FICHA TECNICA CARNICOS

NOMBRE DEL PRODUCTO	**CORAZONES DE POLLO** 
DESCRIPCION	Corazones frescos de pollo extraídos en el proceso de evisceración del pollo blanco en condiciones higiénicas.
VIDA UTIL	10 días desde la fecha de envasado en Atmósfera Protectora.
USO ESPERADO	Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.
CARACTERISTICAS FISICAS- QUIMICAS /ORGANOLEPTICAS	OLOR: Fresco propio del producto COLOR: Propio del producto MATERIAS EXTRAÑAS: ausencia
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO YTRANSPORTE	Almacenamiento en refrigeración entre 0-3º C Transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0-3º C

NOMBRE DEL PRODUCTO	**CARNE MOLIDA** 
DESCRIPCION	Carne molida de vacuno escarne 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%.
INGREDIENTES	Carne molida
CARACTERISTICAS GENERALES DELPRODUCTO	• CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Color rojo oscuro característico de la carne de vacuno, olor característico, textura suave y húmeda. • CODIGO DEL PRODUCTO: 04 en pote 21 en tripa • UNIDAD DE VENTA Tripa de embutido artificial Pote para 250 g
PESO NETO POR UNIDAD	LB
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	Mantener congelado a temperatura de -18ºc
INSTRUCCIONES DE USO	Consumir cocido hasta alcanzar una temperatura interna en el centro del producto de 71ºC. Una vez descongelado no volver a congelar.

NOMBRE DEL PRODUCTO	**HIGADO DE RES** 
DESCRIPCION	El hígado es una víscera, un órgano glandular, de gran tamaño y figura irregular y de color rojo oscuro. Está situado en el hipocardio derecho y en él tiene lugar la secreción de la bilis. En la cocina la carne de hígado es muy apreciada debido a la gran cantidad de nutrientes que aporta, en especial el mineral de hierro
VIDA UTIL	• 7 días desde la fecha de sacrificio y envasado.
USO ESPERADO	Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.
CARACTERISTICAS FISICAS- QUIMICAS /ORGANOLEPTICAS	OLOR: Fresco propio del producto COLOR: Rojo Oscuro , Propio del producto MATERIAS EXTRAÑAS: ausencia
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO YTRANSPORTE	Almacenamiento en refrigeración entre 0-3º C Transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0-3º C

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAJARILLA** 
DESCRIPCION	La pajarilla es una de las vísceras de la vaca, es también conocida como el bazo y es de gran valor nutricional por ser una víscera de producción de sangre que forma parte de los órganos que se constituyen en defensa del organismo. Se obtiene del estómago de la res
VIDA UTIL	7 días desde la fecha de sacrificio yenvasado.
USO ESPERADO	Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.
CARACTERISTICAS FISICAS- QUIMICAS / ORGANOLEPTICAS	OLOR: Fresco propio del producto COLOR: Marrón superficie blancuzca APARIENCIA: Consistente firme al tacto
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Refrigerado a temperatura de conservación de entre 0 y 4ºC. Congelado a temperatura de conservación de -18ºC.

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PECHUGA DE POLLO** 
DESCRIPCION	Pieza de pollo derivada del despiece, que comprende el pectoral, entera o fileteada y sin hueso. La carne de pollo es fuente importante de nutrientes como proteínas, lípidos, Vitamina 3 y minerales como calcio, hierro, zinc, sodio, potasio y magnesio, entre otros. De fácil digestión. La mayor parte de la grasa corporal del pollo se encuentra en la piel, por lo que al retirarla se reduce el consumo de grasa.
VIDA UTIL	El pollo en el refrigerador debe permanecer máximo tres días. Si se desean congelar las piezas se sellan muy bien las bolsas extrayendo el aire. Poner un sticker o etiqueta indicando el día en que se lleva al congelador. Un pollo congelado teniendo en cuenta las normas de manipulación adecuadas, puede durar 6 meses aproximadamente.
USO ESPERADO	Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.
CARACTERISTICAS FISICAS- QUIMICAS /ORGANOLEPTICAS	OLOR: Fresco propio del producto COLOR: Coloración de carne con tonalidad blanquecina APARIENCIA: Firme y compacto al tacto
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO YTRANSPORTE	Refrigerado a temperatura de conservación de entre 0 y 4ºC. Congelado a temperatura de conservación de -18ºC.

NOMBRE DEL PRODUCTO	**CADERA DE RES** 
DESCRIPCION	Cortes provenientes de la región de la grupa. Base ósea: Coxal y las vértebras sacras. Planos musculares principales: Porción superior del Bíceps femoral, Glúteos medio, accesorio y profundo Diferente presentación dependiendo de: Grasa de cobertura. O presencia de la cola de cadera
PRESENTACION	Corte obtenido de la cadera de res, con poca grasa, de suave contextura y sabor acentuado, color rojo purpura oscuro de textura semidura y fibrosa.
VIDA UTIL	30 días empacado al vacío refrigerada entre 0 a 4°C 180 días empacado al vacío congelado a - 18°C.
CARACTERISTICAS FISICAS- QUIMICAS /ORGANOLEPTICAS	Aspecto Rojo Carne fresca, con leves notas de ácido láctico. Corte de carne pulpa, blanda y jugosa
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO YTRANSPORTE	Refrigerado a temperatura de conservación de entre 0 y 4ºC. Congelado a temperatura de conservación de -18ºC. El transporte se realizará en contenedores congelados ● Embalado en cajas ● Limpio y desinfectado

NOMBRE DEL PRODUCTO	**BRAZO DE CERDO** 
DESCRIPCION	El corte BRAZO DE CERDO es una pieza de carne proveniente de la parte superior de la pata del cerdo, que abarca desde el hombro hasta el codo. Es una carne tierna y jugosa, ideal para ser cocinada de diversas formas, como asada, pulled pork, a la parrilla o en guisos.
PRESENTACION	Pieza de músculos de brazo de cerdo sin grasa, cuero, sin cuágulos y con el tejido conectivo por el cual se unen los músculos. Producto semi-limpio para filetes o fritada
VIDA UTIL	La vida útil del brazo de cerdo fresco refrigerado es de aproximadamente 3 a 10 días, y su vida útil en estado congelado es de 6 meses a 1 año o más, dependiendo del tipo de producto y envasado. Es fundamental almacenar el brazo de cerdo crudo a bajas temperaturas para prolongar su conservación y debe descongelarse adecuadamente, sin hacerlo a temperatura ambiente.
CARACTERISTICAS FISICAS- QUIMICAS /ORGANOLEPTICAS	Las características organolépticas del brazo de cerdo fresco incluyen un color rosado, una textura firme pero jugosa y elástica, y un olor característico a carne de cerdo fresca, sin rastros de acidez, rancidez o malos olores. La apariencia debe ser limpia, sin ganglios ni coágulos de sangre, y la grasa debe ser firme y blanca.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO YTRANSPORTE	Refrigerado a temperatura de conservación de entre 0 y 4ºC. Congelado a temperatura de conservación de -18ºC. El transporte se realizará en contenedores congelados ● Embalado en cajas ● Limpio y desinfectado

NOMBRE DEL PRODUCTO	**MOLLEJAS DE POLLO** 
DESCRIPCION	Las mollejas de pollo son el músculo del estómago de las aves, un órgano encargado de triturar los alimentos, y se pueden consumir en diversas preparaciones culinarias como fritas, guisadas, salteadas o a la parrilla. Son ricas en nutrientes como hierro y zinc, y a pesar de su textura firme, pueden resultar muy tiernas si se cocinan adecuadamente, ofreciendo un sabor similar a la carne de caza.
PRESENTACION	La molleja de pollo se trata de una víscera robusta, económica, muy apreciada en la gastronomía y que se puede cocinar de diversas formas, ya sea asada, salteada o incluida en estofados.
VIDA UTIL	La vida útil de las mollejas de pollo crudas es de 1 a 3 días en el refrigerador y hasta 6 meses en el congelador. La vida útil del producto también puede variar según el envasado, por ejemplo, envasadas en atmósfera protectora (MAP) la vida útil puede extenderse hasta 12 días.
CARACTERISTICAS FISICAS- QUIMICAS /ORGANOLEPTICAS	Las mollejas de pollo tienen un sabor que recuerda a la carne de caza, una textura que puede ser muy tierna y firme según la cocción, y un olor limpio y neutro a carne fresca. Su característica más destacada es su alta composición proteica y su riqueza en minerales como hierro, zinc y fósforo.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO YTRANSPORTE	Refrigerado a temperatura de conservación de entre 0 y 4ºC. Congelado a temperatura de conservación de -18ºC.

NOMBRE DEL PRODUCTO	**LOMO DE CERDO** 
DESCRIPCION	El lomo de cerdo es cada unade las dos piezas de la carne de cerdo que estan junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener forma cilíndrica. Es frecuente encontrarlo secado al aire o preparado en adobo
PRESENTACION	La presentación del lomo de cerdo es muy variada, puede encontrarse como un corte entero cilíndrico, en filetes de diferentes grosores, o en porciones pequeñas como medallones. Se ofrece entero, en bloques o en paquetes, y comúnmente empacado al vacío o congelado para preservar su frescura y calidad.
VIDA UTIL	La vida útil del lomo de cerdo es de 3 a 5 días en el refrigerador (a 4°C o menos) y de 4 a 12 meses en el congelador (a -18°C o menos) para mantener la calidad y seguridad. Para maximizar su duración, guárdalo en un recipiente con rejilla en el refrigerador para evitar que los jugos estén en contacto con la carne.
CARACTERISTICAS FISICAS- QUIMICAS /ORGANOLEPTICAS	Las características organolépticas del lomo de cerdo fresco incluyen un color rosa pálido, una textura firme pero tierna y jugosa, y un olor característico a carne fresca que no debe presentar aromas extraños o avinagrados. Al tacto, la carne debe sentirse ligeramente húmeda y firme, mientras que su sabor es suave, sin ser excesivamente grasoso.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO YTRANSPORTE	Refrigerado a temperatura de conservación de entre 0 y 4ºC. Congelado a temperatura de conservación de -18ºC. El transporte se realizará en contenedores congelados ● Embalado en cajas ● Limpio y desinfectado

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN TAJADO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de una hora y treinta minutos de crecimiento es horneada, para luego ser tajado.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 320% Proteínas 42.44% Grasa15, 58%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso la corteza debe ser dorado ligeramente moreno, uniforme no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor. Debe ser característico al pan horneado, cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables, Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN BLANDITO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, margarina, huevos, esencia de mantequilla y agua, su forma es cilíndrica.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 312% Proteínas 41.35% Grasa15, 18%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables,. Textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	8 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	BROWNIES
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, huevos, azúcar, cocoa, polvo de hornear con cobertura de chocolate y margarina, esencia de ponqué y canela
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 199% Proteínas 26.44% Grasa 9, 71%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: café oscuro Olor: característico a chocolate Sabor: característico a chocolate Textura: Blanda
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	TOSTADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de una hora y veinticinco minutos en el cuarto de crecimiento es horneada, luego es tajada y se ingresa nuevamente al horno a una temperatura de 160 grados.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 320% Proteínas 42.44% Grasa 15, 58%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: Debe ser crocante porosa y uniforme
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	20 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PONQUE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El ponqué es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, margarina, huevos, azúcar, polvo para hornear, esencia de ponqué y vainilla, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable Se le adicionan uvas pasas.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTECADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mantecada es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo para hornear, agua, esencia de vainilla y naranja, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	MOGOLLA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 20.36% Grasa 7, 47%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable. Se le adiciona salvado
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN HOJALDRE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica,
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 155% Proteínas 20.36% Grasa 30 %
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme, no desmenuzable, crocante.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	CROISSANT
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base harina de trigo, sal, agua, margarina, azúcar, y huevos su forma es cilíndrica, dentro de su interior hay bocadillo
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 155% Proteínas 22.36% Grasa 40 %
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme, no desmenuzable, crocante, el bocadillo debe ser compacto y suave
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUESO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La torta de queso es un batido que se elabora a partir de queso crema, pre mezcla de satín pudin (levapan), leche condensada, crema de leche, huevos, agua, esencia de queso y aceite vegetal, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 153% Proteínas 25.36% Grasa 5%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica - lata
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE BANANO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La torta es un batido que se elabora a partir de harina de trigo, banano maduro, satín pudin cake, huevos, aceite vegetal, polvo para hornear, agua, posteriormente se moldea y se hornea
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 85% Proteínas 0.6% Grasa 0,3% Carbohidratos 8.2%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica – lata
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN DE COCO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Pan de Coco incluye ingredientes como harina, levadura fresca, azúcar, huevo, mantequilla, leche y esencia de coco. La masa se prepara cuidadosamente, se deja reposar para desarrollar su sabor y se hornea hasta que se dore y adquiera una textura esponjosa. Para darle su característica apariencia, se hacen cortes en forma de cruz en la parte superior antes de hornear.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 176% Proteínas 9.8% Carbohidratos 2.67%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado , no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN DE BONO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Pan de Bono incluye ingredientes como harina de yuca, queso y masarepa. Procesar hasta que todo esté bien mezclado. Añadir el huevo lentamente mientras el procesador de alimentos está en marcha Divida la mezcla en porciones y formar bolitas. Colocar en una bandeja para hornear forrada con papel parafinado y hornear durante unos 15 a 20 minutos o hasta que estén dorados por encima.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 120% Grasa: 5.03% Proteínas 4.89% Carbohidratos 14.12%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado , no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

PANADERÍA PRODUCTOS

Ficha técnica del producto



NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMOJABANA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El ALMOJABANA incluye ingredientes como harina de maíz, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un recipiente hondo, que permita que se combinen entre sí. Una vez se tenga esta mezcla se debe agregar el queso y continuar revolviendo. Es necesario batir el huevo a temperatura ambiente, antes de incorporarlo dentro del recipiente con los demás ingredientes. Amasar con las manos permite mezclar con mayor facilidad y hacer una masa mucho más compacta. La leche se debe echar de a poco, para ir logrando una contextura más suave y homogénea. Cuando ya se hayan unido todos los componentes, se divide toda esta mixtura en pequeñas porciones redondas. Todos estos trozos se llevan al horno a una temperatura de 190º durante 20 minutos o hasta que estén doradas. Es recomendable usar papel para hornear para cubrir las almojábanas mientras se calientan.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal 149% Grasa: 6,59% Proteínas 6.32% Carbohidratos 16.45%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Bolsa plástica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado , no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores, y sabores desagradables. Textura: la miga es uniforme suave, no desmenuzable.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente máxima de 24c en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
VIDA ÚTIL	10 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil
TRANSPORTE	Vehículo para transportar alimentos , con concepto sanitario favorable

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: ARROZ FLORHUILA

DESCRIPCION
ARROZ BLANCO, TIPO I (GRANO LARGO), GRADO 2. (Certificado bajo Norma Técnica Colombiana ICONTEC NTC 671)

PROCESO
Descascarado, pulido, clasificación por tamaño, clasificación electrónica por color, absorción y separación de impurezas, limpieza magnética, empaque

Información nutricional	
Tamaño de la porción ¼ de taza (50 g) Porciones por empaque: 10 en 500 g	
Cantidad por porción	
Calorías 175	**Calorías de grasa 0**
Grasa total 0 g	
Grasa saturada 0 g	
Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	
Sodio o mg	
Carbohidratos totales 41 g	
Fibra dietaría 1 g	
Azucares 3 g	
Proteína 3 g	
Vitamina A 10%	
Calcio 0%	
Hierro 0%	
Ácido fólico 10%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: SPAGUETTI PASTAS LA MUÑECA

INGREDIENTES
Semolato de trigo duro fortificado con Niacina (55mg), Hierro (44mg), Vitamina B1 (6mg) Vitamina B2 (4mg) y Ácido fólico (1.54 mg), Agua.
Contiene gluten
Puede contener trazas de soya

Información nutricional	
Porción: 1/16 de paquete (64g) Numero de porciones: Aprox.16	
Cantidad por porción	
Calorías 224	**Calorías de grasa 0**
Grasa total 0,4 g	
Grasa saturada 0,2 g	
Grasas trans 0 mg	
Sodio 7,1mg	
Carbohidratos totales 49 g	
Fibra dietaría 2,3 g	
Azucares 0 g	
Proteína 7,3 g	
Calcio 22 mg	
Hierro 4,2 mg	
Zinc 0,64 mg	

ALMACENAMIENTO:
Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.

FABRICADO POR:
Harinera del valle s.a
Marca Registrada
Registro Sanitario N.RSAV16I74315
Industria Colombiana

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: ACEITE VEGETAL DE SOYA BON LIFE

INGREDIENTES
Aceite vegetal de soya, antioxidantes (BHT y TBHQ) y ácido cítrico

Información nutricional	
Tamaño de porción: 2 cucharaditas (10ml) Numero de porciones por envase: 300 Aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 90	**Calorías de grasa 0**
Grasa total 10 g	
Grasa saturada 1.7 g	
Grasas trans 0 mg	
Sodio 0 mg	
Carbohidratos totales 0 g	
Fibra dietaría 0 g	
Azucares 0 g	
Proteína 0 g	
No es una fuente significativa de Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc, Vitamina A,Fibra	

ALMACENAMIENTO:
Para su mejor conservación guárdelo en un lugar fresco y seco

Importado y envasado por:
ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S
Marca Registrada
Permiso sanitario N°PSA-0002332-2019
Industria Colombiana

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: FIDEO PASTAS LA MUÑECA

INGREDIENTES
Semolato de trigo duro fortificado con Niacina (55mg/kg)), Hierro (44mg/kg)), Vitamina B1 (6mg/kg)) Vitamina B2 (4mg/kg) y Ácido fólico (1.54 mg/kg)),Agua.
Contiene gluten
Puede contener trazas de soya

Información nutricional	
Porción: 1 2/3 cucharadas (15 g) Numero de porciones: Aprox.17	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**52**
Grasa total	0,1 g
Grasa saturada	0 g
Grasas trans	0 mg
Sodio	1.7 mg
Carbohidratos totales	11 g
Fibra dietaría	0.5 g
Azucares	0 g
Proteína	1.7 g
Hierro	1.0 mg
Calcio	5.2 mg
Zinc	0.15 mg
No es una fuente significativa de Vitamina A y Vitamina D	
ALMACENAMIENTO: Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.	
FABRICADO POR: Harinera del valle s.a Marca Registrada Registro Sanitario N.RSAV16I74315 Industria Colombiana	

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: AVENA MOLIDA DON PANCHO

INGREDIENTES
Avena entera molida (100%).
Contiene avena (gluten) y puede contener trigo (gluten)

Información nutricional	
Tamaño de Porción: 3 cucharadas (19g) Numero de porciones por envase: Aprox.32	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**182**
Grasa total	2.0 g
Grasa saturada	0.6 g
Grasas trans	0 mg
Sodio	134 mg
Carbohidratos totales	28 g
Fibra dietaría	2.3 g
Azucares	15 g
Proteína	13 g
Hierro	0.67 mg
Calcio	402 mg
Zinc	1.6 mg
Vitamina A	3.1 ug ER
Vitamina D	0.62 ug

ALMACENAMIENTO:
Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.

FABRICADO POR:
Alimentos Polar Colombia S.A.S
Nit.830.006.735-3
Notificacion Sanitaria N°. NSA-004536-2018
Industria Colombiana

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL LA AMERICANA

INGREDIENTES
Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/kg), Hierro (44mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4mg/kg), y Ácido fólico (1.54mg/kg), Blanqueador (Peróxido de benzoilo)
CONTIENE GLUTEN. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOYA

Información nutricional	
Porción: 3 cucharadas (25g) Numero de porciones: Aprox.18	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**87**
Grasa total	0.4 g
Grasa saturada	0.1 g
Grasas trans	0 mg
Sodio	0.6 mg
Carbohidratos totales	18 g
Fibra dietaría	0.7 g
Azucares	0.7g
Proteína	3.1 g
Hierro	1.6 mg
Zinc	0.33 mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0.33 mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0.31 mg
Vitamina B3 (Niacina)	1.6 mg
Acido fólico	45 ug
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D y Calcio.	
ALMACENAMIENTO: Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.	
FABRICADO POR: Harinera del valle s.a Marca Registrada Permiso Sanitario N°PSA-0003339-2021 Industria Colombiana	

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: AVENA EN HOJUELAS LA ABUELA

INGREDIENTES
Avena en hojuelas 100% Natural.
Elaborado en equipos que procesan semillas de ajonjolí.

Información nutricional	
Tamaño por porción: 2 Cucharadas (22g) Numero de porciones por envase: 23 Aprox.	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**106**
Grasa total	3.2 g
Grasa saturada	1.6 g
Grasa monoinsaturada	0.7 g
Grasa poliinsaturada	0.4 g
Carbohidratos totales	15 g
Fibra dietaría	1.3 g
Azucares totales	3.9 g
Azucares añadidos	0 g
Proteína	4.3 g
Sodio	56 mg
Calcio	108 mg
No es fuente significativa de Grasa trans, Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Zinc	

ALMACENAMIENTO:
Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.

FABRICADO POR:
ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S
Notificación Sanitaria NSA-004786-2018
Industria Colombiana

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: PASTA CONCHA LA MUÑECA

INGREDIENTES
Semolato de trigo duro fortificado con Niacina (55 mg/kg).
Hierro (44mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4mg/kg) y Acido fólico (1.54mg/kg), Agua

Información nutricional	
Porción: ¼ de paquete (64 g) Numero de porciones: 23 Ap	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**224**
Grasa total	0.4 g
Grasa saturada	0.2 g
Grasa trans	0 mg
Carbohidratos totales	49 g
Fibra dietaría	2.3 g
Azucares totales	0 g
Azucares añadidos	0 g
Proteína	7.3 g
Sodio	
Hierro	7.1 mg
Calcio	108 mg
Zinc	0.54 mg
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D	

ALMACENAMIENTO:
Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.

FABRICADO POR:
Harinera del valle s.a
Registro Sanitario N° RSAV16174315
Industria Colombiana

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: ARVEJA DIANA

INGREDIENTES
Arveja seca seleccionada.

Información nutricional	
Porción: ¼ de taza (60 g) Numero de porciones: Aprox. 8	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías (kcal)	**196**
Grasa total	0.5 g
Grasa saturada	0.1 g
Grasa trans	0 mg
Carbohidratos totales	39 g
Fibra dietaría	8.4 g
Fibra soluble	1.3 g
Fibra insoluble	6.6 g
Azucares totales	2.0 g
Azucares añadidos	0 .0 g
Proteína	13 g
Sodio	9.6 mg
Vitamina A	18 ug ER
Calcio	42 mg
Hierro	2.5 mg
Vitamina D	0.59 ug
Fosforo	207mg
Zinc	1.3 mg

ALMACENAMIENTO:
Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.

FABRICADO POR:
DIANA CORPORACION S.A.S
Notificación Sanitaria N°.NSA-002644-2017
Industria Colombiana

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO SUPER AREPA

INGREDIENTES
100% Maiz
Puede contener trazas de gluten.

Información nutricional	
Tamaño por ración: 2 Cdas. (35g) Porciones por empaque: Aprox. 14	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**130**
Grasa total	1 g
Grasa saturada	0 %
Acidos grasos trans	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	0 mg
Carbohidrato total	27 g
Fibra dietaria	4 g
Azucares	0 g
Proteína	3 g
Vitamina A	0 %
Calcio	0 %
Hierro	0 %
Vitamina C	0 %

ALMACENAMIENTO:
Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.

FABRICADO POR:
Por Alimenticios Bellini S.A.S
Permiso Sanitario INVIMA PSA-001004-2017
Industria Colombiana

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: GALLETAS DUCALES

INGREDIENTES:
Harina Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina , Riboflavina, Acido fólico), Aceite Vegetal de Palma, Grasa Vegetal de Palma, Azúcar Invertido, Extracto de Malta (Cebada) , Huevo, Agua, Sal Leudantes (Bicarbonato de Amonio, Bicarbonato de sodio, Pirofosfato Acido de Sodio), Azúcar, Leche, Emulsificante (Lecitina de soja), Resaltador de sabor (Monoglutamato de Sodio), Acondicionador de Masa (Metabisulfito de Sodio) Contiene Trigo (gluten), soja, cebada, huevo, leche y trazas de sésamo, avena, nueces de árbol y centeno.

Información nutricional	
Tamaño por porción: 4 galletas (26g) Numero de porciones por envase: Aprox.17	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías (kcal)	**123**
Grasa total	4.1 g
Grasa saturada	1.9 g
Grasas monoinsaturadas	2.0 g
Grasas poliinsaturadas	0.6 g
Grasas Trans	0 mg
Carbohidrato total	18 g
Fibra dietaria	0.6 g
Azucares	23 g
Azucares añadidos	1.8 g
Proteína	2.1 g
Sodio	135 mg
Vitamina A	0 ug
Vitamina D	0 UG
Hierro	1.4 mg
Calcio	12 mg
Zinc	O mg

FABRICADO POR:
COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S
Registro Sanitario N°RSIAA11M01685
Industria Colombiana

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: GALLETAS-CRACKERS

INGREDIENTES:
Harina Fortificada (Harina de trigo, Niacina, Hierro, Tiamina Riboflavina, Acido fólico) , grasa vegetal de palma, agua, sal, extracto de malta (cebada), azúcar invertido, leudantes (bicarbonato de amonio, fosfato monocalcico), leche, emulsificante (lecitina de soja) acidulante (acido láctico), resaltador de sabor (monoglutamato de sodio).
Contiene trigo (gluten), soja, cebada, leche y trazas de huevo, sésamo, avena, nueces de árbol y centeno.

Información nutricional	
Tamaño por porción: 4 galletas (24g) Numero de porciones por envase: Aprox.22	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías (kcal)	**103**
Grasa total	1.8 g
Grasa saturada	0.8 g
Grasas monoinsaturadas	0.7 g
Grasas poliinsaturadas	0.3 g
Grasas Trans	0 mg
Carbohidrato total	19 g
Fibra dietaria	0.7 g
Azucares totales	0.4 g
Azucares añadidos	0.4 g
Proteína	2.6 g
Sodio	173 mg
Vitamina A	0 ug
Vitamina D	0 ug
Hierro	1.7 mg
Calcio	25 mg
Zinc	0 mg

ALMACENAMIENTO:
Consérvese en un lugar fresco y seco.

FABRICADO POR:
COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S
Registro Sanitario N°NSA-002253-2016

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: HARINA DE PLATANO

INGREDIENTES:
Harina de plátano 100% natural

Tabla Nutricional	
Humedad	8.10%
Proteínas	2.38%
Grasa	0.375%
Cenizas	1.87%
Fibra	1.36%

ALMACENAMIENTO:
Manténgase en un lugar seco y fresco. Lejos de agentes contaminantes.

PRODUCIDO POR:
PROCEAADORA DE CEREALES ALVARADO LTDA.
Permiso Sanitario N°PSA-0001811-2018
Bogotá D.C - Colombia

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: CHOCOLATE CORONA

INGREDIENTES:
Azúcar, cacao, emulsificante (Lecitina de soya). Contiene soya

Información nutricional	
Tamaño por porción: 1 taza (200ml) Numero de porciones por envase: 16	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías (kcal)	**148**
Grasa total	4.8 g
Grasa saturada	3.0 g
Grasas Trans	0 mg
Carbohidrato total	25 g
Fibra dietaria	1.3 g
Azucares totales	22 g
Azucares añadidos	22 g
Proteína	1.1 g
Sodio	24 mg
Vitamina A	0 ug ER
Vitamina D	0 ug
Hierro	0.80 mg
Calcio	18 mg
Zinc	0.38 mg

ALMACENAMIENTO:
Consérvese en un lugar fresco y seco alejado de la luz directa, las latas temperaturas pueden fundir el chocolate. Mantener el producto alejado de granos cereales y harinas. Después de abierto mantener el empaque bien cerrado en un lugar fresco, limpio y seco. No introduzca elementos húmedos.

FABRICADO POR:
COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES
Notificación sanitaria: NSA-003084-2017

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: LECHE CONDENSADA TUBITO

INGREDIENTES:
Azucar, leche entera en polvo, espesante (carboximetil celulosa sódica) estabilizante (citrato de sodio), antiespumante (silicona), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), lactosa. “CONTIENE LACTOSA”.

Información nutricional	
Tamaño por porción: 2 cucharadas Porciones por envase: 17 aprox.	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías (kcal)	**70**
Grasa total	1.5 g
Grasa saturada	1 g
Grasas Trans	0 g
Carbohidrato total	25 g
Fibra dietaria	1.3 g
Azucares totales	22 g
Azucares añadidos	22 g
Proteína	1.1 g
Sodio	24 mg
Vitamina A	0 ug ER
Vitamina D	0 ug
Hierro	0.80 mg
Calcio	18 mg
Zinc	0.38 mg

ALMACENAMIENTO:
Consérvese en un lugar fresco y seco alejado de la luz directa, las latas temperaturas pueden fundir el chocolate. Mantener el producto alejado de granos cereales y harinas. Después de abierto mantener el empaque bien cerrado en un lugar fresco, limpio y seco. No introduzca elementos húmedos.

FABRICADO POR:
NESTLE S.A.
Notificación sanitaria: NSA-003084-2017

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: FECULA DE MAIZ (MAIZENA)

DESCRIPCION

La 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 alimenticios. Maizena® Fécula de Maíz es la más conocida en el mercado por su alta calidad.

PROCESO

Producto obtenido al moler el grano de maíz, por vía húmeda, extrayendo los gránulos del grano de maíz por el proceso físico de almidonería húmeda. Hidrocolóide de gran capacidad de gelificación, que proporciona una gran estabilidad en todas las formulaciones.

Información nutricional	
Tamaño por porción: 1 Taza (250 ml) preparada con 1 Cdta. (7g) de Maizena según las instrucciones. Porciones por envase 12 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 25	**Calorías de grasa 0**
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 g
Sodio	0 g
Carbohidratos totales	6 g
Fibra dietaría	0 g
Azucares	0 g
Proteína	0 g
Vitamina A	15%
Calcio	0%
Hierro	15%
Vitamina D	15%
Vitamina B	15%
Ácido fólico	15%
Vitamina B	15%
Zinc 15	15%

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO** 

PRODUCTO: AZUCAR RIOPAILA

DESCRIPCION
Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación.

PROCESO
No es una fuente de grasa saturada, grasa trans, colesterol, fibra dietética, vitamina A, Vitamina C, Hierro y Calcio.

Información nutricional	
Tamaño por porción 1 cucharadita (5g) Porciones por envase 100	
Cantidad por porción	
Calorías 20	**Calorías de grasa 0**
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 g
Sodio	0 g
Carbohidratos totales	5 g 2%
Fibra dietaría	0 g
Azucares	5 g
Proteína	0 g
Vitamina A	15%
Calcio	0%
Hierro	15%
Vitamina D	15%
Vitamina B	15%
Ácido fólico	15%
Vitamina B	15%
Zinc 15	15%

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: CANELA MOLIDA

DESCRIPCION

La canela es un condimento aromático que proviene de la corteza de un árbol llamado canelo. Esta especia es utilizada en forma de polvo o en palito para preparar diversos platos culinarios debido a que le da un toque dulzón a las comidas.

PROCESO

Información nutricional	
Tamaño por porción: 1 Taza (250 ml) preparada con 1 Cdta. (7g) de Maizena según las instrucciones. Porciones por envase 12 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 25	**Calorías de grasa 0**
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 g
Sodio	0 g
Carbohidratos totales	6 g
Fibra dietaría	0 g
Azucares	0 g
Proteína	0 g
Vitamina A	15%
Calcio	0%
Hierro	15%
Vitamina D	15%
Vitamina B	15%
Ácido fólico	15%
Vitamina B	15%
Zinc 15	15%

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO 

PRODUCTO: MARGARINA GUSTOSITA

DESCRIPCION

Mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles y refrigerados, agua, sal, emulsionantes (mono/diglicéridos, lecitina de soya), derivado lacteo (suero de leche, proteína concentrada de suero , leche en polvo, grasa vegetal y maltrodextrina), conservante (benzoato de sodio), antioxidante (TBHG), vitaminas A, D, B1, B2, B3, sabor a mantequilla idéntico al natural, regulador de acide

Información nutricional	
Tamaño por porción: 1 Taza (250 ml) preparada con 1 Cdta. (7g) de Maizena según las instrucciones. Porciones por envase 12 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 25	**Calorías de grasa 0**
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	0 g
Sodio	0 g
Carbohidratos totales	6 g
Fibra dietaría	0 g
Azucares	0 g
Proteína	0 g
Vitamina A	15%
Calcio	0%
Hierro	15%
Vitamina D	15%
Vitamina B	15%
Ácido fólico	15%
Vitamina B	15%
Zinc 15	15%

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: MIEL DE ABEJAS

INGREDIENTES
azúcares (78% a 80%) que se dividen a grandes rasgos en fructosa (o levulosa) 38%, glucosa (o dextrosa) 31%, y en el restante 31% se encuentra maltosa, sacarosa y una amplia variedad de polisacáridos. La miel también contiene alrededor de 17% de agua.

Información nutricional	
Porción: 20gr Numero de porciones:	
CANTIDAD POR PORCIÓN	
Calorías	**58**
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Grasas trans	0 mg
Sodio	0 mg
Carbohidratos totales	15.3 g
Fibra dietaría	0 g
Azucares	15.3g
Proteína	0.08 g
Hierro	0 mg
Zinc	0 mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0 mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0 mg
Vitamina B3 (Niacina)	0 mg
Acido fólico	0 ug
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D y Calcio.	

ALMACENAMIENTO:
Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO 

PRODUCTO: MEZCLA VEGETAL (7 GRANOS)

INGREDIENTES
Maíz, Arroz, Trigo, Quinua, Cebada, Avena, Lenteja

Información nutricional	
Porción: Numero de porciones:	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**122**
Grasa total	1.5 g
Grasa saturada	0.5 g
Grasas trans	0 mg
Sodio	0 mg
Carbohidratos totales	23 g
Fibra dietaría	1 g
Azucares	0g
Proteína	0 g
Hierro	0 mg
Zinc	0 mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0 mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0 mg
Vitamina B3 (Niacina)	0 mg
Ácido fólico	0 ug
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D y Calcio.	

ALMACENAMIENTO:
Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: GALLETA DE LECHE MUU

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], azúcar, grasa vegetal de palma no hidrogenada* azúcar invertido, almidón de maíz, Suero de leche, sal yodada, Leche en polvo, canela en polvo, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), saborizantes artificiales, leudantes (bicarbonato de sodio SIN -500 E- 500, bicarbonato de amonio SIN-503 E-503, fosfato monocalcico SIN-341 E-341), agua.

Información nutricional	
Porción: 18 paquetes Numero de porciones: 18	
CANTIDAD POR PORCIÓN	
Calorías	**120**
Grasa total	5 g
Grasa saturada	11 g
Grasas trans	0 mg
Sodio	1 mg
Carbohidratos totales	7 g
Fibra dietaría	0 g
Azucares	7 g
Proteína	4 g
Hierro	4 mg
Zinc	0 mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0 mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0 mg
Vitamina B3 (Niacina)	0 mg
Acido fólico	0 ug
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D y Calcio.	

ALMACENAMIENTO:

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: LENTEJAS

INGREDIENTES
Lentejas Seleccionadas

Información nutricional	
Porción: 60gr Numero de porciones: 17 aprox	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**211**
Grasa total	0.6 g
Grasa saturada	0.1 g
Grasas trans	0 mg
Sodio	3.6 mg
Carbohidratos totales	38 g
Fibra dietaría	6.4 g
Azucares	12 g
Proteína	15 g
Hierro	3.9 mg
Zinc	2.1 mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0 mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0 mg
Vitamina B3 (Niacina)	0 mg
Acido fólico	45 ug
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D y Calcio.	

ALMACENAMIENTO:
Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.

FABRICADO POR:
Organizaion Cardenas SAS

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: FRIJOL CARGAMANTO

INGREDIENTES
Maíz, Arroz, Trigo, Quinua, Cebada, Avena, Lenteja

Información nutricional	
Porción: Numero de porciones:	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**122**
Grasa total	1.5 g
Grasa saturada	0.5 g
Grasas trans	0 mg
Sodio	0 mg
Carbohidratos totales	23 g
Fibra dietaría	1 g
Azucares	0g
Proteína	0 g
Hierro	0 mg
Zinc	0 mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0 mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0 mg
Vitamina B3 (Niacina)	0 mg
Ácido fólico	0 ug
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D y Calcio.	

ALMACENAMIENTO:
Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y fresco.



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

MUÑOZ

PRODUCTO: LECHE ENTERA HATO GRANDE

INGREDIENTES
Leche entera, estabilizante (tripolifosfato de sodio)
Contiene lactosa como componente natural de la leche.

Información nutricional	
Tamaño por porción: 1 vaso (240m) Numero de porciones por envase: Aprox.	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**140**
Grasa total	**7 g**
Grasa saturada	6 g g
Grasa trans	0 g
Colesterol	5 mg
Carbohidratos totales	11 g
Fibra dietaría	0 g
Azucares totales	11 g
Proteína	4.3 g
Sodio	130 mg
Calcio	25 %
Vitamina A	2 %
Vitamina C	0 %

ALMACENAMIENTO:
Después de abierta manténgase refrigerada y consumase en el menor tiempo posible

FABRICADO POR:
PRODUCTOS LACTEOS COLOM S.A.S
Registro sanitario RSA-0011223-2020
Industria Colombiana

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: KUMIS ENTERO DE LA CUESTA

INGREDIENTES
Leche entera fluida y/o reconstituida (agua, leche en polvo), azúcar, leche en polvo descremada, cultivo láctico (streptococus lactis y S.cremoris) gelificante (gelatina) , edulcorante artificial (sucralosa)

Información nutricional	
Tamaño por porción: 1 vaso (150g) Numero de porciones por envase: Aprox. 7	
CANTIDAD POR PORCION	
Calorías	**126**
Grasa total	4.2 g
Grasa saturada	**2.7 g**
Grasa trans	0 mg
Carbohidratos totales	18 g
Fibra dietaría	0 g
Azucares totales	17 g
Proteína	4.3 g
Sodio	130 mg
Calcio	164 mg
Vitamina A	O ug ER
Zinc	0.41 mg

ALMACENAMIENTO:
Producto listo para consumir
Manténgase refrigerado a 4°c +/- 2°c, una vez abierto debe consumirse en le menor tiempo posible y antes de la fecha indicada en el empaque

FABRICADO POR:
Registro sanitario RSAD02128803
Industria Colombiana

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: QUESO CAMPESINO

DESCRIPCIÓN
Es un producto fresco, no ácido, sin maduración, obtenido por la coagulación de la leche de vaca.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
Sabor, color, olores característicos del producto, con textura propia del tipo.

Información nutricional
Materia grasa %m/m min. 45 proteína total % 18,61 Carbohidratos totales % 3,82 Prueba de fosfatasa negativa

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Conforme a la Resolución 01804/1989
PORCENTAJE COMPOSICIONAL	Leche entera 99,3% Sal 0,6% Cloruro de Calcio 0,02% Cuajo 0,007%
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	La temperatura del almacenamiento de este producto debe ser de 4 +/-2ºC - refrigerado Después de abierto consumase en el menor tiempo posible Debe de asegurarse que el manejo del producto del almacenamiento y transporte cumpla con los requisitos mínimos de calidad, higiene y temperatura requeridos.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Este producto se empaca en bolsas al vacío. Las presentaciones son por 450g.
VIDA ÚTIL	Se estima vida de anaquel de 20 a 30 días.
TRANSPORTE	Vehículo para transporte de alimentos con sistema de refrigeración, con concepto sanitario vigente.

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: QUESO TAJADO

DESCRIPCION
Producto lácteo obtenido al coagular la leche por acción del cuajo y del suero ácido.

Información nutricional		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	QUESO	Con calidad fresca
	COLOR	blanco, crema brillante
	SABOR	Característico
	TEXTURA	sólido blando
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Humedad (%)	49 - 51
	Materia grasa (%)	24 - 26
	Proteína (%)	19 - 21
	Sal (%)	1.1 - 1.4
	Materia grasa en materia seca (%)	51
	Humedad del queso desgrasado (%)	67
	pH (%)	5.2 - 5.5
	Acidez (% ácido láctico)	0.7 - 0.9
COMPOSICIÓN	Leche fresca	Base de cálculo
	Suero acido	De acuerdo con el resultado obtenido en el balance de acidez
	Cuajo	1ml por cada 10 Litros
	Sal	1,6% sobre el peso de la cuajada
TIPO DE CONSERVACIÓN	Refrigerar a una temperatura entre 0 y 4ºC	

CONDICIONES DE MANEJO	Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible, manténgase refrigerado incluso durante su transporte a temperaturas entre 0 y 4º C

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: CREMA DE LECHE

INGREDIENTES
Crema de leche pasteurizada

DESCRIPCION DEL PRODUCTO
Marca: Colonial Crema de leche con contenido mínimo de materia grasa 37 % Proceso: Producto lácteo relativamente rico en grasa, separado de la leche por procesos tecnológicos autorizados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.
INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 15 ml (1 cucharada y 1/2 de sopa)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	57 kcal = 234 kJ	3
Carbohidratos	0 g.	0
Proteínas	0 g.	0
Grasas totales	6 g.	11
Grasas saturadas	3.8 g.	17
Grasas trans.	0 g.	-
Fibra alimentaria	0 g.	0
Colesterol	0 mg.	-
Fibra	0 g.	0
Sodio	0 mg.	0
Calcio	11 mg.	1
* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidad es energéticas.		

CONDICIONES DE CONSERVACION Y TRANSPORTE

Este producto debe ser conservado y transportado en condiciones de refrigeración, temperatura entre 4 y 7 ºC.

VIDA ÚTIL

250 ml, 500 ml y 1 litro: 45 días desde la fecha de envasado 10 litros: 30 días desde la fecha de envasado



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: HELADO POPSY

INGREDIENTES

-Leche, azúcar, yema de huevo pasteurizada (11%), dextrosa, leche desnatada en polvo, nata, agua, piel de limón (0,2%), canela, extracto de vainilla, proteína de leche, lactosa, emulgentes (E-471, E-477), estabilizantes (goma guar, goma garrofín) y colorante (betacaroteno).

-Leche, dextrosa, yema de huevo pasteurizado (11%), azúcar, nata, lactosa, leche desnatada en polvo, proteína de leche, agua, piel de limón (0,2%), canela, extracto de vainilla, emulgentes (E-471, E-477), estabilizantes (goma guar, goma garrofín) y colorante (betacaroteno).

-Para ser considerado helado de leche debe contener en masa un mínimo de un 2,5% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6% de extracto seco magro lácteo.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Preparación alimenticia en estado sólido, semi-sólido o pastoso, como consecuencia de la congelación simultánea o posterior a la mezcla de materias primas utilizadas y que debe mantener un grado de plasticidad y congelación suficientes hasta el momento de su venda al consumidor

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL				
VALOR MEDIO POR 100 g:		100 mL (Unidad: 72 g)	500 mL (Unidad: 360 g)	2500 mL (Unidad: 1800 g)
Valor energético	kJ	701	701	744
	kcal	167	167	177
Grasas (g)		6,0	6,0	5,9
de las cuales: saturadas (g)		3,5	3,5	3,5
Hidratos de carbono (g)		23	23	27
de los cuales: azúcares (g)		23	23	27
Proteínas (g)		5,0	5,0	4,1
Sal (g)		0,30	0,30	0,30

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Superfície regular
Color	Amarillo pálido característico
Textura	Textura cremosa y untuosa en boca, sin presencia de cuerpos cristalizados
Aroma	Aroma a La Crema de La Fageda característico

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESO DOBLE CREMA

DESCRIPCION
Producto lácteo obtenido al coagular la leche por acción del cuajo y del suero ácido.

Información nutricional		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	QUESO	Con calidad fresca
	COLOR	blanco, crema brillante
	SABOR	Característico
	TEXTURA	sólido blando
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Humedad (%)	49 - 51
	Materia grasa (%)	24 - 26
	Proteína (%)	19 - 21
	Sal (%)	1.1 - 1.4
	Materia grasa en materia seca (%)	51
	Humedad del queso desgrasado (%)	67
	pH (%)	5.2 - 5.5
	Acidez (% ácido láctico)	0.7 - 0.9
COMPOSICIÓN	Leche fresca	Base de cálculo
	Suero acido	De acuerdo con el resultado obtenido en el balance de acidez
	Cuajo	1ml por cada 10 Litros
	Sal	1,6% sobre el peso de la cuajada
TIPO DE CONSERVACIÓN	Refrigerar a una temperatura entre 0 y 4ºC	
CONDICIONES DE MANEJO	Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible, manténgase refrigerado incluso durante su transporte a temperaturas entre 0 y 4º C	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: YOGURT

INGREDIENTES

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:
Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de Streptococcus Lactis o Cremoris y Lactobacillus Bulgaricus, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

Información nutricional	
Cantidad por porción	
Calorías 224	**Calorías de grasa 0**
Carbohidratos	**15%**
Proteína	**4%**
Lípidos-grasa	**3%**
Agua	**77%**
Minerales	**1%**
Calorías aportadas 100g	**79,5**

FORMULACIÓN

MATERIA PRIMA/INSUMO	PORCENTAJE
Leche fresca	Base de cálculo
azúcar	10% - 12 %
Cultivo comercial	3 – 5 %
Leche en polvo (Opcional)	1 – 2 %
Conservante (Benzoato de Sodio- Sorbato de Potasio)	0,02%-0,05%

ALMACENAMIENTO:
Una vez abierto el empaque consumir lo más pronto posible, dejando en condiciones de refrigeración debidamente tapado.

	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

PRODUCTO: YOGURT GRIEGO

INGREDIENTES:

- Leche entera higienizada
- Proteínas lácteas concentradas
- Cultivos lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus)

Componentes:
Contiene leche. Se elabora en una planta donde se procesa gluten (avena, trigo, cebada), maní, soya, nueces de árboles, coco y sulfitos.

Información nutricional	
Cantidad por porción	
Calorías 94kcal	**Calorías de grasa 5.6g**
Grasa saturada	**2.7 g**
Grasas trans	**0 mg**
Carbohidratos totales	**5.1 g**
Fibra	**1.2 g**
Azucares totales	**2.6 g**
Proteína	**6.4 g**

Registro Sanitario Invima:
RSA-004326-2017
CONSERVACION:
Manténgase refrigerado a 4°C +/-2 °C
Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible
Producto listo para su consumo