NOMBRE DEL PRODUCTO:	HUEVOS FRESCOS DE GALLINA



DESCRIPCIÓN GENERAL

Alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.

Describir las características integrales del huevo fresco de gallina, teniendo en cuenta sus factores higiénicos, sanitarios, sensoriales y nutritivos, con el fin de suministrar al

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Clara: Su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema, está constituida por agua en un 88% y proteínas en un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo. Debe ser translúcida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada.

Yema: Es el óvulo propiamente dicho, está constituida por lípidos en un 31%, proteínas en un 16% y agua en un 50%. De igual forma, en la yema están presentes las vitaminas y minerales. Equivale aproximadamente al 33% del peso total del huevo, es de color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma.

Calorías (kcal)	Por 100 g 146	Por porción 73
Grasa total	9.5 g	4.8 g
Grasa saturada	**3.5 g**	**1.8 g**
Grasa trans	**183 mg**	**92 mg**
Carbohidratos totales	2.7 g	1.4 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	12 g	6.2 g
Sodio	**117 mg**	**58 mg**
Vitamina A	227 µg ER	113 µg ER
Vitamina D	1.8 UI	0.90 UI
Hierro	1.6 mg	0.82 mg
Calcio	52 mg	26 mg
Zinc	1.3 mg	0.67 mg

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD		
EL CARRIEL	Código: FT-PC-A003	Versión: 01	Fecha de Emisión: 01-06-2020

FICHA TECNICA DE PRODUCTO		
NOMBRE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL	AREPA BLANCA TIPO PINCHO X 300 g	
REFERENCIA INTERNA	Arepa pincho	
EMPAQUE	Bolsa de polietileno x 10 unidades	
EMBALAJE	Canasta plástica por 100 paquetes de 300 g	
DESCRIPCIÓN	Producto para consumo obtenido de la masa de maíz peto blanco previamente cocida, mezclada con sal	
INGREDIENTES	Maíz Blanco, Sal y Conservante (Ácido Sórbico)	
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se debe conservar refrigerada (2°C a 6°C) y su vida útil es de 40 días.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Mantener bajo condiciones sanitarias adecuadas, alejada de fuentes de contaminación (productos crudos, productos emisores de olores como detergentes u otros) Colocar sobre estibas limpias, alejado de las paredes Transportar en vehículos bajo condiciones sanitarias adecuadas y aptos para alimentos	
FORMA DE CONSUMO	Lista para consumir o si prefiere caliente en horno a 176°C, plancha, parrilla por 5 minutos, o frita y acompañecon bebidas frías o calientes.	
USOS PREVISTOS	Consumo directo o en preparaciones culinarias	

USOS PREVISTOS	Consumo directo o en preparaciones culinarias		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICAS**	**SE ACEPTA CUANDO CUMPLE LAS ESPECIFICACIONES**	**SE RECHAZA CUANDO**
	Peso /Unidad	30 g	Peso <30 g
	Diámetro	7.5 cm	<7.5cm,>8cm
	Espesor	0.5 cm	<0.5cm,>0.7cm
	Color	Blanco	Color diferente al Especificado
	Olor	Caraterístico del maíz	Olor rancio o no característico
	Forma	Masa redondeada	Masa deforme
	Apariencia	Sólida, exenta de materias extrañas, conpuntos o partes tostadas ocasionadas por el proceso	Presencia de materiales extraños
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	**CARACTERISTICAS**	**SE ACEPTA CUANDO CUMPLE LAS ESPECIFICACIONES**	**SE RECHAZA CUANDO**
	En fracción de masa en base seca en %	55 a 68 %	>68%
	Ph	5-6.5	<5 o >6.5
	Proteína en fracción de masa en base seca en %	3.3 % min	<3.2%
	Aflatoxinas (ug/Kg)	10 máx.	>10

INVERSIONES IBR S.A.S.
NIT: 900.857.160-3
TEL: 31853610
BOGOTÁ D.C., COLOMBIA

FICHA TECNICA NO.
12

FICHA TECNICA ACEITE VEGETAL DE SOYA 100%

Marca Comercial del Alimento	ACEITEDE DE SOYA ZAPATOCA
Nombre del Fabricante	INVERSIONES IBR S.A.S.
NIT	900.857.160-3
No. Registro Sanitario	PSA-001728-2018
Descripción del Alimento	Aceite liquido vegetal comestible 100% Soya, extraído de la Soya sin ningún sabor ni olor, el cual ha sido Refinado, Blanqueado y Desodorizado.
Características Fisicoquímicas	Aspecto limpio a 25°C Sabor y olor característicos, libre de materiales extraños y sustancias empleadas en su extracción y refinación. % Acidez expresada como ácido oleico. Máx. 0,08% al momento del empaque. Índice de Peróxido (mg-02/kg) Máx. 1,0 al momento del empaque. *Humedad + Materia Volátil: 0,05%* Impurezas insolubles: 0,05% Cumple con NTC 264
Características Microbiológicas	Coliformes Fecales menor de 3 nmp/ml Coliformes Totales menor de 3 Mohos y Levaduras menor de 10 ufc/ml
Información Nutricional	Por porción de 10ml: Calorías 80 Calorías de grasa 80 C. Proteína: 0 gr. Carbohidratos: 0 gr. Grasas trans: 0 gr. Grasas saturadas: 0 gr. Grasas monoinsaturadas: 1 gr. Grasas polinsaturadas: 6 gr. Colesterol 0 gr.
Ingredientes	Aceite de Soya 100%
Aditivos No contiene	
Presentaciones	Caja de 12 unidades por 900cc Caja de 12 unidades por 1000cc Caja de 6 unidades por 2000cc Caja de 6 unidades por 3000cc Caja de 4 unidades por 5000cc Bidón de aceite por 18lts Bidón de aceite por 20lts
Tipo y Características de Empaque	Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y pet con tapa, garantizando el sellado hermetico. El rotulo del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011 Resolución 288 de 2008. Decreto 3075 de 1997

Condición del Empaque	Corrugado por 48 unidades, 24 unidades, 12 unidades, 6 unidades y 4 unidade correspondientemente.
Condición de Transporte y Almacenamiento:	Vehículo con carroceria furgonada o carpada. Almacenamiento a temperatura ambiente
Vida útil del Producto	12 Meses
Dirección y Teléfono	Transv 60 No. 51B 06 Sur. Tel: 3185836770

IBR. S.A.S.
NIT:900857160-3

Revisado y Aprobado por

FICHA TÉCNICA

SÉSAMO - AJONJOLÍ

CÓDIGO:	FTE
FECHA:	ENE 2018
REVISIÓN:	4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	SÉSAMO TOSTADO
Ingredientes:	Semillas sanas y limpias de sésamo.
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Semillas ovaladas.
Color:	Pardo.
Olor:	Típico de la especia. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Suave y dulce. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 7
Cenizas totales (%):	< 7
Cenizas insolubles HCl (%):	< 1
Fibra bruta (%):	< 7
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g):	$< 1 * 10^3$

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 06755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2020

Usos (Información para el consumidor)

Para pastelería y repostería.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Contiene sésamo. No contiene OGM. No aplica.

Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificados planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard.

Realizado		Aprobado
Dpto. Calidad		Director Calidad

Grupo Dani. participa en el sistema integrado de gestión de residuos de envases de consumo por particulares ECOEMBES

El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de envases industriales o comerciales que se generen

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Arroz Diana Doble Vitamor

NTC-671 Arroz Elaborado blanco para consumo humano

2. COMPOSICIÓN

Arroz blanco, Vitamina B6, Vitamina B12 y Acido Fólico,

3. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE

ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR, es envasado en maquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

Tabla 1. Presentaciones comerciales empaquetadas para ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR
½ libra (250 gramos)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	30 Unidades
1 Kilo	15 Unidades
1 Kilo	24 Unidades
2 Kilos	6 Unidades
2.5 Kilos	20 Unidades
2.5 Kilos	6 Unidades
3 Kilos	5 Unidades
5 Kilos	3 Unidades
10 Kilos	1 Unidad
25 Kilos	1 Unidad
50 Kilos	1 Unidad

Posteriormente las bolsas de polietileno impresas que cumplen con las resoluciones:

- 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 para consumo humano.
- Resolución 5109 de 2005 Por medio de la cual se expide el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011 Por medio de la cual se expide el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado

nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional.

Son llevadas por una banda que permite realizar el sellado de manera térmica y automática, el personal encargado de su recepción las acomoda en estibas donde son llevadas a la bodega de producto terminado.

Como las películas de polietileno poseen características asépticas, es decir, tienen barrera contra infecciones e infestaciones, evita el contacto con objetos y olores extraños y es resistente a los golpes por impacto o caída libre, el embalaje de ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR, cuenta con las mejores condiciones de aseguramiento de calidad para su almacenamiento y traslado desde las plantas de DIANA CORPORACIÓN S.A.S a otros centros o distritos en el país.

4. TIPO DE CONSERVACIÓN

AL MEDIO AMBIENTE

Vale indicar que las bolsas de reempaque posee una adherencia especial que no permite el deslizamiento de las planchas entre sí.

5. VIDA ÚTIL ESTIMADA

(52 Semanas)

6. REGISTRO SANITARIO

RSAT10I1302

7. CÓDIGOS DE BARRAS

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR	Código de barras und	Código barras reempaque
½ libra (250 gramos)	25 Unidades	7702511000281	87702511000056
Libra (500 gramos.)	25 Unidades	7702511000014	57702511000019
Libra (500 gramos.)	30 Unidades	7702511000014	57702511000446
1 Kilo	15 Unidades	7702511000021	17702511000028
1 Kilo	24 Unidades	7702511000021	NA
2 Kilos	6 Unidades	7702511000519	27702511000193
2.5 Kilos	25 Unidades	7702511000076	47702511000050
2.5 Kilos	6 Unidades	7702511000076	67702511000061
3 Kilos	5 Unidades	7702511000038	27702511000032
5 Kilos	3 Unidades	7702511000045	37702511000046
10 Kilos	1 Unidad	7702511000083	NA
25 Kilos	1 Unidad	7702511000472	NA
50 Kilos	1 Unidad	7702511000700	NA

8. REQUISITO DE CUMPLIMIENTO DEL ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam sosa Coord. De I&D Fecha: 30-Ago-2017	Maria Antonia Amado Dir. I&D Fecha: 30-Ago-2017	Sergio Velez Gerente Ejecutivo Fecha: 30-Ago-2017

Tabla 3. Requisitos para el ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR elaborado para consumo humano

CARACTERISITICAS	REQUISITO	
Tipo	1	NTC 671
Grado	2	NTC 671
Grano partido	9,50 %	Máximo
Grano yesado	6,00 %	Máximo
Centro blanco	10,0 %	Máximo
Blancura	39 - 40	Kett
Grano dañado por calor	0,20 %	Máximo
Grano dañado por hongo	1, 20 %	Máximo
Grano dañado total	1,40 %	Máximo
Grano rojo	0,20 %	Máximo
Impurezas	0,10 %	Máximo
Grano con Raya	1,20 %	Máximo
Máximo semillas objetables, elementos extraños y arroz con cáscara (2 und/100 g)	0,20 %	Máximo
Infestación	0,00 %	Máximo
Humedad máxima	14,0 %	Máximo
Temperatura de grano	24 – 33 ºC	
Tipo de contraste	6	Máximo

Se cumple con la resolución 4506 de 2013 en la cual se establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Espacio en blanco de aquí en adelante.

SuDespensa Barrágan S.A	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**ARVEJA VERDE**	**DESCRIPCIÓN**	Conjunto de granos procedentes de la especie Pisum Sativum L. Arveja Verde Seca Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACIONCOMERCIAL	250g, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50Kg.		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las particulas extrañas. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Arveja Verde Seca, granos de forma esférica de la especie PISUM SATIVUM L.
Aroma: Caracteristico, se determina de manera organoléptica
Color: verde
Sabor: Característico
Textura: Con Piel y Albolumen algo Liso.

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
GRANOS DAÑADOS	≤ 3
GRANOS PARTIDOS	≤ 2
GRANOS ABIERTOS	≤ 2
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 3
IMPUREZAS	0
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200.000	300.000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
MOHOS	UFC/g	3.000	5.000
LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004, Segunda actualización. * Resolución 2906 de 2007 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Resolución 719 de 2015 *Resolución 2674 de 2013 *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRASNPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehiculos que cumplen con la Resolucion 2674/2013

Realizó: Janeth Rodriguez

Barragan S.A

Nombre: **Auxiliar de Calidad**

Avena Molida Don Pancho - Alimentos Polar - 600 g

Características del producto

Cantidad: 600 g

Envases: Plástico

Marcas: Alimentos Polar

Categorías: Alimentos y bebidas de origen vegetal, Alimentos de origen vegetal, Cereales y patatas, Cereales y derivados, Harinas de origen vegetal, Harinas de cereales, Harinas de avena

Países de venta: Colombia

Ingredientes

→ Los ingredientes se enumeran por orden de importancia (cantidad).

Lista de ingredientes:

Avena Entera Molida (100%). Contiene Aven (**gluten**) y puede contener trigo (**gluten**).

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias: Gluten

Trazas: Gluten

Análisis de los ingredientes:

Se desconoce si contiene aceite de palma

Se desconoce si es vegano

Se desconoce si es vegetariano

→ El análisis se basa únicamente en los ingredientes enumerados y no tiene en cuenta los métodos de procesamiento.

⚠ Advertencia: la cantidad de frutas, verduras y nueces no se especifica en la etiqueta, se ha calculado en base a la lista de ingredientes: 0%

Valores nutricionales por 100 g

- 8.7 g **Grasas** en cantidad moderada
- 0 g **Grasas saturadas** en cantidad baja
- 0 g **Azúcares** en cantidad baja
- 0 g **Sal** en cantidad baja

Tamaño de la porción: 23g

Comparación con los valores medios de los productos pertenecientes a la misma categoría:

Información nutricional	vende por 100 g / 100 ml	vende por porción (23g)	Comparado con: Harinas de cereales
Energía	1640 kj (391 kcal)	377 kj (90 kcal)	+15 %
Grasas	8,7 g	2 g	+169 %
Grasas saturadas	0 g	0 g	-100 %
Hidratos de carbono	69,6 g	16 g	-2 %
Azúcares	0 g	0 g	-100 %
Fibra alimentaria	13 g	3 g	+108 %
Proteínas	13 g	3 g	+48 %
Sal	0 g	0 g	-100 %
Alcohol	0 % vol	0 % vol	
Vitamina A (Retinol)	0 µg	0 µg (0 % DV)	-100 %
Vitamina C (Ácido ascórbico)	0 mg	0 mg (0 % DV)	-100 %
Calcio	0 mg	0 mg (0 % DV)	-100 %
Fósforo	261 mg	60 mg (6 % DV)	
Hierro	3,13 mg	0,72 mg (4 % DV)	-23 %
Fruits, vegetables, nuts and rapeseed, walnut and olive oils (estimate from ingredients list analysis)	0 %	?	

FICHA DESCRIPTIVA

Identificación del producto:

Cebada Perlada

Definición:

Producto obtenido de la separación de la cascarilla o cutícula de cebada límpia grado uno (1) que ha sido clasificada para consumo humano.

Marca:

Cebada Perlada.

Empaque:

Bolsas x 500 grms : Polietileno.

Arrobas de 12.5 kilos grms : Polietileno.

Características organolépticas:

Color : Característico.

Olor : Característico.

Sabor : Característico.

Condiciones de conservación:

Almacenar el producto sobre estibas higiénicas en un lugar fresco, limpio, seco y aireado, alejado de cualquier fuente de contaminación.

Criterio de aceptación o rechazo:

Si el producto no cumple con uno o más de los requisitos anteriormente descritos, el lote será rechazado y por lo tanto no será puesto en el mercado.

Condiciones de consumo:

Una vez abierta la envoltura del producto, consumir en el menor tiempo posible.

No dejar empaques abiertos con producto expuesto al medio ambiente.

Compañía Nacional de Chocolates

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión
12

Fecha de modificación
22/07/2020

Producto
Corona - Chocolate De Mesa Con Azúcar - Colombia

Sedes
Bogotá

Línea
Tradición

Marca
Corona

Material
1003777 Chocol. CORONA 25gx40pastix10disp
1003774 Chocol. CORONA 250gx10pastix50brr
1003775 Chocol. CORONA 250gx8pastix50brr
1003776 Chocol. CORONA 250gx6pastix50brr
1003778 Chocol. CORONA 500gx20pastix50brr
1003779 Chocol. CORONA 500gx16pastix50brr
1003780 Chocol. CORONA 500gx12pastix50brr
1003781 Chocol. CORONA 31
25gx32pastix10disp
08049 Chocol. CORONA trad 600gr pague20lleve24
008050 Chocol. CORONA trad 625gr pague16lleve20
1022290-Choc.*ZB*Corona*500gx16pastx50brr
1022451-Choc.*ZB*Corona*500gx20pastx50brr
1021850-Chocol.*CORONA*500gx20pastix20barr*ECU
1021851-Chocol.*Corona*250gx10pasti*ECU
1004502-Chocol.*CORONA*250gx8pastix20brr*PR
1030940-Choc.*CORONA*500gx16pastx48brr
1030942-Chocol.*CORONA*500gx12pastix48brr
1030902-Choc.*CORONA*500gx20pastx48brr

COPIA NO CONTROLADA
www.productosysuministros.com

Composición
Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor natural (canela).

Otros Idiomas

Español

Número de registro sanitario
RSIAA15M08793

Presentación Comercial
Pastilla de 25g
Pastilla de 31,25g
Pastilla de 100g
Barra de 250g x 8 pastillas
Barra de 250g x 10 pastillas
Barra de 500g x 12 pastillas
Barra de 500g x 16 pastillas
Barra de 500g x 20 pastillas
Barra de 600g x 20 pastillas
Barra de 625g x 24 pastillas
Empaque resellable de 500g x 16 pastillas x 31.25g
Empaque resellable de 500g x 20 pastillas x 25g.
SAP 1036517 Chocol. CORONA 48Brrx8pasx250g. Empaque Fow Pack 250g x 8 pastillas x 31,25g (No resellable - pastillas individuales)

Definición del Producto
Chocolate de mesa con azúcar presentacion de 25g, 31.25g, 250g, 500g, 500g en pastillas individuales y 600g. Dependiendo de la región se comercializa en pastillas de 25g, 31.25g y 42g.

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales
Consumidores mayores de 4 años

Tipo y material de empaque
Pastillas de 25g y 31,25g; se emplea BOPP perlado de 38 micras con selle frio
Para las barras de 500g, 500g en pastillas individuales, 600 y 625g; se emplea PET / PP
Para la barra de 500g en pastillas individuales, se emplea además un sistema resellable Zipper de Polipropileno
Para paquete x 250g en pastillas individuales se emplea PET/PP (No lleva Zipper)

COPIA NO CONTROLADA
www.productosysuministros.com

Importadores y/o Distribuidores y/o Reempacadores y/o Cliente (Si aplica)
El producto va dirigido al público en general

Fabricante y dirección
Fabricado en Colombia por: Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Carrera 65 # 12-60 Bogotá D.C., Cundinamarca.

Vida útil
24 meses en condiciones normales de almacenamiento sin haberse sometido a ningún proceso o manipulación que altere sus propiedades microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas.

Forma de preparación

Preparar un delicioso chocolate Corona es muy fácil, una pastilla para preparar una taza de chocolate en leche o agua caliente:

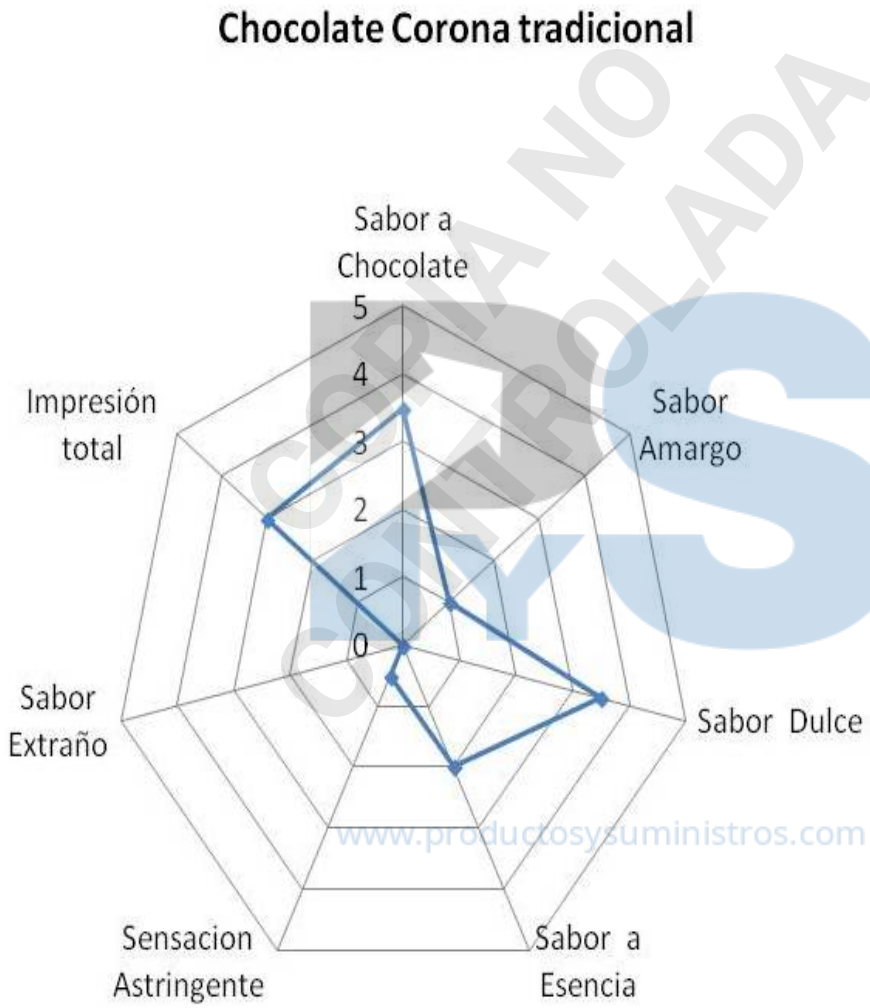
1- Agregue en una olla la cantidad de tazas que desee preparar.

2- A la leche o agua caliente adiciónele las pastillas de chocolate, una pastilla por cada taza de leche o agua agregada.

3- Bátalo usando molinillo o licuadora.

NO NECESITA HERVIR

Perfil de sabor / Textura



COPIA NO CONTROLADA
www.productosysuministros.com

Características del producto

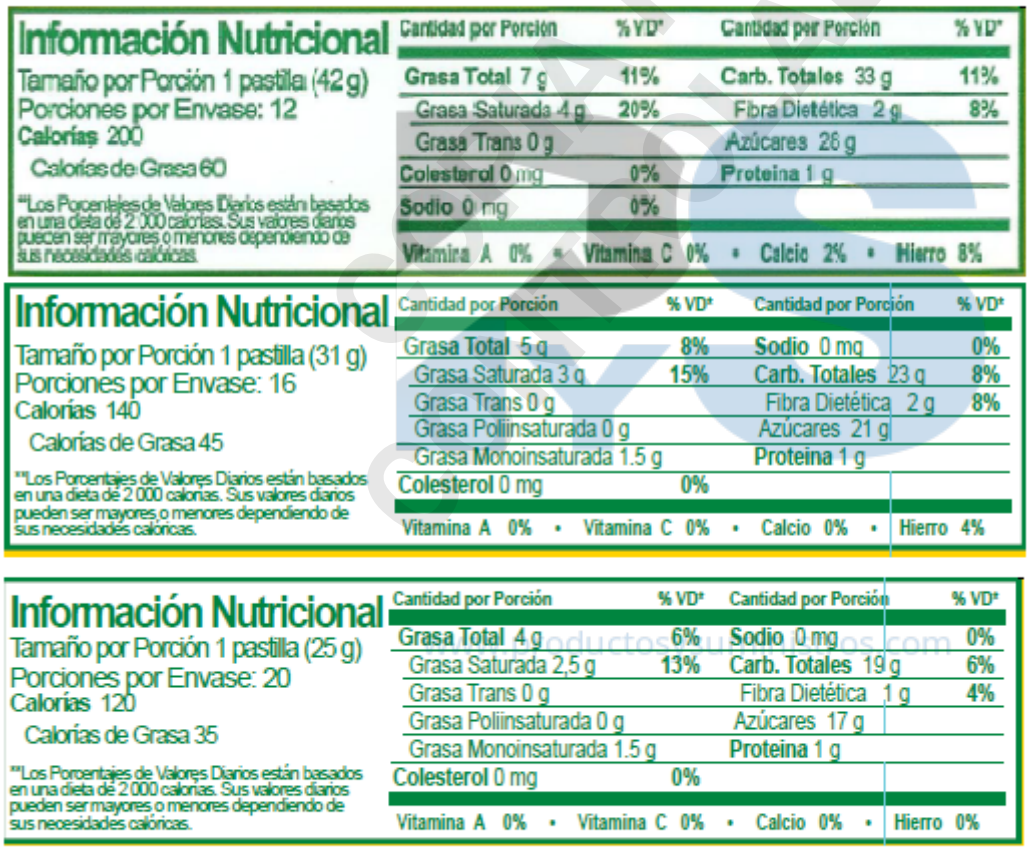
Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
1. Fisicoquímicas	Sedimentación	0.25 ml/15 min
1. Fisicoquímicas	Plomo expresado como Pb en ppm	2.0 máximo
1. Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	> 9
1. Fisicoquímicas	Manteca de cacao %	>11
1. Fisicoquímicas	Aflatoxinas	20 mg/kg
1. Fisicoquímicas	Total de extracto seco de cacao %	>20
2. Microbiológicas	Mohos y levaduras U.F.C/g	100 máximo, AOAC 997.02
2. Microbiológicas	Enterobacterias U.F.C/g	<10, AOAC 2003.01
2. Microbiológicas	Salmonella/50 g	Negativo, AOAC 967.27
3. Sensoriales	Textura	Pasta compacta
3. Sensoriales	Olor	Característico al chocolate
3. Sensoriales	Color	Propio, Cafe
3. Sensoriales	Sabor	Propio, Chocolate, notas dulces y a esencia
4. Inocuidad	Material Extraño	Ausencia - Visual

COPIA NO CONTROLADA

5. Alergenos	Mani y nueces de arbol	Negativo
5. Alergenos	Yema de huevo	Negativo
5. Alergenos	Lecitina de soya	Positivo
5. Alergenos	Harina de trigo	Negativo
5. Alergenos	Leche	Puede tener trazas
5. Alergenos	Ajonjolí	Negativo

Información de orden nutricional

Información Orden nutricional



Condiciones almacenamiento y transporte
Conservar en lugar fresco y seco alejado de la luz
granos
pastas y harinas

Instrucciones especiales de manejo y/o uso
Producto destinado como consumo directo para humanos. No apta para personas alérgicas y/o intolerantes y/o con condiciones de salud relacionados con los ingredientes declarados en el empaque.

Usos previstos
Para consumo humano directo como bebida

Métodos de distribución
Para la distribución el producto debe transportarse en vehículos completamente cubiertos y secos evitando la luz directa del sol u otros agentes de calor. El medio de transporte al cliente puede ser camión o barco.

Requisitos específicos de etiquetado
Etiquetado nutricional resolución 333 de 2011.
Etiquetado y rotulado general resoluación 5109 del 2005.

Proceso de Elaboración / Descripción

Tostión del cacao
Molienda del cacao tostado y obtención de la masa de cacao
Mezclado de la masa del cacao, la lecitina de soya, el azúcar y las esencias
Moldeado
Enfriamiento
Desmoldeado
Empaque
Embalaje

COPIA NO CONTROLADA
www.productosysuministros.com

Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Perfil de sabor chocolate Corona Tradicional .jpg	Público



Tiempo de cocción:

Al dente 12 - 15 minutos

Cada porción de 80g contiene

Calorías	Azúcares	Grasa Total	Sodio
280	2g	0g	10mg
14%	2%	0%	0%

Del porcentaje del valor diario recomendado para adultos*

Tabla Nutricional

Tamaño de la porción 1/3 paquete (80 g)

Porciones por envase aprox 3		**Cantidad por Porción**		**Calorías 280**	CDG(0)		**%VD***	**Grasa Total 0 g**	**0%**		
Grasa Saturada 0 g	0%	Grasa Trans 0 g		**Colesterol 0 mg**	**0%**	**Sodio 10 mg**	**0%**	**Carbohidrato Total 59 g**	**20%**		
Fibra Dietaria 4 g	16%	Azúcares 2 g		**Proteína 11 g**	**22%**	Vitamina A	10%	Vitamina C	0%		
Vitamina B1	30%	Vitamina B2	20%	Niacina	20%	Ácido Fólico	60%	Hierro	50%		
Calcio	0%	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 calórica.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2.400 mg	2.400 mg
Carbohidratos Totales		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo Grasa 9			
Carbohidratos 4			
Proteína 4			

FICHA TECNICA AVENA EN HOJUELAS DON PANCHO



Zoom

Don Pancho Hojuelas - Alimentos Polar - 600g

Código de barras: 7702193100491 (EAN / EAN-13)

Cantidad: 600g

Envase: Plástico

Marcas: Alimentos Polar

Categorías: Alimentos y bebidas de origen vegetal, Alimentos de origen vegetal, Cereales y patatas, Semillas, Cereales y derivados, Cereales en grano, *en:avena*

Lugares de fabricación o de transformación: Colombia

Países de venta: Colombia

	AREA	CODIGO
	GESTIÓN DE LA CALIDAD	**FTPV-013**
	TITULO	
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	

NOMBRE: CANELA ASTILLA

MARCA: El Rey

DESCRIPCIÓN: Es la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del "Cinnamomum zeylanicum"Breyne.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES: El producto es utilizado en cualquier preparación culinaria y puede ser consumido por el público en general.

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES: Bolsa de polipropileno biorentado. ,20 g astilla Caja por 150 unidades.

VIDA UTIL: 24 meses.

CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO: Consérvese a temperatura ambiente.

ESPECIFICACIONES SENSORIALES	
PRUEBAS REQUERIDAS	**ESPECIFICACIONES**
OLOR	Aromático característico (agradable).
SABOR	Característico
COLOR	Castaño
PUREZA	100% Pura (No contiene aditivos)

ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS	
HUMEDAD	14 % Máximo.
CENIZAS	6% Máximo.
CENIZAS INSOLUBLES	2% Máximo
EXTRACTO ETEREO	0.8% Mínimo

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS				
	n	**m**	**M**	**C**
NMP COLIFORMES FECALES, /g	3	4	40	1
RECUENTO DE *Clostridium* SULFITO REDUCTOR, UFC/g	3	100	1000	1
RECUENTO DE *Bacillus cereus*, UFC/g	3	100	1000	1
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS, UFC/g	3	3000	5000	1

FICHA TÉCNICA COMERCIAL



CANELA MOLIDA 20gr DISP 20un EL REY

SKU: ESA00006

MARCA: EL REY

PAÍS DE ORIGEN: Colombia

INGREDIENTES: Canela en rama.

CONTENIDO: 20g x 20ud.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

- Unidades por caja: 24
- Cajas por pallet: 117
- EAN 13: 7702175111194
- DUN 14: 17702175111191

CONSERVACIÓN

Vida útil: Mantener en un lugar fresco y seco (entre 20-22°C), protegido de la luz solar y de la humedad. Almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado.

JOTA JOTA FOODS

IR A JOTA JOTA FOODS:

MODO DE USO

Especia milenaria utilizada en todas las cocinas del mundo. Canela molida El Rey es procesada en estrictas condiciones garantizando que los aceites esenciales se mantengan adecuadamente, aportando el sabor y aroma a todas las recetas.

harinera del valle sabemos de alimentos	CÓDIGO	GP.GAC-1023
	VERSIÓN	20
	TIPO	FICHA TÉCNICA

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA HAZ DE OROS INDUSTRIAL

COPIA NO CONTROLADA

1 DEFINICIÓN

La harina de trigo es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos duros triticum aestivum, sanos y limpios.

Se usa en la elaboración de productos de horneo de panadería

Ingredientes:

Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), hierro (44mg/Kg), vitamina B1 (6mg/Kg), vitamina B2 (4 mg/Kg), y ácido Fólico (1.54 mg/Kg), agentes de tratamiento de las harinas (ácido ascórbico y/o azodicarbonamida y/o peróxido de benzoilo) y Enzimas. Contiene gluten.

2 REQUISITOS

2.1 La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.

2.2 La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

2.3 La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.

2.4 La harina de trigo no podrá contener más de 75 fragmentos de insectos y no más de 1 pelo de roedor en 50 gramos de muestra representativa.

2.5 Los límites máximos para residuos de plaguicidas no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius.

2.6 La Harina de trigo debe cumplir con los limitesmaximos de micotoxinas establecidos en la siguiente tabla:

Micotoxinas	Limite maximo en µg/Kg
Ocratoxina A	3.0
Afatoxina B1	2.0
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	4.0
DON - Deoxinivalenol	750
Zearalenona	75

2.7 Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de 212 $x\ 10^{-6}\ m$ (No. 70 U.S.A Standard, según la AOAC)

2.8 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	TOLERANCIA MÁXIMA	METODO
Humedad (%)	13.0	14.5	GP.GAC-101
Proteína (Nx5.7) % base seca.	12.5		Lab. Externo
Cenizas (% base seca)		0.85	GP.GAC-102
Gluten Húmedo (%)	33.0		GP.GAC-104
Gluten Seco (%)	11.0		GP.GAC-104
Falling number (s)	270		AACC 56-81.03
Acidez como H_2SO_4 (mg/100 g)		70	Lab Externo

COPIA NO CONTROLADA

2.9 REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

MICROORGANISMO	n	c	m	M	METODO
Recuento de aerobios mesófilos UFC / g	3	1	200000	300000	NTC 4519
Detección de E. Coli UFC/ g	3	0	< 10	-	NTC 4458
Detección de Salmonella / 25 g	3	0	Ausente	-	NTC 4574
Recuento de mohos y levaduras UFC / g	3	1	3000	5000	NTC 5698-2
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	0	< 100	-	NTC 4779
Recuento de Bacillus Cereus UFC / g	3	1	500	1000	NTC 4679

Según NTC 267

Donde:

n: número de muestras que se van a examinar

c: número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

m: índice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad

M: índice máximo permisible para indicar nivel de aceptable calidad

2.10 METALES CONTAMINANTES

METALES PESADOS	LIMITE MAXIMO	METODO
Plomo, (mg/kg)	0.20	AOAC 986.15
Cadmio (mg/kg)	0,20	AOAC 986.15

Según NTC 267

2 .11 REQUISITOS REOLOGICOS

2.11.1 FARINOGRAMA

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	MÉTODO
Absorción (%)	63	GP.GAC-103

2.12 PANIFICACION

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	MÉTODO
Absorción (%)	58	GP.GAC-107
Volumen pan (cm3)	1000	GP.GAC-107

2.13 ADITIVOS PERMITIDOS

Según NTC 267 ADITIVO	NIVEL MÁXIMO EN PRODUCTO TERMINADO

2.14 MICRONUTRIENTES

MICRONUTRIENTES	CANTIDADES MÍNIMAS
Vitamina B1 (mg/kg)	6.00
Vitamina B2 (mg/kg)	4.00
Niacina (mg/kg)	55.00
Ácido Folico (mg/kg)	1.54
Hierro (mg/kg)	44.00

Según Decreto Numero 1944 - Octubre 28 de 1996

2.15 ALÉRGENOS

La Harina de trigo contiene gluten.

Este producto cumple con lo establecido en:

- Resolución 4506 de 2013 - Límites máximos de contaminantes
- Resolución 5109 de 2005 - Requisitos para el rotulado de productos alimenticios
- Resolución 683 de 2012 - Reglamento técnico sobre requisitos de envases y empaques
- NTC 267 - Harina de Trigo, última actualización
- Decreto 1944 de 1996 - Fortificación Harina de Trigo

3 EMPAQUE Y ROTULADO

La Harina de trigo está empacada en sacos impresos de polipropileno tejidos o de papel, peso neto 50 kg, (Ver Anexo D GG-568 - Matriz de Requisitos Legales para Fichas Técnicas) y sacos de polipropileno, peso neto 12.5 Kg x 4 unidades.

Nombre del producto HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, marca HAZ DE OROS , número del lote y fecha de vencimiento impresos, según lo establecido en Anexo D GG-568 - Matriz de Requisitos Legales para Fichas Técnicas y Fichas Técnicas GP.GAC-629 (POLYPROPYLENE BAG WHEAT FLOUR HAZ DE OROS), GP.GAC-244 (SACO DE POLIPROPILENO HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS) y GP.GAC-251 (SACO PAPEL HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS), .

El rotulado del vencimiento y lote se realiza de la siguiente manera:

VENCE: Día (en números), Mes (tres primeras letras), Año (dos últimos dígitos). Lote (números dígitos 6), Letra (turno), Numero (contador de bultos empacados).

Ejemplo:

COPIA NO CONTROLADA



4 ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN

Se mantienen los bultos en bodegas con buena circulación de aire, en condiciones normales de humedad relativa y temperatura, estibados bajo los estándares de almacenes, con controles de insectos y roedores y cumpliendo los programas de limpieza y saneamiento. No debe haber presencia de combustibles o fluidos líquidos, jabones o desinfectantes en los alrededores de la harina, los cuales producen contaminación. También se almacena en silos a granel.

El producto es transportado en vehículos limpios y cerrados

4.1 Vida Útil

Hasta seis meses para lo cual las buenas condiciones de almacenamiento y preservación son indispensables, teniendo en cuenta en especial el control de insectos y roedores, que pueda garantizar el tiempo efectivo de esta.

5 REQUISITO ADICIONAL PARA PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

No Aplica

Documentos Relacionados

[GP.GAC-102] DETERMINACION DE CENIZAS EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-101] DETERMINACION DE HUMEDAD EN TRIGO Y HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-104] GLUTEN METODO MECANICO EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-103] METODO DEL FARINOGRAMA EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-107] PANIFICACION HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-629] POLYPROPYLENE BAG WHEAT FLOUR HAZ DE OROS
[GP.GAC-251] SACO PAPEL HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS HAZ

COPIA NO CONTROLADA

[GP.GAC-249] SACO POLIPROPILENO HAZ DE OROS 12.5

[GP.GAC-244] SACO POLIPROPILENO HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Alejandra María Bermudez Burgos Ingeniero de Innovacion y Desarrollo (I)	**Liliana Chacon Tabares** Líder de Equipo de Aseguramiento de Calidad - Cali	**Jose Fernando Chacon Valencia** Líder de Equipo de Gerencia de Producción

COPIA NO CONTROLADA

Cód. Impresión:	**3372**
Imprimió:	**Marlon Steven Lugo Herrera**
Para:	**Carmen Ordoñez**
Fecha Impresión:	**26/04/2016**
Válido Hasta:	**07/05/2015**



Nestlé de Colombia S.A.
NIT.860.002.130-9
SANTAFE DE BOGOTA D.C.
APARTADO AEREO No.5959
CONM: 521 9000

Fecha:

Señores
(NOMBRE DEL CLIENTE)
(Bogotá)

Carta de Codificación



A continuación relacionamos la

Código SAP	**Descripción**
12303997	NESTUM BL Iron+ Trigo Miel 12x200g N1 XR

Atentamente,

Gerente de Canal
Nestle de Colombia S.A



presentación correspondiente a la categoría CEREALES IN

	Caja	
Embalaje	**Precio Sin IVA**	**Codigo Barras**
Caja x 12 unidades 200g	$ 61.200	7613033986635

FANTILES

Unidad		% IVA
Precio Sin IVA	Codigo Barras	
$5.100	7613033986628	19%

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

RESOLUCION No. 2017020226 DE 19 de Mayo de 2017
Por la cual se Modifica una Resolución

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 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20075506 **RADICACIÓN:** 2017005110 **FECHA:** 18/01/2017
REGISTRO SANITARIO: RSiA10I96514 **VIGENCIA** 28/04/2024

ANTECEDENTES

Mediante resolución Nº 2014009421 de 8 de Abril de 2014 el INVIMA concedió registro sanitario Nº RSiA10I96514 para IMPORTAR Y VENDER el producto: ALIMENTO A BASE DE HARINA DE TRIGO Y MIEL CON PROBIÓTICOS. NESTUM® TRIGO MIEL marca: NESTLE® Y/O NESTUM® presentación comercial: Laminado PET: 25 g y 30 g. Caja Plegadiza con bolsa interna: 200 g y 350 g. Lamina 270 g. Hojalata: 300 g. titular: NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C. fabricante: NESTLE CHILE S.A con domicilio en CHILEIMPORTADOR(ES): NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2017005110 de fecha 18/01/2017, el Señor Luis Alfonso Bermúdez Castellanos, actuando en calidad de Representante legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de nombre
2. Adición de composición

Que mediante auto N° 2017002850 de fecha 1 de Marzo de 2017 este instituto requirió al interesado en lo referente a:

1. Aporte los certificados de análisis del producto terminado en los cuales se evidencie la adición de por lo menos el 10% del valor de referencia de las vitaminas y minerales, de acuerdo con lo mencionado en la Resolución No. 333 de 2011, numeral 17.3.

Que mediante escrito N° 2017031551 de fecha 08/03/2017 dio cumplimiento al auto en mención, allegando lo solicitado.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que revisada la documentación allegada, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2014009421 fecha 08/04/2014 que concedió Registro Sanitario número RSiA10I96514 para IMPORTAR Y VENDER, el producto ALIMENTO A BASE DE HARINA DE TRIGO Y MIEL CON PROBIÓTICOS. NESTUM® TRIGO MIEL, marcas NESTLE® Y/O NESTUM® a favor de NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

En el sentido de autorizar

1. Cambio de nombre por adición de variedad, quedando en adelante: NESTUM® TRIGO MIEL: ALIMENTO A BASE DE HARINA DE TRIGO Y MIEL CON PROBIÓTICOS;

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

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

RESOLUCION No. 2017020226 DE 19 de Mayo de 2017
Por la cual se Modifica una Resolución

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 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

ALIMENTO/CEREAL A BASE DE HARINA DE TRIGO Y MIEL CON PROBIÓTICOS, VITAMINAS Y MINERALES.

2. Adición de composición para la nueva variedad, **ALIMENTO/CEREAL A BASE DE HARINA DE TRIGO Y MIEL CON PROBIÓTICOS, VITAMINAS Y MINERALES**: harina de trigo, azúcar, miel de abejas, minerales (carbonato de calcio, fosfato dipotásico), vitaminas y minerales [vitamina C, fumarato ferroso, sulfato de zinc, vitamina E, Niacina, Pantotenato de calcio, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina A, vitamina B6, ácido fólico, Biotina, Vitamina D3, vitamina B12], probióticos (bifidobacteium lactis 1×10^6 UFC/g) y aroma idéntico al natural (vainillina). Contiene gluten. Puede contener leche.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar al interesado de la presente resolución advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, 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.

ARTÍCULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 19 de Mayo de 2017
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

VoBo. Coordina Lady Ortiz. Proyectó: Angela Rueda. Legal: Francy Torrado, revisó: Nubia martinez

Firma válida
Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2017.05.22 [illegible]:36 COT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N° 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co

GP 202 - 1 SC 7341 - 1 CO-SC-7341-1

INFORMACION PRODUCTOS

I. INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

CODIGO	12303997	NOMBRE PRODUCTO	NESTUM BL Trigo Miel 12x200g N1 CO
DESCRIPCION	NESTUM BL Trigo Miel 12x200g N1 CO		
MARCA	NESTLE	MARCA PRODUCTO	NESTUM
CATEGORIA	Infant Nutrition Cereals	DURAB.	18 Meses
ORIGEN	Chile		
USOS	Consumo para niños entre los 6 meses y 3 años según indicación del emp		

II. FORMATO Y PRESENTACION DEL PRODUCTO

	CANTIDAD	U. PRIMARIA		CANTIDAD	UNID.		PESO
CAJA X	1	CAJA	x	12	Unidades	x	200
PALLET X	960	Unidades					

MEDIDAS

CAJA X	CAJA	Milimetros	LARGO	385	ANCHO	256	ALTO
UNIDAD	UNIDAD	Milimetros	LARGO	41	ANCHO	133	ALTO

III. CODIGOS DE BARRAS

CAJA	7613033986635	U. VENTA	7613033986635	UNID CONSUMO	76130

IV. REGISTROS

REGISTO SANITARIO	RS!A10I96514	POSICION ARANCEL		REGISTRO IMPORTAC	

V. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y EXHIBICION

GENERALES	MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO, PROTEGIDO DE CONDICIONES AME EXTERNAS, ALEJADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINACION Y FUERTES
OTRAS	

VI. MERCANDISING

FICHA TÉCNICA

Unilever España S.A.
C/ Tecnología, 19.
08840 Viladecans (Barcelona)

ARTÍCULO: MAIZENA 2,5 KG **REFERENCIA:** 15103501

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Harina fina de maíz

Ingredientes: Almidón de maíz

Instrucciones de uso: Para masas; rebozados; sopas y cremas; salsas y jugos de carne, ave o pescado; postres; natillas, cremas de relleno y chocolate a la taza, etc…

Fecha: Spec.22/08/2017

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Energía (KJ / Kcal)	1487 / 355
Grasas (g)	<0,5
de las cuales saturadas (g)	<0,1
Carbohidratos (g)	86
de los cuales azúcares (g)	0
Fibra alimentaria (g)	1
Proteinas (g)	<0,5
Sal (g)	<0,01

Fecha: Spec.22/07/2017

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 2.500 g

Conservación y transporte: Conservar en lugar fresco y seco

Vida del producto: 36 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Agua (%)	10,5	13,5	
pH	4	7	
Viscosidad (mPas)	450	700	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia
Bacillus cereus (cfu/g)		100
Escherichia coli (cfu/g)		10
Clostridium perfringens (cfu/g)		10
Staphylococcus aureus (cfu/g)		100

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000
Bacterias sulfitoreductoras (cfu/g)		100
Mohos (cfu/g)		100
Coliformes (cfu/g)		100
Levaduras (cfu/g)		100

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	-	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-	
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	-	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011
La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

MODIFICACIÓN GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 9

LCON : 66377343IS / 3
Fecha LCON: 25/11/2016
Fecha última revisión: 11/01/2018
Fecha creación: 25/04/2014

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación



Especificaciones técnicas

Tamaño
Mediano

Referencia
1001452

Descripción del producto

Información Nutricional		
Tamaño de la porcion (ver tabla 2)		
Porciones por envase (ver tabla 2)		
Cantidad por porción		
Calorías 50	Calorías de Grasa 0	
		%VD*
Grasa Total		0 %
Grasa Saturada		0 %
Grasa Trans		
Colesterol 0 mg		0 %
Sodio 0 mg		0 %
Carbohidratos Totales		4 %
Fibra Dietaria		4 %
Azucares		
Proteina		4 %
Vitamina A		2 %
Vitamina C		0 %
Vitamina B1		6 %
Vitamina B2		4 %
Niacina		4 %
Acido Fólico		10 %
Hierro		10 %
Calcio		0 %
Zinc		2 %

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de		
Grasa Saturada	Menos de		
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2.400 mg	2.400 mg

Características

Mezcla de semolato de trigo fortificado y agua, adicionada con una mezcla de micronutrientes compuesta por vitamina A, acido folico, Hierro y zinc

En 1 litro de agua hirviendo por cada 100 g de pasta con sal al gusto, agregar la pasta y dejar cocinar de 6 a 9 min.Sopa

FICHA TECNICA HARINA PRECOCIDA PROMASA

EMPRESAS POLAR	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ 	VERSIÓN 10 2016-02-15

NOMBRE DEL FABRICANTE	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA S.A.S
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de maiz precocida amarilla
NUMERO PERMISO SANITARIO	PSA-000508-2016
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (*Zea Mays* var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de maíz precocida amarilla (100%).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**ORGANISMO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**
	DETERMINACION E. COLI /g	MENOR QUE 10
	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA (+) (ufc/g)	MENOR QUE 100
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)	MAXIMO 1000
	RECUENTO DE BACILO CEREUS (ufc/g)	MAXIMO 100
	DETECCION DE SALMONELLA / 25 g	AUSENTE

COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**	**METODO**
	HUMEDAD EN % EN MASA	MAXIMO 13.0	Secado 130ºC-NTC 529
	PROTEINA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	MÍNIMO 6.0	Kjendahl – ISO 1871
	GRASA EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 2.3	Extraccion soxlet-NTC 668

COPIA NO CONTROLADA

FICHA TECNICA HOJUELAS DE MAIZ ZUCARITAS



Tamaño de la porción: 30g (1 taza)
Kilocalorías (Kcal): 110
Número de porciones por envase: aprox. 23

Según la Resolución 2492 de 2022, los sellos de advertencia de este producto son:





Clasificación: Producto comestible ultraprocesado – Panadería industrializada – Galletas dulces o barras de cereal.

Ingredientes: (10 ingredientes):

A continuación, se enumeran los ingredientes del producto, de mayor a menor cantidad, de acuerdo a la información reportada en la etiqueta.

1. Maíz
2. Azúcar
3. Malta
4. Sal
5. Hierro reducido (hierro)
6. Colecalciferol (vitamina D)
7. Cianocobalamina (vitamina B12)
8. Mononitrato de tiamina (vitamina B1)
9. Clorhidrato de piridoxina (vitamina B6)
10. Ácido fólico

Otros ingredientes declarados en etiqueta:

1. Ingredientes de cebada (gluten)
2. El maíz utilizado en este producto contiene trazas de soya

Nutrientes críticos en el cereal Kellogs Zucaritas:

Cada porción de 1 taza (30g) aporta 110 Calorías.

***Sodio*[1]:** según los criterios de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), este producto contiene la cantidad máxima de sodio recomendada o aceptada. Este producto debería contener un máximo de 110mg de sodio y aporta 110 miligramos (mg), por lo que contiene exactamente la cantidad máxima recomendada de sodio.

Azúcares[2]: Según los criterios de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), la cantidad recomendada de azúcares es la que aporte máximo el 10% de las calorías del producto. En este producto, el 44% de

las calorías provienen de los azúcares, es decir que, contiene más de cuatro veces la cantidad recomendada de azúcares. Del total de calorías del producto (110Kcal), 48 calorías provienen de 12 gramos de azúcares.

Recomendaciones finales: Evite consumir este producto. Prefiera consumir cereales y granolas sin adición de azúcar, endulzantes o aditivos químicos. También puede reemplazarlo por granolas preparadas en casa, con ingredientes naturales utilizando por ejemplo avena, frutos secos como maní, nueces, almendras, frutas deshidratadas o enteras, semillas de girasol, de chía, hojuelas de maíz sin endulzantes, que pueden ser acompañados con leche entera o derivados lácteos de su preferencia.

Elaborado por: Kewin Velasco[3]
Revisó: ND Rubén Orjuela, MSP Angélica Pachón.

FICHA TECNICA MARGARINA LA BUENA



Ingredientes: *Mezcla de aceites y grasas vegetales (aceite de soya, palma, sus fracciones y aceite de palmiste) refinados, hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, sal, emulsificantes (ésteres de ácido cítrico, monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sabor artificial, sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ), vitaminas A y D3 y colorante idéntido al natural (betacaroteno). *Contiene lecitina de soya. Puede contener leche.

Viene en presentaciones de 125g, 250g.

MIEL DE ABEJA

FICHA TECNICA

NOMBRE	Miel de abeja
PARTIDA ARANCELARIA	0409009000
MATERIA PRIMA	100% Miel pura y natural de floración cítrica
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Miel 100% natural extraída directamente de las colmenas de abejas silvestres ubicado en el valle de Chanchamayo. Se caracteriza por el mantenimiento de todas las propiedades naturales de la miel, sin adición de azucares, sin almidón, sin tinte o conservantes . El procesamiento o embalaje se realizan según el protocolo de buenas prácticas de manufactura.
PRESENTACIÓN	Retail: Frascos de 1 kg, 500 grs y 250 grs, Bulk: Baldes de 30 kg
STOCK	Todo el año
VIDA UTIL	1 año
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Temperatura ambiente 25 °C, almacenar en un lugar fresco y seco a una humedad relativa de 65%

CARACTERISTICAS

CALIDAD	Premium
VARIEDAD	Miel Multifloral
COSECHA	2020
NOTAS DE SABOR	Dulce con ligeras notas ácidas.
ORIGEN	Perene - Chanchamayo
ALTURA	800 msnm

Calle General Córdova 1140 Int. 203 Pueblo Libre Lima Perú
51 943556506 – 51 932517807
info@albugat.com.pe
www.albugat.com.pe

FICHA TÉCNICA

ORÉGANO

CÓDIGO:	FTE
FECHA:	ENE 2018
REVISIÓN:	4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ORÉGANO MOLIDO
Ingredientes:	Hojas y sumidades florales sanas, limpias y molturadas de orégano
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Molturado.
Color:	Verde, marrón.
Olor:	Aromático. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%):	< 15
Cenizas totales (%):	< 16
Cenizas insolubles HCl (%):	< 2
Extracto etéreo (%):	5 - 6
Fibra bruta (%):	< 25
Extracto alcohólico (%):	6 - 13
Esencia (%):	> 0.5
Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g):	$< 1 * 10^3$

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto molturado no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 12-2020

Usos (Información para el consumidor)

En carnes, salsas, huevos, pizzas, vegetales y zumos.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, gluten, sésamo y apio. No contiene OGM. No aplica.

Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificados planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado		Aprobado
Dpto. Calidad		Director Calidad

Grupo Dani. participa en el sistema integrado de gestión de residuos de envases de consumo por particulares ECOEMBES

El poseedor final es el responsable de la correcta gestión ambiental de los residuos de envases industriales o comerciales que se generen

FICHA TECNICA PANELA ZAPATOCA

1. NOMBRE DEL PRODUCTO: PANELA: Producto Obtenido de la Extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados Trapiches paneleros en cualquiera de sus formas y presentaciones.

2. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA PANELA.

CARACTERISTICAS SENSORIALES
Color: Caramelo claro Textura: Consistencia firme y dura Sabor y olor: Característicos

PARAMETROS FISICOQUIMICOS		
PARAMETRO	VALOR	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad %	-	9,0
Cenizas %	0,8	-
Azúcares totales %	-	83
Azúcares reductores %	5,0	10
BRIX	93%	94%
Proteínas %	0,2	-
Potasio en mg/ 100 g	100	-
Calcio en mg/ 100 g	10,0	
Fósforo en mg/ 100 g	5,0	-
Hierro en mg/ 100 g	1,5	-
PH	6,1	6,4
Colorantes	Ausencia	

CONTENIDO NUTRICIONAL DE 100 g DE PANELA			
CARBOHIDRATOS (g)		VITAMINAS (mg)	
Sacarosa	72 a 83	Provitamina A	2.00
Fructosa	1.5 a 7	Vitamina A	3.80
Glucosa	1.5 a 7	Vitamina B1	0.01
		Vitamina B2	0.06
MINERALES (mg)		Vitamina B5	0.01
Potasio	10 a 13	Vitamina B6	0.01
Calcio	40 a 100	Vitamina C	7.00
Magnesio	70 a 91	Vitamina D2	6.50
Fósforo	20 a 90	Vitamina E	111.30
Sodio	19 a 30		
Manganeso	10 a 13	Provitaminas	280 mg
Zinc	0.2 a 0.5	Agua	1.5 a 9.0 g
Flúor	5.3 a 6.0	Calorías	312
Cobre	0.1 a 0.9		

En “PANELA PURA” se utilizan diferentes materiales de empaque según el tipo de producto o mercado al que va dirigido. Los materiales usados son:

- Polipropileno bi-orientado termoencogible; para panela “tipo extra”, panelín y panelitas. Estos productos tienen como embalaje bolsas de papel de primer uso.

⎫ Panela Corriente x500.

⎫ Panelín, cuadrado empacado en bolsas de ocho unidades cada una, con un peso neto de 1000 gr.

⎫ Panelín, redondo empacado en bolsas de ocho unidades cada una, con un peso neto de 1000 gr.

⎫ Panela corriente x 910

⎫ Panela Corriente J.O X 750

EMBALAJE

Bolsas de papel; con un peso neto por paquete según referencia desde 18 a 24 kilos.

4. RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

Consérvese en ambiente seco y libre de contaminación. Se recomienda no almacenar en lugares húmedos o contaminados.

MOLIENDA

En esta operación se obtienen dos productos: el jugo crudo como producto principal y el bagazo húmedo. El nivel de extracción y la concentración de sólidos solubles de los jugos afectan directamente el rendimiento en la producción. El porcentaje de extracción [(peso del jugo/peso de la caña) x 100] depende de las condiciones de operación del molino y tiene efectos marcados sobre la calidad y cantidad de jugo que se obtiene así como del rendimiento del proceso.

La extracción de los jugos se lleva a cabo en el área de molienda la cual cuenta con los siguientes equipos para la extracción de los jugos y para el aprovechamiento del bagazo como fuente de energía:

Banda trasportadora

Conductor de Caña

Desfibradora

Molino Conductor de Banda para Bagazo.



LETRAS
CLÁSICA

250 g

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 1/5 cucharadas (15 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 17

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	348	**51**
Grasa total	1.6 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	74 g	11 g
Fibra dietaria	5.4 g	0.8 g
Azúcares totales	2.3 g	0.3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	12 g	1.8 g
Sodio	**6.0 mg**	**0.9 mg**
Vitamina A	188 µg ER	28 µg ER
Hierro	14 mg	2.1 mg
Vitamina B1	0.76 mg	0.11 mg
Vitamina B2	0.41 mg	0.06 mg
Niacina	6.9 mg	1.0 mg
Ácido Fólico	308 µg	46 µg
Zinc	3.1 mg	0.46 mg

No es una fuente significativa de Calcio y Vitamina D

FICHA TECNICA PASTAS DORIA TALLARINES



Grasa Saturada	Grasa Trans	Colesterol	Carbohidrato total	Fibra dietaria	Azúcares	Proteína
0g	0g	0mg	59g	4g	2g	11g
0%		0%	20%	16%	0%	22%

Vitamina A	Vitamina C	Vitamina B1	Vitamina B2	Niacina	Ácido Fólico	Hierro	Calcio	Zinc
10%	0%	30%	20%	20%	60%	50%	0%	10%

FICHA TECNICA PASTAS DORIA TALLARINES

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 1/5 cucharadas (15 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 17

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	348	**51**
Grasa total	1.6 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	74 g	11 g
Fibra dietaria	5.4 g	0.8 g
Azúcares totales	2.3 g	0.3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	12 g	1.8 g
Sodio	**6.0 mg**	**0.9 mg**
Vitamina A	188 µg ER	28 µg ER
Hierro	14 mg	2.1 mg
Vitamina B1	0.76 mg	0.11 mg
Vitamina B2	0.41 mg	0.06 mg
Niacina	6.9 mg	1.0 mg
Ácido Fólico	308 µg	46 µg
Zinc	3.1 mg	0.46 mg
No es una fuente significativa de Calcio y Vitamina D		

FICHA TECNICA PASTAS DORIA TORNILLOS



Grasa Saturada	Grasa Trans	Colesterol	Carbohidrato total	Fibra dietaria	Azúcares	Proteína
0g	0g	0mg	59g	4g	2g	11g
0%		0%	20%	16%	0%	22%

Vitamina A	Vitamina C	Vitamina B1	Vitamina B2	Niacina	Ácido Fólico	Hierro	Calcio	Zinc
10%	0%	30%	20%	20%	60%	50%	0%	10%

FICHA TECNICA PASTAS DORIA TORNILLOS

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 1/5 cucharadas (15 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 17

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	348	**51**
Grasa total	1.6 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	74 g	11 g
Fibra dietaria	5.4 g	0.8 g
Azúcares totales	2.3 g	0.3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	12 g	1.8 g
Sodio	**6.0 mg**	**0.9 mg**
Vitamina A	188 µg ER	28 µg ER
Hierro	14 mg	2.1 mg
Vitamina B1	0.76 mg	0.11 mg
Vitamina B2	0.41 mg	0.06 mg
Niacina	6.9 mg	1.0 mg
Ácido Fólico	308 µg	46 µg
Zinc	3.1 mg	0.46 mg
No es una fuente significativa de Calcio y Vitamina D		

FICHA TECNICA UVAS PASAS CAROLINA



SuDespensa Barragán S.A

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**FRIJOL BOLA ROJA**	**DESCRIPCIÓN**	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2010102982		
PRESENTACION COMERCIAL	250g, 400g, 460g, 500 g, 1000 g, 12.5 Kg, 50 Kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL
Apariencia: Frijol Bola Roja granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA. **Aroma:** Característico, se determina de manera organoléptica **Color:** Semi-Rojizo, Rojo **Sabor:** Característico **Textura:** Dura con piel lisa

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO (%)**
MATERIA DURA	≤ 2
GRANOS DAÑADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTANTE	≤ 5
IMPUREZAS	1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 15

MICROBIOLOGICO			
ANALISIS	**ESPECIFICACIONES Valor de referencia**		
	UNIDAD DE MEDIDA	**m**	**M**
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200.000	300.000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
MOHOS	UFC/g	3.000	5.000
LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 871 de 2005, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion de materias primas 2. Zarandeo, Limpieza y Brillo 3. Empaque y pesaje de producto 4. Almacenamiento temporal 5. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: bolsa de polipropileno de baja sensidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97
	Solicitante: ZAPATOCA **Realizó:** Janeth Rodriguez

Firma Coordinador de Calidad

Nombre:

Firma Auxiliar de Calidad

Nombre:

SuDespensa Barragán S.A. Nit. 830.111.367-5

Harina de Plátano Viva plátano incluye información sobre su composición nutricional, características organolépticas y condiciones de almacenamiento. La harina de plátano es una fuente de carbohidratos y fibra, y es naturalmente libre de gluten.

Composición Nutricional:

- **Calorías:** 40 kcal por porción (11g).
- **Grasas:** 0.0 g por porción.
- **Carbohidratos:** 9.0 g por porción.
- **Proteínas:** 1.0 g por porción.
- **Otros nutrientes:** La harina de plátano también contiene vitaminas, minerales (como potasio) y fibra dietética.

Características Organolépticas:

- **Color:** Blanco cremoso.
- **Aroma:** Agradable aroma a plátano.
- **Sabor:** Sabor suave y neutro.

Condiciones de Almacenamiento:

- **Lugar:** Fresco y seco.
- **Temperatura:** Debajo de 20°C.
- **Embalaje:** Bolsa de polietileno herméticamente sellada.
- **Vida útil:** Mínimo 180 días (6 meses) desde la fecha de envasado.

Otros Aspectos:

- **Origen:** Plátano verde deshidratado y molido.
- **Presentación:** Bolsas de diferentes tamaños, desde 200g hasta 50kg.
- **Uso:** Puede ser utilizada en diversas recetas, como en panaderías, repostería y como sustituto de la harina de trigo.

Información Adicional:

- La harina de plátano es una excelente fuente de energía debido a su alto contenido de carbohidratos.

- Es una buena opción para personas con intolerancia al gluten o celiaquía, ya que no contiene gluten de forma natural.
- Su alto contenido de fibra ayuda a mejorar la digestión y a mantener la salud intestinal.



Nestlé de Colombia S.A.
NIT.860.002.130-9
SANTAFE DE BOGOTA D.C.
APARTADO AEREO No.5959
CONM: 521 9000

Fecha: ENERO 2017

Señores
(NOMBRE DEL CLIENTE)
(Ciudad)

Carta de Codificación



Continuando con nuestro programa de Innovación y

Recomendada por los profesior

Proporciona un aporte adecuado de nutrientes para
nutricionales en esta im

Código SAP	**Descripción**
12327708	NESTOGENO 2 L COMFORTIS FI Lata24x400gCO

Con esta carta se entrega una única muestra de producto, cuyo úni

Fabricante: Nestlé Mexico
Registro Invima: RSA-002233-2016

RSA-002233-2016

Nota: La leche materna es el mejor alimento para el niño.



/ Renovación presentamos : **NESTOGENO 2 x 400g**,
una opción adecuada en nutrición.

nales de la salud (Pediatras, Médicos Generales, Nutr

niños sanos desde los 6 meses hasta los 24 meses c
portante etapa, para garantizar su adecuado crecimie

	Caja	
Embalaje	**Precio Sin IVA**	**Codigo Barras**
Caja x 24 unidades	$ 468.000	17501058622485

ico fin es la codificación del mismo.

pensando en brindar a la población infantil

icionistas y Enfermeras)

de edad cumpliendo con los requerimientos
nto y desarrollo.

Unidad			% IVA
Precio Sin IVA	Codigo Barras	PVSP	
$19.500	7501058622488	$ 21.060	0%

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

RESOLUCION No. 2018022581 DE 28 de Mayo de 2018
Por la cual se Modifica en forma automática una Resolución

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 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20117523 **RADICACIÓN:** 20181096021 **FECHA:** 16/05/2018
REGISTRO SANITARIO: RSA-002233-2016 **VIGENCIA** 09/11/2021

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2016043178 del 19 de Octubre de 2016, el INVIMA Concedió el Registro Sanitario Nº RSA-002233-2016 Para IMPORTAR Y VENDER el Producto FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO CON PROBIÓTICOS PARA LACTANTES Marcas NESTLÉ® Y/O NAN PRO 2® Y/O NESTOGENO® Y/O OPTIPRO® Presentaciones Comerciales 400g, 800g, 900g, 1000g, 1100g, 800g, 1200g Siendo el Titular NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C y Fabricante NESTLÉ MÉXICO, S.A. DE C.V. con domicilio en MEXICO, Autorizando como Importador a NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

Mediante Resolución No. 2017006764 del 21 de Febrero de 2017, el Invima autorizó: Cambio en la composición del producto FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO CON PROBIÓTICOS PARA LACTANTES

Mediante Reolución No. 2018011127 del 15 de Marzo de 2018, el Invima autorizó. 1. Adición de presentación comercial: 1400g. Estuche de cartón microcorrugado que contiene 4 bolsas de laminado PET.

Que mediante escrito radicado bajo el número 20181096021 de fecha 16/05/2018 , el Señor PHYLLIS GLEISER, actuando en calidad de Apoderado, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice:

1. Adición de presentación comercial

CONSIDERANDO

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución Nº 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el **Invima** para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No. 2016043178 fecha 19/10/2016 que concedió Registro Sanitario número RSA-002233-2016 para IMPORTAR Y VENDER, el producto FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO CON PROBIÓTICOS PARA LACTANTES, marcas NESTLÉ® Y/O NAN PRO 2® Y/O NESTOGENO® Y/O OPTIPRO® a favor de NESTLE DE COLOMBIA S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.

En el sentido de autorizar

1. Adición de presentación comercial: **1400g. Estuche de cartón microcorrugado que contiene 2 bolsas de laminado PET 12um,/Al7um/PE60 c/u de 700g.**

MINSALUD Invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

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

RESOLUCION No. 2018022581 DE 28 de Mayo de 2018
Por la cual se Modifica en forma automática una Resolución

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 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar al interesado de la presente resolución advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, 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:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 28 de Mayo de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Coordinadora. Ing. Leonella Ortiz. . Proyectó: Francy K. Torrado

Firma válida

Firmado digitalmente por SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Fecha: 2018.05.30 09:22:44 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

I. INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO

CODIGO	12327708	NOMBRE PRODUCTO	NESTOGENO 2 L COMFORTIS FI Lata24x40(				
DESCRIPCION	NESTOGENO 2 L COMFORTIS FI Lata24x400gCO						
MARCA	NESTLE	MARCA PRODUCTO	NESTOGENO				
CATEGORIA	Infant Nutrition Formulas	DURAB.	12 Meses	ORIGEN	México		
USOS	Consumo directo						

II. FORMATO Y PRESENTACION DEL PRODUCTO

	CANTIDAD	U. PRIMARIA		CANTIDAD	UNID.		PESO
CAJA X	1	CAJA	x	24	Unidades	x	400
PALLET X	768	Unidades					

MEDIDAS

CAJA X	CAJA	Milimetros	LARGO	425	ANCHO	316	ALTO	
UNIDAD	UNIDAD	Milimetros	LARGO	104	ANCHO	104	ALTO	

III. CODIGOS DE BARRAS

CAJA	17501058622485	U. VENTA	17501058622485	UNID CONSUMO	75010

IV. REGISTROS

REGISTO SANITARIO	RSA-002233-2016	POSICION ARANCEL		REGISTRO IMPORTAC	

V. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y EXHIBICION

GENERALES	MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO, PROTEGIDO DE CONDICIONES AMBIE EXTERNAS, ALEJADO DE ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINACION Y OLOF
OTRAS	

VI. MERCANDISING

UBICAR EN LINEAL DE	Lineal Formulas Infantiles	ADICIONAL 1		ADICIONAL 2	

SuDespensa	FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**LENTEJA SECA**	**DESCRIPCIÓN**	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH Lenteja Tipo I Grado 1
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCIÓN: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELÉFONO: 448 2515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I72812		
PRESENTACIÓNCOMERCIAL	250, 400g, 460g, 500g, 1000g, 12.5Kg, 50 Kg.		
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.		

CARACTERÍSTICAS — **SENSORIALES FISICOQUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS**

SENSORIAL

Apariencia: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Marrón, café, verde
Sabor: Característico
Textura: Tendrá piel y albumen algo liso

FISICOQUÍMICAS

TIPO	NIVELES (%)
MATERIAS DURAS	≤ 0,3
GRANOS DAÑADOS	≤ 2,5
GRANOS ABIERTOS	≤ 3
GRANOS PARTIDOS	≤ 2
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 3
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MESOFILOS AEROBIOS	UFC/g	200.000	300.000
MOHOS LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
MOHOS	UFC/g	3.000	5.000
LEVADURAS	UFC/g	3.000	5.000
COLIFORMES FECALES <3	NMP/g	-3	-
STAPHYLOCOCUSZ <100	UFC/g	-100	-
BACILLUS CEREUS	UFC/g	700	1.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 937 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 2906 de 2007 * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Resolución 719 de 2015 * Resolución 2674 de 2013 * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepcion en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4. Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con la Resolución 2674
Realizó:	Janeth Rodriguez

SuDespensa Corabastos S.A. NIT 830.141.367-5

Firma Auxiliar de Calidad

MIEL ZAPATOCA

Nombre (DENOMINACION):
La Miel es un fluido dulce y viscoso producido por abejas del género Apis, principalmente la ... las abejas para el fin específicos de obtener su miel, técnica conocida como apicultura. ... Otros nombres: miel era, parrón (Aragón), orza de miel

Registro Sanitario:
La miel de abejas y los productos apícolas están exentos del Registro Sanitario del INVIMA, según el Artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 de Ministerio de la Protección Social

Proveedor(es): N/A

Descripción del producto:
Producto dulce, elaborado por las abejas, con el néctar que toman de partes de plantas vivas, modificándolos en su cuerpo, almacenándolos en los panales y dejándolos madurar en ellos.



Composición:
La miel está compuesta de azúcares, como glucosa y fructosa, y de minerales, como magnesio, potasio, calcio, cloro azufre, hierro y fosfato. Contiene vitamina B1, B2, C, B5 y B3. Todas las mieles son distintas según la calidad del néctar y el polen.

Características sensoriales:

- **Olor:** Característico
- **Sabor:** Característico
- **Color:** Traslucido-amarillo-rojizo o rojo

Características fisicoquímicas:

- **Sacarosa:**< 3%
- **Humedad:** 18%
- **Acidez:** 0,2%
- **PH:** 4,0 a 4,5
- **Brix:** 8,2- 8.

Características microbiológicas:

Indicador microbiológico	N	Promedio	Moda	Mínimo	Máximo
Coliformes totales	53	79x10	< 1	< 1	29x10
Mohos y levadura	53	10x10	<1	<1	16x10
Aerobios mesófilos	53	93x10	< 60	20	24x10
Coliformes fecales	53	<1	< 1	<1	10
Staphylococcus sp	53	94	< 1	<1	30x10

Especificaciones de calidad:
Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente, que contenga:

- Denominación del producto, conforme a la clasificación de esta Norma. ·
- Nombre o marca comercial registrad. ·
- Contenido neto. ·
- Nombre o razón social del fabricante

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	**SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO** **ORIGEN MINA** ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	**SAL REFINADA**
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	**SAL REFISAL**
PAIS	**COSTA RICA**
ORIGEN	**ORIGEN MINA**
REGISTRO SANITARIO	A-CO-14-10631
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
	Minimo	Máximo		
Cloruro Sódico (base seca - excluido anticompactante)	99,5	-	% m/m NaCl	Cálculo
Yoduro	30	60	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	175	225	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	N/A	N/A	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	N/A	N/A	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,5	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	0,1	% m/m	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	N/A	N/A	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	100	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	25	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	0,5	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	-	2	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	2	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0,5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0,1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
Sabor	Salado. Característico a sal.

VALOR NUTRICIONAL

TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:

NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

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

CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
	Primario	Secundario	
870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1136 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Costa Rica. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 6 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Costa Rica. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – N° de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32086), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Costa Rica, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.
VIDA ÚTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el 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. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Basado en el Decreto Ejecutivo No. 18959 -MEIC- S. 1989. Norma Oficial para la Sal de Calidad Alimentaria. Cumple con el Decreto Ejecutivo N° 30032. 2001. Por el cual se modifican los apartados 3.2.1 y 3.2.2. del Decreto Ejecutivo No. 18959 -MEIC- S. Cumple con la norma CX STAN 150 - Adoptado en 1985; Revisión 1997; 2012; Enmendado en 1999; 2001; 2006
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1+8793602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uraca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

FICHA TÉCNICA COMERCIAL



SALSA DE TOMATE FRUCO DOY-PACK 180g

SKU: SAL00005

MARCA: FRUCO

PAÍS DE ORIGEN: Colombia

INGREDIENTES: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre de alcohol, sal, estabilizante (E508), especias, conservantes (E200 y E211), espesante (E466).

CONTENIDO: 180g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

- Unidades por caja: 24
- Cajas por pallet: 196
- EAN 13: 7702047038765
- DUN 14: 17702047038765

MODO DE USO

Auténtica salsa de tomate hecha a base de sólidos solubles de tomate, especias y condimentos de genuino sabor y color natural.

CONSERVACIÓN

Vida útil: Conservar en un lugar fresco y seco (entre 20-22°C), protegido de la luz solar y de la humedad.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor por 100g

- Valor Energético: 418kj / 100kcal
- Grasas: 0g
- Grasas saturadas: 0g
- Hidratos de carbono: 26g
- Azúcares: 26g
- Proteínas: 0g
- Sal: 0,72g





Ficha Técnica:

Marca:	Doria
Modelo:	Pasta Doria Spaghetti Nutrivit X250g
Tipo de Producto:	Pastas
Cantidad:	250 gramos
Unidades por paquete:	24
País de Producción:	Colombia
Registro Invima:	RSA-004570-2017
Profundidad ITEM:	1505 cm
Ancho ITEM:	6 cm
Altura ITEM	26 cm

Características de la Pasta Doria Spaghetti Nutrivit X250g

Spaghetti Doria Clasica Spaghetti doria clasica x 250g



EL IMPERIO DE LAS CARNES

NIT: 80513666-8
CRA. 59B No.131-57 - TEL. 4796680-3143872938
Bogotá D.c. (Ciudad Jardín Norte)

📝 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del producto: Brazo de Cerdo (Pulpo)
Nombre comercial: Brazo de Cerdo EL IMPERIO DE LAS CARNES
Presentación: Producto cárnico crudo, refrigerado o congelado
Empresa: EL IMPERIO DE LAS CARNES
Código del producto: MIC-BC-003
Fecha de elaboración del documento: 19 de mayo de 2025
Versión: 1.0

🐖 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte cárnico de cerdo correspondiente a la parte superior del miembro anterior (brazo) incluyendo músculo, grasa y hueso. También conocido comercialmente como "pulpo". Presenta color rosado a rojo claro, con contenido moderado de grasa subcutánea y sin piel. Puede contener hueso o presentarse deshuesado según pedido.

🧪 COMPOSICIÓN

- Ingrediente principal: Carne de cerdo 100%
- Aditivos: No contiene
- Contenido neto: [Ejemplo: 1 kg / 2 kg / a granel]

🔍 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Característica	Descripción
Color	Rosado claro a rojo intenso
Olor	Característico a carne fresca de cerdo
Sabor	Propio del cerdo, sin sabores extraños

Característica	Descripción
Textura	Firme, con grasa adherida

📦 EMPAQUE

- Tipo de empaque: Bolsa plástica grado alimenticio sellada al vacío o empacado a granel
- Etiquetado: Incluye nombre del producto, peso, fecha de empaque, lote, vencimiento y datos del fabricante
- Condiciones del empaque: Limpio, sin fugas, hermético

❄️ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Refrigerado (0°C a 4°C): hasta 5 días
- Congelado (-18°C): hasta 6 meses

🧊 RECOMENDACIONES DE USO

- Cocinar completamente antes de consumir
- Ideal para preparaciones al horno, sancochos, frituras, guisos o asados
- No recongelar después de descongelado

📋 INFORMACIÓN NUTRICIONAL APROXIMADA (por 100 g)

Nutriente	Valor aproximado
Energía	270 kcal
Proteína	17 g
Grasas totales	22 g
Carbohidratos	0 g
Sodio	60 mg

✅ INFORMACIÓN SANITARIA

- Producto manipulado bajo normativas del INVIMA y resolución ICA vigente
- Elaborado bajo condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)



Atentamente,

ARMANDO MUÑOZ
C.C 80.513.666 DE BOGOTÁ
REPRESENTANTE LEGAL

EL IMPERIO DE LAS CARNES M.

NIT. 8051366-8

Cra. 59B No. 131-57 Ciudad Jardín Norte – Tel. 6176234 – Bogotá D.C

FICHA TECNICA

PRODUCTO BOLA O CADERA

DESCRIPCION FISICA	Su procedencia canales de animales sanos, sacrificados en frigoríficos certificados con HACCP, en condiciones higiénicas declarados aptos para el consumo humano, a los que se les ha sometido a maduración por frio (>2C por 24 horas). Carne en posta, porcionada, madura, refrigerada, molida gulasch y/o congelado.
CARACTERISTICAS	Color rojo cerezo uniforme , textura suave no pegajosa o viscosa, de aspecto sin partículas ni coloraciones extrañas (pelos, tierra, insectos etc..). Ausencia de olores asociados a la descomposición (acido, rancio etc..). Fisicoquímicos y microbiológicas: PH: 5.4, Humedad: 70,6% m/m, Proteína Bruta: 19,6% m/m, Grasa Bruta: 0,1%m/m, Coliformes Fecales: 4NMP/g , E.Coli: Ausente Estafilococo Coagulas(+): >100UFC/g Esporas Sulfito Reductoras: >100UFC/g
EMPAQUE Y PRESENTACION	Grado alimentario de primer uso, producto empacado en bolsas de polietileno colocadas en canastas plásticas. 30 días en condiciones de refrigeración adecuadas.
CONSERVACION	Producto refrigerado de 0°C a 4°C bajo condiciones sanitarias adecuadas. Producto Congelado a >-4°C bajo condiciones sanitarias adecuadas.

FIRMA **SELLO**

EL IMPERIO DE LAS CARNES M.

NIT. 80513666-8

Cra. 59B No. 131-57 Ciudad Jardín Norte – Tel. 6176234 – Bogotá D.C

FICHA TECNICA

PRODUCTO PIERNA DE CERDO

DESCRIPCION FISICA	Pierna y / o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido NTC 4271
EMPAQUE Y PRESENTACION	Grado alimentario de primer uso, producto empacado en bolsas plásticas, bien selladas o canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción como mínimo, fecha de vencimiento, número del lote, peso de la bolsa y cumplir con la Resolución 005109 del Ministerio de la Protección Social.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, su color y olor debe ser característicos de carne de cerdo fresca, color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
COMPOSICION	Proximal/100g de parte comestible. HUMEDAD (gr) 74.00 ENERGIA (Kcal) 77 ENERGIA (kl) 324 PROTEINA (gr) 19.34 LIPIDOS (gr) 4.25
CONSERVACION	Se mantiene la cadena de frio: congelación a 4°C.
VIDA UTIL	El producto se requiere con una vida útil mínima de (20) días.

FIRMA **SELLO**

PROCESO	EL IMERIO DE LAS CARNES				
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO	VERSION			
	F01-PGA-S03	No. 02			

Producto/Nombre	SIC 32231 CARNE MOLIDA MAGRA
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	CARNE MOLIDA MAGRA REFRIGERADA
Descripcion del Producto	Corte fino para asar de lomo de brazo y bola de brazo, correspondientes al cuarto delantero de la res. El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 2905 / 2007. Piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color caracteristicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El producto debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm. ó fino.
Ingredientes	*No aplica*
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: **Requisito** — **Valor** pH (a 20ºC) — 5.4 – 6.1 Formol — Negativa Bases volátiles — Máximo 30 mg /100 g.
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	**EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS**
Contenido	Debe contener carne magra
Presentacion	Se requiere el producto en empaque en paquetes de kilos. El producto debe ser refrigerado.
Empaque	Producto empacado según lo requiere su buena conservación..
Rotulado	El producto deben estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (03) dias.
Condiciones de Embalaje	El productos debe ser entregado en canastilla.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe.tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC.
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/05.
Requisito Especifico	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con **HACCP DE Frigorifico y Proveedor**. Certificado **Favorable vigente** en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y vehiculo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.

EL IMPERIO DE LAS CARNES

1. **PRODUCTO:** CORAZONES DE POLLO

PRODUCTO FRESCO. CATEGORÍA "A"



2. **DESCRIPCIÓN:** Corazones frescos de pollo extraídos en el proceso de evisceración del pollo blanco en condiciones higiénicas.

   Origen: Criado, sacrificado y envasado en España

3. **VIDA ÚTIL:**

   - 10 días desde la fecha de envasado en *Atmósfera Protectora*.

4. **USO ESPERADO:** Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.

5. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / ORGANOLÉPTICAS**

Olor	Fresco, propio del producto.
Color	Propio del producto.
Materias extrañas	AUSENCIA

6. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetro (*)	Valor
Salmonella	Ausencia/ 25 gr (n= 5; c= 0)

Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores aplicables.

El IMPERIO DE LAS CARNES

Nit.: 80513666-8

Cra 59B #131-57 Tel.: 4796680 - 3143872938

Bogota D.C (Ciudad Jardin Norte

7. *INFORMACION NUTRICIONAL*

	De las cuales	Valor	Unidades
Grasas			
	Total	8.6	Mg/100g
	Ácidos grasos saturados	2.69	Mg/100g
	Ácidos grasos insaturados	-	Mg/100g
Hidratos de carbono		0.3	Mg/100g
Proteínas		14.3	Mg/100g
Energía		136	Kcal

Conforme al ANEXO V del REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el presente producto está exento del requisito de información nutricional obligatoria en el etiquetado.

La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes:

- *Tabla de composición de alimentos. 7ª Edición, 2002. Novartis Consumer Health S.A.*
- *Répertoire general des aliments. 2e édition, 1995. JC Javier, J Ireland-Ripert, C Toque, M Feinberg, eds.*
- *Food Composition and Nutrition Tables 1989/90. SW Souci, W Fachman H Kraut, eds.*
- *Tablas de composición de alimentos españoles. 1996. Ministerio de Sanidad y Consumo.*

8. CERTIFICADO AUSENCIA OGM

DISTRIBUCIONES HIDALGO, S.L. certifica que el producto de la presente ficha no es un Organismos Genéticamente Modificado y no contiene O.G.M., en el sentido de la parte A artículo 2 de la directiva CE 2001/18 del 12/03/2001 y lo indicado en La Directiva 2003/89/CE.

Por tanto, no le concierne las menciones específicas de etiquetado exigidas por los Reglamentos CE 1830/2003 y CE 1829/2003.

Alérgeno	Presente como ingrediente	Presente en la línea de producción	Posible contaminación cruzada en la planta
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados,	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communisL.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados	NO	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO

PRESENTACIONES / FORMATOS ENVASADO/ ETIQUETADO YTRAZABILIDAD

Formato unidad de venta-Envasado	Peso neto unidad de venta aprox.	Embalaje	Nº Unidades /Envase	Nº Unidades /Embalaje
Bandeja Atmósfera Protectora	0.8-1 Kg	Caja	Variable	Variable

- **Etiquetado:** Denominación del producto, Origen, Razón Social y Domicilio, RGSEAA, Nº de Lote, Fecha de Caducidad, Condiciones de Conservación, Peso Neto/ Unidades. Código de Barras.
- **Nº de Lote:** Asignación interna por nuestro programa informático de gestión en función de la producción (XXXXX).

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenamiento en refrigeración entre 0-3º C
- Transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0-3º

EL IMPERIO DE LAS CARNES M.
NIT. 80513666-8
Cra. 59B No. 131-57 Ciudad Jardín Norte – Tel. 6176234 – Bogotá D.C

FICHA TECNICA

PRODUCTO HIGADO

DESCRIPCION DEL CORTE	Hígado x 500grs (Proveniente de novillo cinco estrellas) a granel en canastilla y refrigerado.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Color rojo carmín en la cara anterior y oscura en la cara posterior, sin residuos de materia fecal, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos. Textura firme al tacto, sin babosidad, que no se evidencia presencia de aromas químicos, rancidez y/o descomposición y libre de membranas.
EMPAQUE Y ROTULADO	Empacado en bolsa plástica y canastilla, rotulado con fecha de empaque, número de lote, fecha de vencimiento según Norma 512-1.
PRESENTACION	En bolsa y canastilla en empaque de 10 kilos.
VIDA UTIL	El producto tiene una vida útil de (15) días.

FIRMA **SELLO**

1. **PRODUCTO:** HÍGADOS DE POLLO

PRODUCTO FRESCO. CATEGORÍA "A"



2. **DESCRIPCIÓN:** Hígados de pollo frescos, ausentes de vesículas biliares, extraídos en el proceso de evisceración del pollo en condiciones higiénicas.

   Origen: Criado, sacrificado y envasado en España

3. **VIDA ÚTIL:**

   - 7 días desde la fecha de sacrificio y envasado.

4. **USO ESPERADO:** Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.

5. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / ORGANOLÉPTICAS**

Olor	Fresco, propio del producto.
Color	Marrón-rojizo, propio del producto.
Materias extrañas	AUSENCIA

6. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetro (*)	Valor
Salmonella	Ausencia/ 25 gr (n= 5; c= 0)

Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores aplicables.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	De las cuales	Valor	Unidades
Grasas			
	Total	3.6	Mg/100g
	Ácidos grasos saturados	1.07	Mg/100g
	Ácidos grasos insaturados	-	Mg/100g
Hidratos de carbono		0.3	Mg/100g
Proteínas		18.1	Mg/100g
Energía		106	Kcal

Conforme al ANEXO V del REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el presente producto está exento del requisito de información nutricional obligatoria en el etiquetado.

La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes:

- *Tabla de composición de alimentos. 7ª Edición, 2002. Novartis Consumer Health S.A.*
- *Répertoire general des aliments. 2e édition, 1995. JC Javier, J Ireland-Ripert, C Toque, M Feinberg, eds.*
- *Food Composition and Nutrition Tables 1989/90. SW Souci, W Fachman H Kraut, eds.*
- *Tablas de composición de alimentos españoles. 1996. Ministerio de Sanidad y Consumo.*

8. CERTIFICADO AUSENCIA OGM

DISTRIBUCIONES HIDALGO, S.L. certifica que el producto de la presente ficha no es un Organismos Genéticamente Modificado y no contiene O.G.M., en el sentido de la parte A artículo 2 de la directiva CE 2001/18 del 12/03/2001 y lo indicado en La Directiva 2003/89/CE.

Por tanto, no le conciernen las menciones específicas de etiquetado exigidas por los Reglamentos CE 1830/2003 y CE 1829/2003.

1. ALÉRGENOS

Alérgeno	Presente como ingrediente	Presente en la línea de producción	Posible contaminación cruzada en la planta
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados,	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communisL.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados	NO	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO

9. PRESENTACIONES / FORMATOS ENVASADO/ ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Formato unidad de venta- Envasado	Peso neto unidad de venta aprox.	Embalaje	Nº Unidades /Envase	Nº Unidades /Embalaje
Tarrina Bisagra (PP)	0.5 - 1 Kg	Caja	Variable	Variable

- **Etiquetado:** Denominación del producto, Origen, Razón Social y Domicilio, RGSEAA, Nº de Lote, Fecha de Caducidad, Condiciones de Conservación, Peso Neto/ Unidades. Código de Barras.
- **Nº de Lote:** Asignación interna por nuestro programa informático de gestión en función de la producción (XXXXX).

10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenamiento en refrigeración entre 0-3º C
- Transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0-3º C

EL IMPERIO DE LAS CARNES

NIT: 80513666-8
CRA. 59B No.131-57 - TEL. 4796680-3143872938
Bogotá D.c. (Ciudad Jardín Norte)

📝 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del producto: Mollejas de Pollo
Nombre comercial: Mollejas de Pollo EL IMPERIO DE LAS CARNES
Presentación: Producto cárnico crudo, refrigerado o congelado
Empresa: EL IMPERIO DE LAS CARNES
Código del producto: MIC-MP-001
Fecha de elaboración del documento: 19 de mayo de 2025
Versión: 1.0

🐔 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Órgano comestible proveniente del sistema digestivo del pollo. Producto de color rosado claro a rojizo, textura firme, sin presencia de plumas, vísceras ajenas o elementos extraños.

🧪 COMPOSICIÓN

- **Ingrediente principal:** Mollejas de pollo 100%
- **Aditivos:** No contiene
- **Contenido neto:** [Ejemplo: 500 g / 1 kg / A granel según cliente]

🔍 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Característica	Descripción
Color	Rosado claro a rojizo natural
Olor	Característico a carne fresca de pollo
Sabor	Propio del pollo, sin sabores extraños
Textura	Firme y consistente

📦 EMPAQUE

- **Tipo de empaque:** Bolsa plástica grado alimenticio termosellada o a granel con film protector
- **Etiquetado:** Incluye nombre del producto, lote, fecha de envasado, fecha de vencimiento, peso neto, datos del fabricante.
- **Condiciones del empaque:** Hermético, sin perforaciones ni contaminación visible

---

❄️ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- **Refrigerado (0°C a 4°C):** hasta 3 días
- **Congelado (-18°C):** hasta 6 meses

🧊 RECOMENDACIONES DE USO

- Cocinar completamente antes de consumir.
- No volver a congelar una vez descongelado.
- Ideal para asados, guisos, frituras o sopas.

📋 INFORMACIÓN NUTRICIONAL APROXIMADA (por 100 g)

Nutriente	Valor aproximado
Energía	94 kcal
Proteína	17 g
Grasas totales	2.6 g
Carbohidratos	0 g
Sodio	65 mg

✅ INFORMACIÓN SANITARIA

- Producto inspeccionado bajo normativas del INVIMA y resolución ICA vigente.
- Proceso realizado bajo BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).



EL IMPERIO DE LAS CARNES
NIT.: 80513666-8
CRA 59B #131-57 TEL 6176234-3143872938
BOGOTA D.C (CIUDAD JARDIN NORTE)

Nombre del Producto	***PAJARILLA***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016, - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o implementación del sistemaHACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Denominado bazo, adherido al cuajar. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos desangre; sin exceso de: rilas, grasa tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenersehasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentesfísicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que lasmodifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan

	Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien selladas con nudo. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de 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". - Cumplir con la 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". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la 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 entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

EL IMPERIO DE LAS CARNES M.

NIT. 8051366-8

Cra. 59B No. 131-57 Ciudad Jardín Norte – Tel. 6176234 – Bogotá D.C

FICHA TECNICA

PRODUCTO PECHUGA DE POLLO

DESCRIPCION FISICA	Pechuga de pollo, lóbulo del músculo pectoral del pollo separada del cuerpo por corte anatómico, obtenida en condiciones higiénicas. Se comercializa entera ó fileteada.
CARACTERISTICAS	Producto de consistencia firme y compacta al tacto de aspecto liso, sin coloraciones anormales, firme y olor y sabor característicos. Ausencia sustancias extrañas de cualquier naturaleza, ausencia de residuos de acción farmacológica y contaminante en general, sin hematomas ni sanguinolentos. Fisicoquímicos: Humedad máxima: 72% Proteína mínima: 16% Fosforo: 0.30%.
TIPO DE TRATAMIENTO PROCESO DE ELABORACION	Proceso mediante el cual se le adiciona a la carne de pollo una mezcla de sales y fosfatos para resaltar y mejorar el sabor y la jugosidad a la vez que se estabiliza el producto porque las sales como conservantes naturales, junto con la reducción rápida de temperatura a un rango entre 0° y 2° grados, detienen el crecimiento bacteriano, alargando la vida útil del producto. La salmuera es adicionada por el método de inyección. Las agujas al penetrar en la carne de pollo efectúan un suave corte del musculo, realizando así el proceso de suavizar la carne, nos arroja un producto de excelente palatabilidad, presentación y vida útil.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Grado alimentario de primer uso, producto empacado en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua o sangre. *Empacado en bolsas de polietileno 5Ud, con un peso promedio de 710gr a 900gr, embalado en canastas plásticas por 25Ud. *Empacado en bolsas de polietileno 7Ud, con un peso promedio de 500gr a 700gr, embalado en canastas plásticas por 42Ud. *Empacado en bandeja de polietileno espumado 1Ud con un peso promedio de 500gr a 700gr, recubierto con una película de PVC y embalado en canastas plásticas por 30 bandejas. *Empacado a granel en bolsas de polietileno 25Ud, con un peso promedio de 710gr a 900gr, embalado en canastas plásticas por 25Ud. *Empacado a granel en bolsas de polietileno 42Ud, con un peso promedio de 710gr a 900gr, embalado en canastas plásticas por 42Ud.
CONSERVACION	Producto refrigerado a 2°C – 2°C 11 días Producto Congelado a 18°C – 12 meses
RECOMENDACIONES DE MANEJO	Producto crudo que requiere ser cocinado completamente mediante diversas preparaciones de calor húmedo, seco o microondas antes de ser consumido; dirigido a todo el publico en general, con las siguientes instrucciones de manejo: Lave las manos y superficies de trabajo antes y después de manipular el pollo. Conservé este producto refrigerado para su consumo inmediato. En caso de almacenamiento congele. Almacene el producto bien protegido y no mezcle con otros productos. Descongelar en el refrigerador o en el microondas. Después de descongelar no volver a congelar. Cocine totalmente el producto. Mantén bien calientes los alimentos, refrigere sobras inmediatamente o deséchelas en la caneca para residuos Este producto se puede consumir frito, cocido o asado.

FIRMA **SELLO**





Información Nutricional

Tamaño de porción: 1/4 Taza (45g)
Número de porciones por envase: Aprox. 56

Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción
	180	**81**
Grasa Total	7.3 g	3.3 g
Grasa Saturada	**3.9 g**	**1.8 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	24 g	11 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	17 g	7.6 g
Azúcares añadidos	**9.8 g**	**4.4 g**
Proteína	4.3 g	1.9 g
Sodio	**88 mg**	**39 mg**
Vitamina A	0.84 µg ER	0.38 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.04 mg	0.02 mg
Calcio	146 mg	66 mg
Zinc	0.45 mg	0.20 mg

FICHA TECNICA QUESO CAMPESINO DOÑA LECHE



Información Nutricional	Calorías	Por 100g	Por Porción
		183 kcal	55 kcal
	Grasa total	9 g	2.7 g
	Grasa saturada	**7.3 g**	**2.2 g**
	Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Tamaño por porción: 1 Tajada (30g)	Carbohidratos totales	2.6 g	0.8 g
	Fibra dietaria	0 g	0 g
Número de porciones por envase: Aprox. 17	Azúcares totales	2.4 g	0.7 g
	Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
	Proteína	23 g	6.8 g
	Sodio	**284 mg**	**85 mg**
	Vitamina A	37 µg ER	0 µg ER
	Calcio	585 mg	176 mg
	Zinc	3.8 mg	1.1 mg
No es fuente significativa de Vitamina D, Hierro			

FICHA TECNICA YOGURT POMAR

YOGURES

Ideales para cualquier momento del día. Elaborado con cultivos lácteos y endulzados con deliciosos extractos con sucralosa, además contiene trozos de fruta naturales que lo hacen mucho más delicioso e irresistible, por eso siempre vas a querer más.
¡DISFRUTA LA FRUTA!



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 Vaso (150g)

Número de Porciones: 6.6 Aprox.

Cantidades por porción	
Calorías 140	Calorías de la Grasa 35
	Valor Diario*
Grasa Total 4g	6%
Grasa Saturada 3g	15%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 10mg	3%
Sodio 60mg	3%
Carbohidrato Total 21g	7%
Fibra Dietaria 0g	0%
Azúcares 18g	
Proteína 4g	8%
Vitamina A 10%	Vitamina C 6%
Calcio 10%	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 calóricas.

KUMIS
Nombres Fantasía: Kumis Tradicional, kumis Original
Marcas: Alpina, Yogo-Yogo

COPIA NO CONTROLADA

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Colombia: Kumis entero con dulce.

2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Leche fermentada, obtenida a partir de leche semidescremada higienizada, coagulada por la acción de los *Streptococcus lactis y/o cremoris*, endulzado con azúcar, color y aroma característico.

3. COMPOSICION CUALITATIVA

Leche entera higienizada, azúcar, fermentos lácticos.

4. REQUISITOS FISICO QUIMICOS

Requisito	Mínimo	Máximo
Materia grasa % m/m	2,5	-
Sólidos lácteos no grasos % m/m	7,0	-
Acidez como ácido láctico % m/m	0,6	1,2
Prueba de fosfatasa	Negativa	

5. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

Requisitos	n	m	M	c
NMP Coliformes totales / g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales / g	3	< 3	-	0
Recuento de Hongos y Levaduras / cm^3	3	200	500	1

Siendo
n = Número de muestras a examinar.
m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = Índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

6. PRESENTACION, REGISTRO SANITARIO Y CODIGO DE BARRAS

Presentaciones	Registros Sanitarios	Códigos de barras
- Kumis Alpina Vaso 150 g, 200 g - Yogo Kumis 150 gr - Kumis Alpina Botella 200 g 750 g - Kumis Alpina garrafa 1750 g, - Kumis garrafa 5 litros. - Kumis Alpina Bolsa 1000 g. - Kumis Alpina bolsa x 100, 150 y 200 g	RSIAE02M13186	7702001048076 (Vaso 200g) 7702001048519 (Bot. 750 g) 7702001048045 (Bot.200 g) 7702001048656 (Gaf. 1750g) 7702001048106 (Bolsa 1000 g)

7. EMPAQUE Y EMBALAJE

8.1 EMPAQUE

- Vaso de poliestireno impreso, termosellado herméticamente con foil de aluminio, con capacidad para 150 g y 200 g.
- Botella y Garrafa plástica de Polipropileno con capacidad para 750 g, 1750 g y 5 litros.
- Bolsa plástica polietileno de baja densidad coextruido de tres capas para 100,150 y 200 g
- Vaso en poliestireno blanco termoformado impreso, herméticamente sellado con foil de aluminio, capacidad 70 g, 95 g, 100 g, 105 g, 120 g, 125 g, 130 g, 135 g, 150 g, 180 g, 200 g, 250 g.
- Empaque aséptico en vaso termoformado en línea a partir de una lámina plástica coextruida de alta barrera, foil multicapa de alta barrera y etiqueta de papel termoadherible, presentación 250 g, gramos o mililitros
- Empaque aséptico de cartón multicapa (tetra brik) compuesto por 7 capas de alta barrera, presentaciones de 200 g, 250 g, 500 g, y 680 g, 1000 gramos o mililitros
- Botella soplada en polietileno de alta densidad, pigmentada en blanco herméticamente tapado con tapa rosca plásticas inyectada polietileno de alta densidad, con capacidad de Botella 150 g, 180 g, 200 g, 210 g, 220g, 230 g, 250 g, 680 g, 500 g, 750 g, 1000 g,
- Garrafa de 1600 g, 1650 g, 1750 g, 5 litros, 10 litros.
- Bolsa plástica a partir de la lámina coextruida de polietileno de baja densidad pigmentada en blanco e impresa, herméticamente sellada al calor (horizontal y verticalmente), con capacidad para 150 g, 180 g, 200 g, 250 g, 500 g, 680 g, 750 g, 900 g, 1000 g.
- Vaso plástico termoformado en lámina coextruida de alta barrera termosellado herméticamente con foil (aluminio con coextrusión) con capacidad para 100 g, 120 g, 125 g.130g, 135 g, 150 g, 200 g, y 250 gramos o mililitros
- Bolsa de alta barrera, fabricada por coextrusión y compuesta por polietileno blanco, EVOH y polietileno transparente o blanco, capacidad 150 g, 180 g, 200 mL, 250 mL, 500 mL, 680 g, 750 mL, 900 mL y 1 litro
- Bolsa media barrera, fabricada por coextrusión y compuesta por polietileno blanco, polietileno negro o blanco y polietileno transparente o blanco, capacidad 150 g,, 180 g, 200 mL, 250 mL, 500 mL, 680 g, 750 mL, 900 mL y 1 litro

8.2 EMBALAJE

El producto es embalado en cubetas plásticas de acuerdo con lo establecido en la Tabla 3.

COPIA NO CONTROLADA

Tabla 2 UNIDADES POR CUBETA

Presentación	Número de unidades
150 g y 200 g	108
750 g	35
1000 g	30
1750 g	16
5000 g	3

8. VIDA UTIL

Kumis Bolsa x 150 g 34 días contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.
Kumis vaso x 150 g, 200 g; 35 días contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.
Botella 1000 g, 1750 g; 31 días contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.
Bolsa 1000 g; Garrafa 5 L, 34 días contados a partir del día de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MANEJO Y TRANSPORTE

El producto se debe mantener almacenado a una temperatura de 2 °C a 4 °C.
La distribución se debe hacer en carros refrigerados, con temperatura entre 2 °C - 4 °C.

10. CONTENIDO NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño por porción 200 mL
Porciones por empaque 5

Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de Grasa 45
	% Valor Diario *
Grasa Total 5g	**8%**
Grasa Saturada 3g	**15%**
Colesterol 10mg	**3%**
Sodio 0mg	**0%**
Carbohidrato Total 23g	**8%**
Fibra Dietaria 0g	**0%**
Azúcares 23g	
Proteína 5g	
Vitamina A 15% •	Vitamina C 3%
Calcio 15 % •	Hierro 0%

* El porcentaje del Valor Diario se basa en una dieta de 2000 calorías.

COPIA NO CONTROLADA

11. RECOMENDACIONES Y USOS

- Las bebidas lácteas de Alpina son alimentos perecederos, por lo cual deben mantenerse refrigerados a temperaturas entre 2 °C - 4 °C.
- En las cavas de almacenamiento, procurar mantener la altura de los arrumes de cubetas por tipo de producto y asegurando la permanente circulación de aire refrigerado. “Nunca obstruir el frente y alrededores de los difusores de la cava con arrumes de cubetas u otros objetos”.
- Cuenta con diferentes presentaciones que son ideales para consumo en cualquier momento del día.

12. CERTIFICACIONES Y NORMAS DE CALIDAD UTILIZADOS

Las normas de calidad para éste producto, corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones emitidas por el Ministerio de la Protección Social - República de Colombia:

- Resolución 5109 de 2005. Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

- Resolución 17855 de 1984. Recomendación Diaria de Consumo de Calorías y Nutrientes.

- Resolución 02310 de 1986 Producción, procesamiento, transporte y comercialización de derivados lácteos.

- Resolución 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.

- Norma Técnica Colombiana 805 Productos Lácteos, Leches Fermentadas, clasificada como no obligatoria. Pertenecientes al Instituto Colombiano de Normas Técnicas (ICONTEC).

COPIA NO CONTROLADA

GESTIÓN DE CALIDAD		
FICHA TECNICA LECHE ENTERA		
Código: GC-FT-02	Versión: 3.0	

GRUPO LÁCTEO	
Fabricante	Lacteos Villa Aura SCS
País de origen	Colombia
Nit	9000193748
Teléfonos	3103291785-3103218821
Dirección	Tabio - Vereda Rio Frio Occidental
Correo electrónico	produccion@lacteosvillaaura.com // ventas@lacteosvillaaura.com
NOMBRE	
Registro sanitario	RSADO2I37405
Descripción del producto	Leche Ultra - Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera
Composición	Leche Entera y estabilizante (polifosfatode sodio y/o potasio)

Características organolépticas

Descripcion	ESPECIFICACION	METODO
Aroma	Leche	Liberación análisis sensorial laboratorio
Sabor	Caracteristico de leche	Liberación análisis sensorial laboratorio
Color	Blanco	Liberación análisis sensorial laboratorio
Apariencia	Fluida	Liberación análisis sensorial laboratorio
Textura	Suave al paladar	Liberación análisis sensorial laboratorio

Características fisicoquímicas

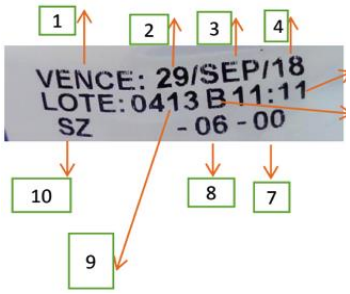
Requisito	Parametro		Normatividas
Grasa % m/v mínimo	3		Decreto 616 de 2006
Extracto seco total % m/m mínimo	11.20		Decreto 616 de 2006
Extracto seco desengrasado % m/m	8.20		Decreto 616 de 2006
Peroxidasa	negativo		Decreto 616 de 2006
Fosfatasa	negativo		Decreto 616 de 2006
Parámetro	**Minimo**	**Maximo**	**Normatividad**
Densidad 15/15°C g/ml	1,0295	1,0330	Decreto 616 de 2006
Acidez expresada como ácido láctico	0.13	0.17	Decreto 616 de 2006
Índice °	-0,54	-0,51	Decreto 616 de 2006
crioscópico ° H	0,56	0,53	Decreto 616 de 2006

Características microbiológicas

REQUISITOS	n	m	M	c
Rto Microorganismos mesófilos ufc/ml	3	1000	1000	1
Rto coliformes ufc / ml	3	<1	*	0
Rto coliformes fecales ufc/ml	3	<1	*	0
Esporas anaerobias ufc/ml	3	<1	*	0
Esporas aerobias ufc / ml	3	<1	*	0

En donde :
n = numero de muestras a examinar
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable calidad
c = numero máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

GESTIÓN DE CALIDAD		
FICHA TECNICA LECHE ENTERA		
Código: GC-FT-02	Versión: 3.0	

Conservación y almacenamiento	* Se debe asegurar que el manejo del el producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas practicas de manipulación para preservar la calidad del producto. * Para asegurar las BPM se realiza la limpieza general del vehículo, se verifica que las estibas se encuentren limpias y desinfectadas, el producto va en cestillos con el fin de evitar el contacto con el piso directamente
	* Almacenar el producto lejos de olores fuertes y de agentes contaminantes. Despues de abierto debe refrigerarse y consumir en el menor tiempo posible
Forma de consumo	Bebida ideal para consumo directo, como materia prima en diferentes preparaciones.
Requisitos mínimos y normatividad	Decreto 616 de 2006
Alérgenos	Contiene leche
Mercado Objetivo	se recomienda Para de niño mayores de 1 años y adultos; Precauciones contiene lactosa
Empaque y presentaciones	Bolsa de 1.100, 1.000, 900, 800, 500 y 400 ml
Empaque secundarios	Empaque para 6 y 12 unidades
Vida útil	3 meses
Condiciones de transporte y	Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos , almacenar en ambientes secos, sin presencia de olores fuertes
IDENTIFICACIÓN DE LOTE TRAZABILIDAD	

1. sigla vencimiento
2. dia de vencimiento
3. mes de vencimiento
4. año de vencmiento
5. Hora de empaque
6. Cabezal de empaque
7. espacio utilizado si tenemos alguna novedad identificarla
8. Identificacion de leche
9. Consecutivo Lote produccion
10. Identificacion de rutas de recoleccion

CONTROL DE EMISIÓN	
Elaboró: Aseguramiento calidad	Aprobó: Gerencia
Fecha: 02-2024	Fecha:02-2024



Descripción

El queso campesino Alpina es un queso fresco, semiduro, graso, e ideal para quienes desean una alimentación balanceada. Su textura y sabor hacen de este queso perfecto para preparaciones dulces y saladas dándoles un toque especial. Es buena fuente de proteína y calcio. inclúyelo junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

Información Nutricional (100 g): **Calorías 317**, Grasa 25 g, **Grasa sat. 19 g**, **Grasa trans 556 mg**, Carb. total 3.0 g, Fibra 0 g, Azúcares totales 0 g, **Azúcares añadidos 0 g**, Proteína 20 g, **Sodio 428 mg**, Vit. A 151 µg ER, Vit. D 0.53 µg, Hierro 0 mg, Calcio 873 mg, Zinc 1.4 mg.

Información Nutricional (porción): **Porción:** 1 Trozo (30 g) **Número de porciones:** Aprox. 8 **Calorías 95**, Grasa 7.5 g, **Grasa sat. 5.7 g**, **Grasa trans 167 mg**, Carb. total 0.9 g, Fibra 0 g, Azúcares totales 0 g, **Azúcares añadidos 0 g**, Proteína 6.0 g, **Sodio 128 mg**, Vit. A 45 µg ER, Vit. D 0.16 µg, Hierro 0 mg, Calcio 262 mg, Zinc 0.42 mg.

Tipo Mozzarella

Queso doble crema tipo Mozzarella



Se denomina queso, al producto fresco o maduro obtenido por separación de los componentes líquidos de la leche natural, el suero, después de la coagulación de sus componentes sólidos, la cuajada. El queso es una de las formas más antiguas que se conocen para conservar la leche durante un tiempo prolongado en condiciones ambientales, concentrando y manteniendo su valor nutricional. Asimismo es uno de los derivados lácteos más sabroso y variado y con una gran tradición en todas las culturas.

De acuerdo con su contenido en humedad, la mozzarella se considera queso blando por contener más del 40 % de agua. Es una variedad de queso italiano extendida por todo el mundo. Su empleo en la cocina es cada vez mayor. El auténtico queso mozzarella se elabora con leche entera de búfala. La leche de búfala tiene mayor cantidad de grasa y proteínas que la leche de vaca. Esto indica que es la que más energía aporta. Existen otras variaciones que se comercializan como mozzarella y que se elaboran con leche de vaca u oveja y que resultan más económicas. En el supermercado, de hecho, las variedades que más abundan son las elaboradas con leche de vaca.

Se trata de un tipo de queso de color blanco amarillento y de textura suave. Es de pasta blanda y elástica. Su sabor poco acentuado lo convierte en un ingrediente adecuado para muchos platos. Se puede encontrar la variedad fresca, apropiada para ensaladas y para bocadillos, y el queso semi-seco, ideal para fundir y usado para la elaboración de pizzas. Se trata de un producto típico de la Dieta Mediterránea.

Su origen data del siglo XVI en las regiones del Lacio y Campania. La ciudad de origen de este queso fue Aversa (Caserta).

Estacionalidad

Se encuentra disponible durante todo el año.

Porción comestible

100 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.

Fuente de nutrientes y sustancias no nutritivas

Proteínas de alto valor biológico, calcio, fósforo, vitamina B_6, vitamina A y riboflavina.

Valoración nutricional

Las diferencias en la composición de unos quesos y otros dependen de la materia prima, del proceso de elaboración (adición de aditivos o ingredientes) y de la maduración. El queso mozzarella es una importante fuente proteica ya que contiene seis veces más proteínas que la leche de vaca entera (3,3 g/100 gramos).

Su contenido graso es menor que otros quesos,16 g por cada cien gramos,y no tiene hidratos de carbono. Respecto a los micronutrientes, es una fuente muy importante de calcio y fósforo (importantes para la mineralización ósea) y de vitamina B_6 especialmente (una bola de mozzarella aporta el 42% de las ingestas recomendadas de esta vitamina para un hombre de 20 a 39 años que realiza actividad física moderada y un 47% en el caso de una mujer en las mismas condiciones), seguido de vitamina A y riboflavina.

Composición nutricional

	Por 100 g de porción comestible	Por bola (125 g)	Recomendaciones día-hombres	Recomendaciones día-mujeres
Energía (Kcal)	223	279	3.000	2.300
Proteínas (g)	19,5	24,4	54	41
Lípidos totales (g)	16,1	20,1	100-117	77-89
AG saturados (g)	8,67	10,83	23-27	18-20
AG monoinsaturados (g)	4,01	5,01	67	51
AG poliinsaturados (g)	0,4	0,50	17	13
v-3 (g)*	0,076	0,095	3,3-6,6	2,6-5,1
C18:2 Linoleico (v-6) (g)	0,29	0,363	10	8
Colesterol (mg/1000 kcal)	78	97,5	<300	<230
Hidratos de carbono (g)	0	0	375-413	288-316
Fibra (g)	0	0	>35	>25
Agua (g)	64,4	80,5	2.500	2.000
Calcio (mg)	632	790	1.000	1.000
Hierro (mg)	0,2	0,3	10	18
Yodo (µg)	—	—	140	110
Magnesio (mg)	24	30,0	350	330
Zinc (mg)	—	—	15	15
Sodio (mg)	373	466	<2.000	<2.000
Potasio (mg)	67	83,8	3.500	3.500
Fósforo (mg)	428	535	700	700
Selenio (µg)	14,5	18,1	70	55
Tiamina (mg)	0,03	0,04	1,2	0,9
Riboflavina (mg)	0,27	0,34	1,8	1,4
Equivalentes niacina (mg)	0,14	0,2	20	15
Vitamina B_6 (mg)	0,6	0,75	1,8	1,6
Folatos (µg)	10	12,5	400	400
Vitamina B_{12} (µg)	—	—	2	2
Vitamina C (mg)	0	0	60	60
Vitamina A: Eq. Retinol (µg)	184	230	1.000	800
Vitamina D (µg)	—	—	15	15
Vitamina E (mg)	—	—	12	12

Tablas de Composición de Alimentos.Moreiras y col.,2013.(QUESO MOZZARELLA).Recomendaciones: Ingestas Recomendadas/día para hombres y mujeres de 20 a 39 años con una actividad física moderada. Recomendaciones: Objetivos nutricionales/día. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, 2011. Recomendaciones: Ingestas Dietéticas de Referencia (EFSA, 2010). 0: Virtualmente ausente en el alimento. —: Dato no disponible. *Datos incompletos.

PRODUCTO	INFORMACION NUTRICIONAL
YOGURT GRIEGO MARCA 	**Información Nutricional** Tamaño por porción 1 Vaso (150 g) Porciones por envase: Aprox. 3 **Cantidad por Porción** **Energía** 120 kcal Energía de grasa 60 kcal **Valor Diario*** **Grasa Total** 7 g 11% Grasa Saturada 4.5 g 23% Grasa Trans 0 g **Colesterol** 30 mg 10% **Sodio** 90 mg 4% **Carbohidrato Total** 5 g 2% Fibra Dietaria 0 g 0% Azúcares 5 g **Proteína** 10 g 20% Vitamina A 4% Vitamina C 0% Calcio 30% Hierro 0% Vitamina E 10% * 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 calóricas.
YOGURT GRIEGO MARCA VITA 	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño por porción 1 Vaso (160 g) Porciones por envase 2 Aprox. **Cantidad por porción** **Calorías** 150 Calorías de Grasa 90 Valor Diario* **Grasa Total** 10 g 15% Grasa Saturada 6 g 30% Grasa Trans 0 g **Colesterol** 20 mg 7% **Sodio** 115 mg 5% **Carbohidratos Totales** 8 g 3% Fibra Dietaria 0 g 0% Azúcares 4 g **Proteína** 8 g 16% Vitamina A 2% Vitamina C 0% Calcio 15% Hierro 2% *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 calóricas.