NOMBRE DEL PRODUCTO	**PASTILLAS DE COCOA CON AZUCAR**
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	**BANCO DE ALIMENTOS TRADICIONAL X 500g**
CALIDAD	**Resolución 1511 de 2011** por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir las pastillas de cocoa con azúcar para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional.
PRESENTACION	Empaque de Libra (500 g)
EMBALAJE	Corrugado x 50 libras (Unidades)
LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS Y CONTAMINANTES	

CONTAMINANTE	LIMITE MAXIMO
Plomo (Pb)	**2 mg / kg**
Aflatoxinas	**20 mg / kg**

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

REQUISITOS	n	m	M	c
Detección de Salmonella / 50g	5	0	0	0

Dónde:

n = número de muestras por examinar

m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

INGREDIENTES	Azúcar, cocoa en polvo, grasa vegetal hidrogenada, lecitina de soya (Emulsificante), sabor idéntico al natural a canela y clavos.
ADITIVO	lecitina de soya (Emulsificante)(0.5%),
PROHIBICIONES	Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudocereales.
ENVASE	Los envases utilizados para los productos objeto del presente reglamento técnico, deben cumplir con los requisitos que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social. Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

	1. Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. 2. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento.
ROTULADO	Los rótulos o etiquetas de los productos objeto de este reglamento técnico deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Además, se ajustará a las siguientes especificaciones: 1. Indicar en el rótulo el tipo de chocolate, según lo previsto en los artículos 5°, 7°, y 10 del presente reglamento técnico.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenamiento en un lugar seco y fresco sin exposición directa a los rayos del sol o fuente de calor. Almacenamiento alejado de fuentes de olores fuertes y de agentes contaminantes del producto.
ALERGENOS	**ALÉRGENO** / **SI** / **NO** Cereales que contienen gluten — X Maní — X Nueces — X Huevos — X Leche — X Pescado — X Mariscos — X Soya — X Cumplimiento con la Resolución 5109 de 2005.
VIDA UTIL	12 MESES o 1 AÑO

Claudia Andrea Cardenas
Ingeniera de alimentos
_____

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO **LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA**	Código: PD-FT-072 Fecha: 2016 Página: 1 de 6

INFORMACION	SI	NO	DATOS
NOMBRE DEL ALIMENTO (Marca, nombre, características)	X		**NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA MARCA: COLFRANCE** **CARACTERISTICAS:** 1. El producto Contiene lactosa como componente natural de la leche. 2. Se emplean los ingredientes permitidos en la reglamentación sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, se reportan con su nombre específico y están permitidos en la legislación vigente. 3. Los siguientes ingredientes podrían ser alérgenos para algunas personas: Leche de vaca entera y avena. El producto cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. 5. Está ausente de sustancias como antibiótico, neutralizante, conservante, adulterante, sueros lácteos y cloruros. 6. Las características sensoriales de sabor, aroma y color son las propias del producto. 7. No presenta separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Está exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Está exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 8. El producto cumple con la siguientes características microbiológicas y fisicoquímicas:

PARAMETRO (Unidades)	METODO UTILIZADO	VALOR REFERENCIA (Decreto 616/06)
Acidez Titulable Total (Ac. láctico g/100g)	Titulación Potenciométrica	0.13 - 0.17
Extracto seco total (g/100g)	Gravimetría	min 11,2
Grasa (g/100g)	Gerber	min 3.0

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Densidad 15°C/15°C (g/mL)</td><td>Lactodensímetro</td><td>1,0295 - 1,0330</td></tr>
<tr><td>Peroxidasa (Sin unidades)</td><td>Cualitativa (Guayacol)</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa Alcalina (Sin unidades)</td><td>Cualitativo (p-Nitrofenilfosfato)</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><td>Extracto seco desengrasado (g/100g)</td><td>Calculo por Diferencia</td><td>min. 8.20</td></tr>
<tr><td>Índice Crioscopico °C (°C)</td><td>Crioscopia</td><td>-0,540 a -0,510</td></tr>
<tr><td>PARAMETRO (UNIDADES)</td><td>VALOR DE REFERENCIA Decreto 616/06). Min Salud).</td><td>METODO DE DETERMINACIÓN</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Aerobiosis a 32 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Anaerobiosis a 32 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Aerobiosis a 55 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Anaerobiosis a 55 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
</table>

El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, el cual cumple con la prueba de esterilidad comercial: Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 35°C y dos (2) muestras a 55°C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no presenta crecimiento microbiano.
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL ALIMIENTO</td><td>X</td><td></td><td>Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones de proceso son las que tiene efecto a una temperatura entre 135°C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca. No requiere refrigeración para su conservación, después de abierto consumir en el menor tiempo posible y refrigerar.</td></tr>
<tr><td>INGREDIENTES</td><td>X</td><td></td><td>Leche de vaca Entera Higienizada, Tripolifosfato de sodio (Estabilizante),</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL METODO DE FABRICACION
(Ficha técnica)</td><td>X</td><td></td><td>1. Recepción de materia prima / PC: Análisis físico químico y sensorial a leche cruda, prueba detección de antibióticos, muestreo microbiológico a proveedores de leche cruda. Capacitación a proveedores de leche cruda. Programa control de proveedores y materias primas, que incluye revisión de todas las materias primas recibidas en planta al momento de recepción en cuanto al rotulado, integridad del empaque, condiciones del vehículo de transporte, análisis microbiológico a las materias primas críticas.
2. Clarificación / PC: Esta etapa permite la separación física de partículas u objetos extraños que vienen en la leche cruda y que hayan podido pasar por el filtro ubicado en la línea de recepción de leche
3. Estandarización / PC: Análisis fisicoquímico. (ajuste de grasa)</td></tr>
</table>

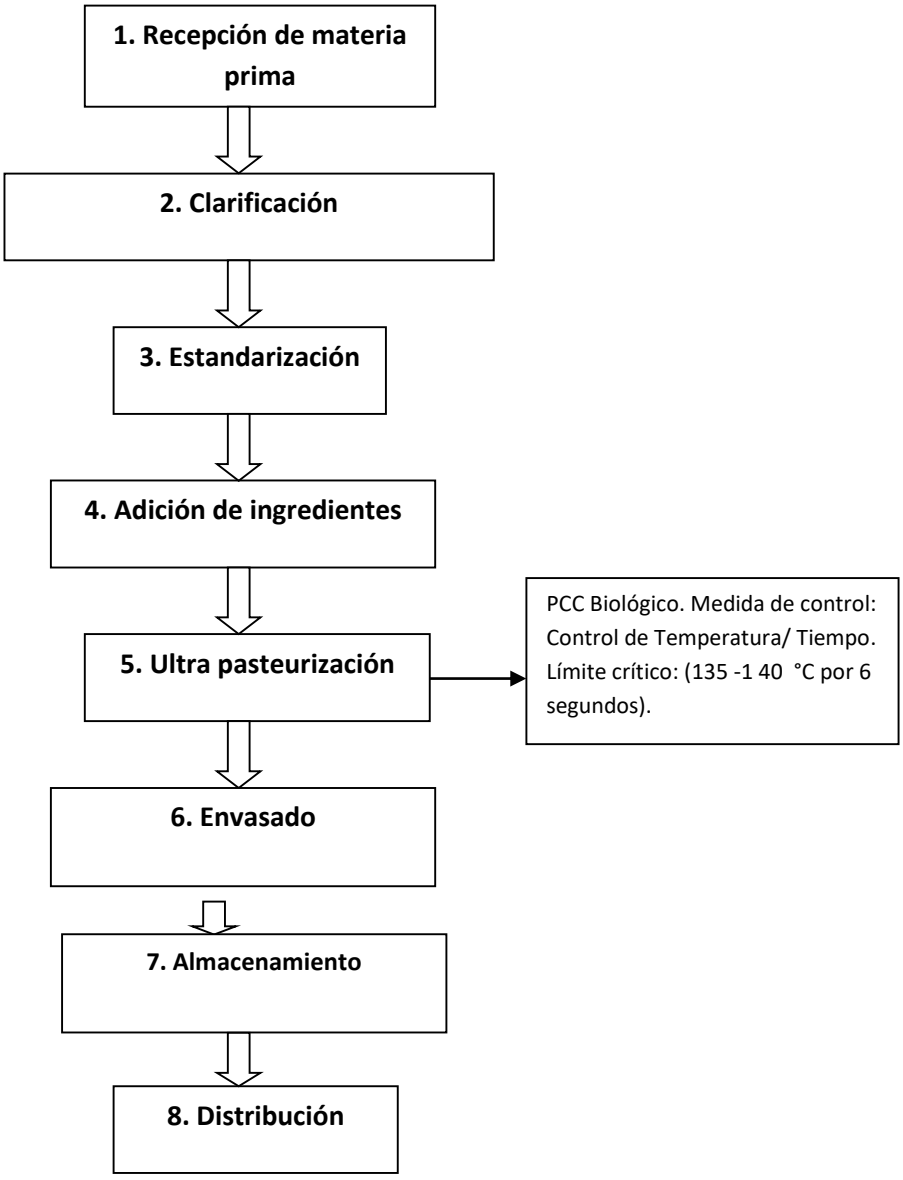
			4. Adición de ingredientes / PC: Sistema de identificación de materias primas permite llevar trazabilidad de los productos utilizados y evitar uso malintencionado. (Adición de tripolifosfato de sodio y vitaminas A y D3) **6. Ultra pasteurización PCC Biológico.:** Control de Temperatura/ Tiempo. Límite crítico: (135 °C a 150 °C durante un tiempo de 2 a 4 segundos,) **7. Envasado / PC:** El producto es empacado en la presentación requerida por el cliente. **8. Almacenamiento / PC:** Se realiza en bodegas de almacenamiento a temperatura ambiente (18°C Aproximadamente)
NUMERO Y NOMBRE DE LA PLANTA PROCESADORA (solo si requiere aprobación de planta)	**X**		Código De Inscripción Ante El INVIMA 8002557131-2
FABRICANTE	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C
ENVASADOR (si aplica)	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C

FORMULA CUANTITATIVA	
COMPONENTES DEL PRODUCTO	**PORCENTAJE (%)**
Leche de vaca Entera Higienizada,	**99.950**
Tripolifosfato de sodio (Estabilizante),	**0.05**
TOTAL	**100**

FORMULA CUALITATIVA

Parámetros	Especificación
Color	Característico del sabor
Olor	Característico al de la leche
Sabor	Característico al de la leche; libre de sabores extraños, ausencia de sabor rancio
Aspecto	Producto fluido, homogéneo, libre de partículas contaminantes

4	**METODO DE ELABORACION** • **DIAGRAMA DE FLUJO**	**X**	



.

5	**DESCRIPCION DEL SISTEMA DE LOTIFICACION** • **FECHA DE PRODUCCION** • **FECHA DE VENCIMIENTO**	**X**	

ELABORACIÓN	Inmerso en el Lote
VENCIMIENTO	01/04/17

	Día/mes/año
LOTE	**VENCE: 01/04/17** **S 02 B1-22:26** **LOTE:04702** **LOTE:04702** ↓ Numero de bache de fabricación **VENCE: 01/04/17** ↓ Día/mes/últimos dos dígitos del año **S 02** **B1-** **22:26** ↓ ↓ ↓ Numero del silo de fabricación Numero de boquilla de la empacadora Hora del día
DURACIÓN	120 Días

CONSERVACION	No requiere refrigeración para su conservación, después de abierto consumir en el menor tiempo posible y refrigerar.

ALMACENAMIENTO EN BODEGA	Almacenamiento a temperatura ambiente (18°C Aproximadamente), sobre estibas, separado de la pared, en cajas de cartón.
ALMACENAMIENTO UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO	Después de abierto requiere refrigeración y consumir en el menor tiempo posible.
VIDA UTIL	120 días a partir de la fecha de fabricación
ESTABILIDAD BIOLOGICA	El producto se evaluó mediante análisis microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales, durante la vida útil el cual no presento alteraciones o desviaciones en sus características propias. Estos análisis fueron realizados por el laboratorio interno de la empresa.

I. INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

- *Razón social de la empresa: Inversiones Molino Pacandé S.A.S.*
- *NIT o número de identificación comercial de la empresa: 900712820-3*
- *Información de contacto comercial:*
  - *Ubicación oficinas comerciales: Avenida Jordán Frente al Velódromo Parque deportivo*
  - *Nombre contacto comercial: Jeannette Tafur*
  - *Teléfono y mail: (8) 2678555 ext. 110*
- *Información de contacto en planta Ibagué:*
  - *Ubicación planta de fabricación: Avenida Jordán Frente al Velódromo Parque Deportivo*
  - *Nombre contacto calidad: Alejandro Aragón Rubio*
  - *Teléfono y mail calidad: (8) 2678555 ext. 104*

II. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO

- *Denominación legal: Arroz elaborado (blanco)*
- *Descripción del producto: Producto originado por el descascarado y pulimiento del arroz paddy hasta obtener un grano blanco de consistencia dura y de olor característico.*
- *Denominación de fantasía: Arroz excelso Pacandé*
- *Notificación Sanitaria: NSA-003635-2017*
- *Legislación aplicable al producto: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 683 de 2012, Resolución 333 de 2011, Resolución 0719 de 2015, Resolución 3168 de 2015.*
- *Listado de Ingredientes: Arroz blanco.*
- *Procedencia: Cultivos de la Meseta de Ibagué*
- *Empresa que fabrica: Inversiones Molino Pacandé SAS*
- *Empresa que envasa: Inversiones Molino Pacandé SAS*
- *Empresa que importa: NA*

III. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.1. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO (Presentación 500 gramos)				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Largo	*----*	*20 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Ancho	*----*	*12 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Alto	*----*	*2.9 cm*	*+/- 0.3*	*NA*
Peso neto	*----*	*500 gramos*	*+ 3*	*Resolución 16379 de 2003*
Peso drenado	*----*	*NA*	*NA*	*NA*
....				

3.2. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO (Presentación 1000 gramos)				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Largo	*----*	*24 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Ancho	*----*	*13 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Alto	*----*	*3 cm*	*+/- 0.3*	*NA*
Peso neto	*----*	*1000 gramos*	*+ 3*	*Resolución 16379 de 2003*
Peso drenado	*----*	*NA*	*NA*	*NA*

3.3. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO (Presentación 3000 gramos)				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Largo	----	*35.5 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Ancho	----	*24.5 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Alto	----	*3.5 cm*	*+/- 0.3*	*NA*
Peso neto	----	*3000 gramos*	*+ 3*	*Resolución 16379 de 2003*
Peso drenado	----	*NA*	*NA*	*NA*

3.4. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO (Presentación 5000 gramos)				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Largo	----	*43.5 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Ancho	----	*27.5 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Alto	----	*3.5 cm*	*+/- 0.3*	*NA*
Peso neto	----	*5000 gramos*	*+ 50*	*Resolución 16379 de 2003*
Peso drenado	----	*NA*	*NA*	*NA*

3.5. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO (Presentación Bulto)				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Largo	----	*90 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Ancho	----	*60 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Alto	----	*19 cm*	*+/- 0.3*	*NA*
Peso neto	----	*50 kilogramos*	*+ 50*	*Resolución 16379 de 2003*
Peso drenado	----	*NA*	*NA*	*NA*

3.6. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Apariencia	*Organoléptico*	*Natural*	-----	-----
Escala de blancura	*Medidor de Blancura Kett Electric laboratory C-303*	*37.5% - 38%*	*+1*	-----
Olor	*Organoléptico*	*Sin olores objetables*	*Ninguna*	*NTC 671*
Sabor	*Organoléptico*	*Característico*	-----	-----
Textura	*Organoléptico*	*Sólido*	-----	-----
Granos Partidos (cristal)	*Conteo en 100 gramos*	*11% - 13% (bulto)* *14% - 15% (paquete)*	*+0.5*	*NTC 671*
Yesado	*Conteo en 100 gramos*	*Máximo 7%*	-----	*NTC 671*
Centro Blanco	*Conteo en 100 gramos*	*Máximo 12%*	-----	*NTC 671*
Dañado (hongos)	*Conteo en 100 gramos*	*Máximo 1.5%*	-----	*NTC 671*
Ambarino	*Conteo en 100 gramos*	*Máximo 0.5%*	-----	*NTC 671*

3.7. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Humedad	*Determinación de humedad mediante SEBDURO*	*14% Máximo*	*Ninguna*	*NTC 529*

3.6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Rec. Total de aerobios mesófilos UFC/g	*NTC4519*	*<300000*	*<300000*	*NTC 4519*
Rec. Mohos UFC/g	*INVIMA*	*<5000*	*<5000*	*INVIMA*
Rec. Levaduras UFC/g	*INVIMA*	*<5000*	*<5000*	*INVIMA*
NMP de Coliformes Fecales 45ªC/g	*INVIMA*	*<3*	*<3*	*INVIMA*
Salmonella en 25 g	*NTC4574*	*Ausencia*	*Ausencia*	*NTC4574*
Estafilococo coagulasa positiva UFC/g	*NTC4779*	*<100*	*<100*	*NTC4779*
Bacillus cereus UFC/g	*NTC4679*	*<1000*	*<1000*	*NTC4679*

IV. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO

- *Procesos tecnológicos empleados:*

  Prelimpieza en máquinas zarandadoras
  Secado mediante aplicación de aire caliente
  Limpieza por medio de zarandadoras
  Descascarado por medio de rodillos a gran velocidad
  Separación con mesas densimétricas
  Blanqueado y pulido con máquinas VTA,VBF y polichador
  Clasificación por medio de mesas clasificadoras (separación de granza, cristal y excelso)
  Selección

- *Condiciones o procesos relacionados con la vida útil del producto*

  Secado del arroz paddy antes de iniciar el proceso de descascarado: Rango manejado de 12.8% a 13.5%.
  Manejo Integrado de Plagas para proteger al producto.
  Manejo de empaques de primer uso para el producto.
  Almacenamiento en bodegas de producto terminado protegido de la humedad y la contaminación.

- *Diagrama de flujo:*

RECEPCIÓN	El arroz llega al molino, proveniente de los cultivos, se determina la humedad e impurezas.
PRELIMPIEZA	Remoción de gran parte de los materiales extraños al grano (residuos de cosecha, piedras, etc.)
SECADO	Utilizando aire caliente inducido para remover el exceso de agua en el grano.
ALMACENAMIENTO	El arroz paddy seco es almacenado en bodegas con el fin de conservarlo y dosificarlo según las necesidades de producción.
LIMPIEZA	Este proceso elimina material no propio al grano que haya quedado después del proceso de secado y del almacenamiento.
DESCASCARADO	Al grano seco y limpio se le remueve la cáscara por medio de la acción de dos rodillos que giran a grandes velocidades.
SEPARACIÓN PADDY	Los granos de paddy (con cáscara) remanentes son separados y recirculados al descascarador.
BLANQUEADO Y PULIDO	Por medio de procesos de fricción y abrasión con el fin de remover las capas de salvado y dar tonalidad blanca y brillante.
CLASIFICACION	El arroz blanco y pulido se clasifica según su tamaño y color para estandarizar el producto final, separando los granos partidos y defectuosos.
EMPAQUE	El arroz comercial es empacado según las necesidades del cliente y almacenado.
DESPACHO	Según los requerimientos del mercado, el arroz listo y almacenado se carga y transporta a los centros de distribución y comercialización.

V. ETIQUETADO

5.1. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

5.1.1. Tabla nutricional

Información Nutricional

Tamaño por porción 50 g

Cantidad por porción		
Calorias	180	Calorias de la grasa 0
		% Valor Diario *
Grasa Total	0g	0%
Grasa Saturada	0g	0%
Grasa Trans	0g	
Colesterol	0mg	0%
Sodio	0mg	0%
Carbohidrato Total	39g	13%
Fibra Dietaria	2g	8%
Azúcares	0g	
Proteína 4g		8%

No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C, Hierro y Calcio

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. sus valores diarios puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa Total	Menos	65g	80g
Grasa Sat	Menos	20g	25g
Colesterol	Menos	300mg	300mg
Sodio	Menos	2400mg	2400mg
Carb. total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g

Calorías por gramo:

Grasa: 9 Carbohidratos: 4 Proteina: 4

5.2. VIDA ÚTIL

- *Duración comercial: 12 meses*
- *Metodología empleada: Vida útil en tiempo real.*

5.3. IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO (Presentación bulto)

SISTEMA DE LOTEADO

En la planta el producto se lotea marcando las fibras con una máquina directamente en ellas, sin usar stickers. El lote se expresa por la letra L mayúscula ("L") seguido de un código numérico compuesto por el número de turno, el mes y el día en el que se realizó la producción. Ejemplo: para un producto elaborado el 10 de enero en el turno 2 el lote es L 2 0110. Un producto según el manejo que se da en la planta nunca llega a durar más de un año desde que se produce hasta que se consume, lo cual hace que no se presenten cruces de información entre lotes de un año y otro.

FECHA DE VENCIMIENTO

La duración máxima del producto es de un año (12 meses). La fecha de vencimiento se declara así: VEN0318 para un producto que vence en marzo del año 2018 y que por consiguiente fue elaborado en marzo del año 2017.

5.4. IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO (Presentación 500g, 3000g y 5000g)

SISTEMA DE LOTEADO Y FECHA DE VENCIMIENTO

Se usa la misma fecha de vencimiento como lote antecedida por la letra L. Se maneja también para trazabilidad interna un código 1 o 2 dependiendo de la máquina usada. El arroz empaquetado es loteado por la máquina empaquetadora que marca un código alfanumérico de la siguiente forma: L2VEN170318 para un producto que fue empaquetado en la máquina 2, el 17 de marzo del año 2017 (vencimiento de un año).

5.6. INSTRUCCIONES DE USO - PREPARACIÓN - CONSERVACIÓN - ADVERTENCIAS

Instrucciones de uso y preparación: calentar aceite, agregar cebolla, luego agregar agua (2 porciones de agua por cada porción de arroz), cuando hierva agregar el arroz, revolver, agregar sal al gusto y dejar que seque. Después de secar tápelo y déjelo a fuego lento hasta que el grano crezca y seque (aproximadamente 10 minutos).

Conservación: mantener en un lugar fresco y seco, libre de plagas.

5.7. MERCADO OBJETIVO Y POBLACIÓN VULNERABLE

- *Mercado objetivo: dirigido a personas a partir de 1 año de edad consumido en cantidades moderadas según los requerimientos dietarios particulares.*
- *Alérgenos: NO*

- *Intolerantes: NO*
- *Grupos vulnerables: NO*

VI. ENVASE, EMBALAJE, DISTRIBUCIÓN

6.1. ENVASE PRIMARIO

- *Descripción de envase en contacto directo con el producto: bolsa plástica elaborada en polietileno (presentaciones de 500 y 1000 gramos), empaque de polipropileno (presentación de 50 kilogramos).*
- *Composición del envase: polietileno (500 y 1000 gramos), polipropileno (50 kilogramos).*
- *Formatos y dimensiones: ancho 28.5 cm, calibre 1.5 mm (empaque polietileno); Largo 90 cm, ancho 60 cm.*
- *Legislación asociada: NTC 1792, resolución 4143 de 2012, NTC 1257.*

6.2. EMBALAJE

- *Descripción de envase en contacto directo con el producto: bolsa plástica elaborada en polietileno (presentaciones de 500 y 1000 gramos), no tiene embalaje (presentación de 50 kilogramos).*
- *Composición del envase: polietileno (500 y 1000 gramos), no tiene embalaje (50 kilogramos).*
- *Legislación asociada: NTC 1792, resolución 4143 de 2012, NTC 1257.*

6.3. CONDICIÓN DE ALMACENAJE Y TRANSPORTE

- *Descripción de presentación en góndola: Presentación arrobas (25 libras)*
- *Condiciones especiales de conservación en góndola: a temperatura ambiente, en un lugar seco, alejado de la humedad con buena limpieza y protegidos de insectos y roedores.*
- *Condiciones de transporte: el vehículo debe estar limpio que no ocasione riesgo de contaminación, en buen estado, se debe de proteger el producto colocándolo no sobre la superficie directa del carro para evitar alteraciones del alimento o daños sobre el material del empaque.*

6.4. PRESENTACIÓN COMERCIAL

- *Descripción de presentación en góndola: 500 gramos, 1000 gramos, 50 kilogramos.*
- *Condiciones especiales de conservación en góndola: a temperatura ambiente, alejado de la humedad.*
- *Foto del producto:*

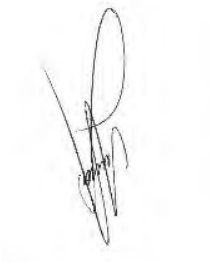
Presentación 500 gramos	Presentación 1000 gramos	Presentación 50 kilogramos
		

6.5. INDICACIONES DE ROTULADO

El rotulado del producto cumple con la resolución 5109 de 2005, contando con la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional de medidas.
- Declaración de producto 100% natural, puesto que no tiene ningún aditivo.
- Instrucciones de almacenamiento y/o conservación.
- Instrucciones de uso.
- Leyenda Fabricado por, seguida de la información del fabricante.
- Notificación Sanitaria NSA 003635-2017

Firma ficha técnica



JUAN PABLO ALBADÁN
Departamento de Calidad

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASG-RSA-FM006 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2015	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y **TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este**

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CROISSANT

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 1000g, hojaldre (grasa de origen vegetal para pasteleria): 250g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 75g, sal: 20g, levadura (agente leudante):20g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservantes y preservantes) 15.29g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista): 6g

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco. sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.extendemos la masa, hasta lograr una paste de 1 centimetro de grosor. 7. aplicamos hojaldre a la masa, accion mecanica qe permita aplicar en toda la superficie de la masa. 8.empezamos proceso de laminacion, realizando pliegues a la masa. 9.realizamos cortes a la masa, para darle forma al croissant 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de emble a la superficie del producto. 16 bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. dispenemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

"Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y los productos para el cual se solicita el registro / permiso /notificación sanitaria.



FICHA TECNICA FILETE DE MERLUZA CON PIEL

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCILIZADORA

NOMBRE EMPRESA:	EL IMPERIO DE LAS CARNES
DIRECCIÓN:	CRA. 59B No.131-57
Nº TELÉFONO:	6014796680
Nº CELULAR	3143872938

2. DATOS DEL IMPORTADOR

NOMBRE EMPRESA:	CUISINE & Co.
DIRECCIÓN:	AUTIOISTA NORTE # 169
Nº TELÉFONO:	7047780

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. MATERIAS PRIMAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIE	MÉTODO DE PRODUCCIÓN	ARTE DE PESCA
Merluza con Piel	*Merluccius spp. (Merluccius capensis, Merluccius paradoxus...)*	Atlántico Sudeste	Redes de arrastre Sedales y anzuelos

3.2. INGREDIENTES

Puede contener **crustáceos y moluscos.**

3.3. LISTA ALÉRGENOS

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011.
(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. (NC) Indica que no contiene el alérgeno.

Presencia de:	SI	PC	NC
*Cereales que contengan gluten			x
*Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	
*Huevo y productos a base de huevo			x
*Pescado y productos a base de pescado	x		
*Cacahuete y productos a base de cacahuete			x
*Soja y productos a base de soja			x
*Leche y sus derivados (incluida lactosa)			x
*Frutos con cáscara y derivados			x
*Apio y productos derivados			x
*Mostaza y productos derivados			x
*Sésamo y productos a base de sésamo			x
*Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO2)			x
*Altramuces y productos a base de altramuces			x

Fecha: 02/01/2022



Presencia de:	SI	PC	NC
*Moluscos y productos a base de moluscos		x	
OGM > 0,9%			x

4. CARACTERISTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Filetes de merluza con piel, ultracongelados, sin glaseo. Envueltos individualmente en bolsa plástica. Envasado en caja de5kg.

Clasificación:

2/4 Oz. 55g – 115g. Cod 173010
4/6 Oz . 115g – 170g. Cod 173011
6/8 Oz. 170g – 230g. Cod 173012

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Filete de merluza con piel 5 kg Ultracongelado Pescanova.

4.2. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	318
Valor Energético (kcal)	75
Grasas (g)	1,8
de las cuales saturadas (g)	0,4
Hidratos de Carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	14,8
Sal (g)	0,35
Omega 3 EPA + DHA (mg)	411

4.3. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Materia extraña	Ausencia	Visual	Continuo	Control Calidad

4.4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Listeria	<= 100 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	Trimestral	Laboratorio Interno
Salmonella / 25g	Ausencia	NF ISO 6579	Trimestral	Laboratorio Interno



4.5. CARACTERISTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Cadmio	< 0,05 mg/Kg peso fresco	AOAC 999.11	1 /caladero y campaña	Laboratorio externo
Mercurio	< 0,5 mg/Kg peso fresco	Espect. absorción atómica	1 / caladero y campaña	Laboratorio externo
Plomo	< 0,3 mg/Kg peso fresco	Espect. absorción atómica	1 / caladero y campaña	Laboratorio externo

4.6. PREPARACIÓN

Descongelar y preparar al gusto.

4.7. MARCADO DE FECHAS

Cada filete contiene fecha de vencimiento y lote individualmente

4.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18ºC hasta la fecha de consumo preferente. No volver a congelar una vez descongelado.

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

Unidad de venta básica					
Descripción	**Nº Elemen.**	**P. Uni.(g)**	**P. Tot.(g)**	**Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)**	**Material**
Bolsa individual	1	2,5	2,5	330 X 120 X 25mic	LDPE

Caja o Retráctil					
Descripción	**Nº Elemen.**	**P. Uni.(g)**	**P. Tot.(g)**	**Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)**	**Material**
Caja Máster (tapa+fondo)	1	230	245	382 x 245 x 60	Cartón Corrugado



Descripción	Nº Elemen.	P. Uni.(g)	P. Tot.(g)	Dimensiones(mm) (L x ancho x alto)	Material
Film de embalaje	1	500g	450g		Plástico
Etiqueta pallet	2	5	10	210x150	Papel

Peso neto unidad de venta (g):	5.000
Nº de unidades de venta por caja o retráctil:	1
Peso neto por caja o retráctil (g):	5.000
Nº de cajas o retráctil por pallet:	200
Peso neto del pallet (g):	1.000.000



Fecha: 02/01/2022

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja seca
NOMBRE CIENTIFICO	*Pisum sativum*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 1, según NTC 791 segunda actualización
DESCRIPCION	Granos precedentes de la especie *Pisum sativum L.*
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 366 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% arveja seca
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara arveja con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	460 g,500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: redonda Color: verde Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: dura
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 12.5 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
PESO EMPAQUE PRIMARIO	0.4 gramos unidad
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm Tipo de selle: a presión con calor.
PESO EMPAQUE SECUNDARIO	0.20 gramos unidad
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012

<table>
<tr><td></td><td>-Cumple con la resolución 5109 del 2005
-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>PESO EMPAQUE UNIDAD</td><td>1 UND = 500 gramos</td></tr>
<tr><td>PESO EMPAQUE ARROBA</td><td>12 UND = 12.5 kilogramos</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>Bolsa 500g


Ancho :12,5 cm
Largo: 19 cm</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Características físicas</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos dañados</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Variedades de contraste</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Humedad</td><td>Máximo 13%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Impurezas</td><td>Máximo 0.1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos de metales pesados</td></tr>
<tr><td colspan="2">Metal</td><td colspan="2">Contenido maximo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cadmio</td><td colspan="2">0.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plomo</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	Recuento de mohos	Recuento de placas	3000 – 5000 UFC/g	Invima
	Recuento de levaduras	Recuento de placas	3000 – 5000 UFC/g	Invima
	Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menos de 100 UFC/g	Invima
	Recuento de bacillos cereus	Recuento en superficie	700 –1000 UFC/g	Invima
MERCADO OBJETIVO	Para todo tipo de consumidor			
CONSERVACION Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad			
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 250g de arveja , una cebolla un ajo, una zanahoria Preparación: remojar las arvejas previamente un día antes, lavarlas al día siguiente, colocarlas en olla a presión con agua. Agregar los demás ingredientes y dejar cocinar por 20 min.			
VIDA UTIL	1 año			
IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote se identifica con mes y día en que se empaca			
DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquin Reyes Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7 Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com			

DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho

Información nutricional			
Tamaño por porción 1/3 de taza (60g)			
Porciones por envase 8 aprox			
Cantidad por porción			**Calorías de grasa 5**
Calorías 210			
			Valor diario
Grasa total 0,5 g			3%
Grasa saturada 0 g			0%
Grasa trans 0 g			
Colesterol 0 mg			0%
Sodio 10mg			0%
Carbohidrato total 36g			12%
Fibra dietaria 15g			60%
Azucares 5 g			
Proteina 15 g			24%
Vitamina A 2%			Vitamina C 2 %
Calcio 4%			Hierro 15%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo

Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de creación y aceptación: ***7 de febrero de 2019***

Verificado por
Director Logistica

Aprobado por
Gerente General

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-01
		FECHA: Julio 2019
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	VERSION: 01
		Pagina 1 de 2

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) ADICIONADA CON HIERRO CON SABOR A CANELA**		
MARCA	**"La Gran Via"**		
REGISTRO SANITARIO	**RSAE02I81514**		
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) ADICIONADA CON HIERRO CON SABOR A CANELA, producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, empacada en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, con la adicion de sabor artificial permitidos.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color,olor,textura y sabor característico a avena, homogénea y fresca.		
PORCION RECOMENDADA	200 ml		
INGREDIENTES	**Ingrediente**	**Funciòn**	
	Leche Entera Higienizada	Materia prima Principal	
	Agua	Hidratar	
	Azúcar	Edulcorante	
	Harina de Avena Precocida	Color, sabor, textura	
	Sabores Artificiales	Sabor	
	Emulsificante	Textura, evita sineresis	
	Tripolifosfato de Sodio	Estabilizante	
	Hierro Aminoquelado	Fortificacion	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	**Decreto 616 de 2006** Reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano.**Decreto 3075 de 1997** Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones, **RESOLUCION 5109 de 2005** reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano,**Resolución 333 de 2011** Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. **Resolución 16379 de 2003** Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	% Grasa m/v	Gerber	Mìnimo 2,5
	% Solidos Lacteos No grasos m/m	Por formula	Minimo 7,0
	Acidez (% Acido Lactico) m/v	Titulación	0,10 - 0,14
	Fosfatasa	Guayacol y peróxido	NEGATIVA
	Peroxidasa	Colorimetría	EN PLANTA
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	Esterilidad Comercial		SATISFACTORIA
LEGISLACIÓN APLICABLE A LOS METODOS DE ENSAYO	La realización de métodos de ensayo microbiológicos se realizan con base en lo establecido en el " Manual de Técnicas de análisis para control de calidad microbiológico de alimentos para consumo humano" , de la división laboratorio de alimentos y bebidas alcoholicas. Sección microbiológia de alimentos INVIMA. Y para los análisis fisicoquimicos "Análisis fisicoquimico y Microbiológico de la leche. Manual de procedimientos". Red Nacional de Laboratorios . Serie de publicaciones cientificas N° 13. Ministerio de salud. Para la prueba de esterilidad comercial se aplica lo establecido en el decreto 616/06 articulo 19, paragrafo, númeral c.		

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-01
		FECHA: Marzo 2016
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	VERSION: 01
		Pagina 2 de 2

TABLA NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño por Porción 1 vaso (200 ml) Porciones por envase 1 Cantidades por Porción Calorías 160 Valor Diario* Grasa Total 5g 8 % Grasa saturada 3,5g 18 % Grasa Trans 0g Colesterol <5mg 1 % Sodio 100 mg 4 % Carbohidrato total 23g 8 % Fibra Dietaria 0g Azucares 21g Proteina 6g 12 % Vitamina A 0% Vitamina C 0 % Calcio 20% Hierro 20% *Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas.		
CANTIDAD NUTRICIONAL (POR 100g)	**PARAMETRO NUTRICIONAL**	**METODO**	**Valor**
	Kilo calorias	Determinación indirecta factor Atwater	77
	Proteinas (g)	Kjeldahl	3
	Grasa Total (g)	AOAC 2000.18/Gerber	2.6
	Grasa saturada (g)	AOCS Ce 1c-98	1.75
	Grasa trans (g)	AOCS Ce 1c-98	0
	Carbohidratos (g)	Calculos matemáticos	11.4
	Azúcares totales (g)	AOAC 923.09	10.3
	Sodio (mg)	Absorción atómica	50
VIDA ÚTIL ESPERADA	Noventa (90) días a temperatura ambiente		
PRESENTACIONES COMERCIALES	**150, 200, 250, 500, 750, 1000, 1100 y 1200 mL**		
EMPAQUE ROTULADO	Los envases para los derivados lácteos son de material atóxico, inalterable al contacto con el producto, de modo que eviten la contaminación externa y permitan la refrigeración, cuando sea del caso. Los envases para los derivados lácteos garantizan la protección del producto y mantener las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil. El empaque primario corresponde a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 2,8 a 3 milésimas de pulgada, acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El tipo de cierre garantiza la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque. En el empaque primario esta impreso el rótulo, el cual contiene la información establecida en la Resolución 333/11 del Ministerio de Protección social para consignar el descriptor referente al contenido de hierro; y para el resto de ítems requeridos se da cumplimiento a la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social. La fecha de fabricación, vencimiento y numero de lote esta resaltada para que sea fácilmente legible		
MANEJO Y CONTROLES PARA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El producto se distribuye en las canastillas de plástico destinadas para ello, limpias, asi como cajas de carton corrugado, utilizando estibas en los vehículos.		
FORMA DE CONSUMO	Se puede consumir directamente fria, acompañando comidas.		
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El producto debe llevar la leyenda "DESPUES DE ABIERTO CONSÚMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE Y MANTÉNGASE REFRIGERADO". "CONTIENE LECHE, PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN".		
MATERIAL DEL ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno coextruida multicapa, color blanco/negro, de calibre 2,8 - 3.1 mils. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm3/ m2/ d / atm. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm		
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Niños, Adolescentes, jovenes, Adultos jovenes, adultos, adultos mayores.		
DATOS DE LA EMPRESA	Compañía Lechera de El Mortiño S.A.S. Kilometro 7 Via Zipaquira-Nemocón. Vereda El Mortiño Cogua Cundinamarca 091 8519447		
YEIMI VELAZQUES	COORDINADORA DE CALIDAD		

Comercializadora MALUVEA	**FICHA TECNICA DE ACEITE SUPER A Y MI CAUCA**		**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**
	Aprobado por: Ana M Velasco Ing. de alimentos	**FECHA:** 1 enero de 2018	**VERSION:** 2018

NOMBRE DEL PRODUCTO	**ACEITE DE SOYA RBD**		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Aceite extraído de las semillas de soya. Se somete a un proceso de refinación para retirarle ácidos grasos libres, peróxidos, fosfolípidos, y otras impurezas.		
COMPOSICIÓN	Aceite comestible de soya 100%.Refinado, blanqueado, y desodorizado.		
USOS	El aceite de Soya bien refinado, presenta una gran estabilidad térmica. Su alta estabilidad lo hace un buen aceite para freído dado que no desarrolla olores ni sabores desagradables. El aceite de soya no se adhiere en utensilios de cocina ni deja sensación grasosa. Es un aceite ligero que deja los alimentos fritos con un atractivo color dorado. Se absorbe menos en los alimentos, lo que hace que rinda más que otros aceites.		
LUGAR DE ELABORACION	Compañía Nacional de Aceites CONACEITES S.A.		
ENVASADO POR	Comercializadora MALUVEA S.A.S.		
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS			
	METODO	CARACTERISTICAS	MIN MAX
	NTC 4790	Contenido de Fosforo (ppm) ppm	3
	NTC 564	Color Lovibond Celda	rojo 1,5 5 ¼ amarillo 30 Azul 0
	NTC 236	Índice de peróxidos (meq/kg)	1
	NTC 218	% de acidez (oleico)	0,07
	NTC 287	% Humedad y material volátil	0,05
	NTC 1147	Contenido de jabón negativo	
	AOOS 11-53	Cold test 0°C(minutos)	720
		Índice de refracción	1,4588 1,4599

	a 25°C
PRESENTACION Y EMPAQUE COMERCIAL	En envase de polietileno de alta densidad.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Color:** Amarillo transparente. **Olor:** neutro, libre de olor rancio, extraño o a solventes. **Sabor:** Neutro, libre de sabor rancio, extraño o a solventes**.**
TIPO DE CONSERVACION	Conservar en un lugar fresco en condiciones óptimas de temperatura y humedad.
VIDA UTIL ESTIMADA	12 meses en condiciones de almacenamiento.
NORMATIVIDAD QUE RIGE EL PRODUCTO	Resolución 2154 de 2012.
PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO	Generalmente se envasa en presentaciones de 20 L, 5000 cc (cajas x4 frascos), 3000 cc (Cajas x 6 frascos), 1000 cc (Cajas x12 frascos), 900 cc (Cajas x 12 frascos); Granel y carro tanques. Se utilizan garrafas x 20 L de polietileno de alta densidad; de color amarillo y transparente. Envase plástico PET con tapa de rosca plástica. Caja de cartón corrugado con frasco en pet y cada unidad con tapa y etiqueta, la caja va sellada con cinta.

Ana María V.

ANA MARIA VELACO ADRADA
ING. DE ALIMENTOS

Título	Ficha Técnica Doria Clásica Plato Principal	Descripcion del Producto Terminado #6
Sistema	Gestión Calidad	**Revisión:** 7 **Estado:** Publicado
Sedes	Barranquilla, Mosquera	**Fecha de modificación:** 2015/1/30

Línea	Clásica	**Producto**	Plato Principal
Material	1001433-Spaghetti DORIA Clasica x 125g 1001438-Spaghetti DORIA Clasica x 250g 1001462-Spaghetti DORIA Clasica x 500g 1001464-Spaghetti DORIA Clasica x 1000g 1001458-Spaghetti DORIA Clasica x 3000g 1010274-Spaghetti DORIA Clasica x 200g 1001463-Tallarin DORIA Clasica x 500g 1001469-Macarron Largo DORIA Clasica x 250g 1001451-Bucattini DORIA Clasica x 250g 1001457-Bucattini DORIA Clasica x 500g 1006370-Granitos*DORIA*Clasica*x*250g 1001465-Tallarin*DORIA*Clasica*x*250g		

Composición

Semolato de trigos importados fortificado con: Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44 mg/Kg), Vitamina B1 (6 mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Fólico (1,54 mg/Kg), (cereal que contiene gluten); ***y adicional continene Nutrivit que está compuesto por: Vitamina A (6250 UI/Kg), Hierro (68,6 mg/Kg), Zinc (18,7 mg/Kg), Ácido Fólico (1,5 mg/Kg)*** y agua.

Número del Registro Sanitario RSIAD20M00587

Presentación Comercial

TIPO Y MATERIAL DE EMPAQUE					
REFERENCIA	**PESO**	**TIPO EMPAQUE**	**EMPAQUE**		
			PRIMARIO	**SECUNDARIO**	**EMBALAJE**
Spaghetti	125	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (fardo)	1 x 48
	200		Cojín		1 x 24
	250		Cojín		1 x 24
	500		Cojín		1 x 12
	1000		Cojín		1 x 6
	3000		Bolsa que contiene 6 paquetes de 500 g c/u cada uno con material de empaque transparente BOPP, los cuales a su vez están empacados en Bolsa impresa de PEBD.		1 x 2
Tallarín	500	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 12
Granitos	250	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 24
Macarrón Largo	250	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 24
Bucatini	250	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 24
	500				1 x 12

Definición del Producto	Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para consumo humano.

Forma de Uso y Consumidores Potenciales	Las referencias relacionadas en el presente documento se usan principalmente en preparaciones de plato principal. Los consumidores potenciales están representados por niños, jóvenes y adultos.
Tipo y Material de Empaque	Ver tabla en el cuadro de presentación comercial.
Fabricante y Dirección	Fabricado por PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca y/o PASTAS COMARRICO S.A.S Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Para PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Industria Colombiana.
Vida Útil	18 meses partir de su fecha de fabricación.
Forma de Preparación	Cocine la pasta en abundante agua hirviendo (1 litro de agua y una cucharadita de sal por cada 100g de pasta).

Tipo	Características/Actividad	Descripción/Especificaciones
Características Fisicoquímicas		
Características Fisicoquímicas	Humedad	13 % Máximo
Características Fisicoquímicas	Cenizas	0.8 % Máximo
Características Fisicoquímicas	Acidez (Expresada como ácido láctico)	0.45 % Máximo
Características Fisicoquímicas	Proteína (Nx5.7) B.S	10.5 % Mínimo
Características Fisicoquímicas	Zinc	1,875 mg/100g Mínimo
Características Fisicoquímicas	Acido Fólico	304 ug/100 g Mínimo
Características Fisicoquímicas	Hierro	11,26 mg/100 g Mínimo
Características Fisicoquímicas	Vitamina A	625 Unidades Internacionales/100 g Mínimo
Características Microbiológicas		
Características Microbiológicas	Recuento de coliformes UFC/g	n: 3, m: 10, M: 100, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli UFC/g	n: 3, m: <10, M: -, C: 0
Características Microbiológicas	Recuento de mesofilos	n: 3, m: 800.000, M: 1.000.000, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	n: 3, m: 4.000, M: 5.000, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva Ufc / g	n: 3, m: 100, M: 200, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	n: 3, m: 10, M: 100, C: 1
Características Microbiológicas	Detección de Salmonella/25g	n: 3, m: Ausente, M: -, C: 0
Características Microbiológicas	NMP Recuento de coliformes fecales/g	n: 3, m: <3, M: -, C: 0

Perfil de Sabor / Textura



Spaghetti



Bucatini

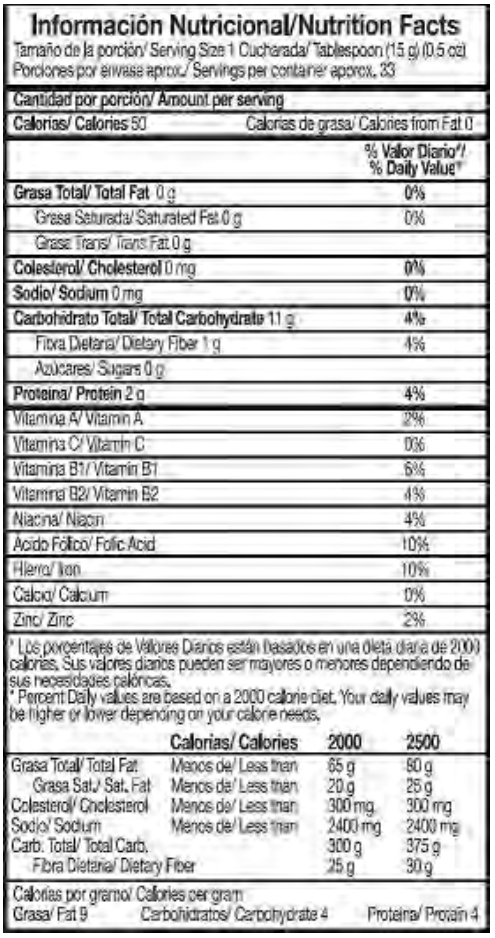


Tallarín



Macarrón largo

Información de Orden Nutricional



Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la porción/ Serving Size 1 Cucharada/ Tablespoon (15 g) (0.5 oz)
Porciones por envase aprox./ Servings per container aprox. 33

Cantidad por porción/ Amount per serving	
Calorías/ Calories 50	Calorías de grasa/ Calories from Fat 0
	% Valor Diario*/ % Daily Value*
Grasa Total/ Total Fat 0 g	**0%**
Grasa Saturada/ Saturated Fat 0 g	0%
Grasa Trans/ Trans Fat 0 g	
Colesterol/ Cholesterol 0 mg	**0%**
Sodio/ Sodium 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total/ Total Carbohydrate 11 g	**4%**
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber 1 g	4%
Azúcares/ Sugars 0 g	
Proteína/ Protein 2 g	**4%**
Vitamina A/ Vitamin A	2%
Vitamina C/ Vitamin C	0%
Vitamina B1/ Vitamin B1	6%
Vitamina B2/ Vitamin B2	4%
Niacina/ Niacin	4%
Ácido Fólico/ Folic Acid	10%
Hierro/ Iron	10%
Calcio/ Calcium	0%
Zinc/ Zinc	2%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.
* Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calorías/ Calories	2000	2500
Grasa Total/ Total Fat	Menos de/ Less than	65 g	80 g
Grasa Sat./ Sat. Fat	Menos de/ Less than	20 g	25 g
Colesterol/ Cholesterol	Menos de/ Less than	300 mg	300 mg
Sodio/ Sodium	Menos de/ Less than	2400 mg	2400 mg
Carb. Total/ Total Carb.		300 g	375 g
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber		25 g	30 g

Calorías por gramo/ Calories per gram
Grasa/ Fat 9 Carbohidratos/ Carbohydrate 4 Proteína/ Protein 4



Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la porción/ Serving Size 1/12 Paquete/ Packet (80 g) (2,8 oz)
Porciones por envase aprox./ Servings per container approx. 12,5

Cantidad por porción/ Amount per serving	
Calorías/ Calories 280	Calorías de grasa/ Calories from Fat 0
	% Valor Diario*/ % Daily Value*
Grasa Total/ Total Fat 0 g	**0%**
Grasa Saturada/ Saturated Fat 0 g	0%
Grasa Trans/ Trans Fat 0 g	
Colesterol/ Cholesterol 0 mg	**0%**
Sodio/ Sodium 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total/ Total Carbohydrate 58 g	**20%**
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber 4 g	16%
Azúcares/ Sugars 2 g	
Proteína/ Protein 11 g	**22%**
Vitamina A/ Vitamin A	10%
Vitamina C/ Vitamin C	0%
Vitamina B1/ Vitamin B1	30%
Vitamina B2/ Vitamin B2	20%
Niacina/ Niacin	20%
Ácido Fólico/ Folic Acid	60%
Hierro/ Iron	50%
Calcio/ Calcium	0%
Zinc/ Zinc	10%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.
* Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calorías/ Calories	2000	2500
Grasa Total/ Total Fat	Menos de/ Less than	65 g	80 g
Grasa Sat./ Sat. Fat	Menos de/ Less than	20 g	25 g
Colesterol/ Cholesterol	Menos de/ Less than	300 mg	300 mg
Sodio/ Sodium	Menos de/ Less than	2400 mg	2400 mg
Carb. Total/ Total Carb.		300 g	375 g
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber		25 g	30 g

Calorías por gramo/ Calories per gram
Grasa/ Fat 9 Carbohidratos/ Carbohydrate 4 Proteína/ Protein 4

Condiciones de Conservación	Consérvese en lugar fresco y seco
Instrucciones Especiales de Manejo y/o Uso	ALMACENAMIENTO: * El producto debe estar almacenado sobre estiba y a una distancia de la pared de 60 cm. y por lo menos 15 cm elevado del piso para permitir la limpieza y fumigación, de acuerdo a lo establecido en la normatividad para Buenas Prácticas de Manufactura. Las estibas deben estar en buenas condiciones físicas, de limpieza y no presentar olores fuertes. En caso de emplear estibas de madera, no contener elementos que puedan afectar las características del producto, como puntillas o astillas salidas. * No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc. * No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc. * Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir). * Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado. * Promover la implementación de un programa de limpieza y desinfección para evitar acumulaciones de residuos y suciedad que permitan la anidación de plagas en el producto. * Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque:

	o No arrojar. o No pisar. o No oprimir. o No sentarse sobre él. * Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos. * Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento. * Cuando el producto se averié no se debe emplear cinta de pegante o elementos que permitan cerrar el empaque, este se debe tratar como una avería. * Revisar periódicamente el estado de producto con el fin de encontrar cualquier anomalía como contaminación por gorgojo para que este producto se retire y se deseche. TRANSPORTE * Es necesario revisar los vehículos antes de cargar los productos, con el fin de asegurar que se encuentren limpios, libres de cualquier contaminante, daños físicos (orificios), sin plagas o presencia de olores penetrantes. * Si su operación de distribución requiere de consolidar carga, evite hacerlo con productos como detergentes, jabones, químicos, desinfectantes, alcohol, o sustancias que puedan contaminar el producto por transferencia de olores. * Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar. * Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior. * No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto. * Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad. * Nunca transporte productos con presencia de plagas. * En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra. * En necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto. * El trato del producto en su cargue y descargue debe ser cuidadoso, se debe evitar lanzar y/o pisar o sobreponer elementos pesados sobre los productos. * Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento. * Para una mejor acomodación del producto dentro de los camiones y para evitar roturas, almacene las pastas de la siguiente manera: A. Siempre ubique el producto evitando el contacto directo con el piso del vehículo. B. No arrojar los fardos o cajas. C. Ubique siempre las pastas largas en la parte inferior. D. Continúe el arrume con productos de pastas cortas y presentaciones en cajas. E. Finalícelo con productos de poco peso.
Usos Inadecuados	A lo largo de los procesos integramos los controles necesarios con el fin de prevenir su uso como plataforma para ilícitas o de terrorismo, en el ámbito Nacional y del Comercio Exterior.
Observaciones	1) Cereal que contiene gluten. 2) Este producto se fabrica en una planta donde se procesa pasta al huevo. 3) Para las características microbiológicas descritas anteriormente, se describen a continuación los significados de cada uno de los valores, donde n= número de muestras que se van examinar, n: Número de muestras del lote que deben analizarse, c: Número de muestras defectuosas aceptables, m: Límite de aceptación, M: Límite de rechazo. 4) La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055.
Requisitos específicos de etiquetado	El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.

Proceso de Elaboración / Descripción

Molienda - Amasado - Extrusión - Secado - Empaque - Distribución

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol nima- calima
NOMBRE CIENTIFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 871 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Conjunto de granos precedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp*.
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 871 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% frijol bola roja
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	400g, 460g, 500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: alargado Color: rojo con manchas beige Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: lisa
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 12.5 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm Tipo de selle: a presión con calor.
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">-Cumple con la resolución 5109 del 2005
-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td colspan="4">
</td></tr>
<tr><td rowspan="30">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="4">Características físicas</td></tr>
<tr><td>Materia dura</td><td colspan="3">0.2%</td></tr>
<tr><td>Granos dañados</td><td colspan="3">2.0%</td></tr>
<tr><td>Granos partidos</td><td colspan="3">1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos abiertos</td><td colspan="3">1.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de contraste</td><td colspan="3">2.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de no contrastes</td><td colspan="3">5.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td colspan="3">Máximo 15%</td></tr>
<tr><td>Impurezas</td><td colspan="3">Máximo 1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td>Glufosfinato- amonio</td><td colspan="3">2.0</td></tr>
<tr><td>Oxidemeton-metilo</td><td colspan="3">0.1</td></tr>
<tr><td>Quintoceno</td><td colspan="3">0.02</td></tr>
<tr><td>Acefato</td><td colspan="3">5.0</td></tr>
<tr><td>Ciprodinil</td><td colspan="3">0.5</td></tr>
<tr><td>Cletodim</td><td colspan="3">0.5</td></tr>
<tr><td>Fenvalerato</td><td colspan="3">1.0</td></tr>
<tr><td>Fludioxonil</td><td colspan="3">0.3</td></tr>
<tr><td>Imidacloprid</td><td colspan="3">2.0</td></tr>
<tr><td>Melation</td><td colspan="3">1.0</td></tr>
<tr><td>Metamidofos</td><td colspan="3">1.0</td></tr>
<tr><td>Metomilo</td><td colspan="3">1.0</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos metales pesados</td></tr>
<tr><td colspan="2">Metal</td><td colspan="2">Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cadmio</td><td colspan="2">0.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plomo</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
</table>

	Recuento de mohos	Recuento de placas	3000 – 5000 UFC/g	Invima
	Recuento de levaduras	Recuento de placas	3000 – 5000 UFC/g	Invima
	Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menos de 100 UFC/g	Invima
	Recuento de bacillos cereus	Recuento en superficie	700 – 1000 UFC/g	Invima
MERCADO OBJETIVO	Para todo tipo de consumidor			
CONSERVACION Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad			
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 500g frijol, aceite, tomate y cebolla carne de res o cerdo. Preparación: Lave los frijoles y remojar toda la noche en agua fría. Escurrir los frijoles y colocar en una olla grande y agregue carne de cerdo o res y el agua. A fuego medio-alto, llevar los frijoles a hervir, tapar la olla y baje el fuego a medio-bajo. Permita que los frijoles se cocinen hasta que estén casi blandos, aproximadamente 2 horas. En una sartén, caliente el aceite vegetal a fuego medio, agregue los tomates, las cebollas, sal y cocinar durante 10 a 15 minutos.			
VIDA UTIL	1 año			
IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote se identifica con mes y día en que se empaca			
DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquin Reyes Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7 Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com			

DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho

Información nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60g)
Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	**Calorías de grasa 10**
Calorías 210	
	Valor diario
Grasa total 1 g	2%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidrato total 37g	12%
Fibra dietaria 9 g	60%
Azucares 3 g	
Proteina 14 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 8%	Hierro 18%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de creación y aceptación: ***7 de febrero de 2019***

Verificado por
Logistica

Aprobado por
Gerencia

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol Radical
NOMBRE CIENTIFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 871 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Conjunto de granos precedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp*.
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 871 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% frijol radical
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	460g, 500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: Ovalado alargado Color: Vino Tinto Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: lisa
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 12.5 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
PESO EMPAQUE PRIMARIO	0.4 gramos unidad
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm Tipo de selle: a presión con calor.
PESO EMPAQUE SECUNDARIO	0.20 gramos unidad
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL	La película de impresión es apta para procesos de impresión y

<table>
<tr><td>EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>para estar en contacto con alimentos.
Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012
-Cumple con la resolución 5109 del 2005
-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>PESO EMPAQUE UNIDAD</td><td>- 1 UND = 500 gramos</td></tr>
<tr><td>PESO EMPAQUE ARROBA</td><td>- 12 UND = 12.5 kilogramos</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>12,5


19cm
Bolsa 500g</td></tr>
<tr><td rowspan="20">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="2">Características físicas</td></tr>
<tr><td>Materia dura</td><td>0.2%</td></tr>
<tr><td>Granos dañados</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de no contrastes</td><td>5.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>Máximo 15%</td></tr>
<tr><td>Impurezas</td><td>Máximo 1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td>Glufosfinato- amonio</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Oxidemeton-metilo</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Quintoceno</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>Acefato</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Ciprodinil</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Cletodim</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Fenvalerato</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Fludioxonil</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>Imidacloprid</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Melation</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metamidofos</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metomilo</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos metales pesados</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Metal</td><td colspan="3">Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td colspan="3">0.1</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td colspan="3">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo</td><td>Recuento en superficie</td><td>Menos de 100 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacillos cereus</td><td>Recuento en superficie</td><td>700 – 1000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Para todo tipo de consumidor</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y PRECAUCIONES</td><td>Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td>Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td>Ingredientes: 500g frijol, aceite, tomate y cebolla carne de res o cerdo.

Preparación: Lave los frijoles y remojar toda la noche en agua fría. Escurrir los frijoles y colocar en una olla grande y agregue carne de cerdo o res y el agua. A fuego medio-alto, llevar los frijoles a hervir, tapar la olla y baje el fuego a medio-bajo. Permita que los frijoles se cocinen hasta que estén casi blandos, aproximadamente 2 horas.
En una sartén, caliente el aceite vegetal a fuego medio, agregue los tomates, las cebollas, sal y cocinar durante 10 a 15 minutos.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td>1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACION DEL LOTE</td><td>El lote se identifica con letra inicial del producto, día y mes en que se empaca
Ejemplo: frijol cargamanto rojo FCR0102
Abreviatura producto: FCR , Dia : 01 , Mes : febrero</td></tr>
</table>

DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquín Reyes Dirección : Bodega interior 10 sector cajones Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com
DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho

Información nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60g)

Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	**Calorías de grasa 10**
Calorías 210	
	Valor diario
Grasa total 1 g	2%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidrato total 37g	12%
Fibra dietaria 9 g	36%
Azucares 3 g	
Proteina 13 g	

Vitamina A 0%	Vitamina C 6%
Calcio 4%	Hierro 20%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo

Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Nombre del producto: Harina precocida de maíz blanco.

Marcas: LA SOBERANA**,** AREPAREPA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Ambas referencias se empacan en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada para marcas La Soberana y Areparepa.
- Bolsa tipo catedral para marca Areparepa.
- Bolsa tipo ladrillo para marca Areparepa.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Blanco cremoso homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Fisicoquímicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar	1.0 Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	10,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	750,0 µg/Kg Máximo*
Zearalenona, en µg/Kg	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	1000,0 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Metales pesados:

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	3	0	Ausente	-

En donde:
- n = tamaño de la muestra.
- c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.
- m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
- M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario.

Material: Bolsa de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} y 2,3 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.
Número de unidades por embalaje: fardos de 20 unidades de 1000 g y de 24 unidades de 500 g.

	GTIN 13	***GTIN 14***
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g x 24 uds:	**7702910002077**	**37702910002078**
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g x 20 uds:	**7702910002091**	**47702910002099**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910002015**	**37702910002016**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910002022**	**47702910002020**
BOLSA TIPO CATEDRAL		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910302221**	**37702910302222**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910302214**	**47702910302212**
BOLSA TIPO LADRILLO		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910305185**	**37702910305186**

Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910305178**	**47702910305176**

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej.: 12 JUN 16 L 205

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g) Porciones por envase: 14 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato total 28 g	**9%**
Fibra dietaría 0 g	0%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	**6%**
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 0%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:

1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, puede agregar a la masa queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5. Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo para autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

ALERGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

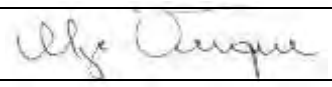
El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.
Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual 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 4143 de 2012, “por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.

INFORMACION GENERAL

PRODUCIDO POR:
SOBERANA S.A.S Cl 85 No. 48-01 Bl 12, Lc 22; Central Mayorista de Antioquia., Itagüí, Antioquia.
Oficinas Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
Planta de producción: Km 1 Vía Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
31 de marzo de 2017	Olga Patricia Duque F. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**KUMIS ENTERO CON DULCE**		
MARCA	**"La Gran Via"**		
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0008482-2019**		
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por la fermentación de la leche entera pasteurizado		
PORCION RECOMENDADA	200 ml		
INGREDIENTES	**Ingrediente**	**Funciòn**	
	Leche Entera	Materia prima Principal	
	Azucar	Edulcorante	
	Cultivos lacticos	Textura, acidez, sabor	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	**Resolucion 2310 de 1986** Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición,requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.**Decreto 3075 de 1997** Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones, **RESOLUCION 5109 de 2005** reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano,**Resolución 333 de 2011** Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. **Resolución 16379 de 2003** Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	% Grasa m/v	Gerber	Mìnimo 2,5
	% Solidos Lacteos No grasos m/m	Por formula	Minimo 7,0
	Acidez (% Acido Lactico) m/v	Titulación	0,76 - 1,2
	Fosfatasa	Guayacol y peróxido	NEGATIVA
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	Recuento de Coliformes Totales	Recuento En placa	< 3 ufc/ml
	Recuento de Coliformes Fecales	Recuento En placa	**AUSENCIA**
	Hongos y Levaduras/g	Recuento En placa	< 200 ufc/ml
LEGISLACIÓN APLICABLE A LOS METODOS DE ENSAYO	La realización de métodos de ensayo microbiológicos se realizan con base en lo establecido en el " Manual de Técnicas de análisis para control de calidad microbiológico de alimentos para consumo humano" , de la división laboratorio de alimentos y bebidas alcoholicas. Sección microbiológia de alimentos INVIMA. Y para los análisis fisicoquimicos "Análisis fisicoquimico y Microbiológico de la leche. Manual de procedimientos". Red Nacional de Laboratorios . Serie de publicaciones cientificas N° 13. Ministerio de salud. Para la prueba de esterilidad comercial se aplica lo establecido en el decreto 616/06		

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por Porción 1 vaso (200 g)

Porciones por envase Aprox 1

Cantidades por Porción	
Calorías 200	Calorías de Grasa 80
	Valor Diario*
Grasa Total 9 g	14%
Grasa saturada 6 g	30%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 15mg	**5%**
Sodio 115 mg	**5%**
Carbohidrato total 23g	**8%**
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azucares 19g	
Proteina 6g	**12%**
Vitamina A 4%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas.

VIDA ÚTIL ESPERADA

Treinta (30) dias a temperatura de refrigeración

CANTIDAD NUTRICIONAL (POR 100g)

PARAMETRO NUTRICIONAL	METODO	Valor
Calorias (Kcal)	Cálculo matemático	96,88
Proteinas (g)	ISO 18,71	3,06
Grasa Total (g)	AOAC 932.06	3,08
Grasa saturada (g)	Cromatografia gaseosa	4,32
Grasa trans (g)	AOCS Ce 1c-89	0
Carbohidratos (g)	Cálculo matemático	11,44
Fibra dietaria	AOAC 985.29	0,68
Azúcares totales (g)	AOAC 923.09	9,68
Sodio (mg)	AOAC 985.35	58,1

EMPAQUE ROTULADO

Los envases para los derivados lácteos son de material atóxico, inalterable al contacto con el producto, de modo que eviten la contaminación externa y permitan la refrigeración, cuando sea del caso.
Los envases para los derivados lácteos garantizan la protección del producto y mantener las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil.
El empaque primario corresponde a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 2,8 a 3 milésimas de pulgada, acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El tipo de cierre garantiza la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.
En el empaque primario esta impreso el rótulo, el cual contiene la información establecida en la Resolución 333/11 del Ministerio de Protección social para consignar el descriptor referente al contenido de hierro; y para el resto de ítems requeridos se da cumplimiento a la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social.

TEXTOS LEGALES	KUMIS ENTERO CON DULCE INGREDIENTES: Leche entera pasteurizada, azucar, cultivos lacticos (Lactococcus lactis ssp. lactis y Lactococcus lactis ssp. cremoris.) contenido neto 200 ml Contiene Lactosa y Proteina (Caseina) como componentes naturales de la leche. Mantengase refrigerado de 2 a 4 °C. Despues de abierto consumase en el menor tiempo posible. Agitese antes de abrir. Fabricado y Empacado por: COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO S.AS. COMLEMO S.A.S Km 7 vía Zipaquirá-Nemocón, Vereda El Mortiño, Cógua-Cundinamarca. Tel (s): (091) 8519447 (091) 2237799 Cel: 3104884758 Registro Sanitario: RSA-0008482-2019
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa de polietileno 120 ml, 150 ml, 200 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1000 ml, 1200 ml.
CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	El producto se puede almacenar a temperatura de refrigeración 2°C a 4°C, limpios y libres de olores desagradables y se debe garantizar que el producto no sufra averías en el empaque, para evitar la perdida de cadena de frio y su posterior deterioro. Se debe almacenar en estibas.
MANEJO Y CONTROLES PARA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El producto se distribuye en vehiculos con sistema de frio, y las canastillas de plástico destinadas para ello, limpias, utilizando estibas en los vehículos .
FORMA DE CONSUMO	Se puede consumir directamente , acompañando comidas .
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El producto lleva la leyenda "AGITESE ANTES DE ABRIR, MANTÉNGASE REFRIGERADO, DESPUES DE ABIERTO CONSÚMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE" .
MATERIAL DEL ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno coextruida multicapa, color blanco/negro, de calibre 2,8 - 3.1 mils. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm3/ m2/ d / atm. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Niños, Adolescentes, jovenes, Adultos jovenes, adultos, adultos mayores.
DATOS DE LA EMPRESA	Compañía Lechera de El Mortiño SAS Kilometro 7 Via Zipaquira-Nemocón. Vereda El Mortiño Cogua Cundinamarca 091 8519447
CAMILA CASTAÑEDA	COORDINADOR DE CALIDAD

Información General

Tema
Plan HACCP

Fecha Próxima Revisión
2016-03-10

Aprobaciones Documento

Acción	Ejecutada por	Fecha Inicial	Fecha Final
Elaboró	Irma Viviana Gonzalez Gonzalez (Especialista Senior Calidad)	05/08/2015 01:43:39 p.m.	05/08/2015 02:20:52 p.m.
Revisó	Ingrid Mirella Mogollon Vera (Coordinador Senior Calidad)	05/08/2015 02:20:52 p.m.	06/08/2015 01:19:41 p.m.
Revisó	Viviana Andrea Medina Arango (Especialista Senior Calidad)	06/08/2015 01:19:41 p.m.	10/08/2015 09:54:29 a.m.
Revisó	Ines Alexandra Amaya Cordoba (Coordinador Calidad)	10/08/2015 09:54:29 a.m.	11/08/2015 09:11:39 a.m.
Aprobó	Carolina Alarcon Campos (Gerente Senior De Aseguramient)	11/08/2015 09:11:39 a.m.	13/08/2015 11:34:01 a.m.

Historial de Versiones

Fecha de Publicación	Versión	Descripción de cambios
2015/08/13	2	Cambio en la fecha de vigencia del registro sanitario y ampliación de parámetro de acidez.
2015/05/27	1	-

Grupos con Permisos de Consulta
Usuario Alqueria

Contenido

COPIA NO CONTROLADA

Entera

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Leche de hatos que cumplen con estrictos controles de calidad y sanidad a la cual se le aplica un proceso térmico en flujo continuo, que consiste en llevar el producto a una temperatura entre 135 a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado asépticamente en un empaque especial con barreras a la luz y al oxígeno, que mantiene el producto en óptimas condiciones. No necesita hervirse y puede consumirse directamente del empaque.

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

• Acidez (% m/m)	0.13 - 0.17
• Densidad 5°/15°C (g/ml)	1.0295 - 1.0330
• Grasa (%m/m)	Min 3

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Prueba de "ESTERILIDAD COMERCIAL"

SATISFACTORIA

VIDA ÚTIL

Bolsa: 75 días a partir de la fecha de producción.

Bolsa Multicapa: 75 días a partir de la fecha de producción.

Caja: 150 días a partir de la fecha de producción

INGREDIENTES

Leche entera (Min 3% grasa) y estabilizante (polifosfatos).

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

Bolsa: Coextrusión multicapa laminada de polietilenos, resinas de alta barrera al oxigeno (EVOH) y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos.

Caja: Estructura multicapa de papel, polietileno y aluminio, que protege al producto de la perdida de nutrientes y vitaminas, además forma una barreara eficaz contra la luz y el oxigeno, logrando así la protección contra agentes externos que descomponen el producto con el paso del tiempo.

Bolsa Multicapa: Lamina multicapa de polietileno y polipropileno con barrera al oxígeno y a la luz.

SEGMENTO DEL MERCADO

Es un producto dirigido a consumidores de todas las edades (**excepto aquellos intolerantes a la lactosa**) que buscan el delicioso sabor y cremosidad de la leche entera.

COPIA NO CONTROLADA

Entera

INFORMACION NUTRICIONAL

Cantidad por porción	
Calorías Totales 120	Calorías de grasa 60
	Valor Diario*
Grasa Total 7g	**11%**
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 20 mg	**7%**
Sodio 100 mg	**4%**
Carbohidratos Totales 9 g	**3%**
Fibra Dietaria 0g	0%
Azúcares 9 g	
Proteína 6 g	**12%**
Vitamina A 10%	Vitamina C 0%
Calcio 35%	Hierro 0%

Tamaño por porción: 200 ml

* El % de Valor Diario está basado en una dieta de 2000 Calorías.

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa		200 ml	7 702177 000731
Caja		225 ml	7 702177 016060
Bolsa		400 ml	7 702177 015681
Bolsa		900 ml	7 702177 000335
Bolsa		1000 ml	7 702177 017487
Practijarra		1100 ml	7 702177 017340
Bolsa		1100 ml	7 702177 001783
Bolsa		1300 ml	7 702177 009208
Bosa		200 x 6 und	7 702177 003596
Bolsa	Multiempaque	900 x 6 und	7 702177 000663
Bolsa	Multiempaque	1100 x 6 und	7 702177 001790
Bolsa	Multiempaque	1300 x 6 und	7 702177 009215
Bolsa	Multiempaque	1300 x 10 und	7 702177 016961
Caja	Multiempaque	225 x 3 und	7 702177 016305
Practijarra	Multiempaque	1100 x 6 und	7 702177 017357

REGISTRO SANITARIO

RSIAE02M54795

Vigente hasta Julio 07 de 2025

RECOMENDACIONES DE DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

- El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumpla con las condiciones sanitarias establecidas en la legislación nacional vigente.
- Cumplir con las especificaciones de apilamiento de las cajas o paquetes contenedores.
- No colocar el producto directamente sobre el piso.
- Evitar hacer rayones o fisuras en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos.
- Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros.
- No humedecer el empaque.
- No golpear el producto.
- El envase cerrado no necesita refrigeración. Después de abierto, manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.
- No necesita hervir, se puede consumir directamente del empaque.

NORMATIVIDAD APLICABLE

- ***Decreto 616 de 2006:*** Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país
- ***Resolución 5109 de 2005:*** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- ***Resolución 333 de 2011:*** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

(Fin del documento)

Contenido II

COPIA NO CONTROLADA

PANELERA LAS DELICIAS Y LOS PABLOS S.A.S VERSIÓN: 002- EMISIÓN MAYO DE 2017	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	Panela natural en presentaciones de sólida y pulverizada.			
NOMBRE DEL PROVEEDOR	Panela Don Pablo			
REGISTRO SANITARIO	RSAD16I50709			
INGREDIENTES	La Panela es el jugo de la caña de azúcar que, mediante ebulliciones sucesivas, pierde humedad y se concentra para formar una masa blanda y dúctil que al enfriarse se solidifica en bloques, en su proceso se utiliza; Aceite Vegetal y Calcio.			
NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO	Resolución 779 de 2006, expedida por el Ministerio de la Protección Social, y la Norma técnica NTC, 1311.			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**Requisito**	**n**	**m**	**M** **C**
	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	**5**	**50**	**150** **2**
	EN DONDE			
	n =	Número de muestras que se van a examinar		
	m =	Parámetro Normal		
	M =	Valor máximo permitido		
	c =	Número de muestras		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICOQUIMICAS	**PARAMETROS**	**UNIDADES MEDIDA**	**ESPECIFICACION**	
	Color	N/A	Caramelo Claro a Oscuro	
	Sabor	N/A	Dulce	
	Olor	N/A	Característica Dulce	
	Apariencia	Sólido	Bloque o pastillas dulces	
	Sacarosa	%	91.5%	
	Azucares Reductores (Fructuosa)	Minimo 5,5 Maximo 0,0	1.77%	
	Azucares Reductores (Glucosa)	Minimo 5,5 Maximo 0,0	1.38%	
	Humedad	Minimo 0,0 Maximo 9,0	1.86%	
	Proteina	Minimo 0,2 Maximo 0,0	0,74%	
	Cenizas	Minimo 0,8 Maximo 0,0	1,72%	
	Plomo	Minimo 0.0 Maximo 0,2	0	
	Arsenico	Minimo 0,0 Maximo 0,1	0	
	SO2	Minimo 0,0 Maximo <0,05	0	
PRESENTACIONES Y EMBALAJE	Panela en bloque por 500 g x 40 unid en Caja			
	Panela en bolque por 1000 g x 20 unid en Caja			
	Panela en bloque por 1800 g x 10 unid en Caja			
	Panela pastilla por 500 y 1000 g			
ROTULACIÓN (identificacion del Lote)	Lote N° según lote de caña del cultivo- Día del calendario juliano			
VIDA UTIL ESPERADA	Un (1) Año en condiciones de uso normales para alimentos.			
EMPACADOR	Panelera las delicias y los pablos S.A.S.			
USOS E INSTRUCCIONES	Alimenticios: La panela se ha consolidado por sus propiedades en una base alimenticia para la dieta de los colombianos. • Aplicaciones medicinales: Se ha comprobado científicamente la aplicación que este producto tiene en el tratamiento natural de enfermedades y dolencias. • Como fuente de energía: La panela a diferencia de otros alimentos y edulcorantes como el azúcar contiene azúcares reductores o invertidos, como la glucosa y la fructuosa, los cuales poseen un mayor valor biológico para el organismo que la sacarosa, entre otras razones por ser sintetizados y asimilados rápidamente. Lo cual representa una fuente energética eficiente y económica muy apreciada en los niños y deportistas que demandan grandes cantidades de energía. Disuelva en agua o leche la cantidad deseada y sirvase caliente o frio según prefiera.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE	Conservar en un lugar fresco y seco. En el transporte y almacenamiento no debe mezclarse ni ubicarse cerca de productos de aseo, de productos con olores fuertes ya que dada su propiedad hidroscopica adsorbe olores y humedad del medio ambiente.			

	FICHA TECNICA **QUESO CAMPESINO**	**LGV-FT003**

FECHA:	**ELABORO:**	**REVISO:**	**APROBO:**	**Versión:**
JULIO/14	**SANDRA OCAMPO SANTA**	**ROBERTO GONZALEZ**	**GERENTE GENERAL HECTOR O. RINCON**	**01**

- **NOMBRE**
  - Queso Campesino.

- **REGISTRO SANITARIO**
  - RSAE02I27203.
- **DESCRIPCION**
  - Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero.
- **INGREDIENTES:**
  Leche entera higienizada, coagulante(Cuajo), Estabilizante(Cloruro de calcio), Sal.
- **CARACTERISTICAS SENSORIALES**
  - Sabor característico
  - Color blanco
  - Textura semiblando
  - Aroma carácteristico.
- **CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS**
  - Materia Grasa 15- 20 % m/m
  - Humedad 60-65 %
  - pH 6.50-6.65

- **CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**
  - Recuento de Coliformes Totales < 3 ufc/ml

    Recuento de Coliformes Fecales Ausencia

    Recuento Hongos y Levaduras < 100 ufc/ml

    Staphilococcus coagulasa positiva < 100 ufc/ml

    Salmonella en 25 g Ausente

    Listeria monocytogenes Ausente

- **CARACTERISTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO**
  - Se realiza filtración, pasteurización, aplicación de cloruro de calcio, cuajo desuerado y moldeo.

- **FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES**

  - Para consumo de niños, adultos y en preparaciones de alimentos.

- **EMPAQUE Y PRESENTACIONES**

  - Bolsa plástica termo sellada.
  - Bloque por 6 libras.

- **VIDA UTIL ESPERADA**
  - 30 días después de la fecha de fabricación mantenido a temperatura de refrigeración.

- **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA**

    - Consérvese refrigerado una vez abierto, consumase en el menor tiempo posible.

- **CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACION**

    - Control de temperatura de refrigeración durante todo el proceso de transporte distribución y exhibición, control de rotación y fecha de vencimiento en cuartos fríos y supermercados.

	FICHA TECNICA **QUESO DOBLECREMA**	**LGV-FTQD**

FECHA:	**ELABORO:**	**REVISO:**	**APROBO:**	**Versión:**
ENERO 2014	**SANDRA OCAMPO SANTA**	**JUAN CARLOS VANEGAS**	**GERENTE GENERAL HECTOR O. RINCON**	**02**

- **NOMBRE**
  - Queso Fresco, Semi graso, Semi blando Tipo Doble crema.

- **REGISTRO SANITARIO**
  - RSAE02127203.
- **DESCRIPCION**
  - Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo, seguido de hilado eliminando completamente el lacto suero.

- **COMPOSICIÓN**
  - Leche entera, cuajo (coagulante) y sal.

- **CARACTERISTICAS SENSORIALES**
  - Sabor característico
  - Color blanco crema
  - Textura sólido, semi blando
  - Aroma carácteristico.
- **CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS**
  - Grasa en extracto seco g/100g 16-20
  - Humedad 60-62 %
  - Ph 5.0 a 5.5

- **CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**
  - Recuento de Coliformes Totales < 10 ufc/ml

    Recuento de Coliformes Fecales AUSENCIA.

    Recuento Hongos y Levaduras < 200 ufc/ml

    Staphilococcus coagulasa positiva < 100 ufc/ml

    Salmonella /25 g AUSENCIA

- **CARACTERISTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO**
  - Se realiza filtración, acidificación, aplicación de cuajo, fundir, hilar y moldeo.

- **FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES**
  - Para consumo de niños, adultos y en preparaciones de alimentos.

- **EMPAQUE Y PRESENTACIONES**
  - Bolsa plástica termo sellada.
  - Bloque por 5 libras.
  - 400 gramos.

- **VIDA UTIL ESPERADA**
  - 30 días después de la fecha de fabricación mantenido a temperatura de refrigeración.

- **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA**
  - Consérvese refrigerado una vez abierto, consumase en el menor tiempo posible.

- **CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.**
  - Control de temperatura de refrigeración durante todo el proceso de transporte distribución y exhibición, control de rotación y fecha de vencimiento en cuartos fríos y supermercados.

	**CAMPO SOYA S.A.S** **FICHA TECNICA Y DE SEGURIDAD**	VERSIÓN
	ACEITE DE SOYA **RESPONSABLE: JEFE CONTROL DE CALIDAD**	FECHA: noviembre 2018

NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE DE SOYA
DESCRIPCION	El aceite de soya se somete a un proceso de refinación para retirarle ácidos libres, peróxidos, fosfolípidos y otras impurezas
COMPOSICION	Aceite comestible de soya 100% refinado y desodorizado (RBD), Antioxidante TBHQ
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aceite 100% soya, refinado y desodorizado, con lo cual se garantiza una buena estabilidad, tiene un aspecto líquido a temperatura ambiente; de color amarillo trasparente con olor neutro, libre de olor rancio, extraño o a solvente. Sabor neutro, libre de sabor rancio, extraño o a solvente.
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	

METODO	CARACTERISTICAS	MINIMO	MAXIMO
NTC4790	Contenido de fósforo (ppm)	----------	3 ppm
NTC 236	Índice de peróxidos (meq/kg)	----------	1
NTC 218	% Acidez (Oleico)	----------	0.1
NTC 283	Índice de yodo	125	136
NTC 1147	Contenido de Jabón	----------	negativa

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	En procesos de desodorizado se manejan temperaturas de 230 C, esto nos garantiza la eliminación de microorganismos patógenos, y como la presencia de humedad es eliminada no existe ningún medio para la proliferación de estos, en los aceites. Coliformes Totales Menor de 3 ufc Coliformes Fecales Menor de 3 ufc Mohos y Levaduras entre 50-100 ufc
INFORMACION NUTRICIONAL Tamaño por porción 1 cucharada (10ml)	

Calorías 80		Fibra dietaría	0g
Grasa Total 9 g	14%	Azúcares	0g
Grasa saturada 2g	10%	Proteína	0g
Grasa trans	0g	Calcio	0%
Grasa Monoinsaturada (omega9) 1g		Hierro	0%
Grasa poliinsaturada 6g			
Acido Linoleico (omega 6)	6g		
Colesterol total	0mg		
Sodio	0mg		
Carbohidratos Totales 0g			

VIDA UTIL	El producto tiene una durabilidad de 12 meses a partir de la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento. Estibado en sitio limpio, fresco y seco. EnElRotuladoDelProductoDebeCumplirConEstablecidoEnLa Resolución 5109 Del 2009 Del Ministerio De La Protección Social
USOS	El aceite de soya bien refinado 8de buena calidad) presenta una gran estabilidad térmica. Su alta estabilidad lo hace un buen aceite para freido dado que no desarrolla olores ni sabores desagradables. El aceite de soya no se adhiere en utensilios de cocina ni deja sensación grasosa. Es un aceite ligero que deja a los alimentos fritos con un atractivo color dorado.
ALMACENAMIENTO	Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro sin humedad y libre de malos olores. Almacenar en estibas sin exceder capacidad de arrume.
LEGISLACION APLICABLE	El producto debe cumplir con: ▪ Decreto 2674 de 2013 del Ministerio de Salud. Por el cual se establecen las buenas prácticas de manufactura.

	▪ Resolución 4124 de 1991 por lo cual se reglamenta el titulo V alimentos, de la ley 09 de 1979, en cuanto concierne a los antioxidantes que e pueden utilizar en alimentos. ▪ NTC 254-264 Norma Icontec sobre grasas y aceites comestibles-Aceite de soya.
PRESENTACION Y ETIQUETADO	Presentaciones desde 120 c.c. hasta 20 lt. Envase plástico PET con tapa de rosca plástica. Caja de cartón corrugado con frasco pet y cada unidad con tapa y etiqueta; la caja va sellada con cinta.
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	Numero de lote marcado en el frasco con numero arábigo y fecha de vencimiento.
REGISTRO SANITARIO	RSAD18I19612 del 17 sep del 2012
PRIMEROS AUXILIOS	Producto no toxico por ingestión. **En caso de contacto con la piel:** Lavar con abundante agua y jabón **En caso de contacto con los ojos:** Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.

	COMPAÑÍA LECHERA EL MORTIÑO LIMITADA	Código LGV-FTYCDCS
	FICHA TECNICA	Versión 02
	YOGURT CON DULCE CON SABOR	Fecha MARZO DE 2015

1. Nombre del Fabricante:
COMPAÑÍA LECHERA EL MORTIÑO LTDA. COMLEMO
NIT: 832.008.464-9

2. Nombre genérico y comercial:
Yogurt con dulce con sabor a melocotón, fresa y mora

3. Marcas:
La Gran Vía

4. Número de registro sanitario:
RSAE02I27303

5. Presentación:
Bolsa por 200 ml

6. Descripción del producto:
Producto lácteo obtenido por la fermentación de la leche pasteurizada por la acción de cultivos lácticos y adición de azúcar

7. Ingredientes:
Leche entera higienizada, azúcar, fermentos lácticos, sabor artificial a mora, melocotón y fresa, con color

8. Características fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Grasa %m/m	2.5	--
Solidos Lácteos no Grasos %m/m	7.0	--
Acidez (% m/m de ácido láctico)	0.70	1.5
Fosfatasa	Negativa	

Parámetros según Resolución 2310 de 1986

9. Características microbiológicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliforme Totales	--	100
Coliformes Fecales	Ausente	--
Homgos y Levaduras	200	500

Parámetros internos.

10. Tipo de empaque:
Vaso por 150 gr, garrafa de 1750 ml

11. Vida útil:
Treinta (30) días después de empaque a temperatura de refrigeración. El rotulado de la vida útil se imprime como se describe a continuación:

VEN: 18. 04. 15 Fecha de vencimiento dd / mm / aa
FAB: 19. 03. 15 Fecha de Fabricación dd / mm / aa

Lote: 216: Corresponde al día juliano

08:38:12 – Hora, minuto y segundo

12. Condiciones de Conservación, Almacenamiento Y Transporte

- Consérvese refrigerado, una vez abierto, consumase en el menor tiempo posible
- Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
- Mantener alejada de olores extraños
- Controlar la temperatura de refrigeración durante todo el proceso de transporte, distribución y exhibición, control de rotación de fecha de vencimiento en cuartos fríos y supermercados
- Este producto está listo para consumirse. Debe ser consumido antes de que su fecha de vencimiento caduque.
- El transporte debe realizarse en vehículos limpios y desinfectados los cuales deben ser utilizados única y exclusivamente para trasporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.

13. Grupo Poblacional
Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

14. Legislación, Reglamentación y Certificaciones:
Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con la reglamentación siguiente:

- Decreto 3075 de 1997, Ministerio de Salud – República de Colombia.
  .
- Resolución 5109 de 2005, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.
- Resolución 333 de 2011, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.

- Resolución 2310 de 1986, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia

15. Dirección y Teléfono

Kilometro 7 vía Zipaquirá – Nemocón Vereda El Mortiño. Cogua Cundinamarca.
Teléfono (1) 857 9447 – 310 488 4758

Elaboró:

Firma:
Nombre: Norma Blandón
Cargo: Jefe de Laboratorio

Reviso:

Firma:
Nombre: Carlos Sarmiento
Cargo: Gerente de Calidad

FICHA TÉCNICA

PROCESO	FECHA ELABORACIÓN	REGISTRO SN.	No EDICIÓN
ELABORAR AZÚCAR Y DERIVADOS	20/05/2017	NSA-002829-2017	1

CLASE PRODUCTO	NOMBRE	FABRICANTE
AZUCAR	AZUCAR EXTRAFINA INCAUCA	EL ORTIGAL - MIRANDA, CAUCA

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Las bolsas internas tienen impreso un codigo que corresponde al turno la referencia y fecha de produccion. Los sacos exteriores están identificados con el nombre de la planta de producción, el código interno del producto y un número secuencial de la producción. Esta información está impresa en un sticker en la parte posterior del empaque.

PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS	
		Planta Riopaila	Planta Castilla
FISICOQUÍMICAS :			
Color (UI)	Maximo 40	FEL-134	
Turbiedad (UI)	Maximo 60	FEL-134	
Granulometría (MA µm)	0.6 - 0.75	FEL-136	
Humedad (%)	Máximo 0.04	FEL-138	
Azucares Reductores (%)	Maximo 0.05		
Cenizas (%)	Maximo 0.04		
METALES PESADOS			
Cobre (ppm)	Máximo 2	Absorción Atómica - Lab. Externo	
Plomo (ppm)	Máximo 2	Absorción Atómica - Lab. Externo	
Arsénico (ppm)	Máximo 1	Absorción Atómica - Lab. Externo	
MICROBIOLÓGICAS :			
Coliformes Totales (UFC/10g)	Máximo 80	FEL-165	
Coliformes Fecales (UFC/10g)	0	FEL-165	
Mesófilos Aerobios (UFC/10g)	Máximo 300	FEL-165	
Levaduras (UFC/10g)	Máximo 100		
Mohos (UFC/10g)	Máximo 100	FEL-165	

PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO

La recepción, pesaje, envasado y almacenamiento deben cumplir BPM,

Para su conservación, el almacenamiento no debe exceder las siguientes condiciones: Humedad relativa 65%, Temperatura: 60°C

REVISADO POR		APROBADO POR
JEFE DE ELABORACIÓN	JEFE CONTROL PROCESOS	GERENTE DE FÁBRICA

Código SGC FSQR-ABP-FT20

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Descripción de producto	Pechuga de pollo que comprende la clavícula y el esternón en toda su extensión hasta su unión con las costillas, así como los tejidos blandos que los rodean, pieza separada obtenida de un proceso automático del corte realizado al cuarto delantero del ave, tiene carcasa, quilla, piel y grasa, tiene un color característico del pollo blanco, marinado, seleccionado y empacado a granel por 40 unidades en canastilla		
Código SAP/IDE y Descripción	103626554: POL PECH RF 550-650G GNL CMP		
Cliente	VARIOS		
Marca	CAMPOLLO		
Vida Anaquel	15 DIAS		
Peso por unidad (Rango) (lb/kg)	0,48 - 0,72 KG apróximadamente		
Peso por presentación sku (lb/kg)	24 KG apróximadamente		
Categoría Conservación	Refrigerado		
Tipo de pesaje	VARIABLE		
Empaque primario	BO CMP CANASTA PECH REF 100X70CM	Tipo de sello o cierre	NUDO
Empaque secundario ó Embalaje	CANASTILLAS PLÁSTICA		
Empaque Terciario ó Embalaje	N/A		
Unidades/presentación SKU	40 Pechugas	0	
Unidades/cesta-caja-saco	1 Bolsa		
Sacos-Cestas-Caja/ cama	7		
Capas o Camas / Tarima	5		
Sacos-Cestas-Caja/ tarima	35		

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICAS y SENSORIALES

Variable	Características	Método medición	Especificación
Color	Color	Visual	Rosado Palído, sin colores extraños
	Hematomas	Visual	Hematoma de coloración rosa - rojo, máximo 2 cm.
Sabor	Sabor	Sabor	Característico del producto
Higiene	Sin elementos extraños	Visual	Ausencia de visceras internas u otros materiales extraños.
Peso	Cumplimiento del rango esperado	Verificación peso	19,2- 28,8 KG apróximadamente
Dimensiones	Medidas específicas	Verificación medidas	N/A
Unidades	Cantidad unidades por empaques	Visual: Conteo	40 PECHUGAS

TENDERIZACIÓN

Método	INYECCION

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

NMP Coniformes fecales/g 500, máx 1/3 de 1100 UFC/g
Recuento estafilococo coagulasa positivo/g 100, máx 1/3 de 1000 UFC/g
Recuento esporas Cl. Sulfito reductor/g 100, máx 1/3 de 1000 UFC/g

CONSUMIDOR POTENCIAL

Consumidor en general	Destinado al público en general, excluyendo aquellos individuos con problemas de salud, que tengan médicamente prohibido su consumo.

I. Información al consumidor

Condiciones de Conservación	Consérvese refrigerado entre -2°C a 4°C.		
Instrucciones de Uso	Cocínese antes de consumir		
Etiquetado y composición Lista de Ingredientes	Carne de pollo, agua ,Sal, regulador de pH (Mezcla de fosfatos de sodio 451i ,450iii, 452 i), extracto proteico de pollo.		
Registro Sanitario	RSAJ01I8302	Nombre Registral	No aplica
Leyenda Alérgeno	N/A		

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Transpórtese en camiones limpios, desinfectados y refrigerados.

NIVEL DE CONFIDENCIALIDAD 3
ESTE ES UN DOCUMENTO NO CONTROLADO SI ESTA IMPRESO O
ELECTRÓNICAMENTE ARCHIVADO DEL SHAREDPOINT DE
DOCUMENTACIÓN SIN LA IDENTIDICACIÓN APROPIADA

FOTOGRAFÍAS







REQUERIMIENTOS LEGALES Y REGULATORIOS

Tanto el producto como los procesos de producción deben cumplir con las normas locales como regionales aplicables referente a la inocuidad del producto que se citan a continuación

Ley 9/1979, Decreto 1500/2007, Decreto 2270/2012, Resolución 242/2013, Resolución 1382 /2013, Decreto 2499 /2018, Resolución 2690/2015, ley 84 de 1998, Resolución 5109/2005, Resolución 333/2011,Resolución 16379/ 2003, Resolución 32209/2020, Resolución 4142/2012, Resolución 4143/2012, Resolución 683/2012, Resolución 834 /2013, Resolución 862/2017, Resolución 1893 de 2001, Resolución 2906/2007,Resolución 4506/2013, Resolución 2671/2014, Resolución 3709/2015, Resolución 1382 de 2013, Resolución 2020012659 de 2020, Resolución 2505/2004, Resolución 2115/2007, Ley 1480/2011, Codex Alimentarius, Resolución 402 de 2002, Resolución 2013/2020, Resolución 810/ 2021.

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

EMISION: 30/08/2022 VENCE: 30/08/2023	FICHA TECNICA DELA CARNE RES CADERA

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. CODIGO: CC-NT-FP01



Productos: Punta de Cadera y/o

Cadera.

Asar – freir – sudar

Platos: asado de res, carne frita,

***Filete*, beef steack.**

DEFINICION: carne de res localizada en la parte trasera del animal, de contextura blanda y con un bajo porcentaje de grasa, apta para asar, freir o cocinar.

CONDICIONES: en este tipo de cortes, se ve mejor el reflejo de nuestro esfuerzo por mantener una normalización localizada que parte desde el momento en el que el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores realizamos un seguimiento del transporte hasta la sala del sacrificio.

Nos encargamos del transporte en camiones auto refrigerados y en nuestras instalaciones contamos con una infraestructura que nos permite garantizar la cadena de frio, cumpliendo todas las exigencias técnicas y sanitarias para este tipo de productos. Cuidamos de que los residuos químicos de vacunas o similares no le lleguen a nuestros clientes de acuerdo con las normas de Codex Alimentarius, no le agregamos nitritos ni preservantes de ninguna especie a estos productos.

PRESENTACIO

FISICO-QUIMICO

COLOR: ROJO INTENSO

OLOR: característico de la carne de res

MICROBIOLOGICOS

Rec. Total de bacterias aerobias

30

DIRECCION CARRERA 8 ESTE No.17 A-59 SUR CE: 3103433110/3102914935

BOGOTA D.C. COLOMBIA

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

FICHA TECNICA

CARNE MOLIDA **VENCE: 16/06/23**

Características órganolapticas: color: rojo carmín
Olor: carne fresca
Textura: no pegajosa

Uso: la carne de res puede utilizarse
Prácticamente en cualquier recesa que exija carne molida.

Vida útil: conserva la carne a 0of o menos hasta que la utilice.
Para que conserve su mejor calidad,
Utilícela antes de la fecha que aparece en el paquete.

INFORMACION NUTRICIONAL

La carne molida finamente molida es una buena fuente de proteína, zinc y hierro, así como de otras vitaminas y minerales.

Datos de Nutrición	
Porción 3 onzas (85 g) de carne de res molida	
Cocida.	Cantidad por porción
Calorías 220	cal. De gramos 125
% valor diario	
Grasa total 28.9 g	21%
Grasa saturada 4.8 g	24%
Colesterol 75 mg	25%
Sodio 80 mg	3%
Carbohidratos totales	0%
0 g	
Flora dietética	0%
Azucares	
Proteína 22 g	
Vitaminas A 0%	vitaminas C 0%
Calcio 0%	Hierro 2.4%
Los porcentajes de valores diarios se basan en	
Una dieta de 2.000 calorías al 0%	

CARRERA 8 ESTE No. 17 A 59 SUR CEL: 3103433110/3102914935
BOGOTA D.C. COLOMBIA

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

EMISION: 30/08/2022 VENCE: 30/08/2023	FICHA TECNICA DELA CARNE RES CADERA

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. CODIGO: CC-NT-FP01



Productos: Punta de Cadera y/o

Cadera.

Asar – freir – sudar

Platos: asado de res, carne frita,

Filete, beef steack.

DEFINICION: carne de res localizada en la parte trasera del animal, de contextura blanda y con un bajo porcentaje de grasa, apta para asar, freir o cocinar.

CONDICIONES: en este tipo de cortes, se ve mejor el reflejo de nuestro esfuerzo por mantener una normalización localizada que parte desde el momento en el que el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores realizamos un seguimiento del transporte hasta la sala del sacrificio.

Nos encargamos del transporte en camiones auto refrigerados y en nuestras instalaciones contamos con una infraestructura que nos permite garantizar la cadena de frio, cumpliendo todas las exigencias técnicas y sanitarias para este tipo de productos. Cuidamos de que los residuos químicos de vacunas o similares no le lleguen a nuestros clientes de acuerdo con las normas de Codex Alimentarius, no le agregamos nitritos ni preservantes de ninguna especie a estos productos.

PRESENTACIO

FISICO-QUIMICO

COLOR: ROJO INTENSO

OLOR: característico de la carne de res

MICROBIOLOGICOS

Rec. Total de bacterias aerobias

30

DIRECCION CARRERA 8 ESTE No.17 A-59 SUR CE: 3103433110/3102914935

BOGOTA D.C. COLOMBIA

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

FICHA TECNICA

HIGADO DE RES VENCE: 16/06/23

1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Organo glandular de color marron intenso y de gran

Actividad metabolica.



2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

TEMPERATURA MAX	3
Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	3.5 -5kgs
Color caraceristico	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
aerobios	1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	1x OE ufc/gr
escherichia coli	1x OE ufc /gr
staphylococccits aureus	1x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástico , con funda de algodón

Colgado en carro Jumbo

Emvasado al vacio , enfilmado y encacado

5. TRANSPORTE

vehìculo frigorífico con certificación ATP

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega

-datos de fabricador No. presas/peso neto

- datos del cliente No. Lote

No. Rgs Nombre del producto

en la etiqueta del producto

temperatura de conservación lote de producción

fecha de producción y fecha de caducidad

peso bruto peso neto datos fabricador

7. CADUCIDAD

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

EMISION: 30/08/2022 VENCE: 30/08/2023	FICHA TECNICA DELA CARNE RES BOLA GOULASH

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. CODEX CAC/RCP 11-976

PRODUCTOS:

Definición: carne de res localizada en la parte trasera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con un bajo porcentaje de grasa, apta para moler, cocinar y desmechar.

Condiciones: este tipo de cortes, son el fiel reflejo de nuestro esfuerzo por mantener

Una normalización de calidad que parte desde el momento en el que el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores.

Realizamos un seguimiento del trasporte hasta la sala de sacrificio. Nos encargamos del transporte en camiones auto refrigerados y en nuestras instalaciones contamos con una infraestructura que nos permite garantizar la cadena de frio, cumpliendo todas las exigencias técnicas y sanitarias para este tipo de productos. Cuidamos de que los residuos químicos de vacunos o similares no le lleguen a nuestros clientes de acuerdo con las normas de codex alimentarios, no le agregamos nitritos ni preservativos de ninguna especie a estos productos.

Color: rojo intenso

Olor: característico de la carne de bovinos

Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacío.

Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

PH: entre 5.5 y 6.4 temperaturas entre 2 y 7c. rec.

DIRECCION CARRERA 8 ESTE No.17 A-59 SUR CE: 3103433110/3102914935

BOGOTA D.C. COLOMBIA

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

EMISION: 30/08/2022	FICHA TECNICA DEL CALLO	VENCE: 30/08/2023

CODIGO:ST-CAO1-FT-01

VIGENCIA DESDE 14 06 2022

BNA

VERSION 0

NOMBRE DEL PRODUCTO	CALLO
	NTC 4271
CALIDAD	SISTEMA DE CLASIFICACION DE LA CARNE BOVINA CUMPLIENDO EL DECRETO 1500 DE 2007
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	- OLOR CORRESPONDIENTE A LA VISCERA BLANCA. -TEXTURA FIRME Y SANA(NO RESBALOSA) -LONJAS LIMPIAS DE GRASA, MATERIA FECAL Y DE CUALQUIER TINTA O MARCAS.
EMPAQUE	EL PRODUCTO POR LO GENERAL ES ENTREGADO PICADO EN CUADROS, EMPACADO DENTRO DE CANASTILLAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS CON UNA TEMPERATURA DE 7 GRADOS SIN RESIDUOS DE HIELO.

EMPACADO AL VACIO Y ROTULADO EN BOLSA DE 5000 Grs EN MATERIAL DE PRIMERA CALIDAD CON EL LOGOTIPO DE LA EMPRESA Y SUS CARACTERISTICAS , DISTRIBUIDORA DE CARNES EL TRIUNFO A TEMPERATURA MAXIMA DE 4 GRADOS Y TRANSPORTADO EN VEHICULO DE REFRIGERACION COMO LO EXIGE LA LEY. POR PERSONAL CON SUS RESPECTIVOS UNIFORMES Y MEDIDAS E HIGIENE.

CONTROLDE CALIDAD:

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.con

GALLETAS (DUCALES "LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO")

MARCAS: DUCALES, NOEL.

Naturaleza del Producto:

Ingredientes Harina Fortificada (**Harina de Trigo**, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Aceite Vegetal de Palma, Grasa Vegetal de Palma, Azúcar Invertido, Extracto de Malta, Sal, Agua, Azúcar, **Huevos**, **Leche en Polvo**, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio), Emulsificante (**Lecitina de Soya**), Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acondicionador de Masa (Metabisulfito de Sodio).
Contiene trigo (gluten), huevos, leche y soya.

Presentación Comercial:

Empaque Interno: PEL BOPP
Empaque Externo: PEL BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: De 10 g a 1500 g

CONFIDENCIAL

Esta galleta es elaborada en Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2-38 - Medellín - Colombia

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.con

Minerales y Vitaminas Usados en la fortificación de la Harina al 100%	
Descripción	**Por mg/kg de Harina**
Niacina	75
Hierro	55
Tiamina	6,4
Riboflavina	7,0
Acido Fólico	1,54

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Condiciones Microbiológicas	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10.000
Recuento de Coliformes Totales UFC/g	11
Recuento de Mohos UFC/g	100
Recuento de Levaduras UFC/g	100
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10
Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g	< 100

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared
- En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).
- Donde se va a realizar el transporte de las cajas con producto terminado deben ser seleccionados, que no existan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni rendijas que permitan la entrada de polvo y/o agua durante el transporte.

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.con

- No deben haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.

- El movimiento del producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir" y la identificación del material de empaque de acuerdo con la Norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado".

CONFIDENCIAL

COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA.
Jefe de Legislación
Medellín, Mayo de 2018

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

RESOLUCIÓN No. 2013025649 DE 29 de Agosto de 2013
Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un 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 2012 , con base en lo previsto por la Ley 9ª. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

ANTECEDENTES

Que Mediante Resolución No. 2003016181 de 13/08/2003, El Invima concedió renovación del registro sanitario No. RSIAA11M01685 para fabricar y vender el producto GALLETAS MARCAS DUCALES, NOEL, ANTOJOS, DELICIAS, DUX A FAVOR DE COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S. A., con domicilio en MEDELLÍN - ANTIOQUIA.

Mediante Resolución No. 2009031702 de 16/10/2009, este Instituto autorizó cambio de razón social del titular y fabricante a: COMPÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S.; Adición de presentaciones comerciales.

Mediante Resolución No. 2009038334 de 16 de Diciembre de 2009, este Instituto autorizó adición de presentaciones comerciales.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2013087055 de fecha 06/08/2013, la Doctora Verónica María Mercedes Mejía Villa, actuando en calidad de Apoderada, presentó solicitud de Renovación al Registro Sanitario en mención.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el interesado allegó la respectiva documentación técnico – legal para acceder a la Renovación del mencionado registro y en consecuencia, EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Renovar REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al

PRODUCTO:	GALLETAS (DUCALES "LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO")		
MARCA(S):	DUCALES, NOEL, SUN VALLEY, LA RIOJA, DUCALES MINI, DUX, ANTOJOS, DUCALES GOLD, DELICIAS		
REGISTRO SANITARIO No.:	RSIAA11M01685	**VIGENTE HASTA:**	23 SEP 2023
TIPO DE REGISTRO:	FABRICAR Y VENDER		
EXPEDIENTE No.:	1981516		
RADICACIÓN:	2013087055	**FECHA:**	06/08/2013
TITULAR(ES):	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA		
FABRICANTE(S):	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA		

ARTICULO SEGUNDO.- Contra la presente Resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 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.

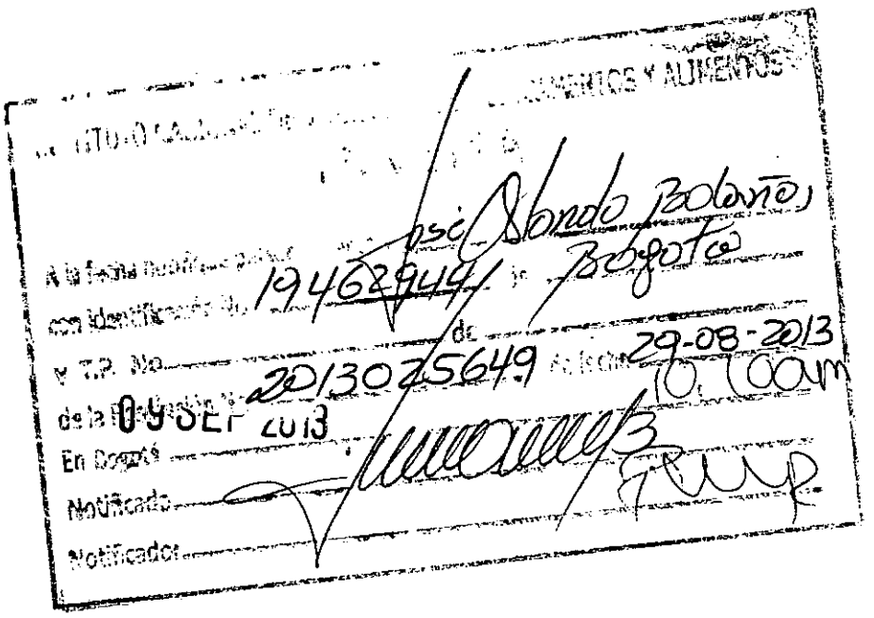
ARTICULO TERCERO.-La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. a los 29 de Agosto de 2013
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

HARRY ALBERTO SILVA LLINAS
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

VoBo. Revisión. Nubia Martínez
Proyectó: Alejandro Chavarro, VoBo Legal : Iván Salazar


DOCUMENTOS Y ALIMENTOS
Bogotá
de
29-08-2013
10:00am
09 SEP 2013

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.con

GALLETAS (CRACKERS).
MARCAS: SALTIN NOEL, NOEL.

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo** Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma*, Azúcar Invertido, **Extracto de Malta**, Sal, Agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), Levadura, Alimento de Levadura, **Leche en Polvo***, Emulsificante (**Lecitina de Soya**), Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acidulante (Ácido Láctico), Enzimas Amilolíticas.

Contiene trigo (gluten), cebada, leche, soya y trazas de huevo, ajonjolí y almendra.
***Aporta una cantidad Insignificante de grasas trans y colesterol

Presentación Comercial:

Empaque Interno: PEL BOPP
Empaque Externo: PEL BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: De 10 g a 1500 g.

CONFIDENCIAL

Esta galleta es elaborada en Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2-38 Medellín - Colombia.

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.con

Minerales y Vitaminas Usados en la Fortificación de la Harina al 100%	
Descripción	**Por mg/kg de Harina**
Niacina	75
Hierro (Fumarato Ferroso)	55
Mononitrato de tiamina (Vitamina B1)	6,4
Riboflavina (Vitamina B2)	7,0
Ácido Fólico	1,54

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO:

Condiciones Microbiológicas	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10.000
Coliformes Totales NMP	11
Recuento de Mohos UFC/g	100
Recuento de Levaduras UFC/g	100
Determinación Escherichia Coli	Negativa
Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g	<100

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared
- En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).
- Donde se va a realizar el transporte de las cajas con producto terminado deben ser seleccionados, que no existan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni rendijas que permitan la entrada de polvo y/o agua durante el transporte.

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.co

- No deben haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas

- El movimiento del producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir" y la identificación del material de empaque de acuerdo con la norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado"

CONFIDENCIAL

COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA
Jefe de Legislación
Medellín, Abril de 2018

IVÁN DE JESÚS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945-3

BANANO



La planta de banano es una hierba perenne de gran tamaño, carece de verdadero tronco. En su lugar, posee vainas foliares que se desarrollan formando estructuras llamadas pseudotallos, similares a fustes verticales de hasta 30 cm de diámetro basal que no son leñosos, y alcanzan los 7 m de altura.

Las hojas Son lisas, tiernas, oblongas, con el ápice trunco y la base redonda o ligeramente cordiforme, verdes por el haz y más claras y normalmente glaucas por el envés, con los márgenes lisos y las nervaduras pinnadas, amarillentas o verdes. Dispuestas en espiral, se despliegan hasta alcanzar 3 m de largo y 60 cm de ancho

Origen y variedades

Aunque no se conoce ciertamente el origen del banano, algunos investigadores señalan que proviene del sudeste asiático, una zona húmeda y lluviosa. Durante la edad media se la considero como la fruta prohibida por dios. Al continente americano llego hacia 1516, cuando un fraile dominico sembró una planta de banano en Santo Domingo.

Entre sus variedades se destacan:

-Pisang Jari Buaya: es un diploide natural cuya característica más importante es su alta resistencia a nematodos. Esta condición la hace muy valiosa en los programas de mejoramiento genético en los que se desean incorporar resistencia a esta plaga.

CARRERA 72 B No. 1-21 Celular 3142237658 Bogotá, D.C.,

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESÚS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945-3

-Gros Michel: tiene unas extraordinarias cualidades en cuanto a manejo y a conservación. Es una variedad grande y robusta cuyo pseudotallo tiene una longitud de 6-8 m de coloración verde claro con tonos rosas en algunas partes. Su peciolo posee en la base manchas de color marrón oscuro y los limbos son verdes de 4 m de largo por 1 m de ancho. Los racimos son alargados de forma cilíndrica con 10 a 14 manos promedio. Los frutos de la fila interna se muestran erectos pues su curva se encuentra en el pedúnculo y en la parte basal del fruto. El ápice tiene forma de cuello de botella y el pedúnculo es más corto y robusto. La maduración es regular y homogénea y es muy susceptible a enfermedades como el mal de Panamá, por lo que hoy casi ha desaparecido.

-Lacatan: se caracteriza por un crecimiento muy rápido, ya que fructifica en menos de 10 meses. Alcanza alturas de 4-6 m con racimos largos de forma cilíndrica y frutos curvados en su parte apical. Los pedúnculos son largos y frágiles, el fruto es muy sensible a parasitosis postcosecha y la maduración es delicada, siendo su fruto menos atractivo.

-Sucrier: es un ejemplar diploide, con pseudotallo oscuro, de tono amarillento y apenas cerúleo, que produce racimos pequeños, de frutos de piel delgada y sumamente dulces.

-Dedo de Dama o Guineo Blanco: es un banano de tronco delgado y fuerte sistema radicular, que produce racimos de entre 10 y 14 manos de 12 a 20 frutos. Es resistente a la sequía y a la enfermedad de Panamá, pero susceptible a la sigatoka.

- Cavendish: se desarrolla en numerosas variedades:

Cavendish Enano: porte grande, con las hojas anchas, tolerante al viento y a la sequía y que produce frutos medianos de buena calidad pero propensos a daños durante el transporte por la delgadez de su cáscara. Tiene la peculiaridad de tener flores masculinas indehiscentes.

CARRERA 72 B No. 1-21 Celular 3142237658 Bogotá, D.C.,

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESŰS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945-3

Cavendish Gigante o Grand Naine: porte medio, su pseudotallo tiene un moteado de color pardo, las bananas son de mayor tamaño que el Cavendish Enano, de cáscara más gruesa y sabor menos intenso.

Cómo elegirlos y conservarlos

el color de la piel es indicativo del grado de madurez del fruto. Se han de descartar los ejemplares que están excesivamente blandos. La presencia de manchas y puntos negros o marrones en la piel no afecta a la calidad de la pieza.

Esta fruta no requiere unas condiciones especiales de conservación, basta mantenerlos en un lugar fresco, seco y protegido de la luz directa del sol. Si se conservan en la nevera, la cáscara del plátano se ennegrece por lo que se altera su aspecto externo, pero esto no afecta en absoluto a su calidad nutritiva. El oscurecimiento de la piel puede evitarse si se envuelven en papel de periódico, se han de consumir lo más pronto posible una vez han alcanzada su madurez.

CARRERA 72 B No. 1-21 Celular 3142237658 Bogotá, D.C.,

Powered by CamScanner

164

IVÁN DE JESÚS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945-3

Información Nutricional

Porción: 160 g (1 unidad mediana)

Cantidad por Porción	% Valor Diario*
Valor energético: 141 Kilocalorías	7 %
Carbohidratos 32,6 g	11 %
Proteínas 1,9 g	3 %
Grasas totales 0,32 g	1 %
grasas saturadas 0,18 g	1 %
grasas monoinsaturadas 0,05 g	
grasas poliinsaturadas 0,11 g	
Colesterol 0 mg	
Fibra alimentaria 4,2 g	17 %
Sodio 2 mg	0 %
Potasio 557 mg	
Vitamina A 4,8 µg	1 %
Vitamina D 0 µg	0 %
Vitamina C 9,76 mg	22 %
Vitamina B1 (Tiamina) 0,1 mg	8 %
Vitamina B2 (Riboflavina) 0,14 mg	11 %

CARRERA 72 B No. 1-21 Celular 3142237658 Bogotá, D.C.,

Powered by CamScanner

Niacina 1,92 mg	12 %
Acido Fólico (Vitamina B9) 32 µg	13 %
Vitamina B12 (Cobalamina) 0 µg	0 %
Calcio 11 mg	1 %
Hierro 0,64 mg	5 %
Zinc 0,32 mg	5 %
Fósforo 45 mg	6 %

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

LULO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nombre Común: Lulo. Naranjilla
Nombre científico: Solanum quitoense
Origen: América
Familia: Solanaceae
Genero: Solanum

Descripción

El lulo es una planta semisilvestre que crece en ecosistemas abiertos por el hombre, especialmente en sitios frescos, sombreados y con buena humedad (áreas de sotobosque en las partes bajas del bosque primario), bajo estas condiciones, la planta es exuberante, muy verde y vigorosa.

Fruto: son bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, están cubiertos de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa es verdosa de sabor agridulce y de numerosas semillas.

El lulo es una de las frutas con mayor potencial por su amplia aceptación en los mercados, por su valor nutritivo y múltiples usos en la agroindustria.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Origen y Localización

El lulo o naranjilla es una planta originaria de los bosques húmedos de los Andes de Sudamérica, más específicamente en Colombia, Ecuador y Perú, en regiones frescas y sombreadas. Esta especie que se ha difundido a lo largo del Continente Americano, desde Chile hasta México, se cultiva en países como Perú, Ecuador, Colombia, Panamá, Costa Rica y Honduras.

Composición Nutricional:

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

COMPUESTO	CANTIDAD	
	Lulo de Castilla	Lulo de Selva
Agua	87.0 %	88.0%
Proteína	0.74%	0.68%
Grasa	0.17%	0.16%
Cenizas	0.95%	0.82%
Carbohidratos	8.0%	8.0%
Fibra	2.6%	2.6%
Calcio	34.2mg	48.3mg
Hierro	1.19mg	0.87mg
Fósforo	13.5mg	25.11mg
Vitamina C	29.4mg	30.8mg

USOS

Es utilizado como materia prima para pulpas, jugos, concentrados, helados, mermeladas, conservas, salsas, postes y dulces. Se puede consumir en fresco o puede almacenarse por largo tiempo mediante procesos IQF

Las exportaciones de naranjilla indican incremento en las presentaciones de jugo, concentrado y congelado. La exportación de la fruta en estado natural tiene problemas por su alta perecibilidad. Sin

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

embargo, actualmente tiene posibilidades de comercializarse exitosamente en Estados Unidos, Canadá y Europa.

El lulo es rico en vitamina C y por su contenido de hierro se le atribuyen propiedades tonificantes y ara el buen funcionamiento de los riñones. El jugo de lulo disuelve algunas toxinas en el organismo, es recomendado para las personas que sufren gota, ya que disminuye la acumulación de ácido úrico en la sangre, responsable de esta enfermedad.

Índices de Madurez

El lulo es una fruta de tipo climatérico, es decir, que se puede alcanzar su madurez organoléptica adherida a la planta o días después de su recolección; debido a esto, es posible cosechar la fruta en estados verdes y pintón. A temperatura ambiente el máximo climatérico, (incremento marcado de la respiración, que se indica al momento en que la fruta alcanza su máximo tamaño y durante su periodo se presentan las modificaciones características de la maduración organoléptica que le dan al fruto todos sus atributos deseables desde el punto de vista visual y gustativo), se inicia a los 5 a 6 días, mientras que bajo condiciones de refrigeración este periodo se inicia después de los 13 días.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

DEFINICION	Pulpa de fruta obtenido de fruta natural
DESCRIPCION	Producto elaborado a partir de frutas frescas, maduras, sanas e higienizada, ácido ascórbico como antioxidante, benzoato como conservante.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Fruta fresca 100 % Vitamina C 1500 mg/Kg. – Benzoato de sodio 0.035 % x Kg
PARÁMETROS VISUALES Y SENSORIALES A REVISAR	**Aspecto:** pulpa homogénea libre de partículas detectables por simple inspección. **Color:** característico a la fruta **Olor:** Característico del producto. **Sabor:** Característico del producto con azúcar.
METODO PARA SU REVISION	• Revisar EL color y estado del pedido, rechazar en caso de encontrarse bolsas con abombamiento. • Rechazar el producto que tenga con empaque roto, húmedo o con presencia de hongos. • Revisar que cumpla con el rotulado.
CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS	Grados Brix mínimo 6 - 8° Brix. Acidez titulable 1.0 % m/m. PH 3,1.
CLASIFICACION	Conservado por método físico de congelación
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Fruta ácida. Pulpa jugosa y carnosa. Color verde intenso y homogéneo.
PARÁMETROS MICROBIOLOGICOS	• Recuento de bacterias mesófilas aerobias 20000 - 50000 UFC/g • Coliformes totales <3/g. • Coliformes fecales <3/g • Recuento de esporas CRS <10UFC/g • Recuento de hongos y levaduras 1000 – 3000 UFC/g
CONTENIDO NUTRICIONAL DEL LULO	Agua (92%), Calorías (23%), Proteínas, carbohidratos, fibra, calcio, Fósforo, hierro, tiamina, riboflavina, Niacina, ácido ascórbico, Vitamina A.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Bolsa de polietileno por Bolsa de 5000 GRS. Bolsa de 1000 GRS. Bolsa de 1000 GRS. Dosificado en 10 bolsas de 115 gr.
EMBALAJE	Canastas plásticas sobre estibas o estibas.
ROTULADO 005109/05	• Nombre del Proveedor • Nombre del Producto • Ingredientes • Dirección del Fabricante • Peso Neto • Fecha de Vencimiento • Lote • Forma de conservación. • Registro Invima
VIDA UTIL	Máximo 6 meses en refrigeración (0°C a 4°C) Máximo 12 meses en congelación (-5°C)
UTILIZACIÓN	Jugos de fruta Natural
ROTACION	Máximo 20 días con control de temperatura de almacenamiento, entre 0 y -18° C Durante el proceso de transporte. Distribución y exhibición.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

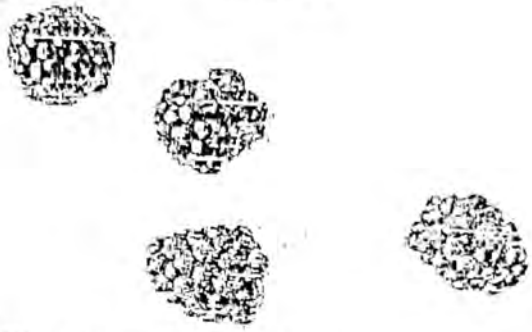
MORA			
Norma Técnica	NTC 4106		
Tipo	Perecedero		
CRITERIOS DE ACEPTACION			
Características Físicas	Fruta esférica de variable tamaño, de color rojo hasta morado oscuro, fresco, brillante, exenta de material extraño (hongos y tierra).		
Características Organolépticas	COLOR	OLOR	TEXTURA
	Rojo/Morado oscuro	Característico (ácido).	Granulosa por las pequeñas drupas.
Temperatura	Refrigeradas		
Empaque y rotulado	Canastillas plásticas de fondo liso , bien cubiertos para evitar las quemaduras por el sol		
Presentación	1000 gramos		
Requisitos específicos	El proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura. El producto se requiere con una vida útil de tres (3) días.		

Powered by CamScanner

171

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

MORA



La popular mora silvestre, es en realidad la zarzamora, también denominada frambuesa negra. Se trata de un fruto que crece en arbustos de la familia de las Rosáceas, la cual incluye más de 2.000 especies de plantas herbáceas, arbustos y árboles distribuidos por las regiones templadas de todo el mundo. Las principales frutas europeas, además del rosal, pertenecen a esta gran familia. Así mismo, se engloban dentro del género Rubus, que no se ha de confundir en ningún momento con las frutas del género Morus; Morus nigra y Morus alba L., que crecen en árboles.

ORIGEN Y VARIEDADES

Estas frutas son oriundas de Asia y Europa y se pueden ver en estado silvestre en márgenes de caminos o torrenteras. Crecen en terrenos húmedos y en algunos casos, como el pacharán, se pueden encontrar a 1.500 metros de altitud. Maduran durante los meses de verano y otoño. Actualmente, se cultivan especies con fines comerciales, por lo que es fácil encontrarlas en mercados especializados. El arándano que se consume en España procede básicamente de Australia, Chile, Holanda e Italia, pero cada vez toman mayor relevancia los que proceden de Huelva y Asturias.

SU MEJOR ÉPOCA

Se recolectan desde finales de agosto y en el mes septiembre. Se conservan durante 7 a 10 días en unas determinadas condiciones de temperatura y humedad relativa. En casa, se las debe conservar en el frigorífico, donde permanece en óptimas condiciones hasta 3 días.

CARACTERÍSTICAS

Forma: es un fruto de pequeño tamaño, redondo o ligeramente alargado, compuesto por pequeños glóbulos que contienen en su interior una semilla diminuta, perceptible y a veces molesta durante su consumo.
Tamaño: tiene una longitud de 1,5 a 2 centímetros.
Color: tienden a ser de color negro brillante intenso.
Sabor: es dulce cuando está bien madura con matices ácidos.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

CÓMO ELEGIRLAS Y CONSERVARLAS

Al elegir este tipo de frutas es conveniente fijarse en su color, ha de ser brillante e intenso. Deben encontrarse firmes al tacto y secas, ya que las blandas y húmedas se estropean antes. Se suelen deteriorar por deshidratación, rajado de los pequeños granos que las forman o enmohecimiento.

Normalmente el aroma acompaña al aspecto del alimento y suelen ser frutas muy perfumadas. No se deben adquirir los frutos que no estén maduros pensando que ya maduracán en casa, ya que esto no sucederá. Tampoco es conveniente adquirirlos demasiado maduros ya que pierden su jugo.

PROPIEDADES NUTRITIVAS

Estas frutas son de bajo valor calórico por su escaso aporte de hidratos de carbono. Son especialmente ricas en vitamina C las grosellas negras y las rojas, que tienen cantidades mayores que algunos cítricos. En general, las bayas silvestres son buena fuente de fibra, que mejora el tránsito intestinal, y de potasio, hierro y calcio (estos dos últimos de peor aprovechamiento que los procedentes de alimentos de origen animal), taninos de acción astringente y de diversos ácidos orgánicos. Sin embargo, lo que en realidad caracteriza a estas frutas es su abundancia de pigmentos naturales (antocianos y carotenoides) de acción antioxidante. En la alimentación humana, este tipo de frutas constituyen una de las fuentes más importantes de antocianos, que les confieren su color característico y que están junto con ácidos orgánicos tales como el ácido oxálico o el ácido málico, responsables también de su sabor. La vitamina C tiene acción antioxidante, al igual que los antocianos y carotenoides. Dicha vitamina interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. El potasio es necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso, para la actividad muscular normal e interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

Composición por 100 gramos de porción comestible

Calorías (Kcal)	35,1
Hidratos de carbono (g)	6
Fibra (g)	9
Potasio (mg)	210
Magnesio (mg)	1
Provitamina A (mcg)	29
Vitamina C (mg)	18
Vitamina E (mg)	13,3

mcg = microgramos

Más recetas en el Tema Alimentación

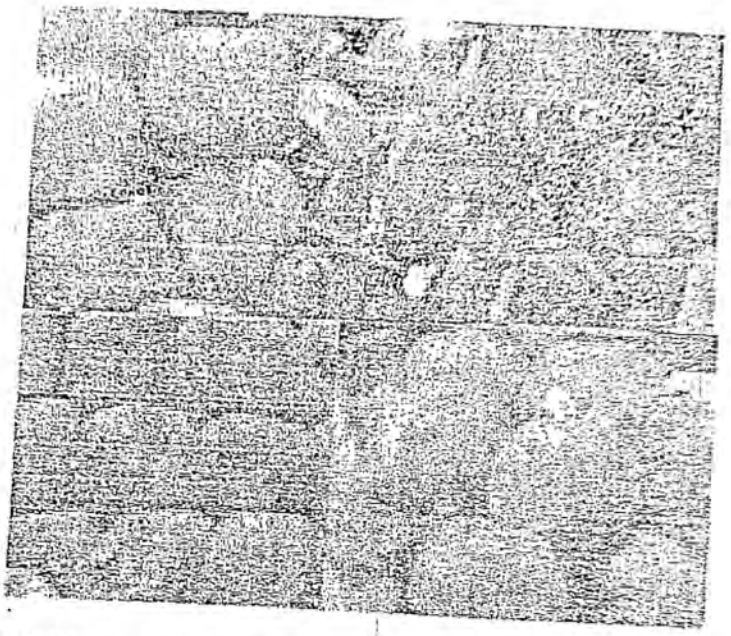
- Cuajada de leche de oveja con miel y frutos del bosque
- Ensalada de jamón de pato con frutas del bosque
- Mousse de moras
- Mermelada de moras e higos
- Bizcocho de moras
- Chuletas de ternera con salsa de moras
- Crema espumosa de uva
- Tarta de queso cremoso

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Manzana



Es uno de los frutos más populares y disponible durante todo el año. Tradicionalmente se le conocía como "la fruta de la salud". En ingles de dice: *An apple a day keeps the doctor away* (un manzana al dia aleja al medico de tu puerta).
Se le atribuyen muchas propiedades curativas, aparte de su reconocido poder diurético. Son muchas las variedades existentes en el mercado y su precio muy atractivo.

Las mejores manzanas don las que están duras y no tienen partes blandas. Evite las que están descoloridas dentro de cada variedad. Aparte de su consumo directo se suele hacer compota de manzanas, zumo, jaleas, pasteles y otros postres populares.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

Propiedades de las manzanas / Salud

Son ricas en Pectina (buen aliada contra el colesterol y la diabetes), aminoácidos, ácidos, azúcares, fibras. Popularmente se le asignan propiedades antiinflamatoria del aparato digestivo, gracias a la pectina es a la vez laxante suave y astringente en caso de diarréas o colitis, diurético y depurativa, incluso anticatarral e hipotensora. Incluso el zumo de manzana se presenta frecuentemente como producto de belleza, capaz de suavizar el cutis.

Preparación / Conservación

Mantengalas en bolsas de plástico en el refrigerador tras la compra para evitar que prosiga su maduración Las manzanas se pueden mantener así hasta unas seis semanas. Sin embargo, revíselas a menudo y retire cualquier manzana que empiece a ponerse mala.

Lavelas bien y aclárelas con agua. Prepare los platos de la manzana momentos antes de servir para reducir al mínimo broncear (oxidación). Proteja las manzanas del corte contra la oxidación sumergiéndolas en una solución una porción de jugo de la fruta cítrica y de tres porciones de agua.

Información Nutricional de las Manzanas

1 manzana de (154 g.)

Calorías	80
Calorías de grasa:	0 0%
Total Grasas 0 g.	0%
Grasas saturadas: 0g	0%
Colesterol: 0 mg.	0%
Sodio: 0 mg.	0%
Total de Carbohidratos: 22 g.	7%
Dietary Fibra: 5g	20%
Azúcares:	16 g
Proteínas:	0 g
Vitamina A:	2%
Vitamina C:	8%
Calcio:	0%
Hierro:	2%

Recetas de manzanas

- Sopa fría de manzana al curry
- Ensalada de frutos secos y manzana
- Receta rápida de crema de manzana
- Salsa de manzana
- Mermelada de manzana
- Manzanas asadas
- Pastel de manzana

Powered by CamScanner

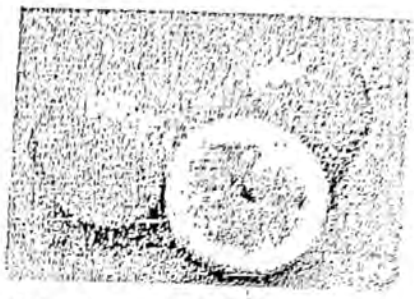
IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

MARACUYA			
Norma Técnica	NTC 1267		
Tipo	Perecedero		
CRITERIOS DE ACEPTACION			
Características Físicas	Fruto ovoide o elíptico, piel delgada lisa o rugosa y brillante, pulpa abundante más o menos acida, exenta de olores y objetos extraños. Apariencia fresca.		
Características Organolépticas	COLOR	OLOR	TEXTURA
	Amarillo claro	Característico	firme al tacto.
Temperatura	Ambiente en sitios frescos sin luz solar.		
Empaque y rotulado	Canastillas plásticas de fondo liso . bien cubiertos para evitar las quemaduras por el sol		
Presentación	1000 gramos		
Requisitos específicos	El proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura. El producto se requiere con una vida útil de tres (3) días.		

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

MARACUYA



Son varias las especies de la familia de las Pasifloráceas que dan frutos comestibles, entre ellos la fruta de la pasión o maracuyá, de sabor ligeramente acídulo y muy aromática. Otras especies trepadoras de la misma familia son importantes como plantas ornamentales. La fruta de la pasión amarilla (P. Edulis flavicarpa) es de color amarillo, en forma de baya y con un sabor agridulce. La fruta de la pasión morada (P. Edulis sims) es más pequeña y de color púrpura o morado. La granadilla (P. Edulis Ligularis), es otra variedad de la fruta de la pasión también conocida como granadilla dulce, de color anaranjado, dorado o amarillo pardo con pequeñas pintas blancas.

ORIGEN Y VARIEDADES

Es una fruta originaria de Centroamérica. Brasil es posiblemente el mayor productor, seguido de Colombia, Venezuela y toda Centroamérica. También se produce en Kenia, Costa de Marfil, sur de África y Australia. El mercado europeo recibe además de las especies de frutas, amarilla, morada y granadilla, una gran variedad de híbridos

SU MEJOR ÉPOCA

Está disponible desde octubre hasta abril, si bien su mejor temporada es en invierno

Forma: es como una baya redonda u ovoide, siendo la variedad amarilla y la granadilla las de mayor tamaño. El grosor de la piel depende de la variedad. En la granadilla dulce, la cáscara es lisa, dura y acolchada para proteger a la pulpa y su forma es oval, con un extremo acabado en punta.

Tamaño y peso: tiene un diámetro de 35 a 80 milímetros y un peso aproximado de 30 gramos. La fruta de la pasión amarilla es más larga que la morada y puede llegar a pesar hasta 100 gramos.

Color: su piel varía entre el amarillo o el morado y el naranja, en función de la variedad. La capa interna es blanca y la cavidad contiene gran cantidad de pepitas cubiertas de una carne anaranjada o amarilla y verdosa, muy sabrosa y aromática. La granadilla está repleta de crujientes semillas de color negro-grisáceo.

Sabor: tiene un sabor agridulce muy refrescante, exótico, afrutado y con una leve nota a albaricoque. La granadilla dulce tiene una pulpa gelatinosa, viscosa, de sabor más dulce que las otras variedades y muy aromática, con una consistencia similar a una mermelada.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

177

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Hay que rechazar cualquier fruta que sea demasiado blanda, que parezca presentar cicatrices o muestre manchas húmedas sobre la piel. Si el pedúnculo tiene señales de podredumbre, también es una mala señal.

El melón maduro se ha de consumir lo antes posible, ya que se deteriora con suma rapidez. Una vez abierto, conviene guardarlo en la nevera cubierto con un film transparente, ya que desprende un olor muy fuerte y absorbe fácilmente el sabor de otros alimentos. Si está entero, se puede meter en el frigorífico tan solo una o dos horas antes de servirlo, ya que el melón frío resulta muy refrescante.

PROPIEDADES NUTRITIVAS

El 80% de la composición de esta fruta es agua, y las escasas calorías que aporta se debe a su contenido moderado de azúcares. La cantidad de beta-caroteno, de acción antioxidante, depende de la intensidad del pigmento anaranjado en la pulpa. Los minerales que aporta en mayor cantidad son el potasio, el magnesio y el calcio, este último de peor aprovechamiento que el que procede de los lácteos u otros alimentos que son buena fuente de dicho mineral. La vitamina C tiene acción antioxidante, al igual que el beta-caroteno. Dicha vitamina interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. El beta-caroteno se transforma en vitamina A en nuestro organismo conforme éste lo necesita. Dicha vitamina es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico. El potasio es necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso, para la actividad muscular normal e interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula. El magnesio se relaciona con el funcionamiento de intestino, nervios y músculos, forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad y posee un suave efecto laxante.

Los melones reticulados se diferencian del resto en que son una fuente excelente de provitamina A (beta-caroteno), vitamina C e hidratos de carbono (principalmente sacarosa o sucrosa).

Son una de las frutas frescas más ricas en sodio (10 miligramos/100 gramos de producto, frente a los 4 miligramos/ 100 gramos de media del resto de frutas).

Composición por 100 gramos de porción comestible

Calorías	52,4
Hidratos de carbono (g)	13,1
Fibra (g)	0,8
Potasio (mg)	320
Magnesio (mg)	11,8
Calcio (mg)	15,8
Hierro (mg)	0,4
Vitamina C (mg)	32
Folatos (mcg)	2,7
Provitamina A (mcg)	3

mcg = microgramos

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

GUANÁBANA (Annona muricata)



CARACTERÍSTICAS GENERALES

La guanábana es un arbusto, perteneciente a la familia de las Anonáceas, que alcanza entre cinco y nueve metros de altura, de madera y hojas suaves, perennes, de 6 a 20 cm de largo y de 2 a 7 cm de ancho, de forma oblonga o elíptica y de mal olor. Sus flores que son pequeñas (4.5 cm de longitud) emergen en cualquier lugar del tallo o ramas. Se multiplica por semilla o por injerto. Crece bien en alturas inferiores de los 1000 msnm., en zonas de clima cálido y seco con temperaturas medias de 25 a 28°C, con una precipitación anual de más de 1000 mm y una estación seca marcada. No es exigente en cuanto a suelos, pero es sensible a la asfixia. Existe gran cantidad de variedades, se clasifican por su sabor en dulces, semidulces y ácidas.

Descripción: el fruto es un sincarpio grande de forma ovoide, acorazonada o irregular, de color verde oscuro que pesa entre 2 y 7 Kg. La cáscara es débilmente coriácea, erizada de espinas carnosas y de sabor amargo. Su pulpa es blanda, de color blanco, muy jugosa, con suave aroma, agradable sabor (agridulce) y gran contenido de semillas de forma ovoide. Es una fruta con grandes propiedades alimenticias y medicinales.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Origen y Localización

Es originaria de la región tropical de Sudamérica. Actualmente se cultiva desde el sur de la Florida hasta el sur de Brasil.

Composición nutricional

100 gramos de parte comestible tienen la siguiente composición:

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	53.1 – 61.3
Agua	82.8 g
Carbohidratos	14.63 g
Grasas	0.97 g
Proteínas	1.0 g
Fibra	0.79 g
Cenizas	0.6 g
Calcio	10.3 mg
Fósforo	27.7 mg
Hierro	0.64 mg
Tiamina	0.11 mg
Riboflavina	0.05 mg
Niacina	1.28 mg
Acido ascórbico	29.6 mg

USOS

- **Fruta fresca:** Se consume como fruta entera o en ensaladas de frutas. Se utiliza como materia prima para prepara jugos, helados, postres y tortas caseras.

- **Fruta procesada:** Se comercializa pulpa de guanábana natural o congelada, concentrado, mermelada, néctar, jaleas y puré. La fruta es muy apreciada para bebidas, y los países productores exportan jugo en presentaciones industriales o en latas para consumo final. En Guatemala se preparan jugos carbonados envasados en botellas. México exporta conservas de guanábana con pepa. La pulpa de guanábana se envasa en fundas plásticas selladas, en tambores metálicos y envases de cartón. Esta fruta exótica se consume

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

principalmente en jugo, además se preparan helados, batidos y una variedad de dulces y postres. Es un buen ingrediente para ensaladas de frutas y vegetales además de variados platos gourmet. Se le utiliza también para mezclas con licores. En Indonesia la fruta que no está madura se cocina como vegetal y se usa en sopas y en Brasil porciones de guanábana con cáscara se tuestan o fríen.

- **Medicinales:** Se recomienda para el estreñimiento y para aumentar la flora intestinal, reduce la hiperacidez. La pulpa de la guanábana tiene efectos digestivos y se atribuye al jugo de la fruta madura propiedades diuréticas, además de ser un remedio para la hematuria y uretritis.

Países Productores
Esta fruta se produce en Bermuda, Bahamas, Cuba, República Dominicana, St. Vincent, sur de México, Costa Rica, Puerto Rico, Colombia, Brasil, en el sur este de China, en Vietnam, Australia, Nueva Zelanda, en las islas del Pacífico; entre otros. Dentro de Estados Unidos existen pequeños cultivos comerciales en Florida.

Los índices químicos de madurez más utilizados son:

- **Grados Brix:** 17.65°Bx
- **Acidez:** 0.858% (ácido cítrico)
- **pH:** 4

Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, estar exento de humedad exterior anormal, exento de olores y sabores extraños y no se deben exceder los límites máximos permitidos internacionalmente (Codex Alimentarius) para los niveles de plaguicidas.

Clasificación: Se pueden manejar básicamente cuatro categorías.

- **Categoría Selecta:** mayores de 1 Kg. de peso, de aspecto sano, sin deformación, textura firme, sin ninguna perforación y sin lesiones en la epidermis.

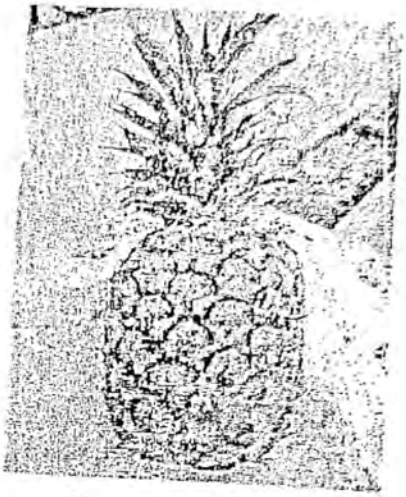
Powered by CamScanner

- **Categoría I**: mayores de 1 Kg. de peso, de aspecto sano, se admite hasta una perforación causada por insectos, textura firme con lesiones mínimas en la epidermis que no cubran más del 10% de la superficie de la fruta..
- **Categoría II:** mayores de 1 Kg. peso, con manchas causadas por insectos, golpe de sol o enfermedad sin que cubra más del 20% del área de la fruta. Se aceptan frutas ligeramente deformadas y hasta con cuatro o cinco perforaciones causadas por insectos.
- **Categoría III:** Deformes con manchas que superan el 20% del área de la fruta causadas por hongos y con más de cinco perforaciones causadas por insectos y otros daños como heridas, magulladuras y golpe de sol.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

PIÑA



La piña pertenece a la familia de las Bromeliáceas, que comprende unas 1.400 especies de plantas, casi todas herbáceas, de hoja perenne y con flores muy llamativas. Algunas de ellas producen enzimas proteolíticas (que disgregan las proteínas de los alimentos) y se localizan sobre todo en América tropical.

ORIGEN Y VARIEDADES

La piña tropical proviene de Sudamérica, concretamente de Brasil. Allí fue donde la encontraron los colonizadores españoles y portugueses. Es el fruto de la planta conocida como Ananás; los portugueses continúan manteniendo este nombre originario que para los indígenas significa "fruta excelente".

Se conocen tres variedades botánicas de piña tropical: Sativus (sin semillas), Comosus (forma semillas capaces de germinar) y Lucidus (permite una recolección más fácil porque sus hojas no poseen espinas).

Los principales países productores son China, Estados Unidos, Brasil, Tailandia, Filipinas, Costa Rica y México.

La piña baby, es una piña enana procedente de Sudáfrica, muy aromática y con las mismas propiedades de la piña pero corregidas y aumentadas.

SU MEJOR ÉPOCA

Podemos disponer de esta preciada fruta en cualquier época del año, dado que su cultivo se realiza en distintos países muy distantes geográficamente.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

CARACTERISTICAS

Forma: son infrutescencias de forma ovalada y gruesa.
Tamaño y peso: la piña tropical mide unos 30 centímetros y tiene un diámetro de 15. Su peso ronda los dos kilos. La piña baby pesa entre 300 y 700 gramos.
Color: en ambas la pulpa de color amarillo o blanco se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes.
Sabor: la pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes. La piña baby tiene las propiedades gustativas de la piña tropical, corregidas y aumentadas.

La fruta está madura cuando cambia el color de la cáscara del verde al amarillo en la base de la misma. Las piñas son frutas no climatéricas, por lo que se deben cosechar cuando estén listas para consumirse, ya que no maduran después de su recolección. Un contenido mínimo de sólidos solubles de 12% y una acidez máxima del 1% asegurarán un sabor mínimo aceptable a los consumidores.

CÓMO ELEGIRLA Y CONSERVARLA

Las piñas están maduras en el momento en el que las puntas de las brácteas cambian del color verde al anaranjado, a pesar de que el color del fruto sea verde.

Si el extremo del tallo está mohoso o manchado, las hojas marchitas o la fruta golpeada, mejor no compraría. Su olor debe ser dulce en la base y la cáscara del fruto no debe hundirse bajo la presión del dedo.

La piña es una fruta muy frágil y sensible a los cambios bruscos de temperatura. Se puede conservar durante unos días en un lugar fresco y seco, aunque nunca en el frigorífico porque se deteriora a temperaturas inferiores a los 7ºC.

Una vez pelada y cortada, la piña se puede conservar en la nevera recubierta con un envoltorio de plástico, aunque se ha de consumir lo antes posible. A partir del punto óptimo de madurez comienza a perder su jugosidad con gran rapidez.

PROPIEDADES NUTRITIVAS

Su contenido de agua es alto. Destaca su aporte de hidratos de carbono y de bromelina, una enzima que ayuda a la digestión de las proteínas. A pesar de su sabor dulce, su valor calórico es moderado. Respecto a otros nutrientes, destaca su contenido de potasio, yodo y vitamina C. El potasio, es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal, interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula. El yodo es indispensable para el buen funcionamiento de la glándula tiroides, que regula el metabolismo. La vitamina C colabora en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. Dicha vitamina posee además acción antioxidante. Su aporte de fibra mejora el tránsito intestinal y beneficia a múltiples alteraciones y enfermedades.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Composición por 100 gramos de porción comestible	
Calorías	46
Hidratos de carbono (g)	11,5
Fibra (g)	1,2
Potasio (mg)	250
Magnesio (mg)	14
Yodo (mcg)	30
Vitamina C (mg)	20
Acido fólico (mcg)	11

mcg = microgramos (millonésima parte de un gramo)

RECETAS

- Piña al natural con nata montada
- Macedonia con frutas frescas
- Zumo de piña y sandía
- Cochinillo asado con manzana y mermelada de piña
- Zumos de piña, zumo de naranja con zanahoria y zumo de tomate
- Sándwich de jamón york con piña
- Lomos de sardinas marinadas en zumo de frutas
- Ensalada de piña y langostinos

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

PERA



Esta fruta pertenece a la familia de las Rosáceas, que incluye más de 2.000 especies de plantas herbáceas, arbustos y árboles distribuidos por regiones templadas de todo el mundo. Las principales frutas europeas que pertenecen a esta gran familia son: manzana, níspero, membrillo, ciruelas, fresas, moras, etcétera. Su forma depende de la variedad que se trate y oscila entre la de una manzana y la de una lágrima, así como su sabor, textura y color, que va desde el amarillo hasta el verde pasando por el rojo y el pardo.

ORIGEN Y VARIEDADES

Esta fruta es originaria de regiones de Europa oriental y de Asia occidental, donde su cultivo se viene realizando desde épocas muy remotas. Los griegos y los romanos conocieron el cultivo del peral y fueron estos últimos los que lo introdujeron en la Cuenca del Ebro. China y España son los principales países productores en la actualidad.

SU MEJOR ÉPOCA

En función de la variedad, podemos disponer de esta fruta todo el año.

CARACTERÍSTICAS

Forma: es un pomo con forma redondeada o de lágrima. Contiene 5 celdillas con 1-2 semillas, si bien hay variedades que no las tienen.

Tamaño y peso: son diferentes en función de la variedad. El peso suele rondar los 170 gramos.

Color: la piel del fruto es más o menos lisa, verde, que se torna parduzca o amarillenta al madurar, en función de la variedad.

Sabor: la pulpa es dura y muy ácida o astringente cuando aún está verde. Conforme madura, se ablanda y dulcifica.

Las peras presentan mejor calidad cuando se cosechan ligeramente verdes. Las peras de otoño deben recogerse inmaduras, apenas hayan alcanzado su máximo volumen. Las peras de invierno se recogen cuando empieza a caer la hoja, ya que si se recolectan demasiado pronto se marchita la corteza y la pulpa.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

COMO ELEGIRLA Y CONSERVARLA

Las peras están maduras si ceden a la leve presión con el dedo. Al llegar a casa, hay que liberarlas de cualquier bolsa o envoltorio para que puedan respirar y manipularlas con cuidado. Basta con guardarlas en lugares frescos, secos y protegidos de la luz, o bien en la parte menos fría de la nevera, no más de tres días, para retrasar su maduración.

PROPIEDADES NUTRITIVAS

Su componente mayoritario es el agua, destaca su aporte de azúcares, fibra, minerales como el potasio y taninos de acción astringente. Su contenido de vitaminas no es destacable. El potasio es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal, interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

Composición por 100 gramos de porción comestible.	
Calorías	46,4
Hidratos de carbono (g)	11,7
Fibra (g)	2,2
Potasio (mg)	130
Magnesio (mg)	8,4
Provitamina A (mcg)	2
Vitamina C (mg)	5,2
Acido fólico (mcg)	3

RESETAS

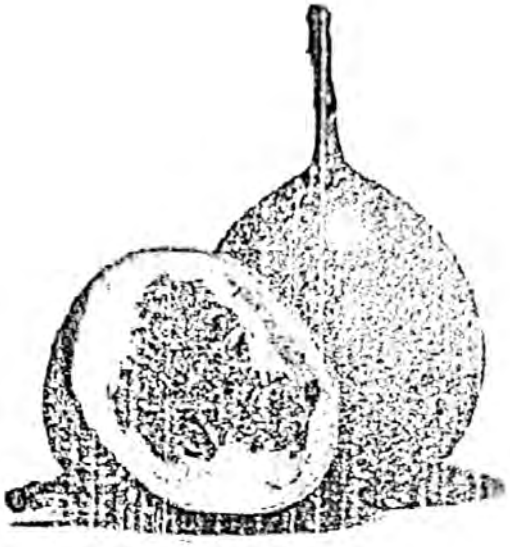
- Yogur natural con trozos de frutas frescas
- Compota de frutas frescas con galletas María
- Salsa de tomate
- Arroz con salsa de tomate casera y jamón serrano
- Ensalada sencilla con tomates cherry, paleta ibérica, pera conferencia y vinagreta de frambuesas
- Frutas asadas con su propio caramelo
- Arroz con tomate y huevo a la plancha
- Ensalada de frutas frescas con queso mozarella

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

GRANADILLA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nombre Común: Granadilla
Nombre científico: Passiflora ligularis.
Origen: América
Familia: Passiflora
Genero: Pasiflora

Descripción

La planta de granadilla es un bejuco de hábito trepador y enredador semileñoso, sus raíces son fibrosas y ramificadas y profundizan de 20 a 40 cm. El tallo, es cilíndrico, de coloración amarillo – verdoso en su estado inicial y marrón claro en estado adulto o lignificado, el tallo es la estructura de la planta, posee zarcillos con los cuales se enreda y trepa. Cada rama tiene nudos y entrenudos y en cada nudo se observa una hoja entera acorazonada de pecíolo corto y al lado se encuentran dos estipulas y al interior de éstas están las yemas florales. A medida que se van desarrollando las yemas florales se inicia la fase de formación de la flor, la cuál es perfecta y requiere para su fecundación recibir el

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

polen de otra flor de otra planta. El nombre utilizado en Centro América y Sur América es granadilla, aunque también se conoce como *parchita amarilla* en Venezuela *y water lemon* en Hawai, su cultivo se realiza entre los 900 y 2700 msnm. Se ha observado que a alturas superiores a los 2000 msnm, la producción es mayor y de mejor calidad y que además se presentan menos problemas fitosanitarios.

El fruto es una baya de cubierta dura de forma casi esférica de 6 – 8 cm de diámetro de color verdoso o ligeramente amarillento cuando se acerca la maduración. Cuando el fruto está completamente maduro es de un amarillo intenso y en la mayoría de los casos presenta puntos blanquecinos. El fruto posee en su interior un promedio de 200 – 250 semillas envueltas en un arilo grisáceo traslúcido, mucilaginoso y acidulado que constituye la parte comestible, las semillas están unidas a una placenta blanca que corresponde al mesocarpio del fruto, las semillas son negras, planas en forma de escudo y presentan pequeñas zonas hundidas circulares y son relativamente pequeñas y de testa dura.

Los frutos están unidos a un pedúnculo largo de 6 cm a 12 cm que se queda adherido al fruto cuando es cosechado. Tiene un peso promedio de 100 g.

Origen y Localización

Es originaria de América del sur, específicamente de las estribaciones de la cordillera andina desde el norte de Chile hasta Venezuela. Es cultivada principalmente en Colombia, México, Bolivia, Perú, Estados Unidos y en India.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Composición Nutricional

La granadilla se destaca por su bajo contenido en grasas y su contribución en fibra, vitamina A, C y K. También contiene fósforo, hierro y calcio. Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	97 Kcal
Agua	72.93 g
Proteína	2.20 g
Grasa	0.70 g
Cenizas	0.80 g
Carbohidratos	23.38 g
Fibra	10.4 g
Calcio	12 mg
Hierro	1.6 mg
Fósforo	68 mg
Vitamina C	30 mg

USOS

Las flores se emplean en perfumería y la cáscara tiene una gran potencial en la preparación de concentrados para animales. Además posee propiedades digestivas y diuréticas, es recomendada a pacientes afectados por úlceras gastrointestinales. Contiene sustancias cicatrizantes y es un activador del timo, posee acción sedante antiespasmódica y es inductora del sueño, contrarresta el reflujo tanto en adultos como en bebes y tiene acción terapéutica en pacientes con hernia hiatal. Por ser rica en vitamina C ayuda a fortalecer el sistema inmunológico.

La granadilla presenta un sabor dulce, lo cual se deriva del contenido de azúcares y presenta bajo rendimiento en jugo por lo que se ha utilizado especialmente para consumo en fresco, siendo un factor importante para su aceptación el hecho de que es un fruto que presenta un aroma agradable. La granadilla se utiliza como materia prima en la elaboración de mermeladas, jaleas, concentrados, y jugo.

Indice de madurez

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Dependiendo de las condiciones climáticas y de las prácticas culturales aplicadas la producción se inicia entre el 10 y el 12 mes de inicio del cultivo, la madures fisiológica del fruto se determina mediante el cambio de coloración que muestra la cáscara al pasar de verde a verde – amarillo y su madurez comercial es totalmente amarillo hasta anaranjado.

Recolección

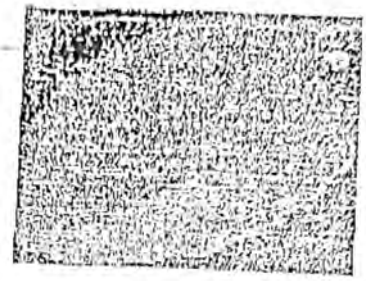
Cuando el fruto se torna verde amarillo puede iniciarse el proceso de recolección y cosecha, un fruto sin afectaciones por insectos u hongos puede conservarse por más de 8 días en condiciones de ambiente normal.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

MANGO



Este fruto carnoso, sabroso y refrescante, es también conocido como "melocotón de los trópicos". Es el miembro más importante de la familia de las Anacardiáceas o familia del marañón, género Mangifera, el cual comprende unas 50 especies, nativas del sureste de Asia e islas circundantes, salvo la Mangifera africana que se encuentra en África. Está reconocido en la actualidad como uno de los tres o cuatro frutos tropicales más finos.

ORIGEN Y VARIEDADES

Su cultivo se viene realizando desde tiempos prehistóricos. Se cree que es originario del noroeste de la India y el norte de Burma, en las laderas del Himalaya, y posiblemente también de Sri Lanka. Hoy día se cultiva sobre todo en la India, Indonesia, Florida, Hawai, México (el principal país exportador del mundo), Sudáfrica, Egipto, Israel, Brasil, Cuba, Filipinas y otros numerosos países. También hay producciones cada vez más importantes en nuestro país, sobre todo en Málaga y Granada, donde se da en algunas zonas un microclima tropical apropiado para su cultivo. También se cultivan en las Islas Canarias.

SU MEJOR ÉPOCA

Se puede encontrar en el mercado durante todo el año, ya que los diferentes países productores producen cosechas en épocas distintas. Sin embargo, su exportación no se lleva a cabo a gran escala, ya que se trata de una fruta muy delicada que no soporta bien las condiciones de transporte. Por tanto, la mejor época para disfrutarlos en nuestro país es en invierno.

CARACTERÍSTICAS

Forma: su forma es variable, pero generalmente es ovoide-oblonga o arriñonada, notoriamente aplanada, redondeada, u obtusa en ambos extremos, con un hueso central grande, aplanado y con una cubierta leñosa.
Tamaño y peso: de 7-25 centímetros de largo y 1,5-10 de grosor, su peso varía desde 150 gramos hasta los 2 kilogramos.
Color: el color puede ser entre verde, amarillo y diferentes tonalidades de rosa, rojo y violeta, mate o con brillo. Su pulpa es de color amarillo intenso, casi anaranjado.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

Sabor: exótico, suculento, muy dulce y aromático.

La recolección del mango es manual. Se debe procurar siempre cortar el fruto con un poco de pedúnculo, ya que haciéndose a ras se derrama savia, lo que perjudica a la fruta haciendo que se arrugue y pierda valor comercial. La cosecha en las plantaciones necesita de gran cuidado en la selección de los frutos que están maduros, pero que no han empezado a cambiar su color verde. El método más seguro que se suele aplicar consiste en cosechar unos cuantos frutos al principio de la temporada, tan pronto como su color verde empieza a aclararse y dejar que maduren en un lugar fresco y bien ventilado. Si alcanzan su punto de sazón en más o menos unos 10 días, la cosecha está lista para recolectarse. Los mangos recién recogidos, almacenados a 18-22° C alcanzan el estado blando comestible en 8-10 días.

Tras la cosecha, se deben mantener frescos, pero no a temperaturas demasiado bajas. En cuanto a su almacenamiento, la conservación mejora si los frutos son sometidos a un pre-tratamiento por calor, a 38ºC, antes de aplicar bajas temperaturas (5ºC). En caso contrario desarrollan daños por frío mucho más rápidamente.

Largos almacenajes, especialmente a bajas temperaturas, disminuyen el contenido de azúcar y ácidos de las frutas. Para su comercialización se empaquetan en capas delgadas y ventiladas de cartón especial o de madera cuyo fondo tenga un material esponjoso, con el fin de que no sufran ningún golpe para evitar su deterioro. Los problemas de calidad son evidentes tras el transporte de la fruta por barco, cuando el tiempo transcurrido entre la recogida y el consumo alcanza los 35 días.

COMO ELEGIRLO

Debe ser flexible al tacto pero sin chafarse bajo la presión del dedo. Es importante adquirir mangos que desprendan buen aroma. Si se compran excesivamente verdes, la fruta no madurará correctamente. Si por el contrario presentan grandes zonas negras, esto puede ser indicativo de que ya están pasados. En ocasiones el mango presenta un aspecto externo con manchas, arrugado y su pulpa se encuentra en perfectas condiciones. También ocurre lo contrario, y mangos cuyo aspecto externo es inmejorable pueden tener la pulpa defectuosa.

El mango que aún está verde puede refrigerarse para retrasar su maduración, se mantiene en óptimas condiciones hasta 27 días si se somete a temperaturas de 8ºC. Si se desea que madure, debe dejarse a temperatura ambiente para que alcance el punto de sazón, a partir de lo cual se ha de consumir en un plazo máximo de 5 días.

PROPIEDADES NUTRITIVAS

Su composición es distinta según la variedad que se trate, pero todos ellos tienen en común su elevado contenido de agua.

Aporta una cantidad importante de hidratos de carbono por lo que su valor calórico es elevado. Es rico en magnesio y en lo que a vitaminas se refiere, en provitamina A y C (200 gramos de pulpa cubren las necesidades de una persona de dichas vitaminas).

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

La vitamina C interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. El beta-caroteno se transforma en vitamina A en nuestro organismo conforme éste lo necesita. La vitamina A es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico. Ambas vitaminas cumplen además una función antioxidante. El potasio es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal, interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula. El magnesio se relaciona con el funcionamiento de intestino, nervios y músculos, forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad y posee un suave efecto laxante. Asimismo aporta fibra que mejora el tránsito intestinal.

Composición por 100 gramos de porción comestible

Calorías	60,3
Hidratos de carbono (g)	15,3
Fibra (g)	1,5
Potasio (mg)	190
Magnesio (mg)	18
Provitamina A (mcg)	478
Vitamina C (mg)	30
Acido fólico (mcg)	31

RECETA

- Berenjenas en vinagreta de mango
- Piña rellena con frutas tropicales
- Anchoas marinadas en zumo de frutas y pimienta
- Tarta de queso fresco con mango
- Ensalada de pechuga de pavo y mango
- Espuma de mango
- Tocinillos de cielo
- Ensalada de frutas tropicales

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

MELON



El melón es el fruto de la melonera, planta de tallo rastrero que pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, que incluye unas 850 especies de plantas herbáceas que producen frutos generalmente de gran tamaño y protegidos por una corteza dura. Al género Cucumis pertenecen especies tan diversas como el pepino (Cucumis sativus L.) y el kiwano (Cucumis metuliferus).

SU MEJOR ÉPOCA

Es durante los meses de verano, desde julio hasta septiembre, cuando se cosechan los melones cultivados al aire libre, cuidando que el fruto esté completamente maduro y haya desarrollado el sabor y aroma dulce tan particular. Así mismo, en los meses de invierno, de noviembre a enero, podemos degustar el melón Tendral. Fuera de temporada se importan de Brasil, Costa Rica y Sudáfrica.

CARACTERISTICAS

Forma: es uno de los frutos de mayor tamaño, y su forma, unas veces esférica y otras ovalada o alargada, como un balón de rugby, depende de la variedad.
Tamaño y peso: oscila según la variedad desde los 800 gramos a los 4 kilos.
Color: la corteza puede ser verde, amarilla, anaranjada, blanca, y su pulpa adquiere tonos que van desde el blanco, crema, amarillo, anaranjado hasta el tono verdoso. El interior de su pulpa alberga una cavidad donde se encuentran multitud de semillas de color crema, mezcladas con una masa gelatinosa y viscosa que se elimina fácilmente.
Sabor: el melón resulta excelente cuando ha alcanzado su madurez, cuando se puede saborear su exquisito y refrescante sabor dulce.

COMO ELEGIRLO Y CONSERVARLO

En el mercado es conveniente escoger los melones que sean duros y sin marcas, con una retícula gris regular. Los que tienen la piel muy verde han sido recogidos antes de tiempo. Cuando están maduros tienen un olor dulce y delicado muy característico; si no tienen fragancia hay que dejarlos madurar a temperatura ambiente durante unos cuantos días. Para saber si un melón está maduro, hay que tomarlo entre las manos con firmeza. Si al presionar suavemente la base, el lado opuesto a la mata, cede un poco, significa que está bien maduro. Los ejemplares que están pasados pueden estar pegajosos al tocarlos. Si es posible sacudir ligeramente el melón antes de comprarlo y se oye un chapoteo, significa que está demasiado maduro y que ha comenzado a deteriorarse.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

La recolección se realiza cuando la fruta de la pasión, amarilla o morada, está madura, se cae al suelo y empieza a arrugarse, pero para poder exportarla fresca, la cosecha debe realizarse antes de que comience dicho proceso. Eliminando la piel y las semillas, se obtiene el jugo puro, que supone aproximadamente un 32% del peso total.

Para su envasado, la fruta de la pasión debe ser seleccionada y cortada manualmente. Después se empaqueta en cajas con agujeros para permitir la ventilación.

COMO ELEGIRLA Y CONSERVARLA

La fruta de la pasión tiene una piel lisa que se arruga al poco de comprarla, lo que indica que está madura y que ha sufrido una pequeña pérdida de humedad. Las frutas arrugadas deben consumirse con la mayor brevedad.

La granadilla se debe dejar a temperatura ambiente para que madure y su sabor se suavice y dulcifique. Una vez madura puede guardarse en la nevera durante una semana o se puede congelar en piezas enteras o extrayendo la pulpa, manteniéndose así en óptimas condiciones durante meses.

PROPIEDADES NUTRITIVAS

El agua es su principal componente. Contiene una alta cantidad de hidratos de carbono por lo que su valor calórico es muy elevado.

Cabe destacar su contenido de provitamina A, vitamina C y respecto a los minerales, su aporte de potasio, fósforo y magnesio. La variedad amarilla es más rica en minerales y en provitamina A que la morada.

Además, contiene una cantidad elevada de fibra, que mejora el tránsito intestinal y reduce el riesgo de ciertas alteraciones y enfermedades.

La provitamina A o beta caroteno se transforma en vitamina A en nuestro organismo conforme éste lo necesita. Dicha vitamina es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico. La vitamina C interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. Ambas vitaminas cumplen además una función antioxidante. El potasio es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal, interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula. El fósforo interviene en la formación de huesos y dientes y participa en el metabolismo energético. El magnesio se relaciona con el funcionamiento de intestino, nervios y músculos, también forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad y posee un suave efecto laxante.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Limón



Fruta cítrica que florece en los limoneros del Mediterráneo aportando salud y un sabor delicioso a muchísimos platos.
Existe en torno a los limones existe una profunda tradición cultural que los hacen excelentes acompañantes de ensaladas, arroces, pescados, deliciosos postres... sacando partido a su acidez y muy notables propiedades para la salud. También es eficaz para dietas de adelgazamiento.

El limón pertenece a la familia de las *Rutáceas*, al género *Citrus*

Propiedades / Salud
Limón

Los limones contienen:
-Vitaminas: muy rico en C; en menor cantidad: A, E, y grupo B.
- Minerales: altas dosis de potasio, magnesio, calcio y fósforo, y también de cobre, zinc, hierro y manganeso

Se le han venido atribuyendo notables propiedades curativas: beneficioso para la circulación (reducción presión arterial) ayuda a la digestión, blanqueador, astringente, y por su alto contenido en vitamina C ayuda prevenir resfriados y a fortalecer nuestro sistema inmunológico.

Es estimulante para las funciones del páncreas y del hígado. Se utiliza en mucho remedios caseros: gárgaras para el alivio del dolor de garganta, úlceras de boca y gingivitis, Actúa contra las grasas por este motivo es un ingrediente frecuente de las dietas y curas de adelgazamiento e incluso de muchos detergentes.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

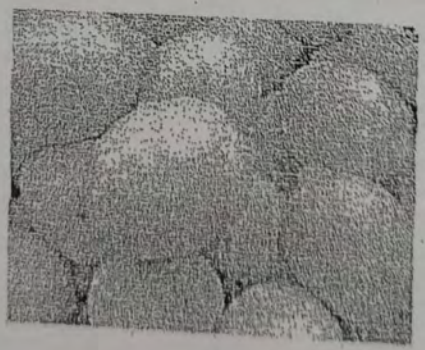
Variedades / Temporada Limón

Importado de la China en el siglo XII se extiende por todo el mundo y muy especialmente por el Mediterráneo. La provincia de Murcia y el sur de Alicante producen unos excelentes limones con variedades de todo tipo.

Algunas variedades más cultivadas son: *Fino* o *Mesero* y la variedad *Berna*. Otra variedad cultivada es la *Eureka* (*Cuatro Estaciones*)

No siempre los más hermosos limones son los preferibles... Comparar cantidad y calidad del zumo de los diferentes tipos de limones ... y los precios puede ser muy recomendable.

El árbol florece todo el año. Por su época de maduración las variedades se las clasifican en tempranas (otoño), intermedias (principio de invierno) y tardías (principio de primavera).



Recetas de Limón

Pocos platos no lo admitirán y muchos se lo agradecerán. Beber un vaso de agua con una rodaja de limón ya la hace mucho más agradable.

Es un elemento básico de la decoración de la cocina mediterránea.

No deje de cortarlo en mitades para acompañar los arroces, pescados o de añadir unas gotas en las ensaladas, verduras a la plancha, insustituible con lagunas de ellas, por ejemplo las alcachofas... Permite una mejor digestión si se le introduce en las carnes y el los arroces más pesados.

Recetas sugeridas:

- Tarta de limón
- Sorbete de Limón
- Mermelada de Limón

Los limones tienen mil usos pero recordamos su papel en los ceviches (plato de origen peruano a base de pescado o marisco crudo macerado con limón, ají y pimienta blanca, tras unas cuatro horas, la marinada ha hecho digamos "su cocción)

Un truco para sacar el máximo de zumo al exprimirlo es hacerlo rodar previamente sobre una superficie plana presionando fuertemente con la palma de la mano.

Powered by CamScanner

198

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

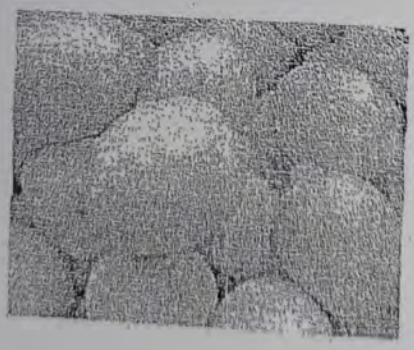
Variedades / Temporada Limón

Importado de la China en el siglo XII se extiende por todo el mundo y muy especialmente por el Mediterráneo. La provincia de Murcia y el sur de Alicante producen unos excelentes limones con variedades de todo tipo.

Algunas variedades más cultivadas son: *Fino* o *Mesero* y la variedad *Berna*. Otra variedad cultivada es la *Eureka* (*Cuatro Estaciones*)

No siempre los más hermosos limones son los preferibles... Comparar cantidad y calidad del zumo de los diferentes tipos de limones ... y los precios puede ser muy recomendable.

El árbol florece todo el año. Por su época de maduración las variedades se las clasifican en tempranas (otoño), intermedias (principio de invierno) y tardías (principio de primavera).



Recetas de Limón

Pocos platos no lo admitirán y muchos se lo agradecerán. Beber un vaso de agua con una rodaja de limón ya la hace mucho más agradable.

Es un elemento básico de la decoración de la cocina mediterránea.

No deje de cortarlo en mitades para acompañar los arroces, pescados o de añadir unas gotas en las ensaladas, verduras a la plancha, insustituible con lagunas de ellas, por ejemplo las alcachofas... Permite una mejor digestión si se le introduce en las carnes y el los arroces más pesados.

Recetas sugeridas:

- Tarta de limón
- Sorbete de Limón
- Mermelada de Limón

Los limones tienen mil usos pero recordamos su papel en los ceviches (plato de origen peruano a base de pescado o marisco crudo macerado con limón, ají y pimienta blanca, tras unas cuatro horas, la marinada ha hecho digamos "su cocción)

Un truco para sacar el máximo de zumo al exprimirlo es hacerlo rodar previamente sobre una superficie plana presionando fuertemente con la palma de la mano.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

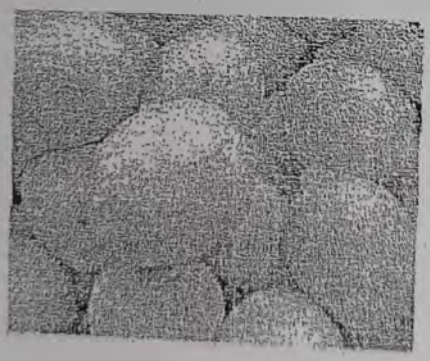
Variedades / Temporada Limón

Importado de la China en el siglo XII se extiende por todo el mundo y muy especialmente por el Mediterráneo. La provincia de Murcia y el sur de Alicante producen unos excelentes limones con variedades de todo tipo.

Algunas variedades más cultivadas son: *Fino* o *Mesero* y la variedad *Berna*. Otra variedad cultivada es la *Eureka* (*Cuatro Estaciones*)

No siempre los más hermosos limones son los preferibles... Comparar cantidad y calidad del zumo de los diferentes tipos de limones ... y los precios puede ser muy recomendable.

El árbol florece todo el año. Por su época de maduración las variedades se las clasifican en tempranas (otoño), intermedias (principio de invierno) y tardías (principio de primavera).



Recetas de Limón

Pocos platos no lo admitirán y muchos se lo agradecerán. Beber un vaso de agua con una rodaja de limón ya la hace mucho más agradable.

Es un elemento básico de la decoración de la cocina mediterránea.

No deje de cortarlo en mitades para acompañar los arroces, pescados o de añadir unas gotas en las ensaladas, verduras a la plancha, insustituible con lagunas de ellas, por ejemplo las alcachofas... Permite una mejor digestión si se le introduce en las carnes y el los arroces más pesados.

Recetas sugeridas:

- Tarta de limón
- Sorbete de Limón
- Mermelada de Limón

Los limones tienen mil usos pero recordamos su papel en los ceviches (plato de origen peruano a base de pescado o marisco crudo macerado con limón, ají y pimienta blanca, tras unas cuatro horas, la marinada ha hecho digamos "su cocción)

Un truco para sacar el máximo de zumo al exprimirlo es hacerlo rodar previamente sobre una superficie plana presionando fuertemente con la palma de la mano.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

LIMÓN			
Norma Técnica	NTC: 4086		
Tipo	Perecedero		
CRITERIOS DE ACEPTACION			
Características Físicas	Fruta entera, debe presentar el cáliz, ser sana, libre de humedad, exenta de cualquier olor, sabor y materiales extraño, aspecto fresco.		
Características Organolépticas	COLOR	OLOR	TEXTURA
	Verde y verde amarillosos	característico	firme al tacto
Temperatura	Ambiente		
Empaque y rotulado	Canastillas plásticas , bien cubiertos para evitar las quemaduras por el sol		
Presentación	1000 gramos		
Requisitos específicos	El proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura. El producto se requiere con una vida útil de tres (3) días.		

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

NARANJA			
Norma Técnica	NTC 4086		
Tipo	Perecedero		
CRITERIOS DE ACEPTACION			
Características Físicas	Citrus Sinensis. Fruta de forma característica, entera, sana y de aspecto fresco. Color amarillo o naranja intenso, consistente y piel lisa Libre de ataque de insectos y magulladuras, exenta de orificios y olores extraños.		
Características Organolépticas	COLOR	OLOR	TEXTURA
	Amarillo o naranja intenso	Característico (Dulce)	Lisa y firme al tacto.
Temperatura	Ambiente, lugar seco con buena ventilación, libre de humedad e impurezas.		
Empaque y rotulado	Canastillas plásticas de fondo liso, bien cubiertos para evitar las quemaduras por el sol		
Presentación	1000 gramos		
Requisitos específicos	El proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura. El producto se requiere con una vida útil de tres (3) días.		

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

200

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Naranja (fruta)



La naranja es una fruta cítrica comestible de origen asiático obtenida del naranjo dulce o *Citrus × sinensis*. Es un hesperidio carnoso de cubierta más o menos gruesa y endurecida, y su pulpa está formada por un considerable número de gajos llenos de jugo, el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales.

Es más pequeña y dulce que el pomelo o toronja y más grande, aunque menos perfumada, que la mandarina. Existen muchas variedades de naranjas, siendo la mayoría híbridos producidos a partir de las especies *citrus maxima*, *citrus reticulata* (mandarina) y *citrus medica* (cidro).

La naranja es una de las frutas más consumidas en todo el mundo, y se cultiva especialmente en regiones de clima templado y húmedo.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Naranja (fruta)

Valores nutricionales por 100g[1]

agua: 86,75 g	cenizas: 0,44 g	fibras: 2,4 g	valor energético: 47 kcal
carbohidratos: 11,75 g	azúcares: 9,35 g	proteínas: 940 mg	lípidos: 120 mg

Oligoelementos

potasio: 181 mg	calcio: 40 mg	fósforo: 14 mg	magnesio: 10 mg
hierro: 100 µg	zinc: 70 µg	cobre: 45 µg	sodio: 0 mg

Vitaminas

vitamina C: 53,2 mg	vitamina B1: 87 µg	vitamina B2: 40 µg	vitamina B3: 282 µg
vitamina B5: 250 µg	vitamina B6: 60 µg	vitamina B9: 0 µg	vitamina B12: 0 µg
vitamina A: 225 UI	retinol: 0 µg	vitamina E: 0,18 µg	vitamina K: 0 µg

Ácidos grasos

saturados: 15 mg	mono-insaturados: 23 mg	poli-insaturados: 25 mg	colesterol: 0 mg

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

GUAYABA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nombre Común: Guayaba
Nombre científico: Psidium guajava
Origen: América
Familia: Myrtaceae
Genero: Psidium

Descripción

Es un arbusto siempre verde de la familia de las Myrtáceas, frondoso que alcanza de 5 a 6 metros de altura en promedio, pero si se maneja adecuadamente con podas, no sobrepasa los 3 m, la temperatura ideal para su desarrollo oscila entre 23º y 28ºC, con lluvias bien distribuidas, principalmente en la fase de brotación, floración y desarrollo de frutos para que los mismos sean de buena calidad. No tolera heladas fuertes y prolongadas. Los suelos deben ser del tipo areno-arcilloso, profundos, bien drenados y con buen contenido de materia orgánica.

Frutos: los hay redondeados y ovalados en forma de pera dependiendo de la variedad, de la misma manera el color de la pulpa y la cáscara. La madurez se observa en la cáscara cuando alcanzan un color verde amarillento, o amarillo rosado.

Powered by CamScanner

Origen y Localización

La guayaba se considera originaria de América, posiblemente de algún lugar de Centroamérica, el Caribe, Brasil o Colombia. Es una especie que se encuentra prácticamente en todas las áreas tropicales y subtropicales del mundo, se adapta a distintas condiciones climáticas pese a su origen tropical, sin embargo, prefiere climas secos, se ubica en la franja paralela al Ecuador, no más allá del paralelo 30 de ambos hemisferios, se adapta a altitudes desde el nivel del mar hasta 1500 m sobre el nivel del mar. La especie es sensible a bajas temperaturas. Los más altos rendimientos se obtienen con temperaturas entre 23°C y 28°C

Composición Nutricional

La guayaba es una de las frutas con mayor contenido vitamínico (16 vitaminas diferentes). Contiene minerales como el calcio, fósforo, hierro; sustancias albuminoides, ácido tánico, vitamina A, B1, B2, B3 y C.

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	51 Kcal
Agua	86.10 g
Proteína	0.82 g
Grasa	0.60 g
Cenizas	0.60 g
Carbohidratos	11.88 g
Fibra	5.4 g
Calcio	20 mg
Hierro	0.31 mg
Fósforo	25 mg
Vitamina C	183.5 mg

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

USOS

La fruta se consume en fresco. En la industria, el fruto se utiliza como materia prima en procesos de confitería, repostería, elaboración de jugos, néctares y bocadillos.

Particularmente tiene usos medicinales en el tratamiento de problemas digestivos, catarro, tos y en afecciones de la piel. Se recomienda en casos de caries, inflamaciones, escarlatina, hemorragia vaginal, heridas, hemorroides, fiebre y deshidratación.

El árbol es sembrado como sombra en el cultivo del café y también es utilizado como madera.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

CURUBA (*Passiflora mollissima)*



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Orden: *Apriétales*
Familia: Pasiflorácea
Género: Pasiflora
Subgénero: Tacsonia
Especie: Mollssima

Descripción

La Curuba es una planta leñosa, trepadora, pubescente, con tricomas rectos u ondulados, amarillo verdosos o incoloros, con promedio de 0,4 m. de largo.

Su **raíz** es muy superficial poco profunda y fibrosa.
Las **hojas** son tri, tetra o penta lobuladas, alternas, coriáceas, elípticas u oblongo elípticas, sus bordes, son aserrados, dentados u ondulados entre 7 y 10 cm de largo y 3 a 6 cm de ancho.
Su **tallo** es cilíndrico, de color verde cuando joven y café claro cuando maduro, glarbo.

Las **flores** son de color rosado fuerte, muy vistosas y con aroma. Están compuestas por brácteas opérculo, hipantio, corona, androginóforo, cinco pétalos, cinco sépalos, cinco estambres, tres estigmas de color rojizo en la base y más claro hacia arriba, el ovario es súpero, las anteras son dorsifijas, oblongas y de color amarillo.

Carrera 72 B-No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

El **fruto** es una baya oblonga de color amarillo – anaranjado al madurar, muy oloroso y de forma elíptica. El epicarpio es coriáceo, el mesocarpo es de color blanco y esponjoso, el arilo es transparente y de sabor ácido. Posee abundantes semillas, punteadas y con los bordes levantados.

La curuba es una fruta típica de la zona fría, crece bien entre 2.000 y 3.000 metros sobre el nivel del mar con temperaturas de 8°C a 16°C. Toda la parte vegetativa de la planta es cubierta por un vello suave que la protege mejor contra oscilaciones marcadas de temperatura. La humedad relativa no debe ser muy alta, 65% a 75%, especialmente por el problema de antracnosis que es la enfermedad más limitante en este cultivo. Las precipitaciones deben estar entre 1.500 y 2.000 mm anuales, bien repartidas, porque la floración y fructificación ocurren durante todo el año. La planta requiere una luminosidad entre 1.300 a 1.600 horas / brillo solar / año, razón por la cuál se debe disponer de un buen sistema de tutorado para aprovechar al máximo este factor climático.

La curuba necesita suelos sueltos y muy bien drenados, textura franco - arenosa o franco – arcillosa, con pH entre 5.5 y 6.5. Es aconsejable que la zona este libre de heladas y vientos fuertes que puedan aumentar el número de flores caídas y por consiguiente, reducir la producción.

La curuba produce frutos durante varios años, por lo que es necesario mantenerla mediante podas adecuadas que favorecen la producción por lo menos durante ocho a diez años. La recolección del fruto debe hacerse cuando esté pintón pues la curuba es una fruta climatérica. Debe cortarse por el pedúnculo con tijeras de podar y no se debe torcer, ni golpear ya que se producen daños que disminuyen su valor comercial.

Origen y Localización

Originaria de las tierras frías del norte de Suramérica, se cultiva por sus frutos que se consumen principalmente en bebida refrescante. La curuba se encuentra desde el norte de Argentina hasta México. Es cultivada principalmente en Ecuador, Perú, Bolivia, Colombia y Venezuela.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Composición Nutricional

Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	25 Ca.
Agua	92 g
Proteína	0.60 g
Grasa	0.10 g
Carbohidratos	6.30 g
Fibra	0.30 g
Calcio	4 mg
Hierro	0.40 mg
Fósforo	20 mg
Vitamina C	70 mg

USOS

La fruta se consume en fresco y brinda posibilidades de consumo en la forma de jugo, néctar, concentrados y licores. Adicionalmente, se considera que una serie de productos amerita ser evaluados a partir de la fruta producida en los Andes, los cuales incluyen: mezcla con jugos de otras frutas, sorbetes y utilización como ingrediente en la fabricación de crema glasé y artículos de pastelería y confitería.

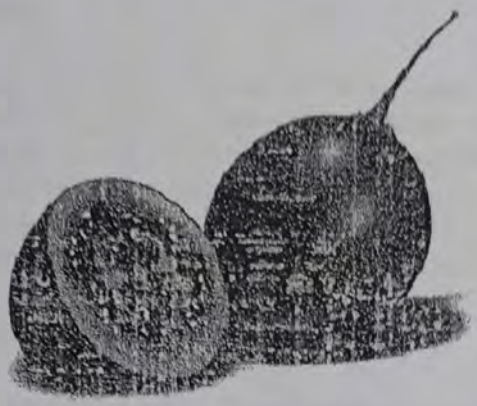
Uso medicinal: la curuba tiene propiedades comprobadas científicamente, los extractos del género *Pasiflora* tienen efectos depresores sobre el sistema nervioso central y actúan como sedantes, tranquilizantes, calmantes y contra el insomnio.

También se utiliza como antiespasmódico, diaforético, hipotensor, diurético, febrífugo. La cocción de las hojas se emplean para el dolor de cabeza y tratar afecciones de hígado y riñones.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

TOMATE DE ARBOL



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Nombre Común: Tomate de árbol, Tamarillo
Nombre científico: Cyphomandra betacea
Familia: Solanacea
Genero: Cyphomandra

Descripción

Es una planta arbustiva de **tallos** semileñosos, de forma erecta y se ramifica a una altura que varía entre 1.5 m y 2m con la copa alcanza 3 m de altura. El tomate de árbol es propio de clima medio a frío, crece bien entre los 1600 y 2600 metros sobre el nivel de mar, con temperaturas promedio entre los 16 y 22°C y alta nubosidad o ambiente sombreado. Puede resistir temperaturas de 0°C sin sufrir daños graves, siempre que sea por corto tiempo.

El **fruto** es una baya de forma ovoide – apiculada que presenta una coloración verde cuando esta inmaduro. La longitud varía entre 6 y 9 cm, midiendo en su parte más ancha entre 4 y 6 cm. El peso promedio puede variar entre 70 y 80 g. Tiene una piel fina lisa y resistente al transporte y una cutícula de sabor amargo, razón por la cual hay necesidad quitarla de la corteza para poder hacer uso del fruto. La pulpa es muy jugosa, de color anaranjado, de sabor agridulce,

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

agradable y muy particular. En el fruto se encuentran entre 300 y 500 semillas.

Origen y Localización

Esta fruta exótica es originaria de la vertiente oriental de los Andes, específicamente Perú, Ecuador y Colombia. Perteneciente al grupo de las frutas semiácidas, se la ha conocido con diversos nombres en distintas regiones. En 1970 en Nueva Zelanda se le asignó el nombre "tamarillo", posicionándose esta designación comercial, que se generalizo para el tomate de árbol en el mercado mundial.

Composición Nutricional

El tomate de árbol es una fuente de Vitamina A, B6, C y E, rico en el hierro y el potasio. También bajo en calorías y alto en la fibra. Los datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible.

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	80 Ca
Agua	87.9 g
Proteína	1.9 g
Grasa	0.16 g
Cenizas	0.7g
Carbohidratos	11.6 mg
Fibra	1.1 g
Calcio	2.0 mg
Hierro	2.0 mg
Fósforo	36.0 mg
Vitamina C	20%

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

USOS

El tomate de árbol se consume como fruta fresca, es materia prima en la industria para la preparación de jugos, compotas, conservas dulces, jaleas, gelatina, mermelada y concentrados congelados ya que tiene altos niveles de fibra, vitamina A, B, C, K, minerales, calcio, hierro y fósforo.

Es considerado en frutoterapia como una de las frutas que fortalecen el cerebro, y contribuye a curar migrañas y cefaleas severas. Estudios hasta ahora realizados indican que tiene sustancias como el ácido gamma amino butírico que baja la tensión arterial.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

212

211

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

FRESA



Las fresas y los fresones crecen en el fresal, planta que pertenece a la familia de las Rosáceas y al género Fragaria. Esta familia incluye más de 2.000 especies de plantas herbáceas, arbustos y árboles distribuidos por las regiones templadas de todo el mundo. Las principales frutas europeas, además del rosal, pertenecen a esta gran familia. Las fresas y los fresones son unas de las frutas más apreciadas y evocan el inicio de la primavera.

Se conocen en el mundo más de 1.000 variedades de fresón, fruto de la gran capacidad de hibridación que tiene esta especie.

ORIGEN Y VARIEDADES

La antepasada de la fresa que se consume en Europa es americana. La fresa que conocemos actualmente fue introducida en Europa por los primeros colonos de Virginia (Estados Unidos). Con la llegada de la fresa de Virginia en el siglo XIX, se obtuvieron nuevas variedades que ganaron en tamaño y perdieron en sabor. Más tarde se realizaron cruces entre ésta y una variedad Chilena, lo que ajustó la balanza, consiguiendo una fresa grande y sabrosa. En España, la provincia de Huelva es la más especializada en el cultivo de fresas y fresones. Las ventajas de esta zona gozan de reconocimiento mundial. En la actualidad, la producción de fresones onubense representa más del 65% del volumen nacional. La comarca del Maresme, que pertenece a Barcelona, y Valencia y Extremadura son otras regiones nacionales con importantes fresales. Francia y Alemania son los principales clientes y Reino Unido, Bélgica, Holanda, Suiza y Austria demandan también este fresón temprano y de alta calidad. Otros países productores son Italia, Israel y Estados Unidos.

Hoy en día, sin embargo, las más comercializadas son fresas de cultivo intensivo que con la ayuda de invernaderos consiguen tener presencia todo el año en el mercado de nuestro país. El fresón se considera un tipo de fresa de mayor tamaño, con forma de corazón y de color rojo vivo cuando está maduro.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

SU MEJOR ÉPOCA

Según las variedades, los fresales florecen desde finales del invierno hasta principios del verano, por lo que los frutos maduran durante toda la primavera y bien entrado el verano; desde el mes de marzo hasta julio. Estas frutas desprenden un perfume inconfundible cuando se encuentran en su punto óptimo de consumo que les hacen reconocibles a distancia. El calor, el transporte y la humedad son sus mayores enemigos, deteriorándose con suma facilidad debido a su estructura delicada, tierna y poco consistente.

CARACTERÍSTICAS

Forma: de forma cónica a casi redonda, en función de la variedad.
Tamaño y peso: los fresones se calibran midiendo su diámetro. Los calibres más comercializados van desde los 18 a los 22 milímetros o más, siendo las fresas de menor tamaño. Los fresones tienen un peso aproximado de 25 gramos.
Color: rojo brillante o rojo anaranjado, en función de la variedad de cultivo.
Sabor: presentan una carne perfumada, jugosa y mantecosa, que se deshace en la boca a la mínima presión, con un sabor que varía de ácido a muy dulce. Lo que más caracteriza a estas frutas es su intenso aroma, capaz de impregnar con su perfume penetrante, varios metros a la redonda.

COMO ELEGIRLA Y CONSERVARLA

A la hora de elegir las fresas y fresones, hay que asegurarse de que sean frutas gruesas, brillantes y de apariencia fresca, ya que son alimentos muy delicados y perecederos. No hay que dejarse influir por el hecho de que pesen poco o porque los extremos de sus pedúnculos sean más claros. Deben comprarse con los tallos intactos y no se han de retirar hasta que se hayan lavado para mejorar su conservación.

Se conservan mejor si se guardan en el frigorífico o en un lugar fresco, oscuro y ventilado, lo más esparcidas posible en una fuente o plato llano. En estas condiciones se pueden conservar hasta 4-5 días, si no están muy maduras.

PROPIEDADES NUTRITIVAS

Las fresas y los fresones son frutas que aportan pocas calorías y cuyo componente más abundante, después del agua, son los hidratos de carbono (fructosa, glucosa y xilitol). Destaca su aporte de fibra, que mejora el tránsito intestinal. En lo que se refiere a otros nutrientes y compuestos orgánicos, las fresas y los fresones son muy buena fuente de vitamina C y ácido cítrico (de acción desinfectante y alcalinizadora de la orina, potencia la acción de la vitamina C), ácido salicílico (de acción antiinflamatoria y anticoagulante), ácido málico y oxálico, potasio y en menor proporción contienen vitamina E, que interviene en la estabilidad de las células sanguíneas y en la fertilidad. La vitamina C tiene acción antioxidante, al igual que la vitamina E y los flavonoides (antocianos), pigmentos vegetales que le confieren a estas frutas su color característico. La vitamina C interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. El ácido fólico interviene en la producción de glóbulos rojos y blancos, en la síntesis material genético y la formación anticuerpos del sistema inmunológico. El potasio es necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso, para la actividad muscular normal e interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

Composición por 100 gramos de porción comestible
Calorías
Hidratos de carbono (g)
Fibra (g)
Potasio (mg)
Magnesio (mg)
Calcio (mg)
Vitamina C (mg)
Folatos (mcg)
Vitamina E (mg)
mcg = microgramos (millonésima parte de un gramo)

RECETAS	
- Fresas con leche - Batido de fresa natural - Fresas con zumo de naranja - Biscuit helado de fresa y nata con acompañamiento de frutas	- Ensalada de lechugas y zanahoria con fresas y manzana - Batido de kiwi y manzana - Yogur natural con trozos de frutas frescas - Polo de fresa

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación

Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

FICHA TECNICA

HIGADO DE POLLO VENCE: 16/06/24



1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Higados frescos de pollo ausentes de vesículas biliares.

Extraídos en el proceso de evisceración del pollo en condiciones

Higiénicas.

2. VIDA ÚTIL:

15 días de la fecha de sacrificio y de envasado en atmósfera protectora.

3. USO ESPERADO.

Con sumir cocinado a temperatura igual o superior a 70° c en el centro del producto.

4. CARACTERISTICAS FISICO- QUIMICAS/ ORGANOLÉPTICAS.

Olor	**fresco, propio del producto**
Color	**marrón-rojizo, propio del producto**
Materias extrañas	**ausencia.**

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS.

El producto debe cumplir con las siguientes características

	PARAMETROS
MICROORGANISMOS	**valor**
Salmonella	**Ausencia /25gr (n=5.c=0)**

Según reglamento (CE) n° 2973/2005de la comisión, de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables los productos alimenticios y modificaciones posteriores aplicables.

6. INFORMACION NUTRICIONAL:

GRASAS	**DE LAS CUALES**	**VALOR**	**UNIDADES**
	TOTAL	**3.6**	**Mg/100g**
	Acidos grasos saturados	**1.07**	**Mg/100g**
	Acidos insaturados		**Mg/100g**
Hidratos de carbono		**0.3**	**Mg/100g**

Proteínas	**18.1**	**Mg/100g**
Energía	**106**	**Kcal**

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenamiento en refrigeración entre 0 – 3° C

- transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0 – 3° C

DISTRIBUCIONES DE CARNES EL TRIUNFO

CRA 8 ESTE No. 17 A – 59 SUR

CEL. 3103433110 Y 3102914935

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación

Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

FICHA TECNICA

CORAZON DE POLLO VENCE: 16/06/24



1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Corazones frescos de pollo extraídos en el proceso de

Evisceración del pollo en condiciones higiénicas.

2. VIDA ÚTIL:

15 días de la fecha de envasado en atmósfera protectora.

3. USO ESPERADO.

Con sumir cocinado a temperatura igual o superior a 70° c en el centro del producto.

4. CARACTERISTICAS FISICO- QUIMICAS/ ORGANOLÉPTICAS.

Olor	**fresco, propio del producto**
Color	**propio del producto**
Materias extrañas	**ausencia.**

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS.

El producto debe cumplir con las siguientes características

	PARAMETROS
MICROORGANISMOS	**valor**
Salmonella	**Ausencia /25gr (n=5.c=0)**

Según reglamento (CE) n° 2973/2005de la comisión, de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables los productos alimenticios y modificaciones posteriores aplicables.

6. INFORMACION NUTRICIONAL:

GRASAS	**DE LAS CUALES**	**VALOR**	**UNIDADES**
	TOTAL	**8.6**	**Mg/100g**
	Acidos grasos saturados	**2.69**	**Mg/100g**
	Acidos insaturados		**Mg/100g**
Hidratos de carbono		**0.3**	**Mg/100g**
Proteínas		**14.3**	**Mg/100g**

Energía	**136**	**Kcal**

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenamiento en refrigeración entre 0 – 3° C

- transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0 – 3° C

DISTRIBUCIONES DE CARNES EL TRIUNFO

CRA 8 ESTE No. 17 A – 59 SUR

CEL. 3103433110 Y 3102914935

GARBANZO IMPORTADO LA SOBERANA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Garbanzo.

Denominación técnica: *Cicer arietinum L.*

Marca: LA SOBERANA.

Certificado No obligatoriedad: Nº:2010001477

Origen del producto: Argentina y México.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 460 g y 500 g.
Sacos de 45 kg y 50 kg

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El garbanzo está conformado por granos redondeados, secos y limpios, de apariencia rugosa y color beige característico, de tamaño aproximado a 9 mm.

INGREDIENTES

Garbanzo seco en grano. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes, ni aditivos de ninguna clase.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Beige uniforme.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Aspecto: Redondo, rugoso.

Físicas:

Humedad (%):	14 máximo
Granos dañados: (%):	2 máximo
Granos partidos: (%):	1 máximo
Variedades contrastantes (%):	1 máximo
Granos con materia extraña:	Ausencia

Según NTC 923 Garbanzos secos calidad: Tipo 1, grado 1

Químicas:

Plomo expresado como Pb:	0.2 mg/Kg*
Residuos de plaguicidas:	Menor a límites permitidos**

*Según resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen límites máximos de contaminantes en alimentos destinados a consumo humano.

**Según Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas –LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

CONDICIONES DE ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 460 g y 500 g

Material: bolsa de polietileno baja densidad.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario para paquetes 25 uds. de 460 g y 500 g.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque para sacos

Material: polipropileno laminado impreso a dos caras.
Gramaje: 60.3 g/m2 (+/-5%)

	CÓDIGO GTIN13	*CÓDIGO GTIN 14*
GARBANZO SOBERANA X 460 G	7702910354206	67702910354208
GARBANZO SOBERANA X 500 G	7702910354282	67702910354284

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Para paquetes por 460 g y 500 g: la fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican el código de la maquina empacadora. Ej: 19 SEP 2016 L: 111
Sacos por 50 Kg: La fecha de envasado se rotula en el saco por el mes y el año de la cosecha y el consecutivo del turno de empaque.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción 1/4 taza (60 g) Porciones por envase: 8 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 220	Calorías de grasa 30
	Valor Diario *
Grasa Total 4 g	**6%**
Grasa Saturada 1 g	5%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 15 g	**1%**
Carbohidrato total 37 g	**12%**
Fibra dietaria 10 g	40%
Azucares 7 g	
Proteína 11 g	**22%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 4%
Calcio 6%	Hierro 20%

Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Fuente: Nutrient data for this listing was provided by USDA SR-21

MODO DE CONSUMO

Remojar los garbanzos a preparar con 24 hr de anticipación.
Cocinar a fuego alto o medio por el tiempo requerido, de acuerdo con el tipo de preparación deseada.

POBLACION OBJETIVO

Toda la población

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

Almacenamiento: Guardar al ambiente en lugar limpio, fresco y seco preferentemente. Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad y alejado de agentes contaminantes y olores extraños. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.

Para los sacos a granel, se debe almacenar sobre estibas por encima del suelo, alejado de las paredes.

El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos o plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

Distribución: Utilizar vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA UTIL

24 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo de aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica, por olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas, grumos o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:

Norma Técnica Colombiana NTC 923 GARBANZOS SECOS 2º actualización.

Buenas Prácticas de Manufactura reglamentadas en la Resolución 2674 del 2013.

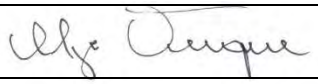
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".

Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".

Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual 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 4143 de 2012 “Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.
Resolución 2906 de 2009 “Por el cual se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas –LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes”.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
26 de Diciembre de 2016	Olga Patricia Duque Fernandez **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja
NOMBRE CIENTIFICO	*Lens esculenta moench*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 937 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Conjunto de granos precedentes de la especie *Lens esculenta moench*
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 366 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% lenteja
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara lenteja con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	460 g,500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: redonda Color: verde Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: dura
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 13.2 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm Tipo de selle: a presión con calor.
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012 -Cumple con la resolución 5109 del 2005

<table>
<tr><td></td><td>-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>Bolsa 500g


Bolsa 500g

Ancho :12,5 cm
Largo: 19 cm</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Características físicas</td></tr>
<tr><td colspan="3">Materias duras</td><td>0.2%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos dañados</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Humedad</td><td>Máximo 15%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Impurezas</td><td>Máximo 1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Deltametrin</td><td colspan="2">1Po</td></tr>
<tr><td colspan="2">Diquat</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="2">Piraclostrobin</td><td colspan="2">0.5</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de</td><td>Recuento en</td><td>Menos de 100</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	estafilococo aureasa coagulasa positivo	superficie	UFC/g	
	Recuento de bacillos cereus	Recuento en superficie	700 –1000 UFC/g	Invima
MERCADO OBJETIVO	Para todo tipo de consumidor			
CONSERVACION Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad			
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 250 g lenteja, papa picada, aceite, cebolla y tomate Preparación: poner las lentejas en olla a presión con agua a fuego medio, después de un tiempo adicionar cebolla, tomates, y sal. Dejar que se cocine por 20 minutos			
VIDA UTIL	1 año			
IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote se identifica con mes y día en que se empaca			
DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquín Reyes Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7 Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com			
DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho			

Información nutricional		
Tamaño por porción 1/3 de taza (60g)		
Porciones por envase 8 aprox		
Cantidad por porción		**Calorías de grasa 0**
Calorías 200		
		Valor diario
Grasa total 0 g		0%
Grasa saturada 0 g		0%
Grasa trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 5mg		1%
Carbohidrato total 36g		12%
Fibra dietaria 18g		72%
Azucares 3 g		
Proteina 14 g		24%
Vitamina A 0%		Vitamina C 6 %
Calcio 4%		Hierro 100%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo

Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de actualización : ***13 de Enero de 2020***

Verificado por
Director Logistica

Aprobado por
Gerente General

LENTEJA SECA IMPORTADA LA SOBERANA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Lenteja.

Denominación: *Lens suculenta.*

Marca: LA SOBERANA

Certificado No obligatoriedad: No. 2010001404.

Origen del producto: Canadá

Presentación comercial:
Paquetes de 250g por 50 uds
Paquetes de 454g, 460g, 500g por 25 uds
Sacos de 50Kg.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La lenteja está conformada por semillas redondas, secas y limpias, de tonalidades verde y marrón, de tamaño entre 0.6 a 0.8 mm.

INGREDIENTES

Lenteja seca en grano. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

Color: verde y marrón
Olor: característico
Sabor: característico
Aspecto: semillas duras homogéneas

Físicas:

Humedad:	13% Máximo*
Impurezas, en fracción de masa expresada como %	1,0 % Máximo*
Materias duras	0,1 % Máximo *
Granos dañados (%)	1.0 % Máximo *
Granos abiertos (%)	1.0 % Máximo *
Granos partidos (%)	1.0 % Máximo*
Tipos de contraste	2.0% Máximo *
Granos con materia extraña:	Ausencia

*Valores de referencia según NTC 937 Lentejas secas Grado 1 de calidad

Químicas:

Plomo expresado como Pb 0.2 mg/Kg*

Residuos de plaguicidas Menor a límites permitidos**

*Valores de referencia Según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

***Según Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

CONDICIONES DE ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g y 500 g

Material: bolsa de polietileno baja densidad.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas para unidades

Especificaciones del empaque secundario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g Y 500 g

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 25 unidades.

Especificaciones del empaque primario (Para granel de 50kg)

Material: polipropileno laminado impreso a dos caras.
Gramaje: 60,3 g/m^2 (+/-5%)

	CÓDIGO GTIN 13	*CÓDIGO GTIN 14*
LENTEJA SOBERANA X 250 g x 50 uds:	7702910351243	27702910351247
LENTEJA SOBERANA X 454 g x 25 uds:	7702910351465	67702910351467
LENTEJA SOBERANA X 460 g x 25 uds:	7702910354213	67702910354215
LENTEJA SOBERANA X 500 g x 25 uds:	7702910354220	67702910454229

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Para empaquetados: La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican el código de la maquina empacadora. Ej: 19 SEP 2016 L:111

Para sacos por 50 KG: La fecha de envasado se rotula en el saco por el mes y el año de la cosecha y el consecutivo del turno de empaque.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Para presentación de 250 g:

Información Nutricional	
Tamaño por porción:1/4 taza (60 g)	
Porciones por envase: 4 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 10
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 5 g	**0%**
Carbohidrato total 36 g	**12%**
Fibra dietaria 18 g	72%
Azucares 1 g	
Proteína 16 g	**32%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 4%
Calcio 2%	Hierro 30%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Source: Nutrient data for this listing was provided by USDA SR-21.

Para presentación por 454 g, 460 g y 500 g.

Información Nutricional	
Tamaño por porción:1/4 taza (60 g)	
Porciones por envase: 8 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 10
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 5 g	**0%**
Carbohidrato total 36 g	**12%**
Fibra dietaria 18 g	72%
Azucares 1 g	
Proteína 16 g	**32%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 4%
Calcio 2%	Hierro 30%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Source: Nutrient data for this listing was provided by USDA SR-21

MODO DE CONSUMO

Remojar las lentejas a preparar con 24 hr. de anticipación.
Cocinar a fuego alto o medio por el tiempo requerido, de acuerdo con el tipo de preparación deseada.

POBLACION OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

Almacenamiento: Guardar al ambiente en lugar limpio, seco y fresco preferentemente. Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, y alejado de agentes contaminantes y olores extraños. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.
Para los sacos a granel se debe almacenar sobre estibas por encima del suelo, alejado de las paredes.
El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.
Distribución: Transportar en vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

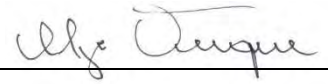
24 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica, olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Norma Técnica Colombiana NTC 937 Lentejas secas.
Resolución 2674 del 2013. Buenas Prácticas de Manufactura.
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual 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 4143 de 2012 “Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.
Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
22 de Febrero de 2017	Olga Patricia Duque Fernandez **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN MOLDE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,huevo: 71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje). 3. se diaponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el mesa, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa. armamos las figuras caracteristicas del pan molde 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos 15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MESA.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** RUBEN MESA.

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM006	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE QUINOA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, semilla de quinoa "kinwa": 70 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios. 2. alistamiento de ingrediente (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en la batidora. 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad; durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal y semilla de quinoa. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de basculla y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos. 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo. 11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador vainilla. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable RUBEN MAIA

Nombre del Responsable del Ruben Maia **Firma:** RUBEN MAIA

79'954.038 BTA.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 09/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERA ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA : Para mayór información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA SABOR A QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor queso (saborizante o sinergista de: 10 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios. 2. alistamiento de ingrediente (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de queso. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de basoula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno.

13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

RUBEN MEJIA.

Firma del responsable

Nombre del Responsable del Ruben MEJIA **Firma:** RUBEN MEJIA

79'954'038 STA

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM006 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA SABOR A BANANO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, banano: 150 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservantes y preservantes): 15.29g, esencia sabor banano (saborizante o saborizante artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios. 2. alistamiento de ingrediente (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos el banano, cortando pequeños trozos de banano, en el proceso de batido este se homogeniza con la masa 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo. se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo. sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de banano disuelta en agua. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-PM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 06/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE BROWNIE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, fécula de maíz: 500 g, salvado de trigo fino: 200 g, azúcar morena: 130g, margarina: 130g,cacao en polvo: 100g, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, emulsificantes, conservantes, saborizantes artificiales): 100 g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g , ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor chocolate (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos el cacao pulverizado y homogenizamos los demás ingredientes 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de chocolate, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de báscula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar, cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de chocolate disuelta en agua. 16. aplicamos chocolate derretido en la superficie de la torta y realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

40 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN TAVO

Nombre del Responsable del Ruben Tavo **Firma:** RUBEN TAVO

7795935 TA

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM089 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 05/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PONQUECITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azucar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.25g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingredienta (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se peguo a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de basculá y recipientes, en los moldes. 9. dispornemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo 11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.dispornemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. dispornemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79954038 BTA

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA SABOR A ZANAHORIA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, zanahoria rallada: 120 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g,acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.25g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios. 2. alistamiento de ingrediente (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, zanahoria rallada. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo 11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de vainilla disuelta en agua. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.dispondremos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable RUBEN MESA

Nombre del responsable del Ruben Mesa **Firma:** RUBEN MESA

7995403E BTA.

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de tramites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN ROLLO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,grasa hojaldre "grasa de origen vegetal": 70 g, huevo: 71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.extendemos la masa, hasta lograr una pasta de 1 centimetro de grosor. 7. aplicamos hojaldre a la masa, accion mecanica qe permite aplicar en toda la superficie de la masa. 8.empecamos proceso de laminacion, realizando pliegues a la masa. 9.realizamos cortes a la masa, para darle forma al pan rollo de mas o menos 70 g 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA.

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA.

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fabricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASG-RSA-FM006 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2015	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y **TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este**

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CROISSANT

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 1000g, hojaldre (grasa de origen vegetal para pasteleria): 250g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 75g, sal: 20g, levadura (agente leudante):20g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservantes y preservantes) 15.29g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista): 6g

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco. sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.extendemos la masa, hasta lograr una paste de 1 centimetro de grosor. 7. aplicamos hojaldre a la masa, accion mecanica qe permita aplicar en toda la superficie de la masa. 8.empezamos proceso de laminacion, realizando pliegues a la masa. 9.realizamos cortes a la masa, para darle forma al croissant 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de emble a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. dispondremos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

"Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y los productos para el cual se solicita el registro / permiso /notificación sanitaria.

Invima

FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolucion 3168 de 2015)

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TOSTADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azucar 163g, margarina: 100g, levadura (agente leudante): 34g, sal: 22g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 15.25g,

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo. 2. alistamiento de ingrediente (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en una mojadora. 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min. 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6. llevamos la masa a una mesa para poder realizar fraccionamiento de la masa completa en porciones del peso deseado. 7. armamos bolas de masa con un peso especifico, alistandola para el proceso de corte. 8. llevamos las bolas a la maquina cortadora, que cortara en porciones iguales la masa. 9. le damos la forma de pan a la masa ya cortada y dejamos estas figuras en reposo sobre el meson,aplicamos aceite con las manos a la masa, para asi lubricar las figuras. 10. dejamos reposar las figuras durante 5 minutos. 11. se termina de dar la figura caracteristica del producto (salado). 12. disponemos las figuras en latas. 13. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 30 min. 14. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 15. dejamos reposar la masadurante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 16. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos. 17. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 18. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 19. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento.20. separamos las masas que se unen en el horneo. 21. se lleva nuevamente al horno, para tostar el producto, a una temperatura de 110°c, durante 20 min 22. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, venoe, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MOJA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MOJA

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fabricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso (notificación sanitaria

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación

Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

EMISION: 30/08/2022	FICHA TECNICA LOMO DE CERDO
VENCE: 30/08/2023	

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. COD

DESCRIPCION DELPRODUCTO

Es cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica la familia de los suidos, a la cual pertenece el cerdo, procede del jabalí o cerdo salvaje.



Lugar de origen

La aparición de este animal se sitùa en el primer periodo de era terciaria, aproximadamente 30 millones de años antes de la de cristo.

Composición nutricional

Carbohidratos: 0

Proteìna: 27g

Lípidos o grasas: 9.84

Agua: 68,57

Calorías: 272 kcal

Fibra: 0g

Glusidos: 0mg

Características organolépticas

Color: blanco sonrojado

Sabor:

salado

Dulce

Amargo

Acido

Presentación y empaques comerciales.

Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacío.

Rotulado con la siguiente información:

Nombre de la empresa, Nit, nombre del corte, lote, peso, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación.

Vehìculo limpio y desinfectado, con temperatura interna inferior a 4ºC no colocar el producto directamente sobre el piso, utilizar estiba o base-canastilla.

En refrigeración de 0ºC a 5ºC y empacado al vacío: 63 dìas

Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación

Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

FICHA TECNICA

PAJARILLA DE RES VENCE: 16/06/23

1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Es una de las vísceras de la vaca, es también conocida

Como el bazo y es de gran valor nutricional, por ser una viscera de producción de sangre que forma parte de los órganos que se constituyen en defensa del organismo.



2. OBTENCION DEL PRODUCTO.

Este producto se obtiene del estómago de la res.

3. CONDICIONES ESPECIALES.

Producto manejado aplicando las buenas prácticas de manufactura. Contamos con una estructura que nos permite mantener la cadena de frio, cumpliendo con todos los requisitos sanitarios para el manejo de este producto.

4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD.

Producto libre de residuos de medicamentos, sin evidencia de suciedad, materia fecal u objetos extraños. Sin

Presencia de abscesos, olor o color no característicos.

5. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

El producto debe cumplir con las siguientes características:

-color: marrón, superficie blancuzca

-olor: característico

-textura: consistente, firme al tacto.

6. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS.

El producto debe cumplir con las siguientes características

	PARAMETROS	
MICROORGANISMOS	**MINIMO**	**MAXIMO**
Salmonella	**Ausencia**	
Staphylococucus Aureus	**<100 UFC/g**	
Coliformes fecales	**100 a 1000 UFC/g**	