Molinos del Atlántico S.A. Harina Las Nieves	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 1 2009-04-14

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Pastas La Nieve
NUMERO DELREGISTRO SANITARIO	RSAK10I4706
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaboradas exclusivamente con harinas blancas y/o sémolas de trigo, moliendas intermedias, sus combinaciones.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): Se encuentra fortificada por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2) y Ácido Fólico.

	MICROORGANISMO	**VALOR OBTENIDO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-4ª**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Numero mas probable de coliformes / g	< 3	Máximo 25
	Numero mas probable de coliformes fecales /g	< 3	< 3
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa	< 100	Máximo 100
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	12 X 10^1	Máximo 4000

	PARAMETRO	**UNIDADES**	**RESULTADO**	**METODO**
COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad	%	12.84	NTC 1055
	Cenizas	%	0.69	NTC 1055
	Proteína	%	11.61	AOAC 920.87
	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	%	0.28	NTC 1055

	PARAMETRO	**UNIDADES**	**RESULTADO**	**METODO**
INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 gramos	Calorías	350 gr.		Cálculo matemático – NTC 512-2
	Proteína	11 gr.	11.61	Kjeldahl – ISO 1871
	Fibra	2 gr.	0.60	Digestión – gravimetría – ISO 172
	Carbohidratos	72 gr.	74.15	Indirecto matemático – AOAC ED 18 986.25

	Azúcar	1 gr.		Volumétrico – Lane Eynon AOAC 923,09 ED 18

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para empacado de las pastas es: • **Presentación 90grs.:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) 35mc. • **Presentación 250grs., 500grs., 1000grs.:** Se utiliza el BOPP laminado con 1 CAST. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible Calibre 1.75
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se adicionan cuantitativamente cada una de las cantidades que constituyen las materias primas de acuerdo a la formulación establecida (Sémola o Harina de trigo y agua), se realiza una mezcla homogénea con los ingredientes dosificados y esta masa se transporta al prensado en donde se hace pasar a través de moldes provistos de agujeros de diferentes formas y tamaños. Luego pasa al presecado en donde, con la ayuda de ventiladores, se reduce la humedad de la pasta, seguidamente ingresa a tres túneles en donde se logra retirar la humedad que aun queda, la pasta larga ya seca es cortada automáticamente y depositada en un elevador de cangilones que la distribuye a las máquinas de empaque. En tanto, la pasta larga es enviada directamente a las tolvas de condensación.
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias La Nieve tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una

	distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conformarán con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.) y los formatos de pasta larga (spaghetti, tallarín, linguini): Los arrumes se conforman con 10 fardos en alto. Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
FIRMA DEL PROPONENTE	LUZ NELLY DUEÑAS GOMEZ **JEFE CONTROL DE CALIDAD** **FIRMA DE LA PERSONA RESPONSABLE**
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: LUZ NELLY DUEÑAS GOMEZ