**EL IMPERIO DE LAS CARNES**
**NIT: 90513666-8**
**CRA 59B #131-57 TEL: 4796680-3143872938**
**BOGOTA D.C (CIUDAD JARDIN NORTE)**

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.*

CamScanner

| | 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.*

## *7. ALERGENOS*

| 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 |

CamScanner

| | | | |
|---|---|---|---|
| *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 |

CamScanner

## 8. PRESENTACIONES / FORMATOS ENVASADO/ ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

| 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).

## 9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

CamScanner

**EL IMPERIO DE LAS CARNES**
**NIT: 90513666-8**
**CRA 59B #131-57 TEL: 4796680-3143872938**
**BOGOTA D.C (CIUDAD JARDIN NORTE)**

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

CamScanner

| | |
|---|---|
| | **Transporte:**<br>- 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.<br>- El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración.<br>- Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte.<br>- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.<br>- 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.<br>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>- 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.<br>- 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.<br>- 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”.<br>- 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”.<br>- 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”.<br>- 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. |

CamScanner

| | |
|---|---|
| | - 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. |



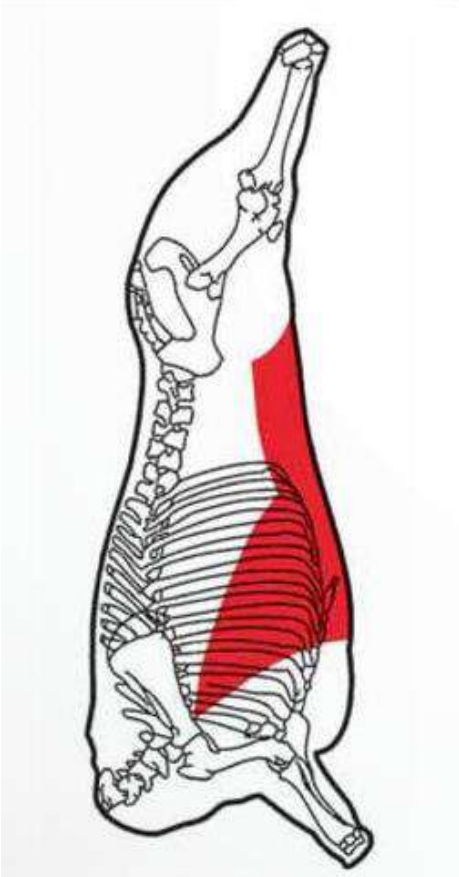
CamScanner

**EL IMPERIO DE LAS CARNES**

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

# FICHA TECNICA
# SOBREBARRIGA





| | |
|---|---|
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | Proviene del cuarto delantero y trasero de la canal de bovino. Se localiza por encima de la falda y parte de la costilla. Para su extracción se corta el extremo que la une con la colita de cadera y se continua separando hacia abajo el paquete muscular y seguidamente se pueden obtener las correspondientes retazaduras. Otros nombres: Zapata, Sobrebarriga Delgada, Tapa de costilla. |
| PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS | pH: 5.5 – 5.8<br>Temperatura: 0°C a 5°C en Refrigeración / -18°C a -10°C en Congelación. |
| PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS | Color: Rojo fresa, característico de la carne de res<br>Olor: característico de la carne de res<br>Textura: Suave |
| PRESENTACIÓN Y EMPAQUE | Empaque primario: Bolsa de polietileno sellada al vacío<br>Empaque secundario: En caja de cartón corrugado C930 KRAFT (56x40x15cm) si es requerido por el cliente. Capacidad de 20-25 kg.<br>Canastillas plásticas perforadas Altura 25.0 cm |
| ETIQUETA | Adhesivo rotulado con la siguiente información:<br>Nombre de la empresa, NIT, nombre del corte, lote, peso, fecha empaque, fecha vencimiento, condiciones de conservación. |
| CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION | Mantener refrigerado o congelado. Una vez abierto el empaque, consuma en el menor tiempo posible o congelar. |
| TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN | Vehículo limpio y desinfectado, con temperatura interna inferior a 4 °C, No colocar el producto directamente sobre el piso, utilizar estibas ó base-canasta. |
| VIDA UTIL ESPERADA | En refrigeración de 0°C a 5°C y empacado al vacío: 63 días. |
| FORMAS DE CONSUMO | Someter a cocción: Sudar, rellenar y hornear. |

CamScanner

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

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

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

CamScanner

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Densidad 15°C/15°C (g/mL)</td><td>Lactodensímetro</td><td>1,0295 - 1,0330</td></tr>
<tr><td>Peroxidasa (Sin unidades)</td><td>Cualitativa (Guayacol)</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa Alcalina (Sin unidades)</td><td>Cualitativo (p-Nitrofenilfosfato)</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><td>Extracto seco desengrasado (g/100g)</td><td>Calculo por Diferencia</td><td>min. 8.20</td></tr>
<tr><td>Índice Crioscopico °C (°C )</td><td>Crioscopia</td><td>-0,540 a -0,510</td></tr>
<tr><td>PARAMETRO (UNIDADES)</td><td>VALOR DE REFERENCIA Decreto 616/06). Min Salud).</td><td>METODO DE DETERMINACIÓN</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Aerobiosis a 32 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Anaerobiosis a 32 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Aerobiosis a 55 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Anaerobiosis a 55 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
</table>
<br>El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, el cual cumple con la prueba de esterilidad comercial: Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 35°C y dos (2) muestras a 55°C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no presenta crecimiento microbiano.
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL ALIMIENTO</td><td>X</td><td></td><td>Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones de proceso son las que tiene efecto a una temperatura entre 135°C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca. No requiere refrigeración para su conservación, después de abierto consumir en el menor tiempo posible y refrigerar.</td></tr>
<tr><td>INGREDIENTES</td><td>X</td><td></td><td>Leche de vaca Entera Higienizada, Tripolifosfato de sodio (Estabilizante),</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL METODO DE FABRICACION<br>(Ficha técnica)</td><td>X</td><td></td><td>1. Recepción de materia prima / PC: Análisis físico químico y sensorial a leche cruda, prueba detección de antibióticos, muestreo microbiológico a proveedores de leche cruda. Capacitación a proveedores de leche cruda. Programa control de proveedores y materias primas, que incluye revisión de todas las materias primas recibidas en planta al momento de recepción en cuanto al rotulado, integridad del empaque, condiciones del vehículo de transporte, análisis microbiológico a las materias primas críticas.<br>2. Clarificación / PC: Esta etapa permite la separación física de partículas u objetos extraños que vienen en la leche cruda y que hayan podido pasar por el filtro ubicado en la línea de recepción de leche<br>3. Estandarización / PC: Análisis fisicoquímico. (ajuste de grasa)</td></tr>
</table>

CamScanner

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

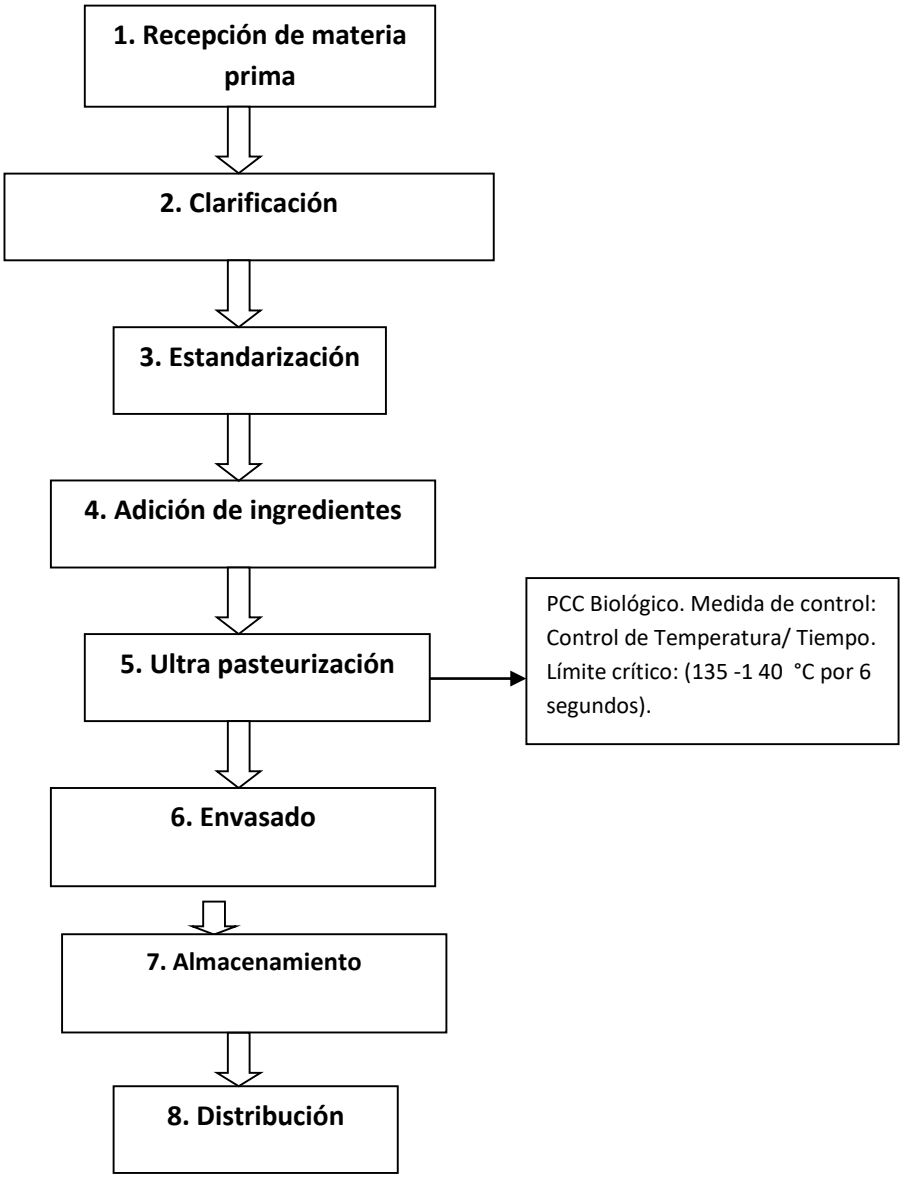
| **FORMULA CUANTITATIVA** | |
|---|---|
| **COMPONENTES DEL PRODUCTO** | **PORCENTAJE (%)** |
| Leche de vaca Entera Higienizada, | **99.950** |
| Tripolifosfato de sodio (Estabilizante), | **0.05** |
| **TOTAL** | **100** |

**FORMULA CUALITATIVA**

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

CamScanner

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | **METODO DE ELABORACION**<br>• **DIAGRAMA DE FLUJO** | **X** | |




.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 | **DESCRIPCION DEL SISTEMA DE LOTIFICACION**<br>• **FECHA DE PRODUCCION**<br>• **FECHA DE VENCIMIENTO** | **X** | |

| | |
|---|---|
| **ELABORACIÓN** | Inmerso en el Lote |
| **VENCIMIENTO** | 01/04/17 |

CamScanner

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

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

CamScanner

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

CamScanner

## I. INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

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

## II. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO

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

## III. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

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

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

CamScanner

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

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

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

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

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

CamScanner

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

## IV. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO

- *Procesos tecnológicos empleados:*

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

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

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

- *Diagrama de flujo:*

CamScanner

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

CamScanner

# V. ETIQUETADO

## 5.1. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

### *5.1.1. Tabla nutricional*

**Información Nutricional**

Tamaño por porción 50 g

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

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

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

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

Calorías por gramo:

Grasa: 9 Carbohidratos: 4 Proteina: 4

CamScanner

## 5.2. VIDA ÚTIL

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

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

**SISTEMA DE LOTEADO**

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

**FECHA DE VENCIMIENTO**

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

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

**SISTEMA DE LOTEADO Y FECHA DE VENCIMIENTO**

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

## 5.6. INSTRUCCIONES DE USO - PREPARACIÓN - CONSERVACIÓN - ADVERTENCIAS

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

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

## 5.7. MERCADO OBJETIVO Y POBLACIÓN VULNERABLE

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

CamScanner

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

## VI. ENVASE, EMBALAJE, DISTRIBUCIÓN

### 6.1. ENVASE PRIMARIO

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

### 6.2. EMBALAJE

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

### 6.3. CONDICIÓN DE ALMACENAJE Y TRANSPORTE

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

CamScanner

## 6.4. PRESENTACIÓN COMERCIAL

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

| Presentación 500 gramos | Presentación 1000 gramos | Presentación 50 kilogramos |
|---|---|---|
|  |  |  |





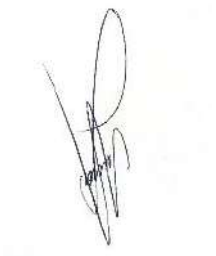


## 6.5. INDICACIONES DE ROTULADO

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

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

Firma ficha técnica



**JUAN PABLO ALBADÁN**
Departamento de Calidad

CamScanner

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

| Código: ASG-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019 |
|---|---|---|

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

**folios**

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL**

## A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CROISSANT

## B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

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

## C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g hasta 500 g

## D. TIPO DE ENVASE

bolsa

## E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

## F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

## G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

## H. VIDA UTIL ESTIMADA

**10 dias**

## I. PORCION RECOMENDADA

**30 g**

## J. GRUPO POBLACIONAL

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

## I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

**Firma del responsable** Ruben Mesa

**Nombre del Responsable del** Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

CamScanner

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

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



CamScanner

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

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



CamScanner

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



CamScanner

| | |
|---|---|
| DIAGRAMA DE FLUJO | Recolección de materia prima<br>↓<br>Almacenamiento<br>↓<br>Fumigación<br>↓<br>Limpieza<br>↓<br>Alimentación de tolvas<br>↓<br>Alistamiento material de empaque<br>↓<br>Proceso de empaque<br>↓<br>Estibado<br>↓<br>Almacenamiento<br>↓<br>Despacho |



CamScanner

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

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

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

Calorias por gramo

Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

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

**Verificado por**
**Director Logistica**

**Aprobado por**
**Gerente General**



CamScanner

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

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

CamScanner

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

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

CamScanner

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

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



CamScanner

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

Ana María V.

ANA MARIA VELACO ADRADA
ING. DE ALIMENTOS



CamScanner

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

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

**Composición**

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

**Número del Registro Sanitario** RSIAD20M00587

**Presentación Comercial**

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

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

CamScanner

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

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

CamScanner

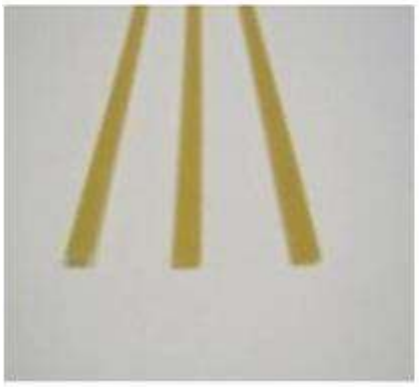
**Perfil de Sabor / Textura**



Spaghetti



Bucatini



Tallarín



Macarrón largo

CamScanner

**Información de Orden Nutricional**

**Información Nutricional/Nutrition Facts**

Tamaño de la porción/ Serving Size 1 Cucharada/ Tablespocon (15 g) (0,5 oz)
Porciones por envase aprox./ Servings per container approx. 33

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

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

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

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

**Información Nutricional/Nutrition Facts**

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

| Cantidad por porción/ Amount per serving | |
|---|---|
| **Calorías/ Calories** 280 | Calorías de grasa/ Calories from Fat 0 |
| | **% Valor Diario*/ % Daily Value*** |
| **Grasa Total/ Total Fat** 0 g | **0%** |
| Grasa Saturada/ Saturated Fat 0 g | 0% |
| Grasa Trans/ *Trans* Fat 0 g | |
| **Colesterol/ Cholesterol** 0 mg | **0%** |
| **Sodio/ Sodium** 10 mg | **0%** |
| **Carbohidrato Total/ Total Carbohydrate** 59 g | **20%** |
| Fibra Dietaria/ Dietary Fiber 4 g | 16% |
| Azúcares/ Sugars 2 g | |
| **Proteína/ Protein** 11 g | **22%** |
| Vitamina A/ Vitamin A | 10% |
| Vitamina C/ Vitamin C | 0% |
| Vitamina B1/ Vitamin B1 | 30% |
| Vitamina B2/ Vitamin B2 | 20% |
| Niacina/ Niacin | 20% |
| Ácido Fólico/ Folic Acid | 60% |
| Hierro/ Iron | 50% |
| Calcio/ Calcium | 0% |
| Zinc/ Zinc | 10% |

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

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

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

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

CamScanner

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

**Proceso de Elaboración / Descripción**

Molienda - Amasado - Extrusión - Secado - Empaque - Distribución

CamScanner

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

CamScanner

| | |
|---|---|
| | -Cumple con la resolución 5109 del 2005<br>-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011 |
| DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO |  |
| REQUISITOS ESPECIFICOS | **Características físicas** |

| | |
|---|---|
| Materia dura | 0.2% |
| Granos dañados | 2.0% |
| Granos partidos | 1.0% |
| Granos abiertos | 1.0% |
| Variedades de contraste | 2.0% |
| Variedades de no contrastes | 5.0% |
| **Fisicoquímicos** | |
| Humedad | Máximo 15% |
| Impurezas | Máximo 1.0% |
| **Límites máximos de residuos de plaguicidas** | |
| Glufosfinato- amonio | 2.0 |
| Oxidemeton-metilo | 0.1 |
| Quintoceno | 0.02 |
| Acefato | 5.0 |
| Ciprodinil | 0.5 |
| Cletodim | 0.5 |
| Fenvalerato | 1.0 |
| Fludioxonil | 0.3 |
| Imidacloprid | 2.0 |
| Melation | 1.0 |
| Metamidofos | 1.0 |
| Metomilo | 1.0 |

**Límites máximos metales pesados**

| **Metal** | **Contenido máximo (mg/kg)** |
|---|---|
| Cadmio | 0.1 |
| Plomo | 0.2 |

**Límites máximos microbiológicos**

| **Características** | **Método de medición** | **Especificación** | **Norma** |
|---|---|---|---|
| Recuento coliformes fecales | Número más probable | Menos de 3 | Invima |

CamScanner

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

CamScanner

| | |
|---|---|
| DIAGRAMA DE FLUJO | Recolección de materia prima<br>↓<br>Almacenamiento<br>↓<br>Fumigación<br>↓<br>Limpieza<br>↓<br>Alimentación de tolvas<br>↓<br>Alistamiento material de empaque<br>↓<br>Proceso de empaque<br>↓<br>Estibado<br>↓<br>Almacenamiento<br>↓<br>Despacho |

CamScanner

**Información nutricional**

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

| **Cantidad por porción** | **Calorías de grasa 10** |
|---|---|
| **Calorías 210** | |
| | **Valor diario** |
| **Grasa total** 1 g | 2% |
| Grasa saturada 0 g | 0% |
| Grasa trans 0 g | |
| **Colesterol** 0 mg | 0% |
| **Sodio** 5 mg | 0% |
| **Carbohidrato total** 37g | 12% |
| Fibra dietaria 9 g | 60% |
| Azucares 3 g | |
| **Proteina** 14 g | |

| | |
|---|---|
| Vitamina A 0% | Vitamina C 0% |
| Calcio 8% | Hierro 18% |

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

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

Calorias por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

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

**Verificado por**
**Logistica**

**Aprobado por**
**Gerencia**

CamScanner

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

CamScanner

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

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

CamScanner

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Metal</td><td colspan="3">Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td colspan="3">0.1</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td colspan="3">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo</td><td>Recuento en superficie</td><td>Menos de 100 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacillos cereus</td><td>Recuento en superficie</td><td>700 – 1000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Para todo tipo de consumidor</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y PRECAUCIONES</td><td>Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td>Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td>Ingredientes: 500g frijol, aceite, tomate y cebolla carne de res o cerdo.<br><br>Preparación: Lave los frijoles y remojar toda la noche en agua fría. Escurrir los frijoles y colocar en una olla grande y agregue carne de cerdo o res y el agua. A fuego medio-alto, llevar los frijoles a hervir, tapar la olla y baje el fuego a medio-bajo. Permita que los frijoles se cocinen hasta que estén casi blandos, aproximadamente 2 horas.<br>En una sartén, caliente el aceite vegetal a fuego medio, agregue los tomates, las cebollas, sal y cocinar durante 10 a 15 minutos.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td>1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACION DEL LOTE</td><td>El lote se identifica con letra inicial del producto, día y mes en que se empaca<br>Ejemplo: frijol cargamanto rojo FCR0102<br>Abreviatura producto: FCR , Dia : 01 , Mes : febrero</td></tr>
</table>

CamScanner

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

CamScanner

**Información nutricional**

Tamaño por porción 1/3 taza (60g)

Porciones por envase 8 aprox.

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

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

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

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

Calorias por gramo

Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

CamScanner

# HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

## *PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO*







**Nombre del producto:** Harina precocida de maíz blanco.

**Marcas:** LA SOBERANA**,** AREPAREPA.

**Permiso sanitario:** PSA-000210-2016.

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

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

## *DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO*

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

## *INGREDIENTES*

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

## *CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO*

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

**Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.**

***Fisicoquímicas:***

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

**Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONS[illegible]MANO 5a actualización**

CamScanner

***Micotoxinas:***

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

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

***Metales pesados:***

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

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

***CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS***

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

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

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

***CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE***

***Especificaciones del empaque primario.***

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

***Especificaciones del empaque secundario.***

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

| | ***GTIN 13*** | ***GTIN 14*** |
|---|---|---|
| ***BOLSA TIPO ALMOHADA*** | | |
| *Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g x 24 uds:* | **7702910002077** | **37702910002078** |
| *Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g x 20 uds:* | **7702910002091** | **47702910002099** |
| *Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:* | **7702910002015** | **37702910002016** |
| *Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:* | **7702910002022** | **47702910002020** |
| ***BOLSA TIPO CATEDRAL*** | | |
| *Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:* | **7702910302221** | **37702910302222** |
| *Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:* | **7702910302214** | **47702910302212** |
| ***BOLSA TIPO LADRILLO*** | | |
| *Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:* | **7702910305** | **37702910305186** |

CamScanner

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

## *IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO*

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

## *TABLA NUTRICIONAL*

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

## *PREPARACIÓN*

**Instrucciones de preparación:** Para preparar 3 arepas delgadas:

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

## *POBLACIÓN OBJETIVO*

Toda la población.

## *CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO*

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

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

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

CamScanner

### *CONDICIONES DE TRANSPORTE*

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

### *VIDA ÚTIL*

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

### *ALERGENOS*

No contiene alérgenos.

### *CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO*

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

### *REGLAMENTACIÓN APLICABLE*

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

### *INFORMACION GENERAL*

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

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

CamScanner

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



CamScanner

**TABLA NUTRICIONAL**

## Información Nutricional

Tamaño por Porción 1 vaso (200 g)

Porciones por envase Aprox 1

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

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

**VIDA ÚTIL ESPERADA**

Treinta (30) dias a temperatura de refrigeración

**CANTIDAD NUTRICIONAL (POR 100g)**

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

**EMPAQUE ROTULADO**

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



CamScanner

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

CamScanner

## Información General

**Tema**
Plan HACCP

**Fecha Próxima Revisión**
2016-03-10

**Aprobaciones Documento**

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

**Historial de Versiones**

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

**Grupos con Permisos de Consulta**
Usuario Alqueria

## Contenido

COPIA NO CONTROLADA

CamScanner

# Entera

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

## PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

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

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Prueba de "ESTERILIDAD COMERCIAL"

SATISFACTORIA

## VIDA ÚTIL

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

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

**Caja:** 150 días a partir de la fecha de producción

## INGREDIENTES

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

## CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

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

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

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

## SEGMENTO DEL MERCADO

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

COPIA NO CONTROLADA

CamScanner

# Entera

## INFORMACION NUTRICIONAL

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

Tamaño por porción: 200 ml

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

## PRESENTACIONES COMERCIALES

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

## REGISTRO SANITARIO

**RSIAE02M54795**

Vigente hasta Julio 07 de 2025

## RECOMENDACIONES DE DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

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

## NORMATIVIDAD APLICABLE

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

*(Fin del documento)*

CamScanner

**Contenido II**

COPIA NO CONTROLADA

CamScanner

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

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | Panela natural en presentaciones de sólida y pulverizada. |
| **NOMBRE DEL PROVEEDOR** | Panela Don Pablo |
| **REGISTRO SANITARIO** | RSAD16I50709 |
| **INGREDIENTES** | La Panela es el jugo de la caña de azúcar que, mediante ebulliciones sucesivas, pierde humedad y se concentra para formar una masa blanda y dúctil que al enfriarse se solidifica en bloques, en su proceso se utiliza; Aceite Vegetal y Calcio. |
| **NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO** | Resolución 779 de 2006, expedida por el Ministerio de la Protección Social, y la Norma técnica NTC, 1311. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS**

| **Requisito** | **n** | **m** | **M** | **C** |
|---|---|---|---|---|
| **Recuento de mohos y levaduras en UFC/g** | **5** | **50** | **150** | **2** |

EN DONDE

| | | |
|---|---|---|
| n | = | Número de muestras que se van a examinar |
| m | = | Parámetro Normal |
| M | = | Valor máximo permitido |
| c | = | Número de muestras |

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICOQUIMICAS**

| **PARAMETROS** | **UNIDADES MEDIDA** | **ESPECIFICACION** |
|---|---|---|
| Color | N/A | Caramelo Claro a Oscuro |
| Sabor | N/A | Dulce |
| Olor | N/A | Característica Dulce |
| Apariencia | Sólido | Bloque o pastillas dulces |
| Sacarosa | % | 91.5% |
| Azucares Reductores (Fructuosa) | Minimo 5,5 Maximo 0,0 | 1.77% |
| Azucares Reductores (Glucosa) | Minimo 5,5 Maximo 0,0 | 1.38% |
| Humedad | Minimo 0,0 Maximo 9,0 | 1.86% |
| Proteina | Minimo 0,2 Maximo 0,0 | 0,74% |
| Cenizas | Minimo 0,8 Maximo 0,0 | 1,72% |
| Plomo | Minimo 0.0 Maximo 0,2 | 0 |
| Arsenico | Minimo 0,0 Maximo 0,1 | 0 |
| SO2 | Minimo 0,0 Maximo <0,05 | 0 |

| | |
|---|---|
| **PRESENTACIONES Y EMBALAJE** | Panela en bloque por 500 g x 40 unid en Caja |
| | Panela en bolque por 1000 g x 20 unid en Caja |
| | Panela en bloque por 1800 g x 10 unid en Caja |
| | Panela pastilla por 500 y 1000 g |
| **ROTULACIÓN (identificacion del Lote)** | Lote N° según lote de caña del cultivo- Día del calendario juliano |
| **VIDA UTIL ESPERADA** | Un (1) Año en condiciones de uso normales para alimentos. |
| **EMPACADOR** | Panelera las delicias y los pablos S.A.S. |
| **USOS E INSTRUCCIONES** | Alimenticios: La panela se ha consolidado por sus propiedades en una base alimenticia para la dieta de los colombianos.<br>• Aplicaciones medicinales: Se ha comprobado científicamente la aplicación que este producto tiene en el tratamiento natural de enfermedades y dolencias.<br>• Como fuente de energía: La panela a diferencia de otros alimentos y edulcorantes como el azúcar contiene azúcares reductores o invertidos, como la glucosa y la fructuosa, los cuales poseen un mayor valor biológico para el organismo que la sacarosa, entre otras razones por ser sintetizados y asimilados rápidamente. Lo cual representa una fuente energética eficiente y económica muy apreciada en los niños y deportistas que demandan grandes cantidades de energía.<br>Disuelva en agua o leche la cantidad deseada y sirvase caliente o frio según prefiera. |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE** | Conservar en un lugar fresco y seco. En el transporte y al[illegible]nto no debe mezclarse ni ubicarse cerca de productos de aseo, de productos con o[illegible]s yaque dada su propiedad hidroscopica adsorbe olores y humedad del m[illegible]nte. |

CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TECNICA**<br><br>**QUESO CAMPESINO** | **LGV-FT003** |

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

- **NOMBRE**
  - Queso Campesino.

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

CamScanner

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

    Recuento de Coliformes Fecales Ausencia

    Recuento Hongos y Levaduras < 100 ufc/ml

    Staphilococcus coagulasa positiva < 100 ufc/ml

    Salmonella en 25 g Ausente

    Listeria monocytogenes Ausente

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

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

- **EMPAQUE Y PRESENTACIONES**
  - Bolsa plástica termo sellada.
  - Bloque por 6 libras.

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

CamScanner

- **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA**

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

- **CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACION**

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

CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TECNICA**<br><br>**QUESO DOBLECREMA** | **LGV-FTQD** |

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

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

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

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

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



CamScanner

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

    Recuento de Coliformes Fecales AUSENCIA.

    Recuento Hongos y Levaduras < 200 ufc/ml

    Staphilococcus coagulasa positiva < 100 ufc/ml

    Salmonella /25 g AUSENCIA

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

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

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

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

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

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



CamScanner

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

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

**CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS**

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

**CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**

En procesos de desodorizado se manejan temperaturas de 230 C, esto nos garantiza la eliminación de microorganismos patógenos, y como la presencia de humedad es eliminada no existe ningún medio para la proliferación de estos, en los aceites.
Coliformes Totales Menor de 3 ufc
Coliformes Fecales Menor de 3 ufc
Mohos y Levaduras entre 50-100 ufc

**INFORMACION NUTRICIONAL Tamaño por porción 1 cucharada (10ml)**

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

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

CamScanner

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

CamScanner

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

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

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

**3. Marcas:**
La Gran Vía

**4. Número de registro sanitario:**
RSAE02I27303

**5. Presentación:**
Bolsa por 200 ml

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

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

**8. Características fisicoquímicas:**

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

Parámetros según Resolución 2310 de 1986

**9. Características microbiológicas:**

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

Parámetros internos.

CamScanner

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

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

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

**Lote: 216:** Corresponde al día juliano

**08:38:12 –** Hora, minuto y segundo

**12. Condiciones de Conservación, Almacenamiento Y Transporte**

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

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

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

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

CamScanner

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

**15. Dirección y Teléfono**

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

**Elaboró:**

Firma:
Nombre: Norma Blandón
Cargo: Jefe de Laboratorio

**Reviso:**

Firma:
Nombre: Carlos Sarmiento
Cargo: Gerente de Calidad

CamScanner

# FICHA TÉCNICA

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

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

**IDENTIFICACIÓN DEL LOTE**

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

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

**PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO**

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

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

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

CamScanner

**Código SGC FSQR-ABP-FT20**

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICAS y SENSORIALES

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

## TENDERIZACIÓN

| | |
|---|---|
| Método | INYECCION |

## ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

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

## CONSUMIDOR POTENCIAL

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

**I. información al consumidor**

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

## MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Transpórtese en camiones limpios, desinfectados y refrigerados.



CamScanner

## FOTOGRAFÍAS







## REQUERIMIENTOS LEGALES Y REGULATORIOS

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

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



CamScanner

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

**GALLETAS (DUCALES "LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO")**

**MARCAS: DUCALES, NOEL.**

**Naturaleza del Producto:**

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

**Presentación Comercial:**

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

CONFIDENCIAL

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



CamScanner

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

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

## ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

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

## ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

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

CONFIDENCIAL



CamScanner

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

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

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

CONFIDENCIAL

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



CamScanner

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

**RESOLUCIÓN No. 2013025649 DE 29 de Agosto de 2013**
**Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un Registro Sanitario**

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012 , con base en lo previsto por la Ley 9ª. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

**ANTECEDENTES**

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

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

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

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

**CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**

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

**RESUELVE**

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

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

**ARTICULO SEGUNDO.-** Contra la presente Resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

**COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

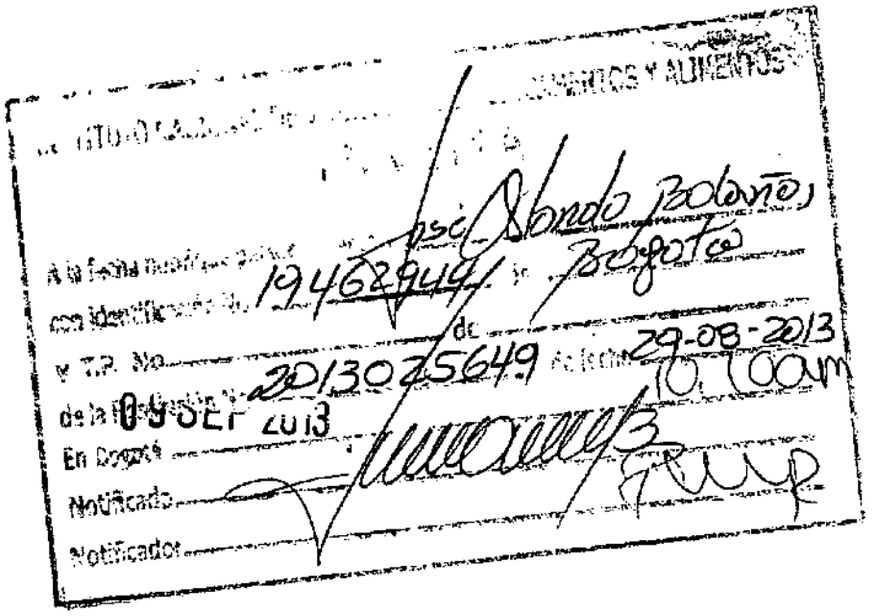
Dada en Bogotá D.C. a los 29 de Agosto de 2013
**Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.**

**HARRY ALBERTO SILVA LLINAS**
**DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

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



CamScanner


ALIMENTOS Y ALIMENTOS
psic Glenda Bolaños
con identificación No. 1946294 de Bogotá
y T.P. No. 201302564 9 de 29-08-2013
de la fecha 05 SEP 2013 10:00am
En Bogotá
Notificado
Notificador

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

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

**Naturaleza del Producto:**

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

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

**Presentación Comercial:**

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

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

CONFIDENCIAL



CamScanner

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

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

**ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO**:

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

**ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO**

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

CONFIDENCIAL



CamScanner

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

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

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

CONFIDENCIAL

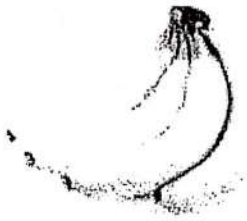
**COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA**
Jefe de Legislación
Medellín, Abril de 2018



CamScanner

# IVÁN DE JESÚS RIVERA GÓMEZ
# NIT. 590945-3

BANANO



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

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

Origen y variedades

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

Entre sus variedades se destacan:

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESÚS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945-3

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

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

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

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

- Cavendish: se desarrolla en numerosas variedades:

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESÚS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945-3

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

Cómo elegirlos y conservarlos

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

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

164

# IVÁN DE JESÚS RIVERA GÓMEZ
# NIT. 590945-3

## Información Nutricional

Porción: 160 g (1 unidad mediana)

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESÚS RIVERA GÓMEZ
# NIT. 590945-3

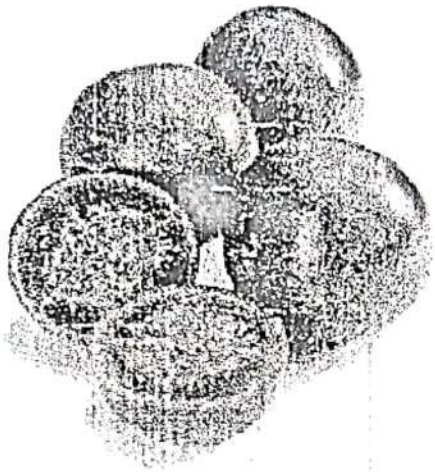
| | |
|---|---|
| Niacina 1,92 mg | 12 % |
| Acido Fólico (Vitamina B9) 32 µg | 13 % |
| Vitamina B12 (Cobalamina) 0 µg | 0 % |
| Calcio 11 mg | 1 % |
| Hierro 0,64 mg | 5 % |
| Zinc 0,32 mg | 5 % |
| Fósforo 45 mg | 6 % |

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


LULO



**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

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

**Descripción**

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

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

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


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



CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


**Origen y Localización**

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

**Composición Nutricional:**

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

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

**USOS**

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

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



CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

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

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

**Índices de Madurez**

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



CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
# NIT. 590945 – 3

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

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

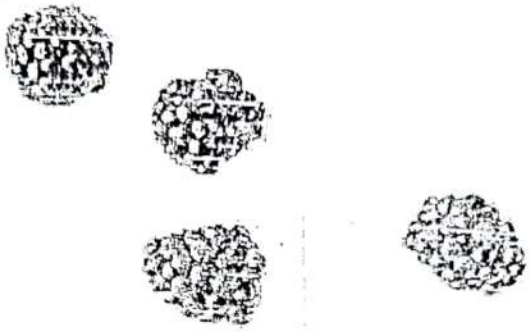
Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.

CamScanner
Powered by CamScanner

171

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
# NIT. 590945 – 3

## MORA



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

### ORIGEN Y VARIEDADES

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

### SU MEJOR ÉPOCA

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

### CARACTERÍSTICAS

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


### CÓMO ELEGIRLAS Y CONSERVARLAS

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

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

### PROPIEDADES NUTRITIVAS

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

**Composición por 100 gramos de porción comestible**

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

mcg = microgramos

**Más recetas en el Tema Alimentación**

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

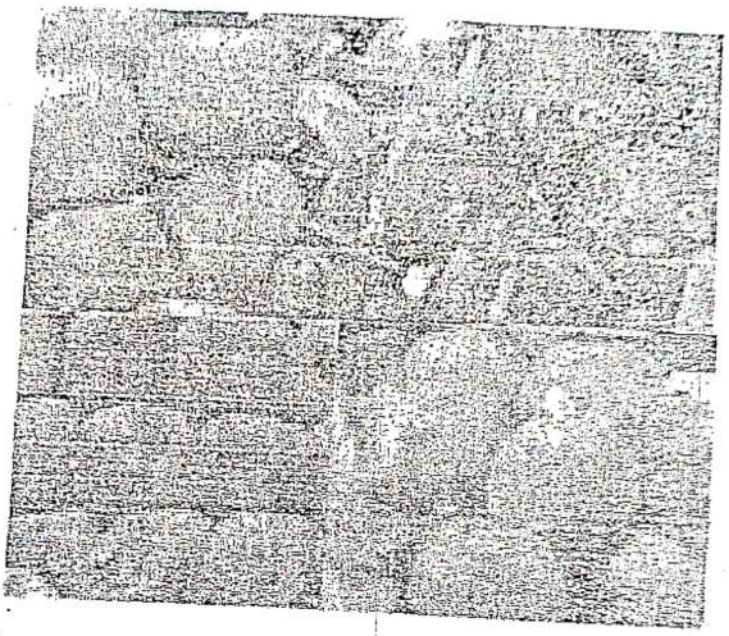

**Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.**



CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

### Manzana



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

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

### Propiedades de las manzanas / Salud

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

### Preparación / Conservación

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

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

### Información Nutricional de las Manzanas

1 manzana de (154 g.)

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

### Recetas de manzanas

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





CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

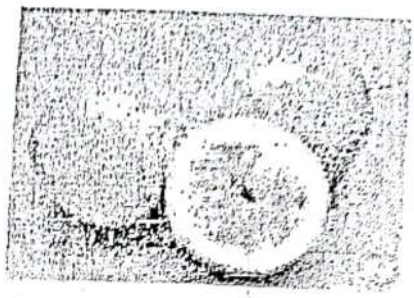
| MARACUYA | | | |
|---|---|---|---|
| Norma Técnica | NTC 1267 | | |
| Tipo | Perecedero | | |
| CRITERIOS DE ACEPTACION | | | |
| Características Físicas | Fruto ovoide o elíptico, piel delgada lisa o rugosa y brillante, pulpa abundante más o menos acida, exenta de olores y objetos extraños. Apariencia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



CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
# NIT. 590945 – 3

## MARACUYA



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

### ORIGEN Y VARIEDADES

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

### SU MEJOR ÉPOCA

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

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

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

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

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

177

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
# NIT. 590945 – 3

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

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

## PROPIEDADES NUTRITIVAS

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

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

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

**Composición por 100 gramos de porción comestible**

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

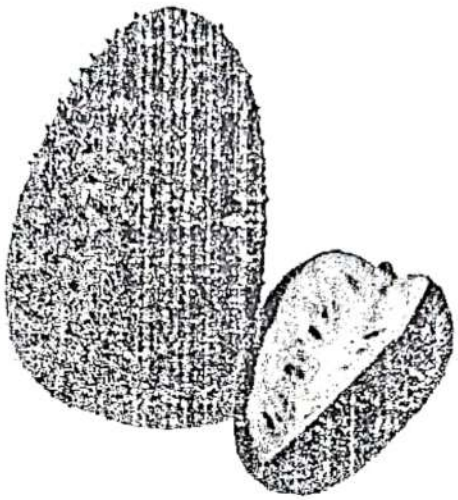
mcg ≡ microgramos

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


### GUANÁBANA (Annona muricata)



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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


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



CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

**Origen y Localización**

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

**Composición nutricional**

100 gramos de parte comestible tienen la siguiente composición:

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

**USOS**

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

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



CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

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

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

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

Los índices químicos de madurez más utilizados son:

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

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

**Clasificación:** Se pueden manejar básicamente cuatro categorías.

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



CamScanner
Powered by CamScanner

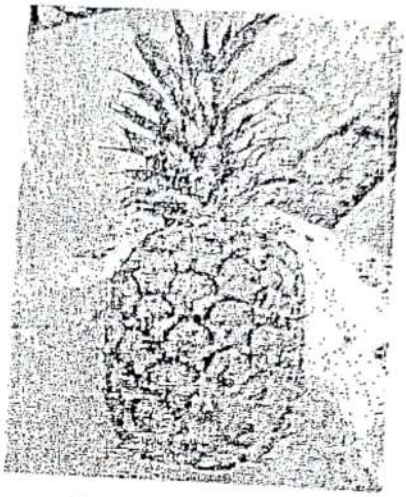
- **Categoría I**: mayores de 1 Kg. de peso, de aspecto sano, se admite hasta una perforación causada por insectos, textura firme con lesiones mínimas en la epidermis que no cubran más del 10% de la superficie de la fruta..
- **Categoría II:** mayores de 1 Kg. peso, con manchas causadas por insectos,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



CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

# PIÑA



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

## ORIGEN Y VARIEDADES

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

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

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

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

## SU MEJOR ÉPOCA

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
# NIT. 590945 – 3

## CARACTERÍSTICAS

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

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

## CÓMO ELEGIRLA Y CONSERVARLA

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

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

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

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

## PROPIEDADES NUTRITIVAS

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

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

mcg = microgramos (millonésima parte de un gramo)

**RECETAS**

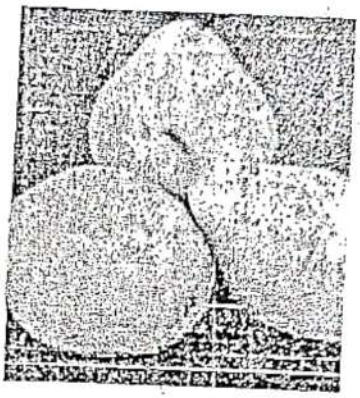
- Piña al natural con nata montada
- Macedonia con frutas frescas
- Zumo de piña y sandía
- Cochinillo asado con manzana y mermelada de piña
- Zumos de piña, zumo de naranja con zanahoria y zumo de tomate
- Sándwich de jamón york con piña
- Lomos de sardinas marinadas en zumo de frutas
- Ensalada de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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


## PERA



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

### ORIGEN Y VARIEDADES

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

### SU MEJOR ÉPOCA

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

### CARACTERÍSTICAS

**Forma:** es un pomo con forma redondeada o de lágrima. Contiene 5 celdillas con 1-2 semillas, si bien hay variedades que no las tienen.
**Tamaño y peso:** son diferentes en función de la variedad. El peso suele rondar los 170 gramos.
**Color:** la piel del fruto es más o menos lisa, verde, que se torna parduzca o amarillenta al madurar, en función de la variedad.
**Sabor:** la pulpa es dura y muy ácida o astringente cuando aún está verde. Conforme madura, se ablanda y dulcifica.

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


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



CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

### COMO ELEGIRLA Y CONSERVARLA

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

### PROPIEDADES NUTRITIVAS

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

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

### RESETAS

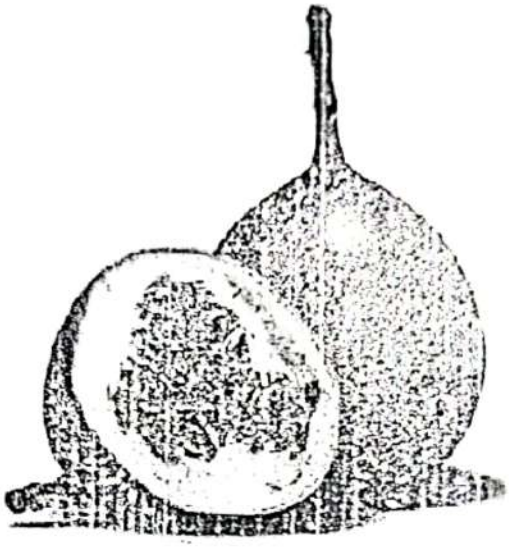
- Yogur natural con trozos de frutas frescas
- Compota de frutas frescas con galletas María
- Salsa de tomate
- Arroz con salsa de tomate casera y jamón serrano
- Ensalada sencilla con tomates cherry, paleta ibérica, pera conferencia y vinagreta de frambuesas
- Frutas asadas con su propio caramelo
-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



CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

GRANADILLA



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### Descripción

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



CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

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

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

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

**Origen y Localización**

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



CamScanner
Powered by CamScanner

**IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ**
**NIT. 590945 – 3**

**Composición Nutricional**

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

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

**USOS**

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

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

**Indice de madurez**



CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

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

**Recolección**

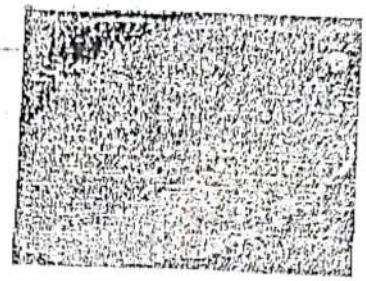
Cuando el fruto se torna verde amarillo puede iniciarse el proceso de recolección y cosecha, un fruto sin afectaciones por insectos u hongos puede conservarse por más de 8 días en condiciones de ambiente normal.

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


## MANGO



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

### ORIGEN Y VARIEDADES

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

### SU MEJOR ÉPOCA

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

### CARACTERÍSTICAS

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


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



CamScanner
Powered by CamScanner

Sabor: exótico, suculento, muy dulce y aromático.

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

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

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

## COMO ELEGIRLO

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

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

## PROPIEDADES NUTRITIVAS

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

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



CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


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

Composición por 100 gramos de porción comestible

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

## RECETA

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


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



CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


## MELON



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

### SU MEJOR ÉPOCA

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

### CARACTERÍSTICAS

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

### CÓMO ELEGIRLO Y CONSERVARLO

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


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



CamScanner
Powered by CamScanner

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

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

## CÓMO ELEGIRLA Y CONSERVARLA

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

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

## PROPIEDADES NUTRITIVAS

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

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

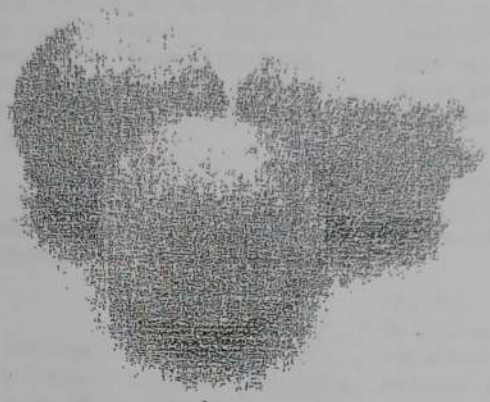
Además, contiene una cantidad elevada de fibra, que mejora el tránsito intestinal y reduce el riesgo de ciertas alteraciones y enfermedades.

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



CamScanner
Powered by CamScanner

# Limón



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

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

## Propiedades / Salud
## Limón

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

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

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



CamScanner
Powered by CamScanner

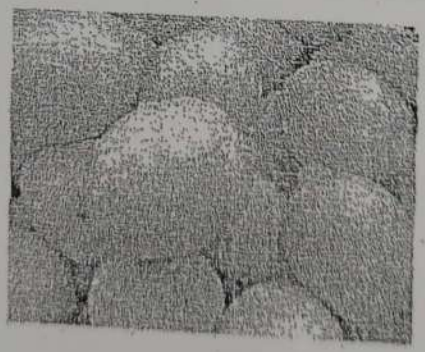
## Variedades / Temporada Limón

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

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

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

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



## Recetas de Limón

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

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

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

Recetas sugeridas:

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

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

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



CamScanner
Powered by CamScanner

198

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
# NIT. 590945 – 3

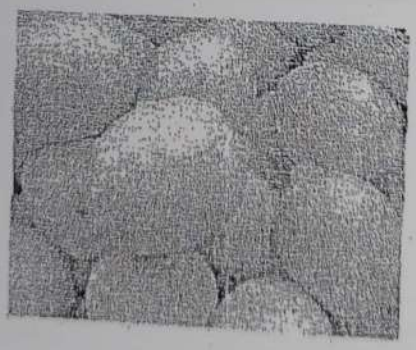
### Variedades / Temporada Limón

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

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

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

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



### Recetas de Limón

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

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

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

Recetas sugeridas:

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

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

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
# NIT. 590945 – 3

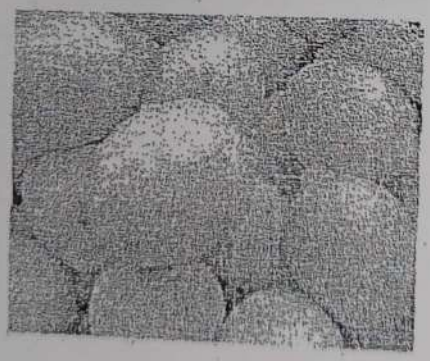
### Variedades / Temporada Limón

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

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

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

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



### Recetas de Limón

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

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

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

Recetas sugeridas:

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

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

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

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

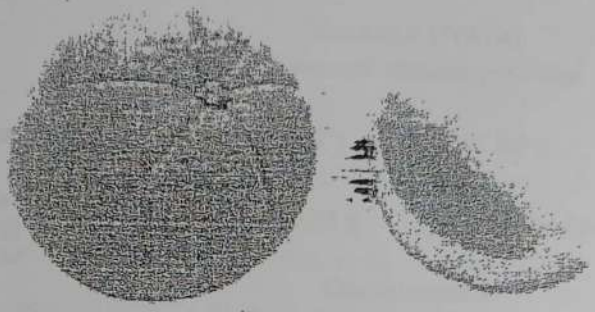


CamScanner
Powered by CamScanner

200

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

### Naranja (fruta)



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

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

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

**Naranja (fruta)**

Valores nutricionales por 100g[1]

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

**Oligoelementos**

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

**Vitaminas**

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

**Ácidos grasos**

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

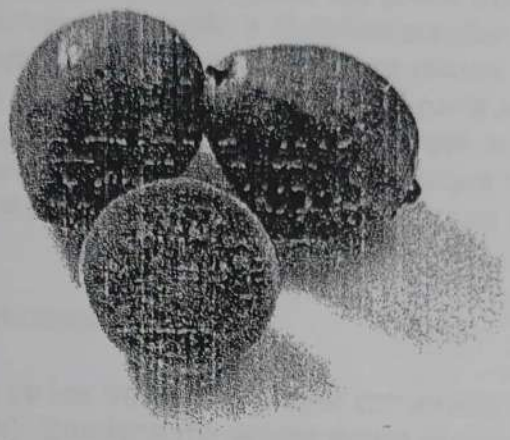

Carrera 72 B No. 1-21 Celular 314 2237658 Bogotá, D.C.



CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

GUAYABA



**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

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

**Descripción**

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

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



CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

## Origen y Localización

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

## Composición Nutricional

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

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

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

USOS

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

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

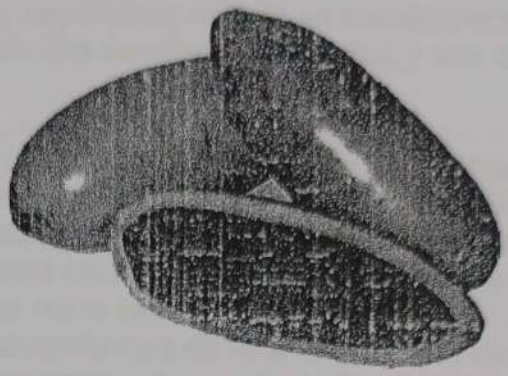
El árbol es sembrado como sombra en el cultivo del café y también es utilizado como madera.

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


CURUBA (*Passiflora mollissima)*



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

### Descripción

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

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

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


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



CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

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

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

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

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

**Origen y Localización**

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

**Composición Nutricional**

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

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

**USOS**

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

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

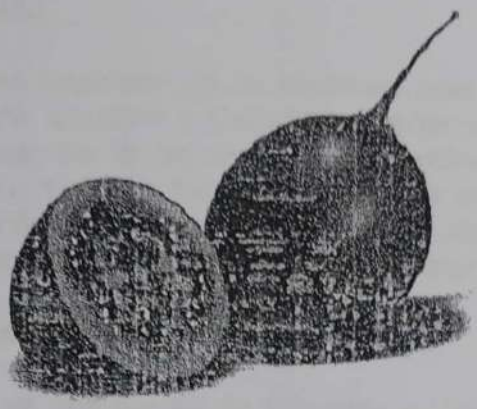
También se utiliza como antiespasmódico, diaforético, hipotensor, diurético, febrífugo. La cocción de las hojas se emplean para el dolor de cabeza y tratar afecciones de hígado y riñones.

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

CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

TOMATE DE ARBOL



CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

**Descripción**

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

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



CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

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

**Origen y Localización**

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

**Composición Nutricional**

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

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

USOS

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

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

2/12

2/11


# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3


## FRESA



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

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

### ORIGEN Y VARIEDADES

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

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


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



CamScanner
Powered by CamScanner

IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
NIT. 590945 – 3

## SU MEJOR ÉPOCA

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

## CARACTERÍSTICAS

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

## CÓMO ELEGIRLA Y CONSERVARLA

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

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

## PROPIEDADES NUTRITIVAS

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# IVÁN DE JESUS RIVERA GÓMEZ
## NIT. 590945 – 3

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

RECETAS

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

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

CamScanner
Powered by CamScanner

# GARBANZO IMPORTADO LA SOBERANA

## *PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO*



**Nombre del producto:** Garbanzo.

**Denominación técnica:** *Cicer arietinum L.*

**Marca:** LA SOBERANA.

**Certificado No obligatoriedad:** Nº:2010001477

**Origen del producto:** Argentina y México.

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

## *DESCRIPCION DEL PRODUCTO*

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

## *INGREDIENTES*

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

## *CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO*

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

***Físicas:***

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

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

***Químicas:***

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

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

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

CamScanner

## *CONDICIONES DE ETIQUETADO Y EMPAQUE*

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

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

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

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

### *Especificaciones del empaque para sacos*

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

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

## *IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO*

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

## *INFORMACIÓN NUTRICIONAL*

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

CamScanner

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

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

## *MODO DE CONSUMO*

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

## *POBLACION OBJETIVO*

Toda la población

## *CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO*

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

## *VIDA UTIL*

24 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

## *CONDICIONES DE RECHAZO*

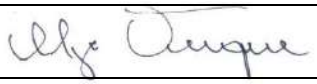
El rechazo de aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica, por olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas, grumos o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento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

## *REGLAMENTACIÓN APLICABLE*

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Norma Técnica Colombiana NTC 923 GARBANZOS SECOS 2º actualización.
Buenas Prácticas de Manufactura reglamentadas en la Resolución 2674 del 2013.
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entr[illegible]ntacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

CamScanner

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

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

CamScanner

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



CamScanner

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

Bolsa 500g<br><br>Ancho :12,5 cm<br>Largo: 19 cm</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Características físicas</td></tr>
<tr><td colspan="3">Materias duras</td><td>0.2%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos dañados</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Humedad</td><td>Máximo 15%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Impurezas</td><td>Máximo 1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Deltametrin</td><td colspan="2">1Po</td></tr>
<tr><td colspan="2">Diquat</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="2">Piraclostrobin</td><td colspan="2">0.5</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de</td><td>Recuento en</td><td>Menos de 100</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>



CamScanner

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



CamScanner

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

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

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

Calorias por gramo

Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

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

**Verificado por**
**Director Logistica**

**Aprobado por**
**Gerente General**



CamScanner

# LENTEJA SECA IMPORTADA LA SOBERANA

## *PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO*



**Nombre del producto:** Lenteja.

**Denominación:** *Lens suculenta.*

**Marca:** LA SOBERANA

**Certificado No obligatoriedad**: No. 2010001404.

**Origen del producto:** Canadá

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

## *DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO*

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

## *INGREDIENTES*

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

## *CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO*

***Organolépticas:***

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

***Físicas:***

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

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

CamScanner

***Químicas:***

**Plomo expresado como Pb** 0.2 mg/Kg*

**Residuos de plaguicidas** Menor a límites permitidos**

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

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

## *CONDICIONES DE ETIQUETADO Y EMPAQUE*

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

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

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

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

### *Especificaciones del empaque primario (Para granel de 50kg)*

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

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

## *IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO*

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

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

CamScanner

## *INFORMACIÓN NUTRICIONAL*

*Para presentación de 250 g:*

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

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

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

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

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

CamScanner

## *MODO DE CONSUMO*

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

## *POBLACION OBJETIVO*

Toda la población.

## *CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION*

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

## *VIDA ÚTIL*

24 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

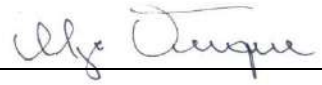
## *CONDICIONES DE RECHAZO*

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

## *REGLAMENTACIÓN APLICABLE*

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

CamScanner

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

CamScanner

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

**folios**

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL**

**A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

PAN MOLDE

**B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE**

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

**C. PRESENTACIONES COMERCIALES**

10 g Hasta 500 g

**D. TIPO DE ENVASE**

bolsa

**E. MATERIAL DE ENVASE**

bolsa transparente polipropileno

**F. CONDICIONES DE CONSERVACION**

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

**G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)**

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

**H. VIDA UTIL ESTIMADA**

**10 dias**

**I. PORCION RECOMENDADA**

**30 g por porcion**

**J. GRUPO POBLACIONAL**

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

**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA**

**Firma del responsable** RUBEN MESA.

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

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

CamScanner

| Invima | ASEGURAMIENTO SANITARIO | REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015) | | |
| | Código: ASS-RSA-PM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 09/04/2019 |

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE**

**A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

TORTA DE QUINOA

**B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE**

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

**C. PRESENTACIONES COMERCIALES**

10g Hasta 500g

**D. TIPO DE ENVASE**

bolsa

**E. MATERIAL DE ENVASE**

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

**F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

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

**G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)**

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

**H. VIDA UTIL ESTIMADA**

**20 dias**

**I. PORCION RECOMENDADA**

**30 g por porción**

**J. GRUPO POBLACIONAL**

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

**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA**

**Firma del responsable** RUBEN MEJIA.

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

79'954.038 BTA.

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del

CamScanner

| | ASEGURAMIENTO SANITARIO | REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS |
|---|---|---|
| INVIMA | FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015) | |
| | Código: ASS-RSA-PM599 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019 | |

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE**

**A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

TORTA SABOR A QUESO

**B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE**

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

**C. PRESENTACIONES COMERCIALES**

10g Hasta 500g

**D. TIPO DE ENVASE**

bolsa

**E. MATERIAL DE ENVASE**

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

**F. CONDICIONES DE CONSERVACION**

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

**G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)**

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

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

**H. VIDA UTIL ESTIMADA**

**20 días**

**I. PORCION RECOMENDADA**

**30 g por porción**

**J. GRUPO POBLACIONAL**

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

**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA**

**Firma del responsable**

RUBEN MEJIA.

**Nombre del Responsable del**

Ruben MEJIA

**Firma:** RUBEN MEJIA.

79'954038 STA

CamScanner

| | ASEGURAMIENTO SANITARIO | REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS |
|---|---|---|
| Invima | FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015) | |
| | Código: ASS-RSA-PM006 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 06/04/2019 | |

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE**

**A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

TORTA SABOR A BANANO

**B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE**

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

**C. PRESENTACIONES COMERCIALES**

10g Hasta 500g

**D. TIPO DE ENVASE**

bolsa

**E. MATERIAL DE ENVASE**

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

**F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

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

**G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)**

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos el banano, cortando pequeños trozos de banano, en el proceso de batido este se homogeniza con la masa 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de banano disuelta en agua. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

**H. VIDA UTIL ESTIMADA**

20 días

**I. PORCION RECOMENDADA**

30 g por porción

**J. GRUPO POBLACIONAL**

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

**I. FIRMA DE FICHA TECNICA**

**Firma del responsable** Ruben Mesa

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

CamScanner

| | ASEGURAMIENTO SANITARIO | REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS | |
|---|---|---|---|
| Invima | FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015) | | |
| | Código: ASS-RSA-PM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019 |

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE:**

**A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

TORTA DE BROWNIE

**B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE**

harina de trigo "fortificada":1400g, fécula de maíz: 500 g, salvado de trigo fino: 200 g, azúcar morena: 130g, margarina: 130g,cacao en polvo: 100g, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, emulsificantes, conservantes, saborizantes artificiales): 100 g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g , ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.25g, esencia sabor chocolate (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

**C. PRESENTACIONES COMERCIALES**

10g Hasta 500g

**D. TIPO DE ENVASE**

bolsa

**E. MATERIAL DE ENVASE**

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

**F. CONDICIONES DE CONSERVACION**

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

**G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)**

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

**H. VIDA UTIL ESTIMADA**

**40 días**

**I. PORCION RECOMENDADA**

**30 g por porción**

**J. GRUPO POBLACIONAL**

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

**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA**

**Firma del responsable** RUBEN TAVO

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

7795035 TA

CamScanner

| | ASEGURAMIENTO SANITARIO | REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS |
|---|---|---|
| Invima | FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015) | |
| | Código: ASS-RSA-FM089 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019 | |

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE**

**A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

PONQUECITO

**B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE**

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.

**C. PRESENTACIONES COMERCIALES**

10g Hasta 500g

**D. TIPO DE ENVASE**

bolsa

**E. MATERIAL DE ENVASE**

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

**F. CONDICIONES DE CONSERVACION**

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

**G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)**

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

**H. VIDA UTIL ESTIMADA**

20 dias

**I. PORCION RECOMENDADA**

30 g por porción

**J. GRUPO POBLACIONAL**

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

**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA**

**Firma del responsable** Ruben Mora.

**Nombre del Responsable del** Ruben Mora **Firma:** Ruben Mora

79954038 BTA

CamScanner

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

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE**

**A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

TORTA SABOR A ZANAHORIA

**B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE**

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, zanahoria rallada: 120 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g,acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

**C. PRESENTACIONES COMERCIALES**

10g Hasta 500g

**D. TIPO DE ENVASE**

bolsa

**E. MATERIAL DE ENVASE**

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

**F. CONDICIONES DE CONSERVACION**

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

**G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)**

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

**H. VIDA UTIL ESTIMADA**

**20 días**

**I. PORCION RECOMENDADA**

**30 g por porción**

**J. GRUPO POBLACIONAL**

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

**I. FIRMA DE FICHA TECNICA**

**Firma del responsable** RUBEN MEJIA

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

79954038 BTA.

CamScanner

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

**folios**

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL**

**A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

PAN ROLLO

**B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE**

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

**C. PRESENTACIONES COMERCIALES**

10g Hasta 500g

**D. TIPO DE ENVASE**

bolsa

**E. MATERIAL DE ENVASE**

bolsa transparente polipropileno

**F. CONDICIONES DE CONSERVACION**

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

**G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)**

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

**H. VIDA UTIL ESTIMADA**

**10 dias**

**I. PORCION RECOMENDADA**

**30 g por porcion**

**J. GRUPO POBLACIONAL**

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

**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA**

**Firma del responsable** Rubio Mesa.

**Nombre del Responsable del** Ruben Mesa **Firma:** Rubio Mesa.

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

CamScanner

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

| Código: ASG-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019 |
|---|---|---|

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

**folios**

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL**

## A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CROISSANT

## B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

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

## C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g hasta 500 g

## D. TIPO DE ENVASE

bolsa

## E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

## F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

## G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

## H. VIDA UTIL ESTIMADA

**10 dias**

## I. PORCION RECOMENDADA

**30 g**

## J. GRUPO POBLACIONAL

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

## I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

**Firma del responsable** Ruben Mesa

**Nombre del Responsable del** Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

CamScanner

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

Invima

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

| Código: ASIS-RSA-I MEE2 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 09/06/2018 |
|---|---|---|

# FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL**

**A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

TOSTADA

**B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE**

harina de trigo "fortificada":1400g, azucar 163g, margarina: 100g, levadura (agente leudante): 34g, sal: 22g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 15.29g,

**C. PRESENTACIONES COMERCIALES**

10g Hasta 500g

**D. TIPO DE ENVASE**

bolsa

**E. MATERIAL DE ENVASE**

bolsa transparente polipropileno

**F. CONDICIONES DE CONSERVACION**

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

**G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)**

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

**H. VIDA UTIL ESTIMADA**

**10 dias**

**I. PORCION RECOMENDADA**

**30 g por porcion**

**J. GRUPO POBLACIONAL**

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

**I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA**

**Firma del responsable** RUBEN MEJIA

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

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

CamScanner

## NSA-0012834-2022

| | |
|---|---|
| ***Nombre del producto*** | **ALMOJÁBANA** |
| ***Descripción del producto*** | Producto alimenticio resultante de horneo de una mezcla de ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. obteniendo como resultado una textura suave, fresca al tacto y, además, de exquisito sabor |
| ***Ingredientes*** | Harina de trigo, Cuajada, azúcar, sal, agua, margarina, preservativos, Acido sórbico |
| ***Lugar de fabricación*** | Calle 25 B # 81C – 28 |
| ***Legislación aplicable*** | • Norma técnica colombiana 1363 de 2007<br>• Resolución 2674 de 2013<br>• Resolución 333 de 2011 |
| ***Empaque*** | Bolsa transparente |
| ***Características sensoriales*** | **Color:** Dorado Suave<br>**Olor y sabor:** Debe ser característico a almojábana, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.<br>**Textura:** Blanda y suave |
| ***Información nutricional*** | **INFORMACION NUTRICIONAL**<br>Tamaño de la porción: 1 unidad (50g)<br>Unidades por porcion: 1 unidad<br>**Cantidad por porcion**<br>Calorías 70 — calorias de grasa: 10<br>**Valor Diario***<br>**Grasa total 1 g** 2%<br>Grasa Saturada <1 g 1%<br>**Colesterol 4 g** 1%<br>**Sodio 55 mg** 2%<br>**Carbohidrato 13 g** 4%<br>Fibra soluble <1 g 0%<br>Azucares 5 g<br>**Proteina 2 g** 3%<br>Vitamina A 0% — Vitamina C 4%<br>Calcio 0% — Hierro 2% |
| | **Pesaje inicial:** Se pesan los ingredientes e insumos que se van a emplear con ayuda de una gramera.<br>**Mezcla:** Se juntan los ingredientes bases, los cuales son: Harina de trigo, Cuajada, azúcar, sal, agua, margarina, preservativos, Acido sórbico al realizar la mezcla se forma |

| | |
|---|---|
| ***Proceso de elaboración*** | una masa, la cual es maleable, esta se debe amasar múltiples veces para que obtenga una consistencia mucho más suave.<br>**Pesaje y División** Una vez lista la masa se procede a dividir en porciones.<br>**Reposo** Cuando se ha obtenido una masa homogénea, es indispensable tenerla en reposo.<br>**Horneado** En la etapa de horneado,se introduce al horno donde se expone a altas temperaturas.<br>**Enfriado y Empaque:** Finalmente, La almojábana adquiere la consistencia y forma deseada. Se ubica en su respectivo empaque. |
| ***Conservación*** | Mantener y conservar el producto en su respectivo empaque, para evitar posibles contaminaciones. |
| ***Vida útil*** | 16 días a partir de su elaboración. |

| Elaborado por, |
|---|
| Sandra<br>_____<br>Sandra M. Ocampo O. |

## NSA00128342022

| | |
|---|---|
| ***Nombre del producto*** | **PANDEBONO** |
| ***Descripción del producto*** | Producto alimenticio resultante de horneo de una mezcla de ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |
| ***Ingredientes*** | Fécula de maíz, Almidón de yuca, Queso costeño rallado, Huevo, Margarina o mantequilla, Leche, Polvo de hornear, Azúcar |
| ***Lugar de fabricación*** | Calle 25 B # 81C – 28 |
| ***Legislación aplicable*** | • Norma técnica colombiana 1363 de 2007<br>• Resolución 2674 de 2013<br>• Resolución 333 de 2011 |
| ***Empaque*** | Bolsa transparente |
| ***Características sensoriales*** | **Color:** Dorado Suave<br>**Olor y sabor:** Debe ser característico pandebono, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.<br>**Textura:** Suave, ligeramente crocante por fuera |
| ***Información nutricional*** | **INFORMACION NUTRICIONAL**<br>Tamaño de la porción: 1 unidad (50g)<br>Unidades por porcion: 1 unidad<br>**Cantidad por porcion**<br>Calorías 70 — calorias de grasa: 10<br>**Valor Diario***<br>**Grasa total 1 g** 2%<br>Grasa Saturada <1 g 1%<br>**Colesterol 4 g** 1%<br>**Sodio 55 mg** 2%<br>**Carbohidrato 13 g** 4%<br>Fibra soluble <1 g 0%<br>Azucares 5 g<br>**Proteina 2 g** 3%<br>Vitamina A 0% — Vitamina C 4%<br>Calcio 0% — Hierro 2% |
| | **Pesaje inicial:** Se pesan los ingredientes e insumos que se van a emplear con ayuda de una gramera.<br>**Mezcla:** Se juntan los ingredientes bases, los cuales son: Fécula de maíz, Almidón de yuca, Queso costeño rallado, Huevo, Margarina o mantequilla, Leche, Polvo de hornear, |

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO | Fecha: JULIO 2022 |
|---|---|---|
| | | Página 1 de 2 |

| | |
|---|---|
| ***Proceso de elaboración*** | Azúcar al realizar la mezcla se forma una masa, la cual es maleable, esta se debe amasar múltiples veces para que obtenga una consistencia mucho más suave.<br>**Pesaje y División** Una vez lista la masa se procede a dividir en porciones.<br>**Reposo** Cuando se ha obtenido una masa homogénea, es indispensable tenerla en reposo.<br>**Horneado** En la etapa de horneado,se introduce al horno donde se expone a altas temperaturas.<br>**Enfriado y Empaque:** Finalmente, el pandebono adquiere la consistencia y forma deseada. Se ubica en su respectivo empaque. |
| ***Conservación*** | Mantener y conservar el producto en su respectivo empaque, para evitar posibles contaminaciones. |
| ***Vida útil*** | 16 días a partir de su elaboración. |

| Elaborado por, |
|---|
| Sandra<br>_____<br>Sandra M. Ocampo O. |

## NSA-0012834-2022

| | |
|---|---|
| ***Nombre del producto*** | **GALLETA CHIPS** |
| ***Descripción del producto*** | Producto alimenticio resultante de horneo de una mezcla de ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |
| ***Ingredientes*** | Harina, azúcar, margarina, huevo, antimoho, mejorador, sal, esencia de chocolate y chips de chocolate. |
| ***Lugar de fabricación*** | Calle 25 B # 81C – 28 |
| ***Legislación aplicable*** | • Norma técnica colombiana 1363 de 2007<br>• Resolución 2674 de 2013<br>• Resolución 333 de 2011 |
| ***Empaque*** | Bolsa transparente |
| ***Características sensoriales*** | **Color:** la corteza debe ser café, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.<br>**Olor y sabor:** Debe ser característico a galleta horneada, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.<br>**Textura:** corteza dura. |
| ***Información nutricional*** | **INFORMACION NUTRICIONAL**<br>Tamaño de la porción: 1 unidad (15g)<br>Unidades por porcion: 1 unidad<br>**Cantidad por porcion**<br>Calorias 70 — calorias de grasa: 10<br>**Valor Diario***<br>**Grasa total 1 g** 2%<br>Grasa Saturada <1 g 1%<br>**Colesterol 4 g** 1%<br>**Sodio 55 mg** 2%<br>**Carbohidrato 13 g** 4%<br>Fibra soluble <1 g 0%<br>Azucares 5 g<br>**Proteina 2 g** 3%<br>Vitamina A 0% — Vitamina C 4%<br>Calcio 0% — Hierro 2% |
| | **Pesaje inicial:** Se pesan los ingredientes e insumos que se van a emplear con ayuda de una gramera.<br>**Mezcla:** Se juntan los ingredientes bases, los cuales son: Harina, agua, azúcar, margarina, huevo, antimoho, mejorador, sal, esencia de chocolate y chips de chocolate. |

| | |
|---|---|
| ***Proceso de elaboración*** | Al realizar la mezcla se forma una masa, la cual es maleable, esta se debe amasar múltiples veces para que obtenga una consistencia mucho más suave.<br>**Pesaje y División** Una vez lista la masa se procede a dividir en porciones obaladas<br>**Reposo** Cuando se ha obtenido una masa homogénea, es indispensable tenerla en reposo.<br>**Horneado** En la etapa de horneado,se introduce al horno donde se expone a altas temperaturas.<br>**Enfriado y Empaque:** Finalmente, La galleta adquiere la consistencia y forma deseada. Se ubica en su respectivo empaque. |
| ***Conservación*** | Mantener y conservar el producto en su respectivo empaque, para evitar posibles contaminaciones. |
| ***Vida útil*** | 16 días a partir de su elaboración. |

| |
|---|
| Elaborado por, |
| Sandra<br>_____<br>Sandra M. Ocampo O. |

# NSA-0009984-2021

| | |
|---|---|
| ***Nombre del producto*** | **PAN COCO** |
| ***Descripción del producto*** | Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla de ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |
| ***Ingredientes*** | Harina, coco deshidratado, agua, margarina, huevo, levadura, antimoho, mejorador, esencia de coco, sal |
| ***Lugar de fabricación*** | Calle 25 B # 81C – 28 |
| ***Legislación aplicable*** | • Norma técnica colombiana 1363 de 2007<br>• Resolución 2674 de 2013<br>• Resolución 333 de 2011 |
| ***Empaque*** | Bolsa transparente |
| ***Características sensoriales*** | **Color:** La miga es blanca y cremosa, la corteza debe ser dorada o ligeramente morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.<br>**Olor y sabor:** Debe ser característico del pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.<br>**Textura:** La miga debe ser elástica poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa. |
| ***Información nutricional*** | **INFORMACION NUTRICIONAL**<br>Tamaño de la porción: 1 unidad (30g)<br>Unidades por porcion: 1 unidad<br>**Cantidad por porcion**<br>Calorías 80 — calorias de grasa: 20<br>**Valor Diario***<br>**Grasa total 2,5 g** 4%<br>Grasa Saturada 1 g 6%<br>**Colesterol <5 g** 1%<br>**Sodio 50 mg** 2%<br>**Carbohidrato 13 g** 4%<br>Fibra soluble 0 g 0%<br>Azucares 4 g<br>**Proteina 2 g** 3%<br>Vitamina A 0% — Vitamina C 0%<br>Calcio 2% — Hierro 2% |
| | **Pesaje inicial:** Se pesan los ingredientes e insumos que se van a emplear con ayuda de una gramera.<br>**Mezcla:** Se juntan los ingredientes bases, los cuales son: |

| | |
|---|---|
| ***Proceso de elaboración*** | Harina, agua, margarina, huevo, levadura, antimoho, mejorador, esencia de coco y sal. Al realizar la mezcla se forma una masa, la cual es maleable, esta se debe amasar múltiples veces para que obtenga una consistencia mucho más suave.<br>**Pesaje y División**: Una vez lista la masa se procede a dividir en porciones.<br>**Reposo** Cuando se ha obtenido una masa homogénea, es indispensable tenerla en reposo, en este proceso es cuando la masa incrementa su tamaño; por acción de la levadura.<br>**Horneado** En la etapa de horneado, previamenta se embola el pan con huevo batido y se adiciona azúcar con coco rallado, luego se introduce al horno donde se expone a altas temperaturas.<br>**Enfriado y Empaque:** Finalmente, el pan adquiere la consistencia y forma deseada. Se ubica en su respectivo empaque. |
| ***Conservación*** | Mantener y conservar el producto en su respectivo empaque, para evitar posibles contaminaciones. |
| ***Vida útil*** | 16 días a partir de su elaboración. |

| Elaborado por, |
|---|
| Sandra<br>_____<br>Sandra M. Ocampo O. |

# CARNES EL TRIUNFO

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

| | |
|---|---|
| **EMISION: 30/07/2023**<br>**VENCE: 30/08/2025** | **FICHA TECNICA DELA CARNE RES BOLA GOULASH** |

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

**PRODUCTOS:**

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

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

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

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

**Color: rojo intenso**

**Olor: característico de la carne de bovinos**

**Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacío.**

**Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)**

**Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.**

**Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.**

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

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

**BOGOTA D.C. COLOMBIA**

Powered by CamScanner

# CARNES EL TRIUNFO

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

## FICHA TECNICA

**HIGADO DE RES VENCE: 16/06/25**

**1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

Organo glandular de color marron intenso y de gran

Actividad metabolica.



**2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO**

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

**3. NIVELES MICROBIOLOGICOS**

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

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

**4. ENVASES Y EMBALAJES**

Caja plástico , con funda de algodón

Colgado en carro Jumbo

Emvasado al vacio , enfilmado y encacado

**5. TRANSPORTE**

vehìculo frigorífico con certificación ATP

**6. INFORMACION TRAZABILIDAD**

| En la entrega | en la etiqueta del producto |
|---|---|
| -datos de fabricador No. presas/peso neto | temperatura de conservación lote de producción |
| - datos del cliente No. Lote | fecha de producción y fecha de caducidad |
| No. Rgs Nombre del producto | peso bruto peso neto datos fabricador |

**7. CADUCIDAD**

Powered by CamScanner

Conservar refrigerado entre 0 y 3 ªC la fecha de consumo proferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto y correspondiente a 10 dìas para el producto fresco sin envasar y a 21 dias para producto empacado al vacio.

| | |
|---|---|
| 8. USO POSTERIOR | Resp. Calidad |
| Venta mayorista , venta minorista , | 16-06-22 |
| Cocción , embutido | RESP SALA DESPRECE BOVINO |
| Salazon curado | fecha 16-06-22 |
| . producto sin restricción para su consumo | resp. Venta de bovino |
| | Fecha 16-06-22 |

Powered by CamScanner

# CARNES EL TRIUNFO

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

| | |
|---|---|
| **EMISION: 30/07/2023** | **FICHA TECNICA LOMO DE CERDO** |
| **VENCE: 30/08/2025** | |

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

**DESCRIPCION DELPRODUCTO**

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



**Lugar de origen**

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

**Composición nutricional**

**Carbohidratos: 0**

**Proteìna: 27g**

**Lípidos o grasas: 9.84**

**Agua: 68,57**

**Calorías: 272 kcal**

**Fibra: 0g**

**Glusidos: 0mg**

**Características organolépticas**

**Color: blanco sonrojado**

**Sabor:**

**salado**

**Dulce**

Powered by CamScanner

**Amargo**

**Acido**

**Presentación y empaques comerciales.**

**Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacío.**

**Rotulado con la siguiente información:**

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

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

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

**Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)**

**Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.**

**Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.**

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

**BOGOTA D.C. COLOMBIA**

Powered by CamScanner

# CARNES EL TRIUNFO

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

## FICHA TECNICA

| CARNE MOLIDA | VENCE: 16/07/25 |
|---|---|

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

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

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

## INFORMACION NUTRICIONAL

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

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

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

Powered by CamScanner

# CARNES EL TRIUNFO

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

| | |
|---|---|
| **EMISION: 30/07/2023**<br>**VENCE: 30/08/2025** | **FICHA TECNICA PECHUGA DE POLLO** |

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

**DESCRIPCION DELPRODUCTO**

**Musculo pectoral del pollo con el hueso central y c on piel, sin alas, envicerado y sin cuello .**



**Origen**

**Criado y sacrificado en galpón**

**Vida utìl:**

**20 dias desde la fecha de envasado**

**Uso esperado: consumir cocinadoa Tº igual o superior a 70ª en el centro del producto.**

**Composición nutricional**

| Grasas | de las cuales | valor | unidades |
|---|---|---|---|
| | Total | 2.8 | mg/100g |
| | Acidos grasos saurados | 0.9 | mg/100 |

**Características organolépticas**

**Olor: fresco, propio del producto**

**Color: ligeramente rosado propio del producto**

**Materias extrañas: ausentes**

**Características microbiológicas**

**Parámetro valor**

Powered by CamScanner

**Salmonella ausencia/25 gr (n=5, c= 0)**

**Presentación y empaques comerciales.**

**Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacío.**

**Rotulado con la siguiente información:**

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

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

**En refrigeración de 0ºC a 5ºC y empacado al vacío: 20 dias**

**Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)**

**Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.**

**Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.**

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

**BOGOTA D.C. COLOMBIA**

Powered by CamScanner