

HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA

NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA NATURAL						
MARCA	FORTIAVENA						
NOMBRE DEL FABRICANTE	TROPICAL FRESS S.A.						
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	CALLE 3 N° 1 - 35 PARQUE INDUSTRIAL II ETAPA BODEGA 3 TELÉFONO: (607) 6760098 BUCARAMANGA, SANTANDER.						
NIT	804004262 - 8						
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0012394-2022						
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Avena laminada 100% natural precocida, en forma de hojuelas, de color crema y ligeramente caoba, característico, de sabor y aroma agradable de avena tostada; Sin presencia de residuos extraños, olores y sabores no característicos, preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos.						
INGREDIENTES	Hojuela de avena precocida. No contiene ningún tipo de derivado lácteo, azúcares adicionados, conservantes o neutralizantes.						
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El grano de avena estabilizado es sometido a limpieza, precocción, laminado y secado; obteniendo un derivado del grano de avena sin cáscara, con sabor característico tostado, de tal forma que no se afectan sus propiedades cualicuantitativas.						
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 2159 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4143 de 2012 ,4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, Resolución 2492 de 2022,Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, junto al Decreto 60 de 2002,codex estandar 201 de 1995, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria alimentaria.						
REQUISITOS ESPECIFICOS	FISICOQUÍMICOS						
	Requisitos					Minimo	Maximo
	Acidos grasos libres en base seca (%)					-	8
	Humedad (%)					-	11,5
	Proteína (%)					10,5	-
	Cenizas (%)					-	2,1
	Cenizas (si se han adicionado minerales((%)					-	3,2
	Grasa (%)					6	10,5
	Fibre cruda (%)					-	3
	MICROBIOLÓGICOS						
	Requisitos	caso	muestreo	n	c	m	M
	Recuento de mohos y levaduras	2	3	5	2	3x10³ufc/g	5x10³ufc/g
	Escherichia Coli	5	3	5	2	10ufc/g	10²ufc/g
	Bacillus cereus	7	3	5	2	5x10²ufc/g	1X10³ ufc/g
	Detección de Salmonella	10	2	5	0	ausencia/25g	
	CONTAMINANTES		MINIMO			MAXIMO	
	plomo , expresado como Pb		0,01			0,02	
	Aflatoxinas M		0,002			0,005	
	MELAMINA		1			2,5	
	m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. Técnica = Método de conteo						
EMPAQUE	BOLSAS: PRIMARIO: Empaque de material atóxico, elaborado en polietileno de baja densidad, con calibre entre 2.0 y 2.5 micras; de propiedad inocuo, inalterable a las características al contacto con el alimento, asegura su conservación durante su vida útil estimada. SECUNDARIO: Bolsa de polietileno de alta densidad, formando el display con las unidades deseadas. SACO DE FIBRA: PRIMARIO: Bolsa de polietileno de alta densidad. SECUNDARIO: saco de fibra polipropileno						
PRESENTACION COMERCIAL	Display con unidades de 200 g, 250 g, 500g ,1000 g. Saco de fibra 10 Kg y 25 Kg.						
ROTULADO	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial, Nombre del Producto, Contenido Neto, Fabricado por, Para, Ingredientes, Lote, Fecha de Vencimiento, Conservación de Producto, Instrucciones de Uso, Precauciones de Uso, Tabla Nutricional y finalmente el Código de Barras.						

GRUPO POBLACIONAL	Los consumidores potenciales son la población en general, adultos y niños a partir de 4 años.
USOS Y APLICACIONES	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado No deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor debe corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque. El producto con fecha de vencimiento menor a dos (2) meses, no deberá comercializarse.
CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Disponer el producto sobre estibas plásticas, en un lugar fresco, seco, ventilado, iluminación adecuada, en zonas libres de contaminación por olores, humedad y demás condiciones higiénicas que aseguren la inocuidad del producto. El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto debe ser almacenado a una temperatura ambiente $\leq 35^{\circ}\text{C}$ y a una humedad relativa $\leq 80\%$ para mantener las características propias del producto terminado.
RESPONSABLE	<p>Jessica Alejandra Peña Florez Microbiologa – TROPICAL FRESS S.A Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001</p> 

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20229946	Nombre producto	AVENA VARIEDADES: HOJUELA NATURAL, HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA NATURAL				
Registro Sanitario	NSA-0012394-2022	Vencimiento	2032/06/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8040042628						
Marcas	FORTIAVENA, TROPICAVENA, PRECOCIDA						

Datos de Interés

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Display con unidades de 200 g, 250 g, 500g ,1000 g.
Saco de fibra 10 Kg y 25 Kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	País	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TROPICAL FRESS S.A	Calle 3 No. 1-35 PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA 2 ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	jwasociadosbusiness@gmail.c
TITULAR REGISTRO SANITARIO	TROPICAL FRESS S.A	Calle 3 No. 1-35 PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA 2 ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	jwasociadosbusiness@gmail.c

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