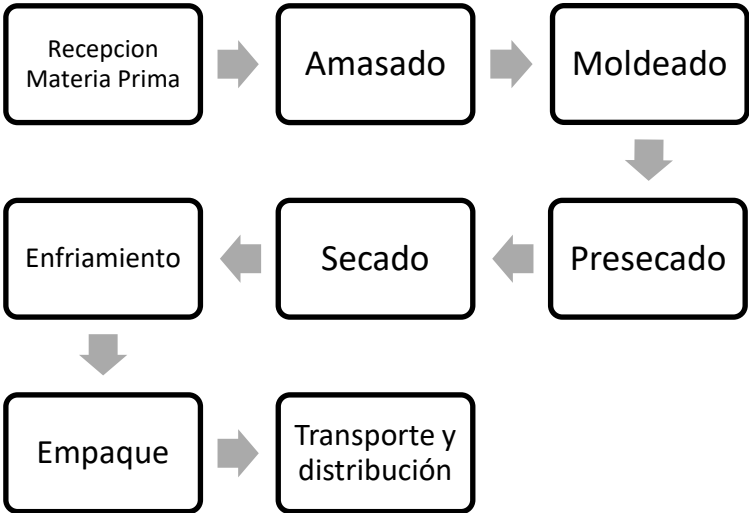


|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>1. Nombre del Producto</b>                      | <b>PASTAS ALIMENTICIAS – MARCA: RIOKA.<br/>VARIEDADES: ESPAGUETI; MACARRÓN CORTO, FIDEOS,<br/>CONCHA, CABELLO DE ÁNGEL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                            |
| <b>2. Descripción del Alimento / generalidades</b> | Producto obtenido por el proceso de secado de figuras formadas a partir de una masa compuesta de harina, sémola y agua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| <b>3. Registro Sanitario</b>                       | PSA-0003461-2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                            |
| <b>4. Ingredientes</b>                             | Harina de trigo fortificada con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1,54 mg/kg) y agua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| <b>5. Alérgeno</b>                                 | Contiene Gluten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| <b>6. Marco Legal de Cumplimiento</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución 4393 de 1991.</li> <li>• Resolución 2674 de 2013 (BPM).</li> <li>• Vigilada por INVIMA.</li> <li>• NTC 1055 Productos de molinería. Pastas alimenticias.</li> <li>• Fortificación de harina de Trigo Decreto 1944 de 1996.</li> <li>• Rotulado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Protección Social en la Res. 5109 de 29/12/2005, Res. 810 de 16/06/2021 y Res. 2492 de 13/12/2022.</li> <li>• Contaminantes Resolución 4506 de 2013 y Res. 3709 de 2015</li> <li>• Microbiología Resolución 1407 de 2022</li> </ul> |                            |
| <b>7. Características Físicoquímicas</b>           | <b>PARÁMETRO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>VALOR DE REFERENCIA</b> |
|                                                    | Humedad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Máximo: 13%                |
|                                                    | Proteína                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Mínimo: 10.5%              |
|                                                    | Cenizas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Máximo: 0.8%               |
|                                                    | Acidez (expresada como ácido láctico)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Máximo 0.45%               |
| <b>8. Características Microbiológicas</b>          | <b>PARÁMETRO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>VALOR DE REFERENCIA</b> |
|                                                    | Recuento de microorganismos mesófilos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Máximo: 800000             |
|                                                    | NMP Coliformes totales /g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Máximo: 43                 |
|                                                    | NMP Coliformes fecales /g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <3                         |
|                                                    | Detección de Salmonella                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ausencia                   |
|                                                    | Recuento de E. Coli, UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <10                        |

# FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS

FCC\_16\_02

|                             |                                                                   |                                          |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
|                             | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g | Máximo: 100                              |
|                             | Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> UFC/g.                         | < 100                                    |
|                             | Recuento de Mohos y Levadura UFC/g.                               | Máximo: 1000                             |
|                             | <i>Clostridium perfringens</i> UFC/g                              | 1000                                     |
| 9. Micotoxinas              | <b>PARÁMETRO</b>                                                  | <b>LIMITE MÁXIMO EN µg/kg</b>            |
|                             | Suma de Aflatoxina B1, B2, G1 y G2                                | 4,0                                      |
|                             | Ocratoxina A                                                      | 3,0                                      |
|                             | Deoxinivalenol (DON)                                              | 750,0                                    |
|                             | Zearalenona                                                       | 20,0                                     |
| 11. Metales Pesados         | <b>PARÁMETRO</b>                                                  | <b>LIMITE MÁXIMO EN mg/kg</b>            |
|                             | Plomo (Pb)                                                        | Máximo 0,20                              |
|                             | Cadmio (Cd)                                                       | Máximo 0,10                              |
| 12. Información nutricional | <b>PARÁMETRO</b>                                                  | <b>VALOR DE REFERENCIA POR CADA 100g</b> |
|                             | Calorías (kcal)                                                   | 353                                      |
|                             | Grasa total                                                       | 0.6 g                                    |
|                             | Grasa Saturada                                                    | 0.1 g                                    |
|                             | Grasa Trans                                                       | 0 mg                                     |
|                             | Carbohidratos totales                                             | 78 g                                     |
|                             | Fibra dietaria                                                    | 1.8 g                                    |
|                             | Azúcares totales                                                  | 2.4 g                                    |
|                             | Azúcares Añadidos                                                 | 0 g                                      |
|                             | Proteína                                                          | 9.9 g                                    |
|                             | Sodio                                                             | 0 mg                                     |
|                             | Hierro                                                            | 5.7 mg                                   |
|                             | Calcio                                                            | 18 mg                                    |
|                             | Zinc                                                              | 0.86 mg                                  |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>13. Características Organolépticas</b>                             | <b>Olor:</b> Característico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                       | <b>Sabor:</b> Característico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                       | <b>Apariencia:</b> Unidades enteras sin grietas o manchas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                       | <b>Color:</b> Amarillo uniforme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>14. Vida Útil</b>                                                  | 12 meses en condiciones de humedad baja en estanterías y bodegas de los comercializadores.<br>Identificación y trazabilidad, en estricto orden numérico <b>día mes año</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>15. Presentación, empaque y rotulado</b>                           | <p>La pasta se comercializa bajo la marca Pastas Rioka en bolsas en presentaciones entre 125 g y 1000 g.</p> <p>El material de empaque consiste en láminas de polipropileno y poliéster transparente calibre 44 µg con impresión flexografica de acuerdo al arte y presentación comercial, sellada por calor dentro del equipo de empaque. Las bolsas se embalan en fardos sellados con plástico transparente termoencogible.</p> <p>En cada una de las presentaciones se especifica las condiciones de Rotulado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Protección Social en la Res. 5109 de 29/12/2005, Res. 810 de 16/06/2021 y Res. 2492 de 13/12/2022.</p> |
| <b>16. Uso previsto, forma de consumo y consumidores potenciales.</b> | <p>Para el uso de la pasta se recomienda cocinar en agua de 10 a 12 minutos. Se puede combinar con ingredientes externos.</p> <p>Su consumo es adecuado para cualquier edad siempre y cuando no sean intolerantes al gluten o tengan enfermedad celiaca.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>17. Usos no previstos</b>                                          | Alimento para animales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>18. Proceso de elaboración</b>                                     |  <pre> graph TD     A[Recepcion Materia Prima] --&gt; B[Amasado]     B --&gt; C[Moldeado]     C --&gt; D[Presecado]     D --&gt; E[Secado]     E --&gt; F[Enfriamiento]     F --&gt; G[Empaque]     G --&gt; H[Transporte y distribución]         </pre>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>19. Condiciones de transporte, almacenamiento, y distribución.</b> | <p>El producto debe transportarse en vehículos aptos para el transporte de alimentos y acondicionados para tal fin, es decir, el vehículo debe estar completamente limpio y seco.</p> <p>Conservar el producto en lugares limpios, frescos y secos, evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados.</p> <p>Ubicar el producto sobre estibas con adecuada separación de la pared (50 cm), ubicar lejos de productos contaminantes tales como insecticidas, detergentes, grasas, y demás sustancias con olor fuerte. Al forzar los arrumes, cuidar que la pasta que se encuentra abajo no sufra excesiva compresión.</p> <p>Se recomienda garantizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento basados en el método PEPS o FIFO (First in – First out) que facilita una salida inmediata de mercancía primeras entradas, primeras salidas.</p> |
| <b>20. Datos del Fabricante</b>                                       | <p><b>PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.</b><br/> <b>Planta Soledad:</b> Calle 18 11-71 Soledad – Atlántico<br/> <b>Conmutador:</b> (607) 6852807<br/> <b>Correo:</b> infopreco@precocidosdeloriente.com<br/> <b>Página Web:</b> <a href="http://www.precocidosdeloriente.com">www.precocidosdeloriente.com</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| 21. CUADRO DE APROBACIÓN                                                                                                                                                                                                                                              |                         |                       |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | CARGO                   | NOMBRE                | FECHA      |
| ELABORADO POR:                                                                                                                                                                                                                                                        | Administrador de Planta | Zaida Osorio Oliveros | 02/04/2022 |
| REVISADO POR:                                                                                                                                                                                                                                                         | Coordinador de Calidad  | Simón Barreto Otero   | 04/04/2022 |
| APROBADO POR:                                                                                                                                                                                                                                                         | Gerente Administrativo  | Mónica Castiblanco M. | 06/04/2022 |
| <b>REVISIÓN Y VERIFICACIÓN.</b><br><b>Zaida Osorio Oliveros</b><br>Ingeniera Industrial<br>Administrador de Planta <div data-bbox="750 1564 1084 1654" data-label="Text">  </div> |                         |                       |            |

## 22. CONTROL DE CAMBIOS

| REVISIÓN | FECHA      | DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO                                                                                                                                                                |
|----------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00       | 06/04/2022 | Emisión del documento                                                                                                                                                                 |
| 01       | 16/09/2022 | Se incluye: <ul style="list-style-type: none"><li>– Nombre comercial del producto</li><li>– Permiso Sanitario</li></ul>                                                               |
| 02       | 07/03/2024 | Se incluye: <ul style="list-style-type: none"><li>– Parámetros según resolución 1407 del 2022</li><li>– Se añade la información nutricional</li></ul> Se actualizan datos de contacto |
|          |            |                                                                                                                                                                                       |
|          |            |                                                                                                                                                                                       |
|          |            |                                                                                                                                                                                       |

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

|                      |                         |                 |                                                                                                                                |           |                   |                 |         |
|----------------------|-------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------|-----------------|---------|
| Expediente Sanitario | 20228017                | Nombre producto | PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES ESPAGUETTI; MACARRON CORTO; FIDEOS, CONCHA ; CABELLO DE ANGEL; CONCHITAS, SPAGHETTI; CONCHITAS |           |                   |                 |         |
| Registro Sanitario   | PSA-0003461-2022        | Vencimiento     | 2029/05/24                                                                                                                     | Modalidad | FABRICAR Y VENDER | Estado Registro | Vigente |
| Observaciones        | MA,8902050910           |                 |                                                                                                                                |           |                   |                 |         |
| Marcas               | PASTAS RIOKA, CAPRISIMA |                 |                                                                                                                                |           |                   |                 |         |

Datos de Interés

|             |             |                             |                            |
|-------------|-------------|-----------------------------|----------------------------|
| Tratamiento | SECADO      | Condiciones de conservación | MEDIO AMBIENTE             |
| Etiquetas   | Radicado    | Estado                      | Archivo                    |
|             | 20231045355 | Finalizado                  | <a href="#">Resolucion</a> |
|             | 20231045355 | Finalizado                  |                            |
|             | 20231045355 | Finalizado                  |                            |
|             | 20231045355 | Finalizado                  | <a href="#">Resolucion</a> |

Presentaciones Comerciales

|                        |
|------------------------|
| Presentacion Comercial |
| Desde 85 g a 1000 g.   |

Roles por Producto

| Rol                        | Nombre / Razon Social        | Direccion                | Pais     | Depto     | Ciudad      | Email |
|----------------------------|------------------------------|--------------------------|----------|-----------|-------------|-------|
| FABRICANTE                 | PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.S | CALLE 18 11-71           | COLOMBIA | ATLANTICO | SOLEDAD     |       |
| TITULAR REGISTRO SANITARIO | PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.S | Carrera 35A No. 48 - 112 | COLOMBIA | SANTANDER | BUCARAMANGA |       |

[Imprimir](#) [<< Atras](#)