La Bonanza	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: GC-OD-01
		Versión: 6
	GESTIÓN DE CALIDAD	Fecha: 23/02/2024

15/01/2025	Diana Córdoba-Gestión de Calidad	Mariana Chamorro-Representante Legal
Fecha de elaboración	Elaboró	Aprobó

Nombre del producto	**CEBADA MOLIDA**
Marca	La Bonanza
Envasado por	La Bonanza Distribuciones Nariño S.A.S. NIT: 900334302-8
Dirección y teléfono	Calle 14 Nº 12-50 Barrio Las Violetas III Tel: (2) 7210737
Fabricado por	Grupo Empresarial La Bonanza S.A.S. C.I. Calle 14 N° 12-50 Barrio Las Violetas III Pasto-Nariño Tel: (2) 7210737
Notificación Sanitaria N°	NSA-0012684-2022
Descripción	Es el grano del cereal (Hordeum vulgare L.) que ha sido descascarillado, pulido y molido. El resultado es un grano fino harinoso. Se puede encontrar fragmentos de grano que conservan el salvado adherido.
Alergenos	Contiene gluten.
Caracteristicas sensoriales	Apariencia: Se identifica por los fragmentos de cascarilla, la cual tiende a fraccionarse en diminutas piezas triangulares con bordes dentados Color: Blanco- marrón Textura: Granulada
Generalidades	Producto natural sin preservativos ni aditivos. No tiene olores objetables. No está infestado o infectado y no excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. Para su obtención el grano entero fue sometido a un proceso de perlado y molienda.
Analisis microbiologico	

Análisis	Resultado
Recuento de mohos y levaduras	400 UFC/g
Recuento total microorganismos a 30 °C	1900 UFC/g
NMP Coliformes totales	140 (NMP/g)
NMP Coliformes de origen fecal	<3 (NMP/g)
Recuento de Bacillus cereus	<100 UFC/g
Estafilococo coagulasa positiva	<100 UFC/g
Detección de salmonella spp 25g	Ausencia

Requisitos normativos	- Resolución Ministerio de Salud y Protección Social 5109 de 2005 (Rotulado). - Resolución Ministerio de Salud y Protección Social 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos). - Resolución 4143 De 2012 y resolución 683 de 2012 (Empaque primario y secundario) por medio de las cuales se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. - Resolución 4506 de 2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano). - Resolución 2906 de 2007 (Por la cual se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas, LMR, en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes)
Presentación por unidad	500 gramos 50 kilogramos
Empaque primario	Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 2.0
Empaque secundario (embalaje)	Bolsa de alta densidad, calibre 1,60. Contiene 25 unidades de producto dispuestas en filas de 5 unidades
Etiquetado	El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la resolución 5109 de 2005
Condiciones de tranporte y almacenamiento	Transportar apilado, almacenar siempre sobre estibas en su empaque original, no almacenar junto a productos que puedan transmitir olores o sabores extraños u otro tipo de contaminación. Conservar en un lugar fresco y seco (libre de humedad) a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias. (Para el transporte y la conservación conservar las normas estipuladas para tal fin en la Resolución 2674 de 2013)
Vida util estimada	12 meses bajo condiciones de almacenamiento recomendadas. La fecha de vencimiento se encuentra rotulada en el empaque en un lugar visible.