Carnes Oibita HERMINDA SAAVEDRA GARCIA NIT. 52.266.449-4 ACTIVIDAD ECONOMICA 1511 - TARIFA 4.14 X 1.000 RES. DIAN No. 320000995553 - FECHA: 2013/03/11 - FACT. HAB. 500 AL 2000 Transv. 144 No. 143-29 - Tel. Pedidos: 535 8643 - B. San Carlos de Tibabuyes Suba - Bogotá, D.C.	**Producto:** Pajarilla

Datos empresa	
Carnes Oibita	**Teléfono:** 5358643

Descripción		
Composición: Contienen 19,50 gramos de proteínas, 5,30 gramos de carbohidratos, 3,38 gramos de grasa por cada 100 gramos y no contienen azúcar, aportando 130 calorías a la dieta. Entre sus nutrientes también se encuentran las vitaminas B4, B2, A y B9. Además de estas propiedades, el hígado contiene hierro y potasio.		
Higiene materia prima Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto.	**Microbiología** Total de bacterias aerobias= 30.000 NMP de Coliformes totales: Hasta 1.100/g NMP de Coliformes Fecales: Hasta <100/g Recuento de hongos : <100 UFC/g Recuento de levaduras: <100 UFC/g Rec. Clostridium Sulftito Red.: <100 UFC/g Salmonella en 25 g: Negativo Estafilococo Coagulas positiva:<100 UFC/g Escherichae coli: Ausente	
Características producto terminado Es un órgano del sistema endócrino del vacuno denominado bazo. Presenta una coloración roja oscura, textura blanda y húmeda. Las medidas aproximadas son 40 cm de largo y 15 cm de ancho.	**Foto** 	
Peso 10Kg aprox.	**Presentación** bolsa plástica	**Caducidad** 4 días

Carnes Oibita HERMINDA SAAVEDRA GARCIA NIT. 52.266.449-4 ACTIVIDAD ECONOMICA 1511 - TARIFA 4.14 X 1.000 RES. DIAN No. 320000995553 - FECHA: 2013/03/11 - FACT. HAB. 500 AL 2000 Transv. 144 No. 143-29 - Tel. Pedidos: 535 8643 - B. San Carlos de Tibabuyes Suba - Bogotá, D.C.	**Producto:** Cadera

Datos empresa	
Carnes Oibita	**Teléfono:** 5358643

Descripción		
Composición: Carne de res		
Higiene materia prima Cadera de re, clasificado de acuerdo a los estándares nacionales e internacionales, deshuesado, libre de cualquier otro elemento extraño.	**INFORMACION NUTRICIONAL** Porción: 80 g Porciones por envase:	
	100g	1 porción
	Energía (Kcal.) 107	85.6
	Proteínas (g) 18.6	15.1
	Grasa Total (g) 3.1	2.48
	Grasa saturada (g) 1.37	1.09
	Grasos trans (g) 0.12	0.09
	Grasa Monoinsaturada (g) 1.36	1.09
	Grasa poliinsaturada (g) 0.24	0.19
	Colesterol (mg) 44.7	35.76
	H. de C. disponibles (g) 00	00
	Sodio (mg) 224.5	179.6
Características producto terminado La carne de cadera de vacuno es carne apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteínas vegetales y amiláceas. El porcentaje de grasa total no supera el 6%. Este producto es sometido a una congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.	**Foto** 	
Peso 10Kg aprox.	**Presentación** bolsa plástica	**Caducidad** 7 días

Carnes Oibita HERMINDA SAAVEDRA GARCIA NIT. 52.266.449-4 ACTIVIDAD ECONOMICA 1511 - TARIFA 4.14 X 1.000 RES. DIAN No. 320000995553 - FECHA: 2013/03/11 - FACT. HAB. 500 AL 2000 Transv. 144 No. 143-29 - Tel. Pedidos: 535 8643 - B. San Carlos de Tibabuyes Suba - Bogotá, D.C.	**Producto:** Carne molida

Datos empresa	
Carnes Oibita	**Telefono:** 5358643

Descripción		
Composición: Carne de res		
Higiene materia prima Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto. Una vez descongelado no volver a congelar.	**INFORMACION NUTRICIONAL** Porción: 80 g Porciones por envase: 100 g 1 Porción Energía (Kcal.) 142 113.6 Proteínas (g) 21 16.8 Grasa Total (g) 6.0 4.8 Grasa saturada (g) 2.7 2.16 Ac. Grasos trans (g) 0.16 0.12 Grasa Monoinsaturada (g) 2.1 1.68 Grasa poliinsaturada (g) 0.1 0.08 Colesterol (mg) 42 33.6 H. de C. disponibles (g) 0.1 0.08 Sodio (mg) 66 52.8	
Características producto terminado El embutido de carne molida de vacuno es carne triturada de vacuno apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. El porcentaje de grasa total no supera el 6%. Este producto es sometido a una congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil..	**Foto** 	
Peso 10Kg aprox.	**Presentación** bolsa plástica	**Caducidad** 7 días

Carnes Oibita HERMINDA SAAVEDRA GARCIA NIT. 52.266.449-4 ACTIVIDAD ECONOMICA 1511 - TARIFA 4.14 X 1.000 RES. DIAN No. 320000995553 - FECHA: 2013/03/11 - FACT. HAB. 500 AL 2000 Transv. 144 No. 143-29 - Tel. Pedidos: 535 8643 - B. San Carlos de Tibabuyes Suba - Bogotá, D.C.	**Producto:** Corazón de pollo

Datos empresa	
Carnes Oibita	**Teléfono:** 5358643

Descripción		
Composición: Visera de pollo		
Higiene materia prima Corazones de pollo, clasificado de acuerdo a los estándares nacionales e internacionales, deshuesado, libre de cualquier otro elemento extraño.	**INFORMACION NUTRICIONAL** Porción: 100 g Porciones por envase: 100g / 50 g Energía (Kcal.) 70 / 35 Proteínas (g) 16,4 / 8,2 Grasa Total (g) 0,4 / 0,2 Grasa saturada (g) --- / --- Grasos trans (g) --- / --- Grasa Monoinsaturada (g) --- / --- Grasa poliinsaturada (g) --- / ---	
Características producto terminado Los corazones de pollo es carne apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteínas vegetales y amiláceas. El porcentaje de grasa total no supera el 6%. Este producto es sometido a una congelación rápida, lo que asegura su inocuidad y vida útil.	**Foto** 	
Peso 10Kg aprox.	**Presentación** bolsa plástica	**Caducidad** 7 días

Carnes Oibita HERMINDA SAAVEDRA GARCIA NIT. 52.266.449-4 ACTIVIDAD ECONOMICA 1511 - TARIFA 4.14 X 1.000 RES. DIAN No. 320000995553 - FECHA: 2013/03/11 - FACT. HAB. 500 AL 2000 Transv. 144 No. 143-29 - Tel. Pedidos: 535 8643 - B. San Carlos de Tibabuyes Suba - Bogotá, D.C.	**Producto:** Hígado de res

Datos empresa	
Carnes Oibita	**Teléfono:** 5358643

Descripción		
Composición: Contienen 19,50 gramos de proteínas, 5,30 gramos de carbohidratos, 3,38 gramos de grasa por cada 100 gramos y no contienen azúcar, aportando 130 calorías a la dieta. Entre sus nutrientes también se encuentran las vitaminas B4, B2, A y B9. Además de estas propiedades, el hígado contiene hierro y potasio.		
Higiene materia prima Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto.	**Microbiología** Total de bacterias aerobias= 30.000 NMP de Coliformes totales: Hasta 1.100/g NMP de Coliformes Fecales: Hasta <100/g Recuento de hongos : <100 UFC/g Recuento de levaduras: <100 UFC/g Rec. Clostridium Sulftito Red.: <100 UFC/g Salmonella en 25 g: Negativo Estafilococo Coagulas positiva:<100 UFC/g Escherichae coli: Ausente	
Características producto terminado Color rojo carmín en la cara anterior y oscura en la cara posterior, sin residuos de materia fecal, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos. Textura firme al tacto, sin babosidad, que no se evidencia presencia de aromas químicos, rancidez y/o descomposición y libre de membranas. Ph: entre 5.4 y 6.1 Temperatura: entre 2 y 7 ºC	**Foto** 	
Peso 5Kg aprox.	**Presentación** bolsa plástica	**Caducidad** 4 días

Carnes Oibita HERMINDA SAAVEDRA GARCIA NIT. 52.266.449-4 ACTIVIDAD ECONOMICA 1511 - TARIFA 4.14 X 1.000 RES. DIAN No. 320000995553 - FECHA: 2013/03/11 - FACT. HAB. 500 AL 2000 Transv. 144 No. 143-29 - Tel. Pedidos: 535 8643 - B. San Carlos de Tibabuyes Suba - Bogotá, D.C.	**Producto:** Lomo de cerdo

Datos empresa	
Carnes Oibita	**Teléfono:** 5358643

Descripción		
Composición: Carne de cerdo		
Higiene materia prima Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto.	**Microbiología** Total de bacterias aerobias= 30.000 NMP de Coliformes totales: Hasta 1.100/g NMP de Coliformes Fecales: Hasta <100/g Recuento de hongos : <100 UFC/g Recuento de levaduras: <100 UFC/g Rec. Clostridium Sulftito Red.: <100 UFC/g Salmonella en 25 g: Negativo Estafilococo Coagulas positiva:<100 UFC/g Escherichae coli: Ausente	
Características producto terminado Pieza limpia, libre de grasa, material fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Ph: entre 5.1 y 6.1 Temperatura: entre 2 y 7 ºC	**Foto** 	
Peso 10Kg aprox.	**Presentación** bolsa plástica	**Caducidad** 7 días

Carnes Oibita HERMINDA SAAVEDRA GARCIA NIT. 52.266.449-4 ACTIVIDAD ECONOMICA 1511 - TARIFA 4.14 X 1.000 RES. DIAN No. 320000995553 - FECHA: 2013/03/11 - FACT. HAB. 500 AL 2000 Transv. 144 No. 143-29 - Tel. Pedidos: 535 8643 - B. San Carlos de Tibabuyes Suba - Bogotá, D.C.	**Producto:** Pechuga de pollo con piel

Datos empresa	
Carnes Oibita	**Teléfono:** 5358643

Descripción		
Composición: Carne de pollo		
Higiene materia prima Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto.	**Microbiología** Total de bacterias aerobias= 30.000 NMP de Coliformes totales: Hasta 1.100/g NMP de Coliformes Fecales: Hasta <100/g Recuento de hongos : <100 UFC/g Recuento de levaduras: <100 UFC/g Rec. Clostridium Sulftito Red.: <100 UFC/g Salmonella en 25 g: Negativo Estafilococo Coagulas positiva:<100 UFC/g Escherichae coli: Ausente	
Características producto terminado Pieza limpia, libre de grasa, material fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Ph: entre 5.1 y 6.1 Temperatura: entre 2 y 7 ºC	**Foto** 	
Peso 10Kg aprox.	**Presentación** bolsa plástica	**Caducidad** 7 días

GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: ET-PD-011	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 5

Nombre:	KUMIS ENTERO CON DULCE
Marca Comercial:	KUMIS ALGARRA
Registro Sanitario:	RSAD02I02699
Descripción del producto:	Producto natural obtenido mediante un proceso de pasteurización de leche entera con adición de azúcar y cultivos lácticos seleccionados; compuesto por *Streptococcus lactis* y *S. cremoris*.
Composición:	Leche pasteurizada entera, azúcar, cultivo láctico (*Streptococcus lactis y cremoris*).
Descripción del proceso:	Producto de un proceso térmico en flujo continuo aplicado a la mezcla de ingredientes sólidos previamente homogenizados a temperatura de 90 - 94°C con un tiempo de retención de 5 minutos, posteriormente se realiza un enfriamiento a 28°C - 32°C, luego a este paso se realiza la inoculación del cultivo láctico a la mezcla de ingredientes y leche entera higienizada a una temperatura de 28°C - 32°C y se espera a que alcance el tiempo de maduración en un tiempo aproximado de 7 - 9 hora; seguido de un enfriamiento entre 15 a 20°C cuando el producto está en un pH entre 4,7 a 4,9. Una vez enfriada la masa se procede a efectuar el envasado de alta higiene del producto y éste se almacena en un cuarto frio a 4°C ± 2°C hasta el momento de su despacho.
Presentación:	Presentación de 150g, 200g y 1000g contenida en bolsa de polietileno termosellada y 150 g contenido en vaso de poliestireno con tapa de foil de aluminio.
Embalaje:	Embalado en cestillos y estibados mediante sistema manual. Presentación en unidades:

Presentación	Cestillo
Vaso 150 g	54
Bolsa 150 g	80
Bolsa 200 g	80
Bolsa 1000 g	15

Vida útil del producto:	40 días a partir de la fecha de proceso en condiciones normales de almacenamiento.
Condiciones de Almacenamiento en	- -Este producto debe mantenerse a

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	FECHA
Jefe de Investigación y Desarrollo	Coordinador Control de Gestión de Calidad	Jefe Nacional de Calidad	10/03/2017

COPIA NO CONTROLADA

	c: Numero máximo de pruebas permisibles	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Sabor	Salado característico del producto
	Aspecto	Pasta hilada, flexible y compacto
	Olor	Lácteo característico
	Textura	Grumosa
	Color	Blanco
PRESENTACION	Bolsa x 500g	
TIPO DE CONSERVACION	Refrigeración a 4°C	
ALMACENAMIENTO	Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y manténgase refrigerado de 0 a 4°C	
VIDA UTIL	8 DIAS	

	Donde: **n:** Numero de muestras para examinar **m:** Indice máximo permisible permisible **c:** Numero máximo de pruebas permisibles	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Sabor	Ligeramente Salado
	Olor	Lácteo característico
	Textura	Grumosa
	Color	Blanco
PRESENTACION	Bolsa x 500g	
TIPO DE CONSERVACION	Refrigeración a 4°C	
ALMACENAMIENTO	Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y manténgase refrigerado de 0 a 4°C	
VIDA UTIL	8 DIAS	

	**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO QUESO CAMPESINO**	
	Elaborado por: Katherin Cortes – Ing. De Alimentos	Fecha:
		Versión: 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE CAMPESINO					
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasterizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero.					
COMPONENTES DEL PRODUCTO	Leche fresca	100%				
	Cloruro de Calcio	0.2				
	Cuajo	1 mL x 10L				
	Sal	400 a 500 gramos por cada 100 litros de leche				
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICA	Humedad sin materia grasa % m/m	>67,0				
	Materia grasa en extracto seco %	≥45,0 -				
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	Grasa Total	7g				
	Grasa Saturada	5g				
	Proteínas	5g				
	Carbohidratos	1g				
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Requisitos**		n	m	M	c
	Coliformes, UFC/g (30ºC)		3	1000	5000	1
	Coliformes, UFC/g (45ºC)		3	50	100	1
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g		3	500	5000	1
	Recuento de Estafilococos coagulosa positiva UFC/g		3	100	1000	1
	Detección de Salmonella/25g		3	0	-	1
	Detección de Listeria Monocytogenes/25g		3	0	-	1

	c: Numero máximo de pruebas permisibles	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Sabor	Salado característico del producto
	Aspecto	Pasta hilada, flexible y compacto
	Olor	Lácteo característico
	Textura	Grumosa
	Color	Blanco
PRESENTACION	Bolsa x 500g	
TIPO DE CONSERVACION	Refrigeración a 4°C	
ALMACENAMIENTO	Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y manténgase refrigerado de 0 a 4°C	
VIDA UTIL	8 DIAS	

	**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO QUESO MOZARELLA**	Peslac Procesadora de Lácteos
	Elaborado por: Katherin Cortes – Ing. De Alimentos	Fecha:
		Versión: 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MOZARELLA					
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Es un queso no madurado blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) que no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiblando.					
COMPONENTES DEL PRODUCTO	Leche fresca	100%				
	Cloruro de Calcio	0.2				
	Cuajo	1 mL x 10L				
	Sal	400 a 500 gramos por cada 100 litros de leche				
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICA	Materia grasa en extracto	Seco mínimo 41%				
	Humedad	54% máximo				
	Sal	4% máximo				
	pH	de 5 a 5,3				
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Requisitos**		n	m	M	c
	Coliformes, UFC/g (30ºC)		3	1000	5000	1
	Coliformes, UFC/g (45ºC)		3	50	100	1
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g		3	500	5000	1
	Recuento de Estafilococos coagulosa positiva UFC/g		3	100	1000	1
	Detección de Salmonella/25g		3	0	-	1
	Detección de Listeria Monocytogenes/25g		3	0	-	1
	Donde: **n:** Numero de muestras para examinar **m:** Indice máximo permisible permisible					

	FICHA TÉCNICA	N° 018
Peslac® creadora de lácteos	PRODUCTO TERMINADO	**Version:** 01 **FECHA:** 10 Feb 2013

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

OGURT SEMIDESCREMADO CON SABOR A ARTIFICIAL

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

YOGURT SEMIDESCREMADO CON SABOR ARTIFICIAL(FRESA,MELOCOTON,MORA,FEIJOA Y GUANABANA)

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LECHE FRESCA HIGIENIZADA PASTEURIZADA, AZÚCAR, CULTIVOS LACTICOS, SABOR ARTIFICIAL A FRUTA IDENTICO A (FRESA,MELOCOTON,MORA,FEIJOA Y GUANABANA)AL NATURAL Y COLORANTE ARTIFICIAL.

ADITIVOS

NO APLICA

INFORMACIÓN DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

...los materiales. 1. Recibir y analizar la leche. 2. Adicionar sacarosa en el porcentaje establecido para cada proceso. 3. ...entar por encima de 70 ° C y diluir en leche el estabilizante junto con sacarosa. 4. Pasteurizar la leche 90 °C * 12 Min. 5. ...ajar la temperatura a 42°C. 6. Adicionar los cultivos. 7. Mezclar el cultivo de 10 a 15 minutos. 8. Evacuar la mezcla por ...ravedad. 9. Incubar hasta alcanzar 50 ° Torner.10. Cortar el coagulo de yogurt. 11. Refrigerar a 4° C durante 48 horas ...ma. 12. Tomar acidez titulable 80 ° Torner. 13. Retirar al área de empaque. 14. Saborizar y aplicar colorante. 15. Empacar, refrigerar y distribuir.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

...acteristicas	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Color	Cada Lote	Análisis organoléptico	Interna	Propia del Producto
Olor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Textura	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Sabor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

...acteristicas	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
...teria Grasa % m/m	Según Cronograma de Muestreo			Entero Min 2.5%. Semidescremado Min 1.5%. Descremado Max 0.8%

Caracteristicas	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
NMP Coliformes totales/g	Cronograma de muestreo	NMP	Resolución 02310 de 1986	20-93/ml
NMP Coliformes fecales/g	Cronograma de muestreo	NMP		< 3/ml
Hongos y levaduras/g	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		200-500/ml

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa 4000 cm^3 **Garrafa 2000 cm^3 Garrafa 1750 cm^3**, Garrafa 1000 cm^3, **Bolsa 1000 cm^3, Bolsa 200 cm^3, Bolsa 120 cm^3, Bolsa 60 cm^3** Vaso 150 cm^3

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

Empaque	Unidades	Volumen	Material de empaque
Primario Garrafa 4000 cm^3	1	4000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 26 cm, base 14 cm Capacidad: 4000 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Garrafa 2000 cm^3	1	2000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 27 cm, base 9.5 cm Capacidad: 2000 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Garrafa 1750 cm^3	1	1750 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 25.5 cm, base 9.5 cm Capacidad: 1750 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Garrafa 1000 cm^3	1	1000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 19.5 cm, base 8 cm Capacidad: 1750 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Bolsa 1000 cm^3	1	1000 cm^3	Dimensiones: Capacidad: 1000 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Primario Bolsa 200 cm^3	1	200 cm^3	Dimensiones: Capacidad: 200 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
			Dimensiones:

rio Vaso 150 cm^3	1	150 cm^3	Dimensiones: Capacidad: 150 cm3 Material: Poliestireno Tipo de selle: Foil Condiciones: Sin vacio
ecundario	No aplica	No aplica	Dimensiones: No aplica Calibre: No aplica Material: No aplica Tipo de selle: No aplica Condiciones: No aplica
Embalaje	No aplica	No aplica	Dimensiones: No Aplica Calibre: No Aplica Material: No Aplica Tipo de selle: No Aplica Condiciones: No Aplica

CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

NO APLICA

USO - CONSERVACIÓN - PRECAUCIONES

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto debe ser almacenando en refrigeración a una temperatura entre 0 a 4°C± 2 °C.

VIDA ÚTIL

Producto	Temperatura	Vida útil
YOGURT DESCREMADO SABOR A FRUTA	0 a 4°C± 2 °C.	30 días a partir de fabricacion

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

el lote se identifica la codificación interna del producto, la fecha juliana de elaboración del producto y el año de elaboración.

INSTRUCCIONES DE USO

PRODUCTO LISTO PARA CONUMO DIRECTO

SUGERENCIA DE CONSUMO

Producto listo para consumo directo y/o en acompañamientos de meriendas y refrigerios.

DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El producto debe ser almacenado, transportado y exhibido a una temperatura de 0 a 4°C ± 2°C.

TABLA NUTRICIONAL

REGISTRO SANITARIO

RSAL02I14611

LEGISLACIÓN APLICABLE

Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 000017 de 2012, Resolución 02310 de 1986, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011.

INFORMACIÓN DE LACTEOS PESLAC

DIRECCIÓN: Carrera 4 No. 10 - 98 Firavitoba, Boyacá.
TELÉFONO: (098) 7770206 - 3158827406

REVISADO POR:

NOMBRE	CARGO
NELCI YANET BOLIVAR	Directora de Producción

APROBADO POR:

NOMBRE	CARGO

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**ACEITE DE GIRASOL**
Calidad	– Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con NTC 264. – Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 – Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma
Generalidades	**Descripción Física:** – Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annuus L.) – Los aceites de girasol deben tener un aspecto limpio a 25ºC, tener sabor y olor característico. – Estar libres de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.
Requisitos generales	– Color característico. – Olor y sabor característico. – Sabor libres de rancidez.
Requisitos Específicos	– No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicérica del aceite. – No deben contener sustancias extrañas. No presentar mezcla con otros aceites y grasas. – Los aceites crudos obtenidos por extracción, por solvente, o por presión en caliente, (segundo y tercer prensado) no son aptos para el consumo humano sin un previo tratamiento de refinación. – Los aceites crudos girasol, obtenidos por presión en frío o primer prensado, son aptos para el consumo humano directo, previa depuración. – Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. **Características Microbiológicas y fisicoquímicos :** – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC -264 Aporte nutricional mínimo por 100 g Calorías: 800 kilocalorías Proteína: 0 gramos Grasas: 90 gramos Carbohidratos: 0 gramos **Ingredientes Mínimos:** – Aceite de girasol – Antioxidantes.

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

	– Sinergistas. – Antiespumantes. **Almacenamiento:** – Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. **Transporte:** – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Vida Útil:** – Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega.
Empaque y rotulado	– El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. – Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	– Botella por 1000 centímetros cúbicos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial	**ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL**
Calidad	**-Aceites Puros:** Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano **Aceites puros:** - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz - Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol. - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.
Requisitos generales	- El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:** Aceite de girasol:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C
Indice de refracción (ND 25°C)	1,472	1,475
Indice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194
Indice de yodo Wijs	118	141
Materia insaponificable g/kg	≤ 15	

Aceite de maíz:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C
Indice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,468
Indice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195
Indice de yodo Wijs	103	135
Materia insaponificable g/kg	≤ 28	

Aceite de soya:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.919 x=20°C	0.925 x=20°C
Índice de refracción a 40 °C	1,466	1,470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo (Wijs)	124	139
Materia insaponificable g/kg	< 15	

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

<table>
<tr><td></td><td>Caracterís ticas microbiológicas:
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>NMP coliformes totales /g</td><td><11</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes fecales /g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras/g</td><td><100 UFC</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>- Aceites Puros: Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>PRIMARIO:
- El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento.
Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos.
- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.</td></tr>
<tr><td>Conservación, almacenamiento y transporte</td><td>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Botellas de 250 o 500 c.c.</td></tr>
</table>

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**

Nombre Comercial del Producto	**ARROZ BLANCO**
Calidad	– Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con NTC 671. – Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 – Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma –
Generalidades	**Descripción Física:** – Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. – Arroz grande: pedazo de grano de arroz menor de 0.75 (3/4) de la longitud total del grano entero, pero mayor que la mitad de la longitud promedio del grano entero. – Arroz cuya relación longitud/anchura es de 3.0 o más. – Fortificado con Ácido Fólico y Vitaminas B6, B12; A – Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos generales	– Olor característico. – Color blanco. – Limpio, libre de impurezas – Arroz blanco para consumo tipo 1, grado 2.
<u>Requisitos Específicos</u>	**Características Microbiológicas:** – No debe presentar signos de infestación o infecciones **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías: 340 kilocalorías Proteína: 6 gramos Grasas: 0 gramos Carbohidratos: 78 gramos. **Almacenamiento:** – Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. **Transporte:** – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Vida Útil** : – Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega.
Empaque y rotulado	– El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. – Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. – Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos y que no causen cambios en la parte interna o externa del mismo.
Presentación	– En Bolsas de polietileno en presentaciones de 500 a 1000 gramos

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja seca
NOMBRE CIENTÍFICO	*Pisum sativum*
CLASIFICACIÓN	Tipo1 Grado 1, según NTC 791 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie *Pisum sativum L.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 971 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % arveja seca
REQUISITOS GENERALES	No se acepta arveja que posea olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infectaos o infestados. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas exigidas por el Codex alimentarius.
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 500 gramos
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.

<table>
<tr><td>CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos.

Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012.

- Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td><table>
<tr><th>ATRIBUTO</th><th>CLASIFICACION</th></tr>
<tr><td>Color</td><td>Verde pálido</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Propio del producto</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Dura</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

PRIMERA PARTE DE

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Daños dañados	1.0%
Granos partidos	1.0%
Granos abiertos	1.0%
Variedades de contraste	1.0%

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 13%
Impurezas	Max 0.1%

TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)	
Humedad	12.40 g
Energía	345 kcal
Proteínas	23.90 g
Grasa	0.80 g
Carbohidratos	60.50 g
cenizas	2.40 g

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
parámetros	**metodología**	**Límite inferior**	**Valor medio**	**Límite superior**
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

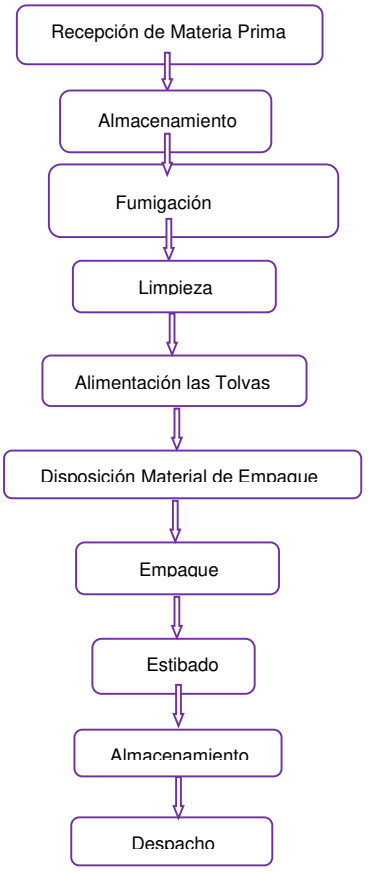
SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS	
Metal	**Contenido máximo (mg/kg)**
Cadmio	0.1
plomo	0.2

MERCADO OBJETIVO

Todo tipo de consumidor.

CONSERVACIÓN 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, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	**Ingredientes:** 250 gr de arvejas secas, 1 cebolla, 1 ajo, una zanahoria picada, finalmente 3 tallos de apio y sal. **Preparación:** Poner las arvejas previamente remojadas desde el día anterior, lavarlas al día siguiente, colocarlas en una olla a presión cubrirla con agua, Adicionar los demás ingredientes tapar la olla y dejar que se cocinen durante 15 a partir de que comience a hervir.
VIDA UTIL	1 año
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29 PBX: 4482344 Fax: 3615890 granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

DIAGRAMA DE FLUJO	

ARVEJA VERDE, SECA

Empaque por 500 g.

Información Nutricional

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

Cantidad por porción	
Calorías 210	**Calorías de Grasa** 5
	Valor Diario*
Grasa Total 0,5 g	3%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidrato Total 36 g	12%
Fibra dietaria 15 g	60%
Azúcares 5 g	
Proteína 15 g	

Vitamina A 2%	Vitamina C 2%
Calcio 4%	Hierro 15%

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

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

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE AVENA**
Calidad	– Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con NTC 2160. – Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 – Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma
Generalidades	**Descripción Física:** – Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de avena sin cáscara, sana y limpia.
Requisitos generales	– Exenta de excretas animales. – Exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
Requisitos Específicos	– La harina de avena debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. – No debe tener conservantes. – La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente – Se puede adicionar colorantes naturales o artificiales en las dosis máximas indicadas por la legislación nacional vigente. – Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. **Ingredientes Mínimos:** – 100% avena – Vitaminas y minerales **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 2160. **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías: 316.7 kilocalorías Proteína: 11.1 gramos Grasa: 5.6 gramos Carbohidratos: 55.6 gramos **Almacenamiento:** – Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	- Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Transporte:** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Vida útil**: - Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega.
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto - Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	- En Bolsas de polietileno en las siguientes presentaciones : 500 gramos - Presentación Libras.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE	Avena en Hojuelas MiDía
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Condición**: Las hojuelas de avena tendrán forma redondeada, bordes suaves, superficie suave, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme. **Olor y sabor**: las Hojuelas de avena tendrán olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores y sabores extraños **Color y consistencia:** color blanco con ligeras tonalidades castaño o caoba.
REGISTRO SANITARIO	RSAA10I34214
DATOS DEL FABRICANTE	Elaborado por Cereales Selecta S.A Para Colombiana de Comercio S.A – Alkosto y/o Corbeta S.A
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Humedad**: 11.5% max **Carbohidratos**: 70% aprox **Proteína**: 11,5% min **Fibra**: 1.2% **Cenizas**: 2.1% max **Granulometría retiene malla 30**: NA **Metal pesado (Plomo)**: 0.5mg /kg (ppm) **Aflatoxinas**: <10ppb Producto libre de plagas como gorgojo y polilla.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Mesofilos UFC**: <2000 **Coliformes totales NMP**: <3 **Coliformes fecales NMP**: <3 **Mohos y levaduras UFC/g**: <1000 **Salmonella en 25/g**: Negativo **Escherichia Coli**: Negativo
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe ser alejado de olores fuertes, libre de humedad y por sus características propias de un "cereal natural", (pese a una vida útil de un año), se le recomienda al cliente tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento.
INGREDIENTES	Único ingrediente. 100% Hojuela de Avena

MATERIAL DE EMPAQUE	Polipropileno de baja densidad
VIDA UTIL	12 meses en buenas condiciones de almacenamiento
ESPECIFICACIONES DE LOTE	El producto cuenta con número consecutivo que es el lote y este nos indica los operarios que participaron en el proceso y la materia prima utilizada para la elaboración, trasformación o empaque de mencionado producto. seguido de la fecha de vencimiento que se genera a un año cerrado, y nos traza la fecha de Empaque
DECLARACION DE ALERGENOS	La avena es considerada un alimento alérgeno, no apto para celiacos. En cereales selecta también se fabrica Cebada y Trigo.
ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE	El producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente aseado
OBSERVACIONES	Para este producto no hay legislación especifica que aplique, por lo tanto se acoge a los Artículos 41 y 42 de la Resolución 11488 con respecto a los parámetros microbiológicos y los físico químicos a los perfiles nutricionales que están en las tablas del ICBF
INSTRUCCIONES PARA EL USO	**COLADA DE AVENA** A una taza de leche adicionar 2 cucharadas de avena en harina MiDía, azúcar y canela al gusto. Se cocina a fuego medio dejando hervir durante 1 minuto y listo para servir. **REFRESCO DE AVENA** A la preparación anterior agregar otro vaso de leche fría, hielo y licuar.
USO PREVISTO	La avena puede ser utilizada en la elaboración de coladas, refrescos.
LEGISLACION Y NORMAS	Resolución 5109 DE 2005, Decreto 3075 de 1997 BPM, Resolución 333 Información Nutricional y Resolución 11488 Articulo 41 y Articulo 42

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**AZÚCAR BLANCA**
Calidad	– Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con NTC 611 y 778. – Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción Física:** – Producto natural cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido por la purificación, decoloración, y recristalización.
Requisitos generales	– Color blanco. – Olor y sabor característicos. – Exenta de sabores y olores extraños y de insectos. – Exenta de excretas. – Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	– El producto no debe contener materia extrañas tales como insectos, arena y otras impurezas. **Características Microbiológicas y Fisicoquímicos :** – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC-611 **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías: 400 kilocalorías Proteína: 0 gramos Grasas: 0 gramos Carbohidratos: 100 gramos **Almacenamiento:** – Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. **Transporte:** – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	Vida Útil: - Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega.
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	- Bolsa de polietileno por 500 y 1000 gramos. - Presentación en gramos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR**
Calidad	– Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con NTC 793. – Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 – Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma
Generalidades	**Descripción Física:** – Masa o pasta de licor de cacao preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes.
Requisitos generales	– Pastilla de color marrón, duro y fácil de disolver. – Olor y sabor: propios del producto
Requisitos Específicos	– No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. – Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas. – Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. **Ingredientes Mínimos:** – Azúcar. – Masa de cacao. – Emulsionante (lecitina de soya). **Características Microbiológicas:** - Cumplir con los requisitos microbiológicos según NTC 793 **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías: 450 kilocalorías Proteína: 3.2 gramos Grasas: 16 gramos Carbohidratos: 73 gramos. **Almacenamiento:** – Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. **Transporte:** – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Vida Útil:** - Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega.
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	- Empaque por 500 gramos

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**FÉCULA DE MAÍZ**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con el Decreto 3075 de 1997. - Cumplir con NTC 926. - Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción Física:** - Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. - Obtenido de las diversas variedades de Sea Mays L. familia del gramínea polvo blanco fino soluble. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. .
Requisitos generales	- Color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño. **Ingredientes mínimos:** - Almidón de maíz (contiene sulfito). - Premezcla de vitaminas y minerales
<u>Requisitos Específicos</u>	- La fécula de maíz debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. - Exenta de sabores y olores fungosos, fermentados, rancios o amargos o cualquier otro sabor objetable. - Exenta de excretas animales e insectos vivos. - No debe tener presencia de grumos. - Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:**

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 926. **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías 347 Calorías Proteínas 0 gramos Grasa 0 gramos Carbohidratos 81.7 gramos **Almacenamiento:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte:** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Vida útil:** - Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto - Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	- Caja en las siguientes presentaciones desde 300 gramos.

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol cargamanto rojo
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 1, según NTC 871 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 871 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % frijol cargamanto rojo
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como corteza pedazos de tallos o vainas, insectos muertos o partes de los mismos etc.
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 500 gramos y 1000 gramos.
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.

<table>
<tr><td>CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos.

Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012.

- Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td><table><tr><th>ATRIBUTO</th><th>CLASIFICACION</th></tr><tr><td>Color</td><td>Beige con manchas rojas</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Dura</td></tr></table></td></tr>
</table>

PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Materia dura	0.0%
Daños dañados	1.0%
Granos partidos	0.5%
Granos abiertos	0.5%
Variedades de contraste	1.0%
Variedades no de contrastes	2.0%
FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 15%
Impurezas	Max 1.0%
TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)	
Humedad	11.90 %
Energía	346 kcal
Proteínas	22.80 %
Grasa	1.50 %
Carbohidratos	60.40 %
cenizas	3.40 %

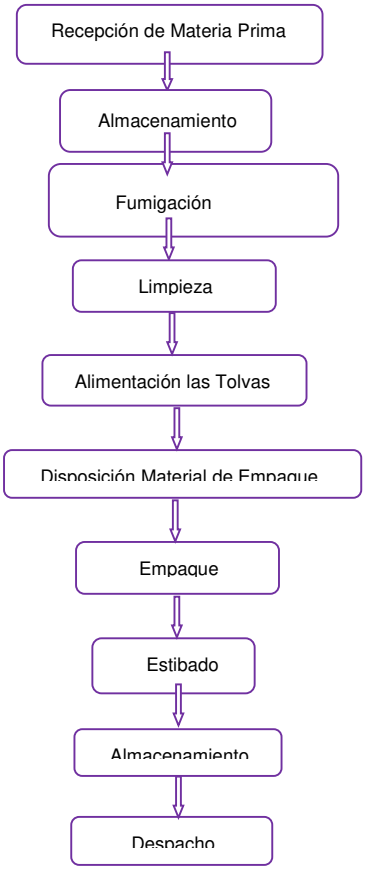
LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
parámetros	**metodología**	**Límite inferior**	**Valor medio**	**Límite superior**
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

<table>
<tr><td>SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR</th></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>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS</th></tr>
<tr><th>Metal</th><th>Contenido máximo (mg/kg)</th></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0.2</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Todo tipo de consumidor.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACIÓN 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, seco protegido del sol y la humedad.</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td>Ingredientes:

1 libra de frijol cargamanto rojo, 2 plátanos verdes, Cebolla y tomate picados finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo

Preparación:

Dejar los frijoles en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando piten dos veces agregar los plátanos y volver a poner a pitar hasta ablandar completamente Preparar un guiso (tomate y cebolla) con sustancia de carne o de cerdo, y mezclar a los frijoles. Dejar espesar con la olla destapada por un momento.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td>1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</td><td>El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365</td></tr>
</table>

DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29 PBX: 4482344 Fax: 3615890 granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.
DIAGRAMA DE FLUJO	

FRIJOL CARGAMANTO ROJO

Empaque por 500 g.

Información Nutricional	
Tamaño por porción 1/3 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 mg	0%
Carbohidrato Total 36 g	12%
Fibra dietaria 15 g	60%
Azúcares 3 g	
Proteína 14 g	

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

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

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

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**

Nombre Comercial del Producto	**GALLETA DE LECHE**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1241 - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984. - Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 - Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción Física:** - Galletas redondas, con adición de leche en polvo. - Producto empacado en bolsa por cuatro unidades de galletas de 15 gramos.
Requisitos generales	- Sabor característico, consistencia crocante, color dorado y baja humedad. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. - Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997 - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	**Ingredientes Mínimos :** Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, fécula de maíz, leche en polvo, emulsificantes, sal refinada yodada, bicarbonato de sodio, gluten de trigo, lecitina de soya, sabores artificiales, color artificial amarillo no 6. **Características Fisicoquímicos y Microbiológicas:** - Cumplir con la NTC 1241 **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías 392.2 Kilocalorías Proteína 6.5 Gramos Grasas 9.1 Gramos Carbohidratos 71.9 Gramos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

	Almacenamiento: - Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 25º C, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad. **Transporte:** – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Vida útil:** - Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	- Bolsa de 18 a 24 paquetes de 216 – 264 gramos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**GALLETA DE SODA TIPO CRACKERS**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con NTC 1241 - Resolución 11488 de 1984. - Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción Física:** - Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme.
Requisitos generales	- Sabor característico, consistencia crocante, color dorado y baja humedad. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. - Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
<u>Requisitos Específicos</u>	**Ingredientes Mínimos :** Harina de trigo fortificada, agua, azúcar invertido, grasa vegetal de palma, levadura, emulsificantes (mono y digleceridos), sal refinada, leche en polvo, conservantes (propionato de calcio), gluten de trigo, lecitina de soya, alimento para levadura, monoglutamato de sodio, bicarbonato de sodio, ácido láctico. **Características Microbiológicas y Fisicoquímicos :** - Cumplir con los criterios establecidos en NTC 1241 **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías 369 Kilocalorías Proteína 6.2 Gramos Grasas 6.2 Gramos Carbohidratos 70.8 Gramos

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	Almacenamiento: - Se debe almacenar a temperatura ambiente que oscilan entre 8C – 25C, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad. **Transporte:** – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Vida útil:** - Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega.
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Empaque flexible BOPP. - Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005 y 333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	- Bolsa de polietileno por 300 gramos

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**

Nombre Comercial del Producto	**GALLETA DE VAINILLA TIPO WAFERS**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1241 - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. - Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. - Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción Física:** - Galletas tipo wafers rellenas con crema, en paquetes individuales.
Requisitos generales	- Sabor correspondiente a vainilla, consistencia suave, color amarillo con relleno de sabor a vainilla. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	**Ingredientes Mínimos :** Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, fécula de maíz, leche en polvo, emulsificantes (mono y digleceridos), sal refinada yodada, bicarbonato de sodio, gluten de trigo, lecitina de soya, sabores artificiales, color artificial amarillo No 6. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** - Cumplir con la NTC 1241 - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías 481.5 Kilocalorías Proteína 3.7 Gramos Grasas 14 Gramos Carbohidratos 70,4 Gramos **Almacenamiento:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 25º C, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad. **Transporte:**

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Vida útil:** - Mínimo 5 meses desde el momento de la entrega
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 y 333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	- Bolsa de polipropileno por 18 paquetes de hasta 486 gramos.

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO
NOMBRE DEL PRODUCTO	Garbanzos
NOMBRE CIENTÍFICO	*Cicer arietinum L.*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 1 según NTC 923 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie *Cicer arietinum L.*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 923 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % garbanzo
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara garbanzos que posean olores, objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados e Impurezas tales como cascaras, pedazos de tallos o vainas, etc. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 500 gramos y 1000 gramos.
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.

<table>
<tr><td>CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos.

Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012.

- Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td><table>
<tr><th>ATRIBUTO</th><th>CLASIFICACION</th></tr>
<tr><td>Color</td><td>Castaño claro</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Característico</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Dura rugosa</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS	
Grano dañado	4.0%
Grano partido	3.0%
Variedades contrastantes	4. %

LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS				
parámetros	**metodología**	**Límite inferior**	**Valor medio**	**Límite superior**
Recuento coliformes fecales NMP/g/ml	Número más probable	Menor de 3	Menor de 3	Menor de 3
Recuento mohos y levaduras UFC/g/ml	Recuento de placa	3000	4000	5000
Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menor de 100	Menor de 100	Menor de 100
Recuento de bacillus cereus UFC/g/ml	Recuento en superficie	700	850	1000

FISICOQUIMICO	
Humedad	Max 14%
Impurezas	Max 0.1%

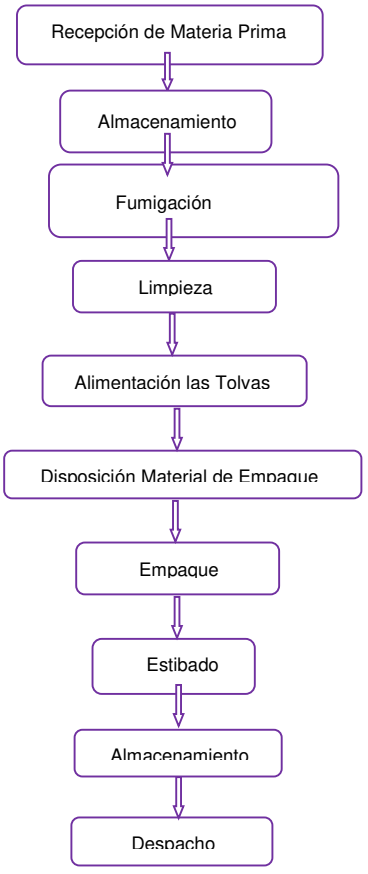
TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)	
Humedad	13.00%
Energía	364 kcal
Proteínas	19.60 %
Grasa	5.50 %
Carbohidratos	59.10 %
cenizas	2.80 %

<table>
<tr><td>SEGUNDA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR</th></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>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS</th></tr>
<tr><th>Metal</th><th>Contenido máximo (mg/kg)</th></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0.2</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Todo tipo de consumidor.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACIÓN 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, seco protegido del sol y la humedad.</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td>Ingredientes:

1 libra de garbanzo, 2 plátanos verdes, 1 Cebolla, 1 tomate finamente, aceite y sustancia de carne o cerdo

Preparación:

Dejar los garbanzos en remojo durante una noche, al día siguiente quitar parte del agua en que permanecieron y poner en la olla a presión. Cuando pite la olla agregar los plátanos y volver a poner a pitar hasta ablandar completamente Preparar un guiso (tomate y cebolla) con sustancia de carne o de cerdo. Dejar espesar con la olla destapada por un momento.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td>1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</td><td>El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365</td></tr>
</table>

DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29 PBX: 4482344 Fax: 3615890 granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.
DIAGRAMA DE FLUJO	

GARBANZO

Empaque por 500 g.

Información Nutricional		
Tamaño por porción 1/3 taza (60 g)		
Porciones por envase 8		
Cantidad por porción		
Calorías 220	**Calorías de Grasa** 30	
		Valor Diario*
Grasa Total 3,5 g		5%
Grasa Saturada 0 g		0%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 14,5 mg		1%
Carbohidrato Total 35 g		12%
Fibra dietaria 10 g		40%
Azúcares 6 g		
Proteína 12 g		
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%
Calcio 10%		Hierro 20%

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

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

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE PLÁTANO COMERCIAL**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	**Descripción Física:** - Cumplir con el Decreto 3075 de 1997. - Producto en polvo, obtenido a base de plátano. **Ingredientes Minimos:** - Plátano.
Requisitos generales	- Olor propio del producto. - De fácil disolución. - No deben presentar olor a rancio, ácido u olores extraños o diferentes al de harina de plátano. - Libre de particular extrañas.
Requisitos Específicos	**Características Fisicoquímicas:** - Humedad: 14 % máximo. - Ceniza: 2.50 % máximo. **Aporte nutricional mínimo en 100 gramos** Calorías 342 Kilocalorías Proteína 2.0 Gramos Grasas 0.4 Gramos Carbohidratos 82.7 Gramos No debe presentar signos de infestación o infecciones **Almacenamiento:** - Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C, en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad. **Transporte:** - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	Vida Útil: Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega.
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Empaque en buen estado limpio e integro, sin rastros de insectos, huevecillos o materias extrañas, con fecha de vencimiento vigente - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 y 333 de 2011 por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	- Producto pulverizado en caja o bolsa de polietileno por 500 gramos

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO**
Calidad	– Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con NTC 3594. – Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 – Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma
Generalidades	**Descripción Física:** – Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para el consumo humano que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. – La harina precocida de maíz blanco o amarilla debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. – Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos generales	– Exenta de sabores y olores fungosos, fermentados, rancios, amargos. – Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños.
<u>Requisitos Específicos</u>	**Características Microbiológicas y Fisicoquímicas:** – No debe presentar signos de infestación. – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 3594 **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías: 360 kilocalorías Proteína: 7 gramos Grasas: 0.5 gramos Carbohidratos: 82 gramos **Almacenamiento:** – Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. **Transporte:** – Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	Ingredientes - 100% Maíz blanco. - La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente. **Vida Útil:** Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega.
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.
Presentación	- En Bolsas de polietileno en las siguientes presentaciones: 500 gramos - Presentación Libras.

FICHA TECNICA
LACTEOS: LECHE ULTRAPASTEURIZADA (UHT)
Nombre del producto
LECHE ENTERA U.H.T SANTO DOMINGO



Descripción Física

Producto obtenido por la filtración,
Centrifugación de leche entera libre de
antibióticos e inhibidores.

Requisitos mínimos

Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 136
grados centígrados durante 2 a 4 segundos en
flujo continuo seguido inmediatamente de
enfriamiento rápido y envasado en recipiente
estéril a prueba de luz y oxigeno.

Características sensoriales

Textura liquida, color blanco s.g, olor s.g aroma
característico.

Conservación

Refrigerado

Vida útil

Almacenamiento a temperatura ambiente, una
vez abierta manténgase refrigerada y consumir
en el menor tiempo posible.
En condiciones de almacenamiento normales y
a temperatura ambiente 60 días.

INFORMACION NUTRICIONAL

Cantidad por porción: 1 vaso (200 ml)
calorías: 123 calorias de grasa: 50
grasa total: 6g
grasa saturada: 4g
grasa trans: 0 g
colesterol: 30mg
sodio: 95mg
carbohidrato total: 10g
fibra dietaria: 0g
azucares: (lactosa): 10g
proteína: 6g
Vitamina A: 4% vitamina C: 0% calcio: 22% hierro: 0%

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO
NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja
NOMBRE CIENTÍFICO	*Lens esculenta Moench*
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 937 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos procedentes de la especie *Lens esculenta Moench*
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013, - Resolución 2906/ 2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 - NTC 937 - Resolución 333 /2011
INGREDIENTES	100 % lenteja
REQUISITOS GENERALES	No se aceptara lenteja que posean olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestados o infectados. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.
PRESENTACION COMERCIAL	Arroba de: 500 gramos y 1000 gramos.
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad mínimo calibre 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones Ancho: 13,2 cm Largo: 19,2 cm Calibre: 2 milésimas/pulgada Tipo de selle: Por impulso, calor continuo. Cumple con la resolución 333 de febrero/2011.
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Calibre: 40 µm – Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm -Tipo de selle: A presión, con calor.

<table>
<tr><td>CARACTRERISTICAS OPTICAS DE DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>La película transparente es apta para procesos de impresión y estar en contacto directo con los alimentos.

Cumple con los parámetros establecidos por la resolución 683 de 2012.

- Cumple con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
- Cumple con la resolución 333 de febrero de 2011</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>
<table>
<tr><th>ATRIBUTO</th><th>CLASIFICACION</th></tr>
<tr><td>Color</td><td>Verde</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Característico</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Dura</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>PRIMERA PARTE DE REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">CARACTERISTICAS FISICAS</th></tr>
<tr><td>Materias duras</td><td>0.1%</td></tr>
<tr><td>Granos dañados</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Variedad contraste</td><td>2.0%</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS</th></tr>
<tr><td>Deltametrin</td><td>1 Po</td></tr>
<tr><td>Diquat</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>piraclostrobin</td><td>0.5</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">FISICOQUIMICO</th></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>Max 15%</td></tr>
<tr><td>Impurezas</td><td>Max 1.0%</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS ICBF (todos los datos representan el contenido por 100 gramos de parte comestible)</th></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>12.60 %</td></tr>
<tr><td>Energía</td><td>343 kcal</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>23.50 %</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.60 %</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>60.90 %</td></tr>
<tr><td>cenizas</td><td>2.40 %</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="5">LIMITES MAXIMOS MICROBIOLOGICOS</th></tr>
<tr><th>parámetros</th><th>metodología</th><th>Límite inferior</th><th>Valor medio</th><th>Límite superior</th></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales NMP/g/ml</td><td>Número más probable</td><td>Menor de 3</td><td>Menor de 3</td><td>Menor de 3</td></tr>
<tr><td>Recuento</td><td>Recuento de</td><td>3000</td><td>4000</td><td>5000</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td>Todo tipo de consumidor</td></tr>
<tr><td>CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES</td><td>Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.</td></tr>
</table>

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 300 gr. de lentejas, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 zanahoria y 1 tomate picados finamente, sal, pimienta Preparación: Poner las lentejas, en la olla a presión y cubrirlas con agua fría, a fuego medio. Después de un tiempo, des espumarlas. Adicionar la cebolla, el ajo, los tomates, la zanahoria y un poco de sal. Tapar la olla y dejar que las lentejas cocinen durante un cuarto de hora
VIDA UTIL	1 año
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Central Mayorista, Bloque 11 Local 29 PBX: 4482344 Fax: 3615890 granipack@gmail.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

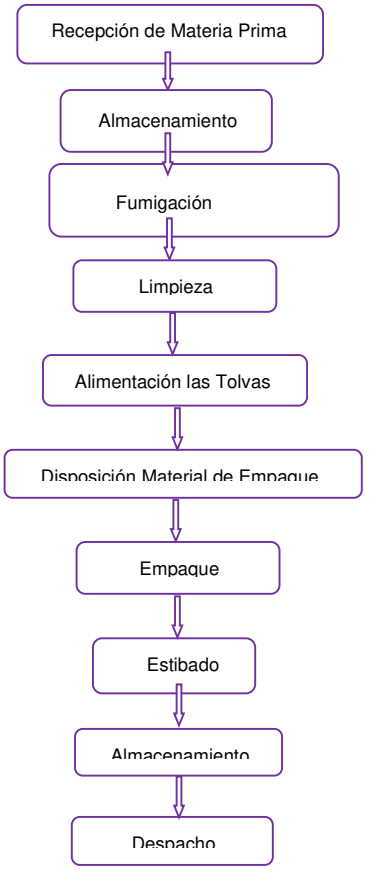
DIAGRAMA DE FLUJO	

TABLA NUTRICIONAL DE LA LENTEJA

Empaque por 500 g.

Información Nutricional

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

Cantidad por porción	
Calorías 200	**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 5 mg	0%
Carbohidrato Total 36 g	12%
Fibra dietaria 18 g	72%
Azúcares 3 g	
Proteína 14 g	

Vitamina A 0%	Vitamina C 6%
Calcio 4%	Hierro 100%

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

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

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

En el empaque por 1000 g. Cambiar número de porciones por envase 16 aprox.

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA**
Calidad	– Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con NTC 241. – Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. – Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma
Generalidades	**Descripción Física:** – Producto de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites, grasas comestibles, de origen vegetal y agua. – Libre de colesterol. – Libre de grasas Trans.
Requisitos generales	– Color, sabor y aroma característicos del producto. – Libre de rancidez, de materiales extraños. – De fácil untuosidad. – Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	**Ingredientes Mínimos:** – mezcla de aceites vegetales, agua, leche, sal, emulsificantes, conservantes, antioxidante, saborizantes, colorante , y vitaminas. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 241. **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías: 700 kilocalorías Proteína: 0 gramos Grasas: 80 gramos Carbohidratos: 0 gramos **Almacenamiento:** – Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte:**

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Vida útil:** – Mínimo 4 meses desde el momento de la entrega.
Empaque y rotulado	– El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto – Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto – Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	– Producto empacado en papel aluminizado por 250 gramos.

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO
1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
NOMBRE Y CLASIFICACION	Mayonesa Baja en grasa y Calorías
CLAMIS	Baja en grasa y Calorías
N REGISTRO	RSAA17I37413
DEFINICION	Producto emulsionado, que después de fabricado está listo para el consumo.
COMPOSICION	Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante), ácidosórbico(conservante), agua(diluyente) aceite vegetal de maíz y/o aceite de soya(emulsificante), vinagre(acidulante) (agua, ácido acético 99%, ácido cítrico), sal, yema de huevo en polvo(emulsificante), gomaxanthan(estabilizante), harina de mostaza(especia), esencias artificiales(Mayonesa, ajo, limòn) monoglutamato, EDTA(secuestrante), betacaroteno Ccolorante natural), antioxidantes TBHQ y BHT.
COMPONENTES ALERGENICOS	Yema de huevo , aceite de soya. Puede contener trazas de harina de mostaza.
DESCRIPCION DEL PROCESO	Elaborado con yema de huevo en polvo, adicionado con agua, vinar, almidón, edulcorante, especias, colorante y saborizante

ESPECIFICACIONES					
CARACTERITICAS SENSORIALES	Aroma: característico de mayonesa, libre de rancidez. Sabor: característico de mayonesa, libre de rancidez. Color: Viraje del blanco al amarillo pálido. Aspecto: Homogéneo consistencia semi-solida.				
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**REQUISITOS**	**MINIMO**		**MAXIMO**	
	Viscosidad cp Medición (2.5 rpm,agua B)	70000		160000	
	% Acidez	0.37		0.52	
	pH a 20°C	2.8		3.3	
	% Cloruros	1.9		2.6	
	OTROS ANALISIS	**MINIMO**		**MAXIM0**	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**REQUISITO**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Rto de microorganismos mesófilos ufc/g	3	500	1000	1
	NMP de coliformes/g	3	<3	-	0
	NMP coliformes fecales/g	3	<3	-	0
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva ufc/g	3	<100	-	0
	Recuento mohos y levaduras: ufc /g ó ml	3	20	50	1
	Detección de Salmonella: 25g	3			0
CARACTERISTICAS ESPECIALES	NA				
CARACTERISTICAS GENERALES					
PRESENTACION COMERCIAL	200GR				
TIPO DE EMPAQUE	Flexi Pack				
EMBALAJE	Flexy 200g: Caja cartón corrugado de 24 unidades.				
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El arrume máximo permitido es de 5 cajas.Sualmacenamientosehaceensitiofrescoysecoasíseaseguraquelascaracterísticasdelproductoseconservanaptas para el consumo humano durante su vida útil.				
DISTRIBUCION	En vehículos que no proporcionen riego de contaminación y/o proliferación de microorganismos y que protejan el alimento de alteraciones o daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehículo				
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, toxicas, adulterantes, o residuos de sustancias a niveles superiores en los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria. Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.				
TIEMPO DE VIDA UTIL	El producto tiene una duración sanitaria de: Flexy y sachet: 8 meses.				

<table>
<tr><td>INFORMACION NUTRICIONAL</td><td>
<table>
<tr><td colspan="3">Información Nutricional
Tamaño por porción: 1 Cucharadita (15 g)
Porciones por envase: xx</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cantidad por porción</td></tr>
<tr><td>Calorías 30</td><td colspan="2">Calorías de la Grasa 30</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Valor Diario*</td></tr>
<tr><td>Grasa Total 3 g</td><td colspan="2">5%</td></tr>
<tr><td>Grasa Saturada 0 g</td><td colspan="2">0%</td></tr>
<tr><td>Grasa Trans 0 g</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Colesterol 0 mg</td><td colspan="2">0%</td></tr>
<tr><td>Sodio 60 mg</td><td colspan="2">3%</td></tr>
<tr><td>Carbohidrato total 1 g</td><td colspan="2">0%</td></tr>
<tr><td>Fibra Dietaria 0 g</td><td colspan="2">0%</td></tr>
<tr><td>Azúcares 0 g</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Proteína 0 g</td><td colspan="2">0%</td></tr>
<tr><td>Vitamina A 0%</td><td>Vitamina C 0%</td><td></td></tr>
<tr><td>Calcio 0%</td><td>Hierro 0%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de sus necesidades calóricas.</td></tr>
</table>
Nota: el tamaño por porción siempre es de 15g , lo que varía son las porciones por referencia
</td></tr>
<tr><td colspan="2">CARACTERISTICAS GENERALES</td></tr>
<tr><td>FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</td><td>Ideal para ensaladas, sándwiches, tortas, perros calientes, hambueguesas, mariscos, Como base para diferentes clases de salsas, atún pollo y con cualquier tipo de alimento que se le quiera dar un sabor característico de la mayonesa. Producto listo para el consumo. Dirigido para toda la población en general que no presenten reacción alérgica al huevo y sus derivados, la mostaza y sus derivados, la soya y sus derivados</td></tr>
<tr><td>PLANTA PROCESADORA</td><td>FRUGAL S.A. Calle 80 Sur No 47F 35
Parque Industrial del Sur- Sabaneta (Antioquia).</td></tr>
<tr><td>LEGISLACIÓN APLICABLE</td><td>Resoluccion 17882. Ministerio de la protección social.
NTC 1756 Requisitos de la mayonesa.
Resolucion 005109 de 2005. Ministerio de la proteccion social.
Resolución 333 de 2011. Ministerio de la protección social.</td></tr>
</table>

ELABORO	Ana Maria Yepes Dir Calidad & I+D	**REVISO**	Ana Maria Yepes Dir Calidad & I+D	**APROBO**	Lina Gomez Gerente

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**PASTAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO: SPAGUETTI, CONCHITAS, MACARRONES Y FIDEOS.**
Calidad	– Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir con NTC 1055, NTC 267 y NTC 420. – Cumplir con el Decreto 3075 de 1997. – Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma
Generalidades	– Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo y agua. En el proceso de elaboración se pueden incorporar ingredientes tales como: gluten, soya, huevos, leche, vegetales, jugos, extractos u otras farináceas o cualquier otro permitido por la legislación nacional vigente. – Debe cumplir con los límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos generales	– Color amarillo – Consistencia: Dura – Olor y sabor: propios del producto. – Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
Requisitos Específicos	**Características Microbiológicas:** – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC-1055 **Aporte nutricional mínimo por 100 g** Calorías: 337 kilocalorías Proteína: 10.5 gramos Grasas: 0 gramos Carbohidratos: 73.6 gramos **Ingredientes Mínimos:** – Harina y/o semolato de trigo. – La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente. **Almacenamiento:** – Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. **Transporte:**

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. **Vida Útil:** – Mínimo 6 meses desde el momento de la entrega.
Empaque y rotulado	– El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. – Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. – Producto embalado dentro del empaque secundario que no cause ningún cambio fisicoquímico en el producto
Presentación	– Bolsa de polietileno por 250 - 500 gramos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS
PRODUCTO TERMINADO

Nombre Comercial del Producto	**SAL REFINADA YODADA- FLUORIZADA ALTA PUREZA**
Calidad	- Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con NTC 1254 - Cumplir con el decreto 547 de 1996 - Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 - Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma
Generalidades	- Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. - Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños. -
Requisitos generales	- Sabor, aroma y olor característico del producto - Exenta de sabores y olores extraños. - Exenta de excretas animales. - No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el Decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya. - Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento
<u>Requisitos Específicos</u>	**Ingredientes Mínimos:** - Cloruro de sodio, yoduro de potasio, fluoruro de potasio y anticompactante. - Sabor, aroma y olor característico del producto. - No debe tener materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales. **Características Microbiológicas y Fisicoquímicos:** - Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1254 - No debe presentar signos de infestación. **Almacenamiento:** - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. **Transporte.**

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS **PRODUCTO TERMINADO**

	– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. –
Empaque y rotulado	– El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto – Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto – Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	– Bolsa de polietileno 1000 gramos. – Presentación en Kilogramos.