8) 870 22 22 Neiva
 Km 28 Vía al Sur Tel: (8) 838 07 02 Campoalegre (Huila)
 Km 9 Vía Espinal - Ibagué Tel: (8) 288 90 33 Espinal
 Calle 3 No 2 - 11 Tel: (8) 623 65 85 Villanueva (Casanare)
www.florhuila.com scliente@florhuila.com

Aprobado por:  Hernando Rodriguez Rodriguez Gerente General	Aprobado por:  Carlos Arturo Azuero Gerente Operativo	Fecha : Enero 17 de 2014
Revisado por:  Adriana Carrión Directora de Gestión Integral	Revisado por:  Edgar Moreno Sanchez Director de Investigación y Desarrollo	

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2023031853 DE 17 de Julio de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20185955 **RADICACIÓN:** 20231049135 **FECHA:** 28/02/2023
REGISTRO SANITARIO: RSA-0010241-2020 **VIGENCIA** 24/07/2025

ANTECEDENTES

Que mediante RESOLUCION Nro. 2020024159 del 24 de Julio de 2020, el INVIMA resuelve, Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuación: R E G I S T R O SANITARIO No.: RSA-0010241-2020 VIGENTE HASTA: 2025/07/24 EXPEDIENTE: 20185955 RADICACION: 20201126041 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: ARROZ CON VITAMINA A Y ACIDO FÓLICO, ARROZ PARA PREPARAR SOPA CEREARROZ CON VITAMINAS A Y ACIDO FÓLICO. NOMBRE DE FANTASIA ARROZ FLORHUILA CON VITAMINAS MARCA: FLORHUILA, MANA, CEREARROZ, PRESENTACION COMERCIAL: 250,500,1000,2000,2500,3000,4000,5000,25000 GRAMOS. 3000, 5000g. unidades de 50 gramos a 200kg en presentación variable. por una o varias unidades por empaque, TITULAR(ES): ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en BOGOTA - D.C., FABRICANTE(S): ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en CAMPOALEGRE - HUILA, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en NEIVA - HUILA, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en IBAGUE - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en ESPINAL - TOLIMA, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en VILLAVICENCIO - META, ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en GRANADA - META.

Que mediante escrito número 20231049135 radicado el 28/02/2023, la Señora María Victoria Ussa, actuando en calidad de apoderada, presentó solicitud de autorización de agotamiento, en lo referente que en las etiquetas actuales del producto ARROZ CON VITAMINA A Y ACIDO FÓLICO: ARROZ FLORHUILA CON VITAMINAS 250 g, 1000 g, 2500 g, 10 kg, 25 kg, 50 kg, ARROZ PARA PREPARAR SOPA CEREARROZ CON VITAMINAS A Y ACIDO FÓLICO: ARROZ PARA PREPARAR SOPA CEREARROZ CON VITAMINAS A Y ACIDO FÓLICO 500 g marca(s) Florhuila, presentan falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente al cambio normativo de información nutricional de Resolución 333 de 2011 a Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, “Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos”, Resolución 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano” y Artículo 6 de la Resolución 2492 de 2022 “por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques y Resolución 254 de 2023 “Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021”.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2023031853 DE 17 de Julio de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a ORGANIZACION ROA FLOHUILA S.A con domicilio en BOGOTA - D.C. el agotamiento de etiquetas del producto ARROZ CON VITAMINA A Y ACIDO FÓLICO: ARROZ FLORHUILA CON VITAMINAS 250 g, 1000 g, 2500 g, 10 kg, 25 kg, 50 kg, ARROZ PARA PREPARAR SOPA CEREARROZ CON VITAMINAS A Y ACIDO FÓLICO: ARROZ PARA PREPARAR SOPA CEREARROZ CON VITAMINAS A Y ACIDO FÓLICO 500 g marca(s) Florhuila, presentan falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente al cambio normativo de información nutricional de Resolución 333 de 2011 a Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término de hasta el 14 de junio de 2024.

ARTICULO SEGUNDO: El tiempo citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231049135 radicado el 28/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en las resoluciones 005109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 17 de Julio de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proyectó: Mónica Garzón Legal jmedinar