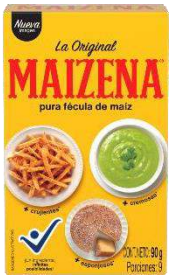
FECHA DE CREACIÓN 09/02/2022
VERSIÓN 1

CÓDIGO SAP 68925724

NOMBRE DEL PRODUCTO

Fécula de Maíz 100% Natural

FECHA DE EMISIÓN 09-feb.-22



CÓDIGO SAP	68925724
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	MAIZENA FECULA MAIZ 80X90G
PRESENTACIÓN	90 g
FABRICADO POR	FABRICADO POR: INGREDION COLOMBIA S.A. KR 5 # 52 - 56 CALI - VALLE. ENVASADO POR: NUTRE INGREDIENTES & ALIMENTOS S.A.S. KM 6 CARRETERA YUMBO - AEROPUERTO ZONA FRANCA DEL PACÍFICO BODEGA 1 I, PALMIRA / INDES S.A.S., PARC IND ARROYOHONDO KM 4 BGA 8 BLOQUE 8, YUMBO-VALLE COLOMBIA. PARA: UNILEVER ANDINA COLOMBIA LTDA. KM 13 VÍA YUMBO AEROPUERTO. PALMIRA, VALLE.
REGISTRO SANITARIO	NSA-0019283-2024
VIDA ÚTIL	18 meses
UNIDADES POR CORRUGADO	80
CÓDIGO DE BARRAS EAN14	17702047003463
CÓDIGO DE BARRAS EAN13	7702047003466

DEFINICIÓN

Almidon de fécula de maíz regular es ideal para emplearla como empanizador, espesante y en productos de repostería.

INGREDIENTES

INGREDIENTES: ALMIDÓN DE MAÍZ. CONTIENE SULFITOS. PRODUCTO FABRICADO EN PLANTA QUE PROCESA CEREALES CON GLUTEN, CAMARÓN, APIO, MOSTAZA, LECHE, SOYA Y ALMENDRAS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL



Información Nutricional

Tamaño de porción: 4 Cdtas (10 g)

Número de porciones por envase: 9

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	344	34
Grasa total	0 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	86 g	8.6 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	0 g	0 g
Sodio	25 mg	2.5 mg

Tiene un buen significativo de Grasa Saturada, Fibra, Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.

FORMA DE CONSUMO Y ALMACENAMIENTO

MODO DE CONSERVACIÓN
CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO

EMPAQUE

Plegadiza: Cartulina. CODIFICACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO: DD-MMM-AA LT donde DD: Día de vencimiento; MMM: Iniciales del mes de vencimiento; AA: Año de vencimiento: L: Lote; T: Turno

DIMENSIONES

	CORRUGADO	PRODUCTO
ALTO (mm)	233	108
ANCHO (mm)	246	26,5
LARGO (mm)	343	67

ESPECIFICACIONES

PARAMETROS MICROBIOLOGICOS		
PROPIEDAD	**MAX**	**METODO**
Mohos y Levaduras	1,000	ISO-21527-2
Salmonella spp./25 g	0	ISO-6579-1
Escherichia coli	10	ISO-16649-1
Bacillus cereus	100	ISO-7932
Aerobic Plate Count	10,000	ISO 4833-1

PARAMETROS FISICOQUIMICOS		
PROPIEDAD	**RANGO**	**METODO**
HUMEDAD	10,5 - 13,0	AOCS Ca 2e-84
ACTIVIDAD DE AGUA	0,4 - 0,65	AOAC 978. 18
DENSIDAD APARENTE	0,46 - 0,52	AOAC 985. 19
SÉMOLA SECA (%)	0 - 0,5	10089 (co)

MAIZENA

FT-NTM-001 CRISPI

COD INTERNO: 003
Versión: 01
Fecha: Febrero 08 /2023
Página: 1 / 1

NOTIFICACION SANITARIA	**NSA-0011053-2021**	**VENCIMIENTO**
NOMBRE	**HOJUELA NATURAL**	
MARCA	**MAXI**	
EMPACADO Y COMERCIALIZADO POR	**CEREALES NUTRIMAX**	
DESCRIPCIÓN	Hojuela de maiz amarillo.	
COMPOSICIÓN	Hojuela de maiz amarillo, sal.	
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Empacado en bolsa de polipropileno biorientado por 250 g y 500 g.	
CRITERIOS DE ACEPTACION	NTC2159, Resolución 11488 de 1984, Resolución 2674/2013.	
USOS	Alimento	

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	n	c	m		M	CONVENCIONES
Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g)	3	1	100		1000	**n** = Número de muestras que se van a examinar. **m** = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. **M** = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. **c** = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
Recuento de E. Coli (UFC/g)	3	0	10			
Detección e identificación de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente			
Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/G)	3	1	5000		20000	

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor	Chocolate	Sabor		Chocolate	
Color	Café	Textura		Crocante suave	

CONDICIONES DE CONSERVACION	Conservese a temperatura ambiente y alejado de los rayos del sol.
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente (15-35˚C)
VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento recomendadas. **Vence: dd/mm/aa**
	NUTRIMAX cerealesnutrimax@hotmail.com Carrera 12 N° 10-41 Sur - Bogotá 3134981915

Revisado por:	Aprobado por::	Fecha:
Ing.Jorge Reina Asesor Externo de Calidad	Gerencia	Febreo 8 / 2023

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: FQM328232

Empresa / Company +	INGENIO DEL CAUCA S.A.S - INCAUCA S.A.S	**Telef/Phone +**	(2)4183000
Sede / Headquarters +	PRINCIPAL	CR 9 28 103 Vía Ortigal Miranda,PEREIRA	
Producto / Product +	AZUCAR CRUDO		
Muestra / Sample +	Lote : 931.633 ; Fecha de3 vencimiento : 19-12-2024		
Fecha de Recepción / Reception Date	2023-02-27	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	24,2°C
Cantidad / Amount	1000 g		
Contenedor / Container	Bolsa plástica / Plastic bag		
Enviado por / Send by +	JAMES A JURADO .		
Aspecto / Aspect	Polvo granuloso, suelto homogéneo, libre de partículas./Granular powder, loose homogeneous, free of particles.		
Olor / Smell	Característico		
Color / Color	Propio		

Resultados / Results

Análisis FísicoQuímico Physicochemical Analysis	Fecha Date	Unidad Unit	Resultado Result	Especificaciones Specifications**	Método Method
Arsénico/Arsenic	2023-03-09	mg/kg	<0,005	Máx 1,0	Standard Methods 3120 A,B Ed 23. Modificado
Cobre/Copper	2023-03-09	mg/kg	0,043	Máx 2,0	AOAC 984.27 Ed 21 de 2019
Plomo/Lead	2023-03-09	mg/kg	<0,002	Máx 0,5	Standard Methods 3120 A,B Ed 23. Modificado

(**) Según Norma / According to Standard: NTC 611:2018 Azúcar, Productos de Azúcar
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+) Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

CONCLUSIÓN: La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple con los parámetros arsénico, cobre y plomo de acuerdo con lo establecido en la NTC 607 Sexta actualización de 2020-05-20 para azúcar crudo.

CONCLUSION: The sample received and analyzed in the laboratory meets the parameters arsenic, copper and lead evaluated according to specifications established in the NTC 607 sixth update of 2020-05-20 for raw sugar.

Fecha de Impresión/Printing date: jueves, 9 de marzo de 2023



Angela Yolima Perez Garcia
Química
Jefe Química
Fecha/Date: 2023-03-09

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report
Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

FIN DEL INFORME / END OF REPORT

REPORTE DE ANÁLISIS / ANALYSIS REPORT
Muestra/Sample #: MBM309662

Empresa / Company +	INGENIO DEL CAUCA S.A.S - INCAUCA S.A.S	**Telef/Phone +**	(2)4183000
Sede / Headquarters +	Planta Principal	Carrera 9 #28-103; Cali	
Producto / Product +	AZÚCAR CRUDO		
Muestra / Sample +	Lote: L270922 T1 I15; Fecha de Vencimiento: 2024-09-27		
Fecha de Recepción / Reception Date	2022-12-27	**Temp. Recepción / Temp. Reception**	24,0°C
Cantidad / Amount	1 UN	**Peso / Weight**	425 g
Contenedor / Container	Bolsa plástica / Plastic bag		
Enviado por / Send by +	JAMES A JURADO .		
Aspecto / Aspect	Normal		
Olor / Smell	Propio		
Color / Color	Propio		

Resultados / Results

Análisis Microbiológicos / Microbiologic Analysis	Fecha ejecución análisis / Analysis execution date	Resultado / Result	Especificaciones / Specifications**	Método / Method	Trazabilidad / Traceability
Recuento Bacterias Mesófilos Aerobios UFC/10g/Aerobic mesophiles plate count microorganism CFU/10g	FS: 2022-12-28 FR: 2022-12-30	16	550 UFC/10 g	NTC 3906 (Filtración Por Membrana)	056361
Recuento de Coliformes Totales UFC/10g / Total coliform plate count CFU/10 g	FS: 2022-12-28 FR: 2022-12-30	<1	50 UFC/10 g	NTC 4306 (Filtraciion Por Membrana)	056280
Recuento de Escherichia coli UFC/10g /Escherichia coli plate count CFU/10 g	FS: 2022-12-28 FR: 2022-12-30	<1	0 UFC/10 g	NTC 4306 (Filtraciion Por Membrana)	056280
Recuento de levaduras UFC/10g / Yeast plate count CFU/10g	FS: 2022-12-28 FR: 2023-01-02	<1	150 UFC/10 g	NTC 3907 (Filtración por membrana)	056191
Recuento de mohos UFC/10g / Molds plate count CFU/10g	FS: 2022-12-28 FR: 2023-01-02	<1	15 UFC/10 g	NTC 3907 (Filtración por membrana)	056191
Detección de Salmonella spp/25g o mL* / Detection of Salmonella spp/25g or mL*	FS: 2022-12-28 FR: 2022-12-29	Ausencia	Ausencia	AOAC 2013.01 21th,2019, AFNOR BIO 12/32-10/11	055911
Detección de Listeria monocytogenes/25g o mL* / Detection of Listeria monocytogenes/25g or mL*	FS: 2022-12-28 FR: 2022-12-29	Ausencia	Ausencia	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	056298

(FS) Fecha de ejecucion / Execution date
(FR) Fecha de reporte / Report date
(**) Según Norma / According to Standard: NTC 2085:2020
(*) Métodos acreditados/Methods Accredited: ONAC, Certificado/Certificate: 10-LAB-053 Fecha/Date: 2019-09-05 ISO/IEC 17025:2017
(+)Información suministrada por el cliente / Information supplied by the customer
NOTA: Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio./This result correspond only to the sample received and analyzed by the laboratory.

Conclusión / Conclusion

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple con las especificaciones microbiológicas establecidas. / The sample received and analyzed in the laboratory meets the established microbiological specifications.

Fecha de Impresión/Printing date: jueves, 5 de enero de 2023

Andrea Liceth Saumeth Rocha
Microbióloga
Coordinador Laboratorio
Fecha/Date: 2023-01-04

Informe firmado digitalmente / Digitally signed report

Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S/ / This report can't be reproduced in whole or in part without Tecnimicro Laboratorio de Análisis's authorization.

TÍTULO: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AZÚCAR REFINADO

Nombre del producto	Marca	Notificación sanitaria
AZÚCAR REFINADO	INCAUCA	NSA-002829-2017
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	
Etapas del proceso	Fundido de azúcar, Calentamiento de licor fundido, Clarificación de licor, filtracion I de licor (lecho profundo), Filtración II de licor (filtros sparkler), filtración III de licor (filtros de manga), Calentamiento de licor fino, Evaporación, Cristalización, Centrifugación, Transporte de azúcar humedo, Secado de azúcar, Envase, Almacenamiento de producto terminado.	
Composición	Sacarosa	

Especificaciones técnicas y de inocuidad

Características Biológicas

Característica	Especificación				Referencia normativa	Método de Ensayo
	n	c	m	M		
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g	5	3	60	130	NTC 778	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales (UFC/10g)	5	3	0	50*		NTC 4306
Recuento de Mohos (UFC/10g)	5	3	5	10		NTC 3907
Recuento de Levaduras (UFC/10g)	5	3	20	30		NTC 3907
Recuento de Eschericia coli/ 10g	5	0	0	-		NTC 4306

En donde

n = número de muestras por examinar
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

*****Para Incauca S.A.S esta característica es de 0 UFC/ 10 g

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg	NTC 778	GS2/3-23*; GS2/3-25; GS2/3-9-25 ó GS2/3-9-23 ó GS2-51
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg	NTC 778	GS2/3-29 x; GS2/3-29 ó GS2-51
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg	NTC 778	GS2/3-24 + GS2/1/3-27; ó GS2-51
Hierro, expresado como Fe	1.0 ppm	Parámetro interno	GS2/3/7/8-31-94;AOAC 9.1.09 METODO 999 .11

COPIA NO CONTROLADA

Sulfitos*	< 10 ppm	NTC 5970, Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	ICUMSA GS2/1/7-33 (2005); NTC 5970
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos Cromatografia Líquida

***Este producto no contiene alérgenos

Características Físicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	<10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (ppm)	<10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.21
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.21

Características Sensoriales

Característica	Especificación	Método de Ensayo
Olor	Libre de olores extraños.	C270001, 7.1.30
Sabor	Dulce	C270001, 7.1.30
Apariencia	Granulada.	C270001, 7.1.29

Características Fisicoquímicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización a 20°C	99.80 °Z Mín.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-1 2011); NTC 586
Humedad	0.05% m/m Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420nm	60 (UI) Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-10; NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	30 (UI) Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-18; NTC 5969
Cenizas (m/m)	0.04% m/m Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Azucares reductores	0.05 % Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-9/5(2011) NTC 4355

Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.	
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.	
Embalaje	Presentacion	Embalaje
	Sobres de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5 g.	Saco polipropileno de 10 kg con 10 bolsas polietileno de 200 tubipack de 5 g
	Bolsa 250 gramos	Saco polipropileno de 12,5 kg con 20 bolsas polietileno de 250 g
	Bolsas 0.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 50 bolsas de 0.5 kg o y saco polipropileno de 12.5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg / bolsa polietileno de 12,5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg

COPIA NO CONTROLADA

	Bolsas 1.0 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 25 bolsas de 1.0 kg / bolsa polietileno de 10 kg con 10 bolsas de 1.0 kg
	Bolsas 2.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 10 bolsas de 2.5 kg
	Sacos de 22.68 kg	Sacos de papel 50lb americanas
	Scaos 25 kg	Saco polipropileno de 25 kg
	Sacos de 50 Kg	Saco polipropileno
	Saco de 1000 Kg	Saco de propileno
Identificación de lote	- Sobres de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5 g. No aplica pues esta presentacion no esta etiquetada para venta individual. -Bolsas de 2.5 kg, 1.0 kg y 0.5 kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), (T: Turno) [L DD MM AA T#] - Sacos de 22.68kg, 25 kg, 50 kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), (t: Templa) [L DD MM AA t#] -Sacos de 1000kg, 1.175 kg: LOTE (TEMPLA): ####	
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– Tubipak de 5 g: En empaque primario: “No etiquetado para venta individual”. En empaque secundario: “Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”. En empaque terciario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”. – Bolsas de 0.5 Kg, 1.0 Kg, 2.5 Kg: En empaque primario: “Producto alimenticio, azucar refinada granulada. Tratase con cuidado. Conservese en un lugar fresco y seco”.. En empaque secundario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco” -Sacos de 25 kg y 50 kg: En empaque primario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco” – Sacos de 1000 Kg: No presenta etiquetadoen el empaque. En el registro “Identificación de big bag” que se encuentra adjunto a cada unidad de producto se incluye el texto: Producto alimneticio tratese con cuidado mantegase en un lugar fresco y sceo. Prohibido reempacar no se garantiza la calidad de este producto en caso de cambio de denominacion, marca y/o empaque.	
Instrucciones para manipulación, preparación y uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.	
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.	

COPIA NO CONTROLADA

Manipulación razonablemente esperada del producto final / Intención de uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del producto final / Uso no intencionado	Exfoliante, antiseptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables / Poblaciones en riesgo	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificacion requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 778 Azúcar Refinado Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	99.8%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

COPIA NO CONTROLADA

Anexo No. 1. Control de actualizaciones.

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio

01	2015-01-01	Primera edición.
02	2015-02-01	Inclusión de información nutricional.
03	2015-04-01	Modificación en el campo instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad), detallando la información referente en el empaque.
04	2015-04-15	Modificación en instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) detallando cada referencia.
05	2015-07-27	Actualización de la identificación del lote.
06	2016-07-29	Retiro de las etapas del proceso en el campo Descripción. Modificación del texto del campo "Instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) por "Instrucciones para manipulación, preparación y uso". Incorporación del campo Embalaje y método de distribución.
07	2016-12-23	Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005.
08	2017-10-05	Se modifica el campo registro sanitario por notificación sanitaria por lineamiento del Invima. Retiro de la característica Factor de seguridad debido a que no aplica para azúcar refinado. Se incorpora la presentación de sacos 22.68kg (50lb americanas) Inclusión de las características fisicoquímicas: turbiedad a 420nm, Cenizas (m/n), Azucares reductores y se complementa el concepto intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA. Se actualiza Procedimientos de métodos de ensayos para características físicas y sensoriales.
9	2018-06-30	Revisión del documento y se incorpora el método de producción del azúcar o etapas del proceso.
10	2018-11-09	Se aplica la actualización de la NTC 778 (Sexta actualización) para 2018-07-18. Se realiza la actualización de los límites y la tabla de requisitos microbiológicos. Se actualiza los límites máximos de los metales pesados y se anexan las unidades para los requisitos de color, turbiedad. Se actualiza del nombre del nuevo Director de Calidad de Conformidad.
11	2021-02-10	Se actualiza el responsable de Asistente de sistemas de Gestión por el nombre del cargo Director de Sistemas de Gestión.
12	2021-11-26	Se actualiza la identificación del lote. Se ajusta la especificación de la característica turbiedad de acuerdo con la NTC 778:2020

COPIA

Anexo N°2. Firma de las personas responsables de la revisión y aprobación del documento.

Aprobado por: Funcionario(s) responsable(s) por decidir si lo escrito en el documento es lo que debe hacerse y por la provisión de los recursos necesarios.

Hermes Tobar
Director de Refinería

Revisado por: Funcionario(s) responsable(s) por la documentación y/o verificación de que lo escrito en el documento corresponde a la realidad actual o de mejoramiento.

Juan Felipe Cano
Director Calidad de Conformidad

Gustavo Adolfo García
Director Sistemas de Gestión

Alexandra Maria Cortes
Coordinador Calidad de Conformidad

Amalfi Otero
Coordinador Calidad de Conformidad

Maria Camila Cardozo
Coordinador Calidad de Conformidad

COPIA NO CONTROLADA

BELLINI	CERTIFICADO DE CALIDAD CEBADA PERLADA		
	VERSIÓN: 6,0	PAGINA: 1 de 1	CÓDIGO: F02-PRSG-008

FECHA PRODUCCIÓN	26/06/2019	VIDA ÚTIL	12 MESES
FECHA VENCIMIENTO	26/06/2020	LOTE	10F19a1
FECHA DE ANALISIS	26/06/2019	FECHA DESPACHO	

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		
PROPIEDADES SENSORIALES		
Color	Característico de la Cebada	Característico de la Cebada
Olor	Característico de la cebada	Característico de la cebada
Sabor	Característico de la cebada	Característico de la cebada
Textura	Granulosa	Granulosa
PROPIEDADES FÍSICAS		
PROPIEDAD	ESPECIFICACION	RESULTADO
Granulometría Malla No. 8	>90%	98,41
Infestación	Negativo	Negativo
Humedad	15% máx	10,26%
PROPIEDADES QUIMICAS		
Proteína	5,0% Min	10,25%
Grasa	2,2% Max	1,01%
Cenizas	1,6% Max	1,09%
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		
Recuento Mesófilos aerobios UFC/g/ml	200.000 (UFC/g/ml) Max	11000
Recuento Coliformes Fecales NMP/g/ml	< 3 (NMP/g/ml) Max	<3
Recuento E.Coli (UFC/g)	< 10 Máximo	<10
Recuento Bacillus cereus UFC/g/ml	700 (UFC/g/ml) Max	<100
Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo UFC/g/ml	< 100 (UFC/g/ml)	<100
Recuento Mohos UFC/g/ml	3000 UFC/g/ml Max	<100
Recuento Levaduras UFC/g/ml	3000 UFC/g/ml MAX	<100
MICOTOXINAS		
PROPIEDAD	Nivel Maximo	RESULTADO
Aflatoxina	4-µg/kg	<4
Ocratoxina	3,0-µg/kg	<3
Deoxinivalenol	750-µg/kg	<750
Zearalenona	75-µg/kg	<75
Fumonisinas	NA-µg/kg	NA

Los resultados fisicoquímicos, microbiológicos y de micotoxinas presentados en este certificado de calidad corresponden a las muestras analizadas del mes, según cronograma de muestreo F38-PRSG-007 y F03-PRSG-010.

Parámetros Microbiologicos especificados por Documento Oficial INVIMA para Granos de Cereales (Cuchucos, Maiz, Cebada)

Alejandra Pinzón

Realizó
Analista de calidad

P.P Sebastian F.

Aprobó
Yesenia Rodriguez
Directora de Calidad
Tel: 8209127 Ext: 103

CERTIFICADO DE CALIDAD

Consecutivo 5-4826

Fecha:	Septiembre 10 de 2019	Código:	1102
Producto:	Harina de Trigo	Referencia:	HARINA HEZ DE ORO5 50Kg
Cliente:	MAKRO	Lote:	G247191102
Fecha Producción:	Septiembre 04 de 2019	Fecha de vencimiento:	Marzo 03 de 2020

Análisis	Resultado	Especificaciones		Metodo
Fisicoquimicos		**Mínimo**	**Máximo**	
Humedad (%)	12.57	15.0	14.5	NTC 529
Proteina (% base seca)*	13.97	12.5	-	ISO 1871
Cenizas (% base seca)	0.69	-	0.85	ISO 2171
Gluten humedo (%)	24.65	23	-	AACC 38-12
Granulometria (% pasa malla 212 µ)	99.91	98.00	-	AOAC 968.22
Microbiológicos*			**m**	
Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	400	-	300000	NTC - 4519
Recuento de Coliformes totl UFC/g	<10	-	<10	NTC - 4458
Detección de Salmonella / 25 g	AUSENTE	-	AUSENTE	NTC - 4574
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	<100	-	3000	NTC - 5689-2
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	<100	-	500	NTC - 4578
Recuento de Estafilococo Coagulasa positivo UFC/g-mL	<100	-	<100	NTC 4779
Micotoxinas*		**Mínimo**	**Máximo**	
Deoxinivalenol (DON) (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	1000	NTC 5083 (AOAC 986.17)
Ocratoxina A (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	3	NTC 5672 (AOAC 972.37)
Aflatoxina B1 (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	2	NTC 1252 (AOAC 994.08)
Suma Aflatoxinas B1 &B2, G2 (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	4	NTC 1252 (AOAC 994.08)
Zearalenona (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	75	NTC 4981 (AOAC 985.18)
Microscópico*			**LÍMITE MÁXIMO**	
Excretas de roedores	0	-	1/100g	AACC 28-50.01
FRAGMENTOS DE INSECTOS	0	-	100/900g	AACC 28-41.01
DETERMINACIÓN DE PELOS	0	-	0/500g	AACC 28-51.02
Metales Pesados*		**Mínimo**	**Máximo**	
Cadmio (Cd) mg/kg	<0.00	-	0.2	AOAC 986.15
Plomo (Pb) mg/kg	<0.1	-	0.1	AOAC 986.15
Farinografo				
Absorción (%)	64.10	63	-	SP. GAC - 113
Tiempo de Desarrollo (Minutos)	8.00	-	-	SP. GAC - 113
Estabilidad (minutos)	12.80	-	-	SP. GAC - 113
Alveografo				
P	110	-	-	SP. GAC - 117
L	74	-	-	SP. GAC - 117
P/L	1.62	-	-	SP. GAC - 117
W (10J') J	365	-	-	SP. GAC - 117
Panificación		**Mínimo**	**Máximo**	
Absorción (%)	61	59	-	SP. GAC - 137
Volumen (cm³)	1275	1300	-	SP. GAC - 137
Mineralizantes*		**Mínimo**	**Máximo**	
Vitamina B1 (mg/kg)	6	6	-	
Vitamina B2 (mg/kg)	4	4	-	
Niacina (mg/kg)	55	55	-	
Acido Fólico (mg/kg)	1.54	1.54	-	
Hierro (mg/kg)	44	44	-	
Caracteristicas Organolepticas		**Mínimo**	**Máximo**	
Color	Cumple	Caracteristico		
olor	Cumple	Caracteristico		
sabor	Cumple	Caracteristico		
Aditivos		**Mínimo**	**Máximo**	
Acido ascorbico (mg/kg)	Cumple	-	300	

rn = indica resultado permisible para indicar nivel de buena calidad

M = indica resultado permisible para indicar nivel de calidad aceptable

Los resultados reportados se obtienen de una muestra representativa del producto en referencia

* Analisis tercerizados.

ELABORADO POR
Milton Cesar Daza B.
Auxiliar Gestión de Calidad

APROBADO POR
Julián Andres Obando G.
Jefe Gestión de Calidad

Mosquera, Mayo de 2019

CERTIFICADO DE CALIDAD

Se certifica que el producto Brevas en Almíbar con lote 2352707 con fecha de elaboración 11 de mayo de 2019 y fecha de vencimiento 11 de mayo de 2021, fue debidamente muestreado al momento del empaque y los análisis se detallan a continuación:

BREVAS EN ALMÍBAR		
PRESENTACIONES	Frasco x 4000g	
ANÁLISIS REALIZADOS	**RANGO**	**RESULTADOS**
FISICO-QUIMICOS		
Acidez exp. % Ácido cítrico	0.2 – 1.0%	0.53%
pH	3.3 – 4.5	4.14
Grados Brix	30° - 45°	40.8°
ORGANOLÉPTICOS		
COLOR	Verde oscuro	Verde oscuro
OLOR	Característico	Característico
SABOR	Característico	Característico
TEXTURA	Firme y Uniforme	Firme y Uniforme

Cordialmente,

Sandra Garcia E.

SANDRA GARCIA ESCORCIA
Jefe Aseguramiento de Calidad
Tel. 893 21 91, ext. 124

COMESTIBLES ALFA LTDA
www.comestiblesalfa.com
Av. Troncal de Occidente No 17 – 65 Mosquera – Cundinamarca – Colombia
PBX: 893 2191/05 Cel.: 317 428 4646 – 318 735 0871 - servicioalcliente@comestiblesalfa.com

TropicalCrop	CERTIFICADO DE CALIDAD	FL-24 Versión 2 Febrero de 2017 Página 1 de 1

PRODUCTO	**Leche condensada azucarada semidescremada y deslactosada**	
PRESENTACIÓN	Empaque PET con tapa de seguridad y capacidad de 3,9 kg	
LOTE	9429239	
FECHA DE FABRICACIÓN	27/08/2019	
FECHA DE VENCIMIENTO	27/02/2020	
VARIABLES ORGANOLÉPTICAS	ESTÁNDAR	RESULTADO
ASPECTO	Líquido viscoso	Líquido viscoso
COLOR	Blanco a ligeramente amarillento	Blanco a ligeramente amarillento
SABOR	Dulce, lácteo	Dulce, lácteo
VARIABLES FISICOQUÍMICAS	ESTÁNDAR	RESULTADO
% Sólidos solubles (ºBrix)	68-72	66.9
pH (a 20ºC)	5,8-6,4	6,20
Viscosidad (cP)	3000 - 9000	3.500
VARIABLES MICROBIOLÓGICAS	ESTÁNDAR	RESULTADO
Recuento de Mesófilos (UFC/g)	<30000	<80
Recuentos de Hongos y Levaduras (UFC/g)	<500	<10
Recuentos de Coliformes Totales (UFC/g)	<10	<10
CONFORME	Laura Vanessa Castañeda	16/09/2019
CONCEPTO	RESPONSABLE	FECHA

	CERTIFICADO DE CALIDAD DEL PRODUCTO	IN-HM-04
		VERSIÓN: 03
		ELABORADO POR: CALIDAD
		APROBADO POR: GERENCIA

DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

NOMBRE DEL PRODUCTO: Hojuelas de Maiz Azucaradas

NÚMERO DE LOTE: 1209191409

FECHA DE VENCIMIENTO: 120920

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Análisis realizados	**Límite Maximo Permitido**	**Resultado**
Recuento de Aerobios mesófilos	10000 UFC/g	< 10
Coliformes Totales	11 NMP/g	< 3
Coliformes Fecales	< 3 NMP/g	< 3
Recuento de Mohos y Levaduras	Máx 500 UFC/g	< 10
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia
Recuento de *Staphylococcus aureus*	< 100 UFC/g	< 100

**Análisis realizados por laboratorio externo*

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	
Azúcares Totales	27 g/100g
Calorías de grasa	0 Kcal/100g
Calorías totales	110 Kcal/100g
Carbohidratos	89,5 g/100g
Cenizas	0,90%
Fibra dietaria	6 g/100g
Grasa total	0,1 g /100g
Proteína	1,6 g /100g
Vitamina C	0,1 mg/100g

**Análisis realizados por laboratorio externo*

ANÁLISIS SENSORIAL	
PARÁMETROS	**RESULTADO**
Apariencia	OK
Color	OK
Textura	OK
Sabor	OK
Tamaño	OK

**Análisis sensorial de acuerdo a parámetros internos formato FC-CFC-06*

"PRODUCTO APTO PARA CONSUMO HUMANO"
Contiene Malta (Gluten)

Nota: *Producto libre de material extraño como impurezas de semillas, cascaras, polvo, piedra. Debe transportarse y almacenarse en lugar que no haya sido utilizados con productos o sustancias que puedan conferir sabores y/o aromas extraños. Debe conservarse en un lugar seco, limpio, sin ningún grado de contaminación o condiciones que afecten la calidad del producto.*

INFORME DE ANALISIS DE LABORATORIO

Brinsa

Producto:	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA	Numero:	200003545
Cliente:	E Y E INSTITUCIONALES LTDA.		
Nombre Tecnico:	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO		
Punto de Envio:	E Y E INSTITUCIONALES	Fecha de Expedición:	2019-09-16 16:51:37
		Fecha de Impresión:	2019-09-16 16:52:30

Referencia: 10011049 SAL REFISAL INST SCX50KG

Caracteristicas de Calidad	Especificación	Unidad	Lote:	90826
Cloruro de Sodio	MIN 99,00	%m/m NaCl		99.53
Yoduro	50 - 100	mg I-/kg		63
Fluoruro	180 - 220	mg F-/kg		188
Calcio	MAX 1000	mg Ca+2/kg		12.63
Magnesio	MAX 800	mg Mg+2/kg		0.33
Humedad	MAX 0,200	%m/m		0.030
Insolubles en agua	MAX 1600	mg/kg		309
YPS E535	MAX 10	Fe(CN)6 mg/kg		4.9
Sulfatos	MAX 2800	mg SO4=/kg		224
Malla 20	MIN 80	% m/m Pasa		99.77
Malla 70	MAX 20	% m/m Pasa		6.58
Arsénico	Max 1,0	mg As/kg		0.03150
Cadmio	MAX 0,5	mg Cd/kg		0.0838
Plomo	MAX 1,0	mg Pb/kg		0.06695
Mercurio	MAX 0,1	mg Hg/kg		0.0595

LABORATORIO DE ANALISIS FISICOQUIMICO - PLANTA BETANIA

1. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo humano / sal de calidad alimentaria..
2. Los resultados de analisis corresponde a las determinaciones del lote de fabricación, con los métodos de análisis internos aplicables y de acuerdo con lo establecido en el plan de seguimiento y medición del producto.
3. El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.

A Contreras
Coordinador de laboratorio

Planta Cajicá. km. 6 Via Cajicá - Zipaquirá
Tel: (0+1) 8833555 Fax: (0+1) 5793603
01800 111725
A.A. 3005 Bogotá - Colombia
www.brinsa.com.co
atencionalcliente@brinsa.com.co
SMLAF011
Generado por YSANCHEZ

www.brinsa.com.co

De: Gerencia y Coordinación de Calidad
Para: Clientes
Asunto: Certificado de calidad

A continuación se presentan las caracteristicas generales y los resultados de los análisis de laboratorio realizados a la semilla de ajonjolí (sésamo) que procesa y distribuye la Empresa Impronuts S.A.S, con NIT. 900.803.580-1 y Registro Sanitario Nº 27651 del 30 marzo del 2015 de la Secretaria de Salud – Municipio de Rionegro.

1. Caracteristicas generales

Producto	Semilla de ajonjoli natural blanco para consumo humano. Producto nacional, proveniente de la Costa Caribe
Cantidad	Acordar con el cliente y/o en sacos de 25 kilogramos
Formato	Sacos de 50*80 blanca laminada
Lote	274
Fecha de vencimiento	01-OCTUBRE-2023
Desde	Rionegro-Antioquia
Hasta	Nivel nacional

2. Análisis Sensorial – Organoléptico

Aspecto	Semilla en forma de gota
Sabor y olor	Caracteristico , libre de olores objetables
Textura	Tipica del producto

3. Análisis fisico-quimico

Parámetro	Resultado
Grasa total (% m/m)	10,74
Humedad (% m/m)	3,05
Proteinas (% m/m)	24,56
Fibra bruta (% m/m)	43,79
Carbohidratos totales (% m/m)	68,00
Ceniza (% m/m)	2,87
Calorias (Kcal/100)	430,02

4. Análisis microbiológico

Parámetro	Método	Valor esperado	resultado
Microorganismos Misofilias (UFL/ g o mil)	Recuento en placa	200.000-300.000	670
Doliformes Totales (NMP g o mil)	NMP	--	Menor de 3
Doliformes Fecales (NMP g o mil)	NMP	Menor de 3	Menor de 3
Mohos y Levaduras (UFL/ g o mil)	Recuento en placa	3.000-5.000	Menor de 10
Estafilococo coagulosa positivo (UFL/ g o mil)	Recuento en placa	Menor de 100	Menor de 100
Bacillus cereus (UFL/ g o mil)	Recuento en placa	700-1.000	Menor de 100
Salmonella spp.			Ausencia

5. Información complementaria

Condiciones de almacenamiento	Se sugiere almacenar el producto a temperaturas entre los 10º C y los 35º C, en estibas plásticas y libres de humedad, respetando las buenas prácticas de manipulación
Requisitos o normas aplicables	Normas Técnicas Colombiana 536 de 1980-11-05, 529 de 2009-10-21, 271 de 2012-04-18, 745 de 1980-11-05

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

1. Nombre del Producto

Arroz Roa Fortificado
Arroz Florhuila con Vitaminas

2. Descripción

Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
Clasificación: Tipo 1 Grado 2.

3. Ingredientes

Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. Modo de Uso

(Sugerencia de preparación).

a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

5. Referencia Normativa

NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.

6. Registro Sanitario

RSAD10I15402 Arroz Roa Fortificado
RSAD10I61110 Arroz Florhuila con Vitaminas

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Hasta : 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR -0056
Grano Partido	Hasta: 8%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo: 6%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados	Máximo: 50 ppm	Absorción atómica (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

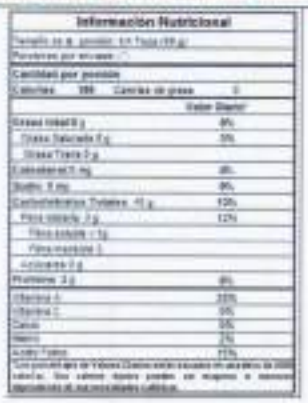
Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 20 µg/Kg.	Método de inmuno ensayo (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.

Tabla nutricional Roa Fortificado	Tabla nutricional de Florhuila con vitaminas
	

INFORMACION NUTRICIONAL
Tamaño por Porción 1/4 taza (50 g)
Porciones por envase

Cantidad por porción	
Calorías 180	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 0,5 g	1%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidrato total 40 g	13%
Fibra Dietaria < 1 g	3%
Azúcares 0 g	
Proteína 4 g	8%
Vitamina A 10%	Vitamina C 0%
Hierro 10%	Calcio 9%
Acido Fólico 15%	

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

Información Nutricional

Cantidad por porción	
Calorías 180	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%
Carbohidratos Totales 40 g	13%
Fibra dietaria 3 g	12%
Fibra soluble < 1g	
Fibra insoluble 3	
Azúcares 0 g	
Proteína 4 g	8%
Vitamina A	25%
Vitamina C	0%
Calcio	9%
Hierro	2%
Acido Fólico	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.

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	Tipo	Estructura
Empaque	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
Embalaje	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas**	Tipo	**Estructura**
	• 50 unidades de 250 g • 25 unidades de 500 g • 15 unidades de 1000 g • 8 unidades de 2000 g • 6 unidades de 2500 g • 5 unidades de 3000 g • 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	No se maneja embalaje	
	Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005		

13. Vida útil

Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."

- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.(Decreto 3075/97)
- El almacenamiento se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Decreto 3075/97)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio, deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante

Fabricado Por:

ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A.

Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá	Km 2 Vía San Martín Tel: 3136492820 Granada
Km 3 Vía Campoalegre Tel: (8) 873 0066 Neiva	Km 5 Vía Ibagué – Girardot Tel: 2659645
Km 2 Vía Espinal Girardot Tel: (8)2483011	Km 28 Vía al Sur Tel: (8) 838 07 02 Campoalegre (Huila)
Km 3 Vía Acacías Tel: (8) 671 40 80 Villavicencio	Km 9 Vía Espinal - Ibagué Tel: 3153232629
Carrera 3 No 2 - 111 Tel: (8) 623 65 85 Villanueva (Casanare)	
www.arrozroa.com / www.florhuila.com	scliente@arrozroa.com / scliente@florhuila.com

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Carlos Arturo Azuero ***Gerente Operativo***	Aprobado por: Carolina Lopez ***Gerente marca ROA***
Aprobado por: Adriana Carrión ***Directora de Gestión Integral***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	Aprobado por: Gabriel Sierra ***Gerente marca FLORHUILA***

SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	HARINA DE AVENA	DESCRIPCION	Comprende los granos provenientes de la especie avena sativa, capaces de resistir las labores de trilla y limpia. Es el cereal de mayor valor energético, con características de sabor del endospermo Tipo y grado y su bajo nivel de gluten
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Cra 4 No. 10-45 Barrio Centro TELEFONO: 4482015 GUACHUCAL
MARCA COMERCIAL	Su Despensa
PERMISO SANITARIO	RSA-227580-0015
PRESENTACION COMERCIAL	500 Gramos
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su empaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardado en envases herméticos, alejado de materiales tóxicos que le puedan contagiar olores o sabores ajenos a su naturaleza
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Preparado listo para consumo humano, no requiere cocción, apto para todo tipo de consumidor. No contiene aditivos.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Harina de Avena Lavarse bien las manos 1. En una olla caliente 2 tazas de leche con canela y azúcar al gusto 2. En otra taza con leche fría disuelva 1 cucharada de harina de avena y agregue a la olla cuando esta comience a hervir 3. Continúe hirviendo por dos minutos hasta que espese y sirva por 2 minutos

CARACTERISTICAS	SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS	SENSORIAL Apariencia: Harina de avena, producto en polvo de coloración característica, libre de materias extrañas Aroma: Característico Color: Blanco Sabor: Característico Textura: Polvo			
		FISICO-QUIMICAS			
		IIHC	DEFECTO MAXIMO (%)		
		ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0		
		HUMEDAD	≤ 11,5		
		PROTEINA	≥ 12,0		
		CENIZAS	≤ 2,1		
		GRASAS	≤ 6,5		
		FIBRA CRUDA	≤ 3,0		
		MICROBIOLOGICO			
		REQUISITOS	n	c	m	M
		MOHOS LEVADURAS	5	1	100	1.000
		E. COLI (UFC/g)	5	2	≤ 10	-
		SALMONELLA/25g	5	0	Ausente	-
		MESOFILOS AEROBIOS	5	1	5000	20.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* LEY 2120 de 2021, Uso de Etiquetas. * Resolución 810 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos * Resolución 0565 de 2013, Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. * Resolución 330 de 2017, Rotulado y etiquetado nutricional *Resolución 2674/2013 *Resolución 3125 de 2004, Rotulado y etiquetado
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas 2. Pesado 3. Almacenamiento 4. Empaque y sellado de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribución al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 810 de 2025
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco: Bodega con ventilador - libre de humedad *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar en buen estado en material permitido adecuado para tal fin y limpio *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo debe ir en estibas, plataformas o canastillas plásticas y debe ir debidamente identificado *Los alimentos de diferentes clases deben ser transportados independientemente y en bolsas separadas *El incumplimiento de lo anteriormente dicho conduce a no cumplir con la resolución 2674/2013
	Realizó: Jorge Rodriguez Auxiliar de Calidad

SuDespensa

FICHA TÉCNICA BOCADILLO ROJO DE GUAYABA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre legal	Bocadillo de guayaba.
Fabricante:	BOCADILLOS EL ÁGUILA
Notificacion Sanitaria:	NSA-0008533-2020
	
Ingredientes	Pulpa de guayaba y azúcar Pasta sólida resultante de la mezcla y cocción de pulpa de guayaba roja y azúcar. Con olor y sabor característico a guayaba.
Presentación	Bocadillos en presentaciones Desde 20 g hasta 20.000 g.
Vida útil	4 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.
Generalidades	pasta solida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba y azúcar; debe tener sabor, aroma y una consistencia que permita cortarse sin perder la forma y textura. Se realiza totalmente libre de materias extrañas o contaminantes y sin señales de resequedad, cristalización, fermentación o revenimiento. El producto no presenta ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten al consumo o generen algún riesgo.

Información nutricional	**Nutrition Facts / Información Nutricional** 10 servings per container/porciones por envase **Serving size / Tamaño de la porción** 2 pieces (30 g) **Amount per serving / Cantidad por porción** **Calories / Calorías** 70 % Daily value* **Total Fat / Grasa Total** 0 g 0 % Saturated Fat / Grasa Saturada 0 g 0 % Trans Fat / Grasa Trans 0 g **Cholesterol / Colesterol** 0 g 0 % **Sodium / Sodio** 5 mg 0 % **Total Carbohydrate / Carbohidratos Totales** 17 g 6 % Dietary Fiber / Fibra Dietaria 0 g 0 % Total sugars / Azucares totales 14 g Includes 5 g Added Sugars Incluye 5 g Adición de Azucares 10 % **Protein / Proteína** 0 g Vitamin D / Vitamina D 0 mcg 0 % Calcium / Calcio 21 mg 2 % Iron / Hierro 0 mg 0 % Potassium / Potasio 0 mg 0 % The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. El % Valor Diario le indica cuánto un nutriente en una porción de alimento contribuye a una dieta diaria. 2.000 calorías al día se utiliza para el asesoramiento nutricional general.
Proceso de elaboración	1. Recepción de materias primas 2. Selección de la guayaba 3. Lavado y desinfección de la guayaba 4. Despulpado de la guayaba 5. Mezcla de la guayaba y azúcar. 6. Concentración de solidos (cocción con agitación) 7. Moldeado 8. Secado 9. Corte 10. Envasado 11. Almacenamiento a temperatura ambiente 12. Distribución y comercialización

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	NORMA
Color	El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto	Visual	Resolución 3929 de 2013
Olor	Guayaba	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Consistencia	Semi blanda y consistente	Táctil	
Apariencia	Cuadrado y uniforme, libre de cualquier materia ajena al producto	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS				
REQUISITOS	**UNIDADES**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**NORMA**
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	85	Resolución 3929 de 2013
pH	--	3.4	--	

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS						
PARÁMETRO	**UND.**	**n**	**m**	**M**	**c**	**NORMA**
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	Resolución 3929 de 2013

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día, los siguientes dos al mes, y posteriormente el año de producción del alimento
Ej. LOTE 16 07 09 (16 de julio de 2009)

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo, como postre, puede acompañarse con cualquier derivado lácteo, apto para todas las edades y cualquier jornada del día.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperaturas entre (15 °C - 25 °C), en un lugar sin humedad, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos debidamente autorizados para el transporte de alimentos, cumpliendo con todos los requisitos exigidos en la resolución 2674 de 2013

ENVASE PRODUCTO			
TIPO DE ENVASE	***MATERIAL***	***CALIBRE***	***NÚMERO DE TINTAS***
Envase primario	Polipropileno	20 µm	3 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 3929 de 2013.

SuDespensa	***FICHA TECNICA***

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**CANELA**	***DESCRIPCIÓN***	Corteza pelada seca envuelta en fardos

DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN SRI LANKA
MARCA COMERCIAL	SuDespensa
REGISTRO SANITARIO	RSAD07I4412
PRESENTACION COMERCIAL	10g, 20g, 25 Kg
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 24 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Se utiliza como aromatizante en la cocción de bebidas y postres. Como infusión tonifica y fortalece el organismo, es digestiva, antiespasmódica y antiflatulenta.

CARACTERISTICAS — **SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS**

SENSORIAL
Apariencia: Caracteristica **Aroma:** Característico **Color:** Café **Sabor:** Característico, Canela

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO MAXIMO (%)**
HUMEDAD	≤ 15.0
CENIZAS	≤ 3.4
CENIZAS INSOLUBLES EN ÁCIDO	≤ 0.4

MICROBIOLOGICO		
REQUISITOS	**RANGO**	**UNIDAD**
SALMONELLA	AUSENTE	AUSENTE

RESOLUCIÓN APLICADA	* Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * NTC 1417 * NTC 3288 *Resolución 4241de 1991. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM Resolución 719 de 2015. *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97
Realizó:	Janeth Rodriguez

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Definición	El Cuchuco de Cebada, es un producto obtenido del grano de Cebada seleccionado y clasificado para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, perlado y molienda.
Vida útil estimada	El producto tiene una durabilidad de 7 meses a partir de la fecha de elaboración teniendo en cuenta las siguientes características y si se mantiene en buenas condiciones de almacenamiento.

Temperatura	Humedad relativa	Vida útil
6 - 14ºC	42%	8 meses
15 - 23ºC	65%	6 meses

Tipo de conservación	Debe conservarse en un lugar seco, limpio, sobre estibas, separado de las paredes a una distancia de 50 cm, sin ningún grado de contaminación, lejos de productos que puedan trasmitir sabores u olores objetables al alimento. Debe controlarse la presencia de roedores e insectos efectuando control sobre plagas.
Composición	Grano de cebada 100%
Información para alérgicos	Contiene gluten de cebada

2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

Parámetro	Requerimientos
Humedad	Max -14.5%
Proteína	6.0 % Mínimo
Grasa	Max 2.5%
Cenizas	Max 1.20
Micotoxinas	< 10 ppb Máximo
Granulometría	
Retención en malla 3.3	40.0%
Fondo	60.0%
Infestación	Negativa
Material extraño	Libre de todas las sustancias que degraden sus características para consumo humano. Libre de cualquier contaminación. Libre de metales, piedras, astillas de madera, vidrio y plástico.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Requerimiento Máximo
Recuento de bacterias aerobios mesófilos (UFC/g)	200.000 – 300.000
Recuento de E.coli	Menor de 3
Recuento Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	Menor 100
Recuento Bacillus cereus (UFC/g)	700- 1.000
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3.000 – 5.000
Determinación de Salmonella en 25 g	AUSENTE

Parámetros especificados por INVIMA para GRANOS DE CEREALES.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción ¼ Taza (50g)			
Calorías 179		Calorías de la grasa 0%	
		% Valor Diario*	
Grasa Total 0 g		0%	
Grasa saturada 0 g		0%	
Ácidos grasos Trans		**0%**	
Colesterol 0 mg		0%	
Sodio 0 mg		0%	
Carbohidratos Total 40 g		13%	
Fibra dietaría 0 g		0%	
Azúcares 0 g			
Proteínas en 4 g		8%	
Vitamina A	0%	Vitamina C	0%
Calcio	0%	Hierro menos del	2%
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Sat.	Menos de	65g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400 mg
Carb. Total		300g	375g
Fibra dietaría		25g	30g
Calorías por gramo:			
Grasa 9		Carbohidrato 4	Proteína 4

Tabla de composición de alimentos colombianos, 2005, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

5. EVALUACIÓN SENSORIAL:

Parámetro	Requerimiento
Color	Característico de la cebada.
Olor	Característico de la cebada. No debe presentar olores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable
Sabor	Característico de la cebada. No debe presentar sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable

6. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES:

Presentaciones comerciales y Material de empaque	El producto se presenta como: Paca por 25 unidades de 500 g. **marca De la Abuela** empaque de polietileno Paca por 25 unidades de 500 g. **marca De la cultivo** empaque de polietileno Paca por 25 unidades de 500 g. **marca San Luis** empaque de polietileno Paquete por 25 unidades de 454 g. **marca Surtimax** empaque de polietileno Paca por 48 unidades de 250 g **marca Sumercé** empaque de polietileno baja densidad. Bulto por 50 kilos en empaque de Polipropileno.
Condiciones de transporte	El cuchuco de cebada se debe transportar en vehículos que estén libres de impurezas, infestación, olores extraños, las paredes, pisos, techos deben estar en buenas condiciones (sin fisuras en pisos, sin rotos en la carpa, las estacas en buenas condiciones) y limpios. El piso del vehículo debe están en buenas condiciones, en caso de que sea madera debe estar protegido con lonas, plástico o estibas plásticas..
Legislación aplicable	El producto debe cumplir con: • Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud: por el cual se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura • Resolución número 333 de 2011 del Ministerio de protección social: por la cual se establecen los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional.

	• Resolución 2906 del 2007 del Ministerio de protección social: establece los límites máximos de plaguicidas LMR en alimentos para consumo humano. • Resolución número 005109 de 2005 del Ministerio de protección social: por la cual se establece los requisitos de rotulado o etiquetado. • Resolución 16379 del 18 de junio del 2003: Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. • Norma técnica colombiana NTC 3581: Nivel Máximo permito de Aflatoxinas en los alimento.
Reconocimiento legal	Registro sanitario: RSAE13I22807

7. INTERPRETACIÓN DEL LOTE BULTOS:

EJEMPLO: CCL01bpL134(revisar el ejemplo)	
CC	Corresponde al tipo de Producto
L01	Número del lote de producción en planta.
bp	Corresponde a la Bodega dónde se sacó el producto
L	Letra del mes según orden alfabético
13	Últimos 2 números del año en curso
4	Código del Operario

8. INTERPRETACIÓN DEL LOTE UNIDADES:

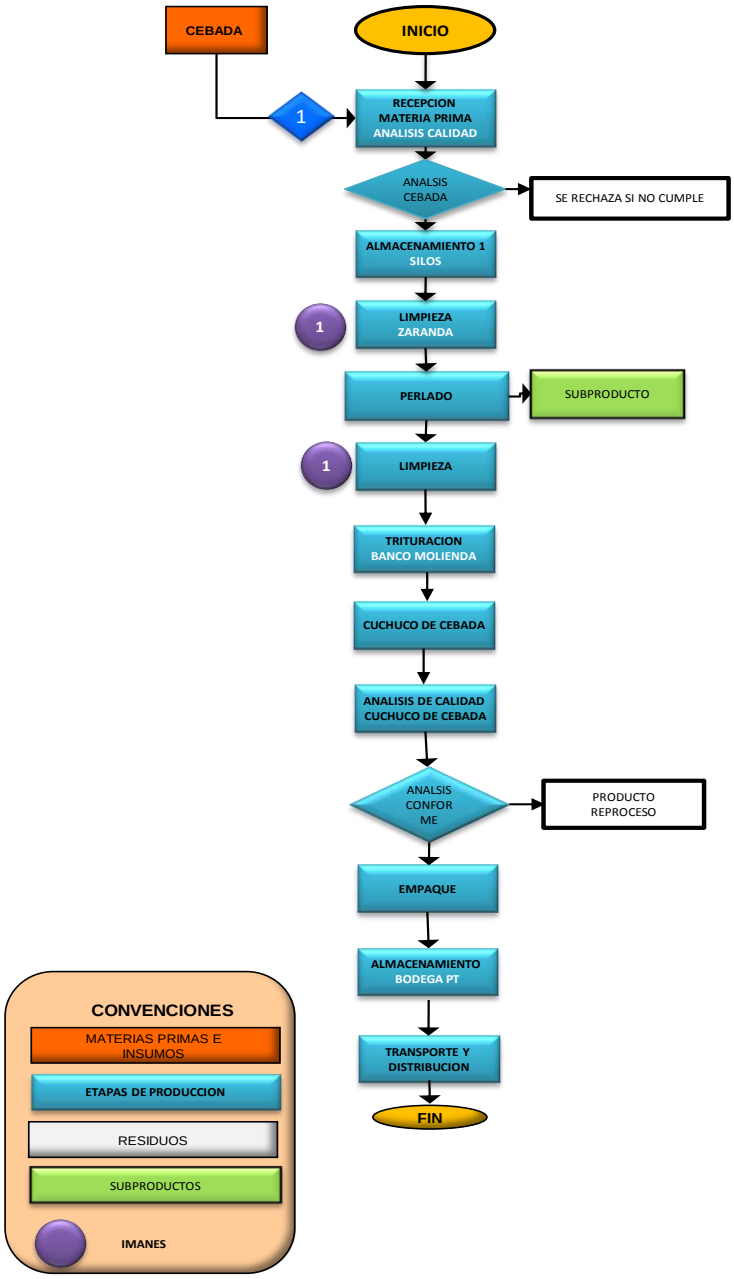
EJEMPLO: CCL 01K13a2	
CC	Corresponde al tipo de Producto
LOTE 01	Número del lote de producción en planta.
K	Letra del mes según orden alfabético
13	Últimos 2 números del año en curso
a	Letra del turno del empacador. a= 6:00-14:00 b=14:00-22:00 c=22:00-06:00
2	Numero Maquina Empacadora

9. INTERPRETACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO:

EJEMPLO: VEN 20 MAY 12	
VEN	VENCE
20	Día de vencimiento
MAY	Mes de vencimiento
12	Año de vencimiento

10. ESCRIPCIÓN DEL PROCESO

PROCESO CUCHUCO DE CEBADA



11. BITÁCORA DE ACTUALIZACIÓN

Número	Fecha Aprobación	Ítem Alterado	Motivo	Realizado por

1	25/11/2009	Todos	Aprobación inicial	Ing. Juliana Sarmiento
2	31/01/2011	1, 7, 8 y 9	Actualización	Ing. Juliana Sarmiento
3	11/07/2012	1,6,10	aprobación	Ing. Jaime Sandino, Ing. Rocio Cruz
4	06/12/2013	7 Y 8	Cambio en sistema trazabilidad lote	Wilson Quiazua

	HOJA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA	AVENA EN HOJUELA	DESCRIPCIÓN	Producto resultante de la operación de limpieza, descascarado y laminado de granos enteros sanos de avena (Avena sativa L.) de la especie Avena sativa
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCIÓN: Cra 9 No 134 - 20 Piso 8 Edificio Torre Pacífico - Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2618 ORIGEN: CHILE		
MARCA COMERCIAL	Sin Gluten Sí		
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-005919-0518		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	100g, 250g, 500g, 1.000g, 25kg		
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su empaque. El producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz y humedad. Mantener herméticamente cerrado después de cada uso. Consumir preferentemente antes de la fecha de vencimiento indicada en el empaque.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto apto para todo tipo de público. No tiene restricciones de consumo		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE EMPAQUE	Como preparar Avena en Hojuela Sin Gluten en la receta A. Cocer 1 y ½ Taza de agua a fuego medio hasta que hierva. 2. En un recipiente aparte, mezclar la avena con la leche, revolviendo constantemente para evitar que se pegue. 3. Cocinar a fuego lento durante 5 minutos, hasta que la avena esté suave y cremosa. Retirar del fuego y servir caliente.		

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES FISICOQUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Avena en Hojuela Sin Gluten de la especie A. Sativa L. y/o Byzantina L.	
Aroma: Característico	
Color: Crema, ligeramente claro	
Sabor: Característico, neutro y suave	
Textura: Seca y plana	

CALIBRE	RESULTADOS
Granulometría: (Retención Tamiz)	
+No 7	≤ 5%
+(No 8 + 9)	≤ 2%
Finos	≤ 0,1 %

FISICOQUÍMICAS

TIPO	DEFECTO MAXIMO (%)
HUMEDAD (Método Karl Fischer EN 546F:1994)	≤ 8,0
CENIZAS	1,5 Max
FIBRA CRUDA	≤ 1,5
PROTEÍNA	≥ 10,5
GRASAS	≤ 8,0
CENIZAS	≤ 2,0
FIBRA CRUDA	≤ 1,2
ALMIDÓN (Método Ewers)	≥ 50,0 % p/p

MICROBIOLÓGICOS(2)

REQUISITOS	n	c	m	M
MESÓFILOS AEROBIOS UFC/g	5	1	1.000	10.000
COLIFORMES UFC/g	5	0	≤ 10	
SALMONELLA (25g)	5	0	Ausencia	
MOHOS Y LEVADURAS UFC/g	5	1	5.000	20.000

NORMA/ VIGENTE APLICADA	* NTC 2182 de 2005, Harina de avena. * NTC 2199 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las materias primas, coadyuvantes y aditivos de uso en alimentos para consumo humano. * Resolución 4506 de 2013, Modifica parcialmente la Resolución 683 de 2012. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y Etiquetado nutricional. *Decreto 3075 de 1997, BPM. *Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE FABRICACIÓN	1. Recepción de materia prima. 2. Pesaje. 3. Almacenamiento. 4. Limpieza y pesaje de material. 5. Almacenamiento temporal. 6. Distribución interna.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de 25 kg con Empaque. PRESENTACIÓN: El producto estará en bolsa de 25 kg y 500 gr según la Resolución 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte cerrado. Producto empacado. Libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperatura de 15°C. *El vehículo de transporte debe contar con el registro sanitario vigente expedido por la autoridad competente (INVIMA) para tal fin. *El producto debe ser transportado en vehículos que no hayan transportado productos contaminantes. *Los sacos de almacenamiento deben estar en perfectas condiciones y sin roturas. *El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con el Decreto 3075/97. Realizó:

Sin Despensa S.A.

Nombre Apellidos del Cliente

pág. 1 de 1

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

	Tipo de selle: a presión con calor.	
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012 -Cumple con la resolución 5109 del 2005 -Cumple con la resolución 333 febrero del 2011	
DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO		
REQUISITOS ESPECIFICOS	**Características físicas**	
	Materia dura	0.2%
	Granos dañados	2.0%
	Granos partidos	1.0%
	Granos abiertos	1.0%
	Variedades de contraste	2.0%
	Variedades de no contrastes	5.0%
	Fisicoquímicos	
	Humedad	Máximo 15%
	Impurezas	Máximo 1.0%
	Límites máximos de residuos de plaguicidas	
	Glufosfinato- amonio	2.0
	Oxidemeton-metilo	0.1
	Quintoceno	0.02
	Acefato	5.0
	Ciprodinil	0.5
	Cletodim	0.5
	Fenvalerato	1.0
	Fludioxonil	0.3
	Imidacloprid	2.0
	Melation	1.0
	Metamidofos	1.0
	Metomilo	1.0
	Límites máximos metales pesados	
	Metal	**Contenido máximo (mg/kg)**

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

Preparación: Lave los frijoles y remojar toda la noche en agua fría. Escurrir los frijoles y colocar en una olla grande y agregue carne de cerdo o res y el agua. A fuego medio-alto, llevar los frijoles a hervir, tapar la olla y baje el fuego a medio-bajo. Permita que los frijoles se cocinen hasta que estén casi blandos, aproximadamente 2 horas.
En una sartén, caliente el aceite vegetal a fuego medio, agregue los tomates, las cebollas, sal y cocinar durante 10 a 15 minutos.</td></tr>
<tr><td>CERTIFICACION NO OBLIGATORIEDAD INVIMA</td><td colspan="4">2017019711</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td colspan="4">1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACION DEL LOTE</td><td colspan="4">El lote se identifica con mes y día en que se empaca</td></tr>
<tr><td>DATOS DEL FABRICANTE</td><td colspan="4">Granos y cereales Mi Cosecha - Pedro Joaquín Reyes
Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7
Bodega interior 10 – Cajones
Teléfono: 7165050
Correo: micosecha.granos@gmail.com</td></tr>
</table>

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

Información nutricional

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

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

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

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

Calorias por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de actualización y aceptación: ***07 de Febrero de 2022***

Verificado por
Coordinador Logistica

Aprobado por
Gerente

	FICHA TÉCNICA **Galletas de leche**	**PÁGINA 1 DE 4** **FT-01** 7037 **FECHA: enero 2019**

NOMBRES **MARCA**	Galletas de leche. Muuu, Colombina	
NOMBRE DEL FABRICANTE	Colombina del Cauca S.A. Parque Industrial el Paraíso km2 vía San Julián Santander de Quilichao Cauca. NIT: 817000705-8. Teléfono: (2) -8295305 – 8295307 www.colombina.com	
REGISTRO SANITARIO	**RSIAD11M07291**	
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, agua, almidón de maíz, Leche en polvo, sal yodada, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), Suero de leche, canela en polvo, color caramelo SIN-150c E-150c, agentes para el tratamiento de las harinas (L-cisteina SIN-920 E-920, proteasa SIN-1101(i)), leudantes (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, bicarbonato de amonio SIN-503 E-503, fosfato monocalcico SIN-341 E-341), saborizantes artificiales.	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS UTILIZADOS	• Recepción y almacenamiento de materias primas. • Dosificar los ingredientes que constituyen la formulación de la masa en la mezcladora. • Efectuar el mezclado de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. • Trasladar la masa a la tolva que alimenta el equipo de laminación. • Pasar la masa por los rodillos de estampado y corte para darle forma a la hogaza. • Hornear la hogaza estampada y cortada. • Enfriar. • Envolver, envasar y empacar. **EQUIPOS UTILIZADOS** • Mezcladora. • Laminador. • Rodillo de estampado y corte. • Horno. • Envolvedoras.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Humedad (%)	Max. 4.0%
	Proteína, % en fracción en masa base seca /100g	3g (mín.)

NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas	Determinación de Plomo como Pb		Máximo 0.2 mg/Kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS **NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas**	Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g		1000 - 5000
	Recuento de coliformes en placa, UFC/g		<10 - 10
	Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g		<100
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g		50 - 500
	Recuento de *Escherichia Coli*, UFC/g		<10
	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g		10 - 100
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	Característico de acuerdo a los patrones de línea, galleta dorada por el horneo.	
	Sabor:	Característico, con nota láctea de acuerdo a los patrones de línea.	
	Aroma:	Característico a galleta fresca, agradable y suave.	
	Textura:	Crocante.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumir. Principales consumidores potenciales niños mayores cuatro años, adolescentes y adultos.		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	**Envoltura:** en material BOPP Bioseal TSI 20 µm.		
	Envase: en material BOPP Bioseal TSI 30 µm.		
	Empaque: Cartón corrugado pared sencilla Kraff Clave: C620k		
	Peso Neto(g)	Unidad x 4 galletas: 12g. Bolsas x 18 unidades: 216g. Cartón x 30 bolsas.	
LEGISLACION APLICABLE	Norma NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2674 de 2013, Res. 10593 de 1985, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.		
IDENTIFICACIONDEL LOTE DE PRODUCCION	El lote corresponde al número de la orden de producción que consta de 7 dígitos; se ubica el número Juliano que no hace parte del lote, el Juliano es un número de 5 dígitos y 1 digito más correspondiente a la máquina de empaque donde aplica.		
VIDA ÚTIL ESPERADA	Doce (12) meses.		
USO PREVISTO	Este producto está diseñado para ser consumido directamente.		
USO NO PREVISTO	Hasta el momento no se ha encontrado otros usos no previstos.		
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. INFORMACIÓN ALERGÉNICA: Contiene Gluten, Soya (lecitina) y Leche. Este producto puede contener trazas de maní, huevos y nueces		
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar. Temperatura: 20 - 25°C Humedad relativa: 50 - 60%.		

	Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto: • Contar con todos los documentos legales al día. • No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto • Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo. • El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	Código de barras unidad de venta y cartón. Código 7037: 7702011070371 y 17702011070378. *Evite pisar los cartones y utilizarlos como escalera. *Nunca almacene cerca de productos con olores fuerte y/o extraños. *Almacene en lugar fresco y seco. *Arrume siempre sobre estibas o cubrepiso. **Estibado cartón PT 7037.** Arrume máximo 2 estibas Arrume de acuerdo a las siguientes medidas de altura 165cm 215cm 13 Cajas x tendido 13 3 Tendidos 4 39 Cajas x estiba 52 Medidas Externas:(37.8 x 23.2 x 46.6 cm). Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.

	FICHA TÉCNICA **Galletas de leche**	**PÁGINA 4 DE 4** **FT-01** 7037 **FECHA: enero 2019**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Nutrition Facts** **Información Nutricional** Serving Size / Tamaño por Porción 8 Cookies / Galletas (24 g) Servings Per Container / Porciones por Envase 9 **Amount per Serving / Cantidad por Porción** **Calories / Calorías 110** — Calories from Fat / Calorías de Grasa 25 **(Energy / Energía 461 kJ)** — (Energy from Fat / Energía de la grasa 105 kJ) **Daily Value* / Valor Diario*** **Total Fat / Grasa Total** 3 g — **5 %** Saturated Fat / Grasa Saturada 1.5 g — **8 %** Polyunsat. Fat / Grasa Polinsaturada 0 g Monounsat. Fat / Grasa Monoinsaturada 1 g *Trans* Fat / Grasa Trans 0 g **Cholesterol / Colesterol** 0 mg — **0 %** **Sodium / Sodio** 40 mg — **2 %** **Total Carbohydrate / Carbohidrato Total** 19 g — **6 %** Dietary Fiber / Fibra Dietaria <1 g — **2 %** Sugars / Azúcares 5 g **Protein / Proteína** 2 g — **4 %** Vitamin A / Vitamina A 0% • Vitamin C / Vitamina C 0% Calcium / Calcio 0% • Iron / Hierro 0% * Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. * 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. Calories / Calorías — 2,000 — 2,500 Total Fat / Grasa Total — Less than / Menos de — 65g — 80g Sat Fat / Grasa Saturada — Less than / Menos de — 20g — 25g Cholesterol / Colesterol — Less than / Menos de — 300mg — 300mg Sodium / Sodio — Less than / Menos de — 2,400mg — 2,400mg Total Carbohydrate / Carbohidrato total — 300g — 375g Dietary Fiber / Fibra Dietaria — 25g — 30g
INVESTIGACION Y DESARROLLO	**Alexandra Valdes Peña**



DESCRIPCIÓN

HARINA PAN MAIZ AMARILLO

DESCRIPCIÓN
La Harina de Maíz Amarillo P.A.N. es harina de puro maíz amarillo seleccionado, sin conservantes, por lo cual es un producto de calidad excepcional, ideal para la rápida y fácil preparación de las más variadas y deliciosas recetas
Harina P.A.N. se encuentra en más de 25 países, llevando el sabor del maíz a los consumidores de forma fácil y práctica, para la preparación de sus platos favoritos a base de maíz.

INGREDIENTES
Maiz Amarillo

FABRICANTE
Alimentos Polar

MARCA
Harina Pan

PRESENTACION:
Fardos compactos de 20 paquetes

EMPAQUE
Estructura laminada de Polipropileno Biorientado transparente, con una película de
polietileno coextruido pigmentado blanco. Tipo ladrillo, tonalidades e impresión de
acuerdo a estándares, película termoemcogible de polietileno de baja densidad.

PESO TOTAL
1000 g

CONDICIONES DE CONSERVACION EN ALMACENAMIENTO:
Temperatura: Menor a 35 °C
Humedad Relativa: Menor a 75 %

EL PRODUCTO DEBERA:
Permanecer en ambientes limpios, secos y ventilados.
Estar protegido de la luz solar directa y el exceso de polvo.
Mantenerse sobre estibas limpias y en buen estado físico.
Protegerse de infestación por insectos y/o roedores.
Separarse de productos con olores penetrantes tales como jabones, cosméticos, detergentes,
perfumes, especias, esencias, pinturas, betunes, ACPM, gasolina, etc.
Mantenerse alejado de la incidencia directa del agua y/o cualquier riesgo de humedad.

TIEMPO DE COMSUMO:

Vida Útil:
El producto tiene una vida útil de seis(6) meses en cualquier zona, garantizando las
condiciones normales de conservación recomendadas por el fabricante.
Se garantiza que durante este periodo, el producto se puede preparar para consumo humano
siguiendo las instrucciones de preparación especificadas en el empaque con una calidad
uniforme.
La producción y comercialización del producto se efectuará de tal manera que la rotación

del producto en el mercado no exceda los límites de estabilidad arriba especificados.

REGISTRO SANITARIO
RSIAE14M00389

Marca	*Harina Pan Amarilla*
Referencia //Modelo	*100% Maiz Amarillo*
Tipo de Producto	*Polvo*
Fabricante	*ALIMENTOS POLAR COLOMBIA S.A.S*
Componente Principal	*Maiz Amarillo*
Empaque	*Pelicula Laminada*
Presentacion	*1 Kg , 1 Paca (20 Unds/1Kg)*
Registro Invima	*RSIAE14M00389*

INFORMACIÓN ADICIONAL

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 17 2023-05-15

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	PSA-0002468-2020 RSA-0023329-2023
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos. Variedades: Spaghetti, Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas)
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico y agua

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100
	Recuento de aerobios mesofilos	800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g	43-150
	NMP coliformes fecales/g	< 3

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.0	Calcinación 900°C NTC 3806
	Cenizas en % fracción en base húmeda	MAXIMO 0.8	Calcinación 900°C NTC 3806
	Proteina (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871

	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305
9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
10. METALES PESADOS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Plomo	Max. 0.2	Absorción Atómica
	Cadmio	Max. 0.10	Absorción Atómica
11. MICOTOXINAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA µg/Kg**	**METODO**
	Deoxinivalenol - DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2, G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx. 3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC
12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE		El material utilizado para el empacado de las pastas es: • **Presentaciones 90, 125, 200, 250, 500 y 1000 g:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) + cast. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible.	

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.)

	Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996 (Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020 y Resolución 719 de 2015

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY PAOLA AMAYA

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13	2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996
14	2020-09-28	12 5	Se aclara para todas las referencias, el material de empaque es BOPP + cast. Se especifican todas las variedades de las pastas.
15	2021-03-15	18	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020
16	2023-01-09	4	Se adiciona el registro sanitario RSA-0023329-2023

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal puro de soya – **SOLISOYA**
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**SURACEITES S.A.** **NIT: 900.281.157-7**
Número del Registro, Notificación o Permiso Sanitario	Permiso Sanitario Numero **PSA-0004270-2023**
Calidad	Este producto da cumplimiento con la resolución 2154 de 2012 y NTC 254.
Características Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. • Aceite extraído de la semilla de soya • Corresponde a aceite puro de soya • El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.1%. • El punto de humo es de 180°C
Características Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.
Características Fisicoquímicas	Resolución 2154 de 2012

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Densidad relativa X°C/agua a 20ºC	0.919	0.925
Índice de refracción (ND 40°)	1.466	1.470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo (wijs)	124	139
Material Insaponificable g/Kg	<15	

<table>
<tr><td></td><td>

Requisitos	Máximos
Humedad y Material Volátil (105°C)	0.2%
Impurezas Insolubles	0.05%
Contenido de Jabón	Negativo
Índices de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo/kg de aceite	
Aceites refinado en planta	1
Aceite refinado fura de la planta	5
Acidez	0.1%

</td></tr>
<tr><td>Características Microbiológicas</td><td>

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO
NMP COLIFORME TOTAL / g	<11
NMP COLIFORMES FECALES /g	<3
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g	<100 UFC

</td></tr>
<tr><td>Contaminantes</td><td>

Contaminantes	Cantidades máximas
Hierro (Fe)	Aceite no virgen 1.5 mg/kg
Cobre (Cu)	Aceite no virgen 0.1 mg/kg
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg
Arsénico (As)	0.1 mg/kg

</td></tr>
<tr><td>Presentación Comercial</td><td>120mL, 250mL, 450mL, 500mL, 700mL, 750mL, 800mL, 900mL, 1000mL, 2000mL, 2700mL, 2800mL, 3000mL, 5000mL, Garrafa 20Litros, Garrafa 19Litros, Garrafas 18Litros</td></tr>
<tr><td>Tipo y Características del empaque</td><td>Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa roca de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud.</td></tr>
</table>

Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.
Lote	Se tomará el día de elaboración del producto, el mes y el año, con hora de elaboración. El lote se evidenciará en la parte superior de la botella del envase y en la garrafa, de la siguiente manera M010213 14:56, donde: M:es la inicial del operario que manipula la máquina durante la producción, 01 es el día, 02 es el mes y 13 es el año de producción, y 14:56 es la hora de producción.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura y carro tanques con tanque de acero inoxidable, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 72 G Nº 43-96 sur Barrio La Chucua Teléfonos: 7107897-7107903

Elaborado por:
JUDY VIVIANA MARTINEZ
Jefe de Calidad

Fecha impresión:28/05/2024
Para: E Y E INSTITUCIONALES SAS

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal puro de soya – **SOLISOYA**
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**SURACEITES S.A.** **NIT: 900.281.157-7**
Número del Registro, Notificación o Permiso Sanitario	Permiso Sanitario Numero **PSA-0004270-2023**
Calidad	Este producto da cumplimiento con la resolución 2154 de 2012 y NTC 254.
Características Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. • Aceite extraído de la semilla de soya • Corresponde a aceite puro de soya • El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.1%. • El punto de humo es de 180°C
Características Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.
Características Fisicoquímicas	Resolución 2154 de 2012

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Densidad relativa X°C/agua a 20ºC	0.919	0.925
Índice de refracción (ND 40°)	1.466	1.470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo (wijs)	124	139
Material Insaponificable g/Kg	<15	

<table>
<tr><td></td><td>

Requisitos	Máximos
Humedad y Material Volátil (105°C)	0.2%
Impurezas Insolubles	0.05%
Contenido de Jabón	Negativo
Índices de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo/kg de aceite	
Aceites refinado en planta	1
Aceite refinado fura de la planta	5
Acidez	0.1%

</td></tr>
<tr><td>Características Microbiológicas</td><td>

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO
NMP COLIFORME TOTAL / g	<11
NMP COLIFORMES FECALES /g	<3
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g	<100 UFC

</td></tr>
<tr><td>Contaminantes</td><td>

Contaminantes	Cantidades máximas
Hierro (Fe)	Aceite no virgen 1.5 mg/kg
Cobre (Cu)	Aceite no virgen 0.1 mg/kg
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg
Arsénico (As)	0.1 mg/kg

</td></tr>
<tr><td>Presentación Comercial</td><td>120mL, 250mL, 450mL, 500mL, 700mL, 750mL, 800mL, 900mL, 1000mL, 2000mL, 2700mL, 2800mL, 3000mL, 5000mL, Garrafa 20Litros, Garrafa 19Litros, Garrafas 18Litros</td></tr>
<tr><td>Tipo y Características del empaque</td><td>Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa roca de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud.</td></tr>
</table>

Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.
Lote	Se tomará el día de elaboración del producto, el mes y el año, con hora de elaboración. El lote se evidenciará en la parte superior de la botella del envase y en la garrafa, de la siguiente manera M010213 14:56, donde: M:es la inicial del operario que manipula la máquina durante la producción, 01 es el día, 02 es el mes y 13 es el año de producción, y 14:56 es la hora de producción.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura y carro tanques con tanque de acero inoxidable, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 72 G Nº 43-96 sur Barrio La Chucua Teléfonos: 7107897-7107903

Elaborado por:
JUDY VIVIANA MARTINEZ
Jefe de Calidad

Fecha impresión:16/01/2025
Para:

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9
www.noel.com.co

GALLETAS (CRACKERS)
MARCAS: SALTIN NOEL, NOEL

CONFIDENCIAL

Naturaleza del Producto:

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

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

Resolución: NSA-002253-2016

Presentación Comercial:

Empaque Interno: BOPP
Peso Neto: 100g
Empaque Externo: BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: 300g

Marco Legal del Empaque:

El empaque de este producto cumple con la resolución N° 5109 (29 de Diciembre de 2005) **"**P*or la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, con el fin de* proporcionar al consumidor una información, sobre el producto, lo suficientemente clara y comprensible, que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada…"

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

Grupo Empresarial Nutresa

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

Proceso de Fabricación

Recepción de la Materia Prima	Se verifica que las materias primas cumplan con las especificaciones establecidas.
Mezcla de la Materia Prima	Las materias primas, con sus pesos establecidos, se adicionan a la máquina mezcladora.
Homogenización de la Masa	Las materias primas se homogenizan por un tiempo determinado.
Formación de la Galleta	La masa homogenizada pasa por rodillos laminadores que le da forma a la Galleta.
Horneo de la Galleta	La galleta formada pasa por un horno, a temperaturas establecidas.
Enfriamiento de la Galleta	La galleta horneada, con o sin rociados, se transporta por bandas, a temperatura ambiente, para su enfriamiento.
Empacado de la Galleta	La galleta es empacada en materiales flexibles, con las máquinas correspondientes.
Almacenamiento y Distribución del Producto Terminado	El producto terminado es distribuido en los medios de transporte establecidos para cada país, en condiciones adecuadas que aseguran la calidad integral del producto.

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

TABLA NUTRICIONAL



Datos de Nutrición / Nutrition Facts

Tamaño por Porción / Serving Size
5 Galletas / 5 Crackers (32,5 g)
Porciones por Envase
/ Servings Per Container Aprox/About 9

Calorías (Energía) /Calories 130 (550 kJ)
Calorías de Grasa (Energía de Grasa)
/ Calories from Fat 20 (74 kJ)

Cantidad por Porción / Amount per Serving	% Valor Diario* / %Daily Value*
Grasa Total / Total Fat 2 g	3%
Grasa Saturada / Saturated Fat 1 g	5%
Grasas Trans / Trans Fat 0 g	
Grasas Monoinsaturadas / Monounsaturated Fat 0,5 g	
Grasas Poliinsaturadas / Polyunsaturated Fat 0 g	
Colesterol / Cholesterol 0 mg	0%

Cantidad por Porción / Amount per Serving	% Valor Diario* / %Daily Value*
Sodio / Sodium 270 mg	11%
Carbohidrato/Total Carbohydrate 25 g	8%
Fibra Dietaria / Dietary Fiber 1 g	4%
Azúcares / Sugars 0 g	
Proteína / Protein 3 g	

- Vitamina A / Vitamin A 0%
- Vitamina C / Vitamin C 0%
- Vitamina B1/ Vitamin B1 10%
- Vitamina B2/ Vitamin B2 10%
- Calcio / Calcium 2%
- Hierro / Iron 10%
- Vitamina B3/ Vitamin B3 10%
- Ac. Fólico/ Folate 10%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías (8.380 kJ)/ *Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet (8.380 kJ).

FORTIFICACIÓN DE LA HARINA

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

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Condiciones Microbiológicas NTC-1241 (Productos de Molinería y Galletas)	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10000 Máx.
Recuento de Coliformes Totales UFC/g	11 Máx.
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	200 Máx.
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa (+) UFC/g	<100

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9
www.noel.com.co

Almacenamiento, Conservación y Transporte de Producto Terminado

1. Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
2. El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
3. El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared.
4. En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).
5. Los vehículos transportadores del producto terminado deben ser seleccionados. Que no tengan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni hendijas que filtren el polvo y/o el agua durante el transporte.
6. No debe haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.
7. El producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir", y la identificación del material de empaque de acuerdo con la Norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado".

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida de 10 meses.



COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA
Jefe de Legislación Alimentaria
Medellín, 8 de Octubre/2020

CONFIDENCIAL

harinera del valle	CÓDIGO	GP.GAC-2351
	VERSIÓN	3
	TIPO	FICHA TÉCNICA HV

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (CON MEJORANTES) - HV

COPIA NO CONTROLADA

1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Harina de trigo fortificada Haz de Oros con Mejorantes

2 DEFINICIÓN

La harina de trigo fortificada Haz de Oros con mejorantes es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos (Triticum Aestivum) duros de alta y mediana proteína.

Intención de uso: Se usa en la elaboración de productos horneados de panadería.

Procedencia de la materia prima: Canadá/Estados unidos/Argentina

3 MARCA

Haz de Oros

4 COMPOSICION

Ingredientes: Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), y Ácido fólico (1.54 mg/Kg), Agentes de tratamiento de las harinas (Ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas.

5 DECLARACION DE ALERGENOS

Contiene gluten. Puede contener trazas de soya.

6 PROCESO DE ELABORACION

6.1 Recepción y almacenamiento de trigo

6.2 Limpieza de trigo

6.3 Acondicionamiento del trigo

6.4 Trituración y molturación del trigo

6.5 Cernido

6.6 Adición de micro ingredientes

6.7 Empaque

7 REQUISITOS(FÍSICO QUÍMICOS,MICROBIOLÓGICOS,ORGANOLÉPTICOS)

7.1 Material extraño: La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales. No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativo.

7.2 Sensoriales: La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.El sabor y aroma debe ser natural a trigo, color blanco crema.Textura polvorosa, harinosa.

7.3 Residuos de Plaguicidas: Los límites máximos no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius y Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos

7.4 Tamaño de partícula: Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de U.S.A Standard, según la AOAC 212 µ (No. 70).

7.5 Acidez, expresado como ácido sulfúrico: Máximo 70 mg/100g

7.6 Micotoxinas: Debe cumplir con los límites de la siguiente tabla:

MICOTOXINAS	LÍMITE MÁXIMO (µg/Kg)
Ocratoxina A	3.0
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	4.0
DON - Deoxinivalenol	1000
Zearalenona	75

Resolución 4506 de 2013/ Resolución 3709 de 2015 (modificación de la especificación para el límite máximo permitido para el DON) / NTC 267 (8a actualización)

7.7 REQUISITOS FISICO-QUÍMICOS:

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	TOLERANCIA MÁXIMA	MÉTODO
Humedad (%)	13.0	14.5	GP.GAC-101

COPIA NO CONTROLADA

Proteína (Nx5.7) % base seca.	13.0	-	Lab. Externo
Cenizas (% base seca)	0.65	0.76	GP.GAC-102
Gluten Húmedo (%)	32.5	-	GP.GAC-104
Gluten Seco (%)	11	-	GP.GAC-104
Falling number (s)	280	350	AACC 56-81.03

De acuerdo a resultados históricos de producción

NTC 267 Norma Técnica Colombiana para la harina de trigo

7.8 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

MICROORGANISMO	n	c	m	M	MÉTODO
Recuento de aerobios mesófilos UFC / g	5	2	200000	300000	NTC 4519
Detección de E. Coli UFC/ g	5	0	< 10	-	NTC 4458
Detección de Salmonella / 25 g	5	0	Ausente	-	NTC 4574
Recuento de mohos y levaduras UFC / g	5	2	3000	5000	NTC 5698-2
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	0	< 100	-	NTC 4779
Recuento de Bacillus Cereus UFC / g	5	2	500	1000	NTC 4679

NTC 267 Norma Técnica Colombiana para harina de trigo

Donde:

n: número de muestras que se van a examinar

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

m: índice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad

M: índice máximo permisible para indicar nivel de calidad aceptable

7.9 METALES CONTAMINANTES:

COPIA NO CONTROLADA

METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO	MÉTODO
Plomo, (mg/kg)	0.20	AOAC 986.15
Cadmio (mg/kg)	0,20	AOAC 986.15

NTC 267 Norma Técnica Colombiana para harina de trigo

7.10 REQUISITOS REOLÓGICOS:

7.10.1 FARINOGRAMA

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

7.11 DESEMPEÑO:

7.11.1 PANIFICACIÓN

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	MÉTODO
Absorción (%)	58	GP.GAC-107
Volumen pan (cm3)	1120	GP.GAC-107

7.12 ADITIVOS:

ADITIVO	NIVEL MÁXIMO EN PRODUCTO TERMINADO
Ácido ascórbico (mg/kg)	300
Azodicarbonamida (mg/kg)	45
Peróxido benzoilo (mg/kg)	60
Enzimas (mg/kg)	300

Codex Stan 152-1985 Norma para la harina de trigo.

7.13 MICRONUTRIENTES:

MICRONUTRIENTES	CANTIDADES MÍNIMAS

COPIA NO CONTROLADA

Vitamina B1 – Tiamina (mg/kg)	6.00
Vitamina B2 – Riboflavina (mg/kg)	4.00
Niacina (mg/kg)	55.00
Ácido Fólico (mg/kg)	1.54
Hierro (mg/kg)	44.00

Decreto Numero 1944 - Octubre 28 de 1996

8 NORMATIVIDAD APLICABLE

Este producto cumple con lo establecido en:

- Resolución 4506 de 2013 - Límites máximos de contaminantes
- Resolución 3709 de 2015 que modifica la resolución 4506 de 2013 en el límite máximo del DON – (Deoxinivalenol) en la harina de trigo.
- Resolución 5109 de 2005 - Requisitos para el rotulado de productos alimenticios
- Resolución 683 de 2012 - Reglamento técnico sobre requisitos de envases y empaques
- Decreto 1944 de 1996 - Fortificación Harina de Trigo
- Resolución 2674 de 2013 - Buenas prácticas de manufactura
- Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos
- Decreto 1843 de 1991 - Uso y manejo de plaguicidas
- Resolución 16379 de 2003 - Control metrológico del contenido de productos preempacados.
- NTC 267- Harina de Trigo, última actualización
- Codex Stan 152-1985 Norma para la harina de trigo.
- CODEX STAN 192-1995 - Norma general del Codex para los aditivos alimentarios
- Resolución 4143 de 2012 Reglamento Técnico Empaques
- Resolución 2606 de 2009 Reglamento Técnico Aditivos

9 PRESENTACIONES COMERCIALES

Se empaca en presentaciones de 12.5 kg, 25 kg, y 50 kg o transporte a granel en vehículos cisterna.

COPIA NO CONTROLADA

10 MATERIAL DE EMPAQUE

- Sacos laminados de polipropileno
- Sacos tejidos de polipropileno
- Sacos de papel
- Bolsas de papel de dos capas

11 MARCACION FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

El rotulado de la fecha de vencimiento y lote va impreso en el empaque y se realiza de la siguiente manera:

VENCE: día (en números), mes (tres primeras letras), Año (dos últimos dígitos).

LOTE: (Letra que indica la planta de fabricación) (numero de 10 dígitos que indican día en el calendario juliano, los dos últimos dígitos del año y código del material) y letra (turno).

Ejemplo:

VEN 11 OCT 22 G099221102B

12 REGISTRO SANITARIO

Registro Sanitario No. RSIAV14M02792 vigente hasta el 2022/03/20, con permiso de agotamiento de etiquetas.

Permiso Sanitario No. PSA-0003339-2021 vigente hasta 2028/12/15

13 TIPO DE CONSERVACION

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

13.1 BODEGA:

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

El producto se debe colocar sobre estibas limpias para evitar contacto directo con el piso ya que puede absorber humedad lo que facilita el crecimiento de hongos.

El almacenamiento del producto se debe realizar en estibas teniendo en cuenta una separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y una altura con

COPIA NO CONTROLADA

respecto al piso de por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.

No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas. Se debe garantizar la rotación de los productos cumpliendo con el PEPS (primero en expirar primero en salir).

Se debe establecer y cumplir con el plan de limpieza y plan de control de plagas de los lugares de almacenamiento del producto que incluya las frecuencias periódicas para la realización de ésta actividad.

Los productos que ya se encuentran vencidos, productos con empaques rotos o con otro tipo de deterioro se deben almacenar en un área o depósito exclusivo para tal fin y debe estar identificado claramente.

El producto no debe permanecer expuesto a luz solar y agua.

13.2 TRANSPORTE:

El transporte de los productos alimenticios se debe realizar en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

Revisar los medios de transporte antes de cargar el producto, con el fin de asegurar que se encuentran cumpliendo con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación del mismo.

Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los productos alimenticios deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Se prohíbe disponer los productos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo, productos alimenticios con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de los productos.

13.3 CLIENTE:

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los

COPIA NO CONTROLADA

mismos.

El producto se debe colocar sobre estibas limpias para evitar contacto directo con el piso ya que puede absorber humedad lo que facilita el crecimiento de hongos.

El almacenamiento del producto se debe realizar en estibas teniendo en cuenta una separación mínima de 60 cms con respecto a las paredes perimetrales y una altura con respecto al piso de por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.

No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

Se debe garantizar la rotación de los productos cumpliendo con el PEPS (primero en expirar primero en salir).

Se debe establecer y cumplir con el plan de limpieza y plan de control de plagas de los lugares de almacenamiento del producto que incluya las frecuencias periódicas para la realización de ésta actividad.

Los productos que ya se encuentran vencidos, productos con empaques rotos o con otro tipo de deterioro se deben almacenar en un área o depósito exclusivo para tal fin y debe estar identificado claramente.

El producto no debe permanecer expuesto a luz solar y agua.



3. CONDICIONES LOCATIVAS



- Almacene a una distancia mínima de 60 cm de la pared.
- Separe el producto del piso, 15 cm por encima de la superficie. Se recomienda hacer uso de estibas.
- Evite goteras o humedad en pisos y paredes.
- Evite almacenar en espacios donde se exponga al sol o próximos al techo.
- El espacio de almacenamiento debe tener suficiente iluminación para ejecutar eficientemente actividades de limpieza, inspección y manejo adecuado del producto.
- Las instalaciones deben permanecer en buen estado para evitar el anidamiento o focos de plagas en grietas o agujeros en pisos, techos, paredes, etc.

4. ROTACIÓN DEL PRODUCTO



- Los productos próximos a vencer son los primeros en salir a la venta (Método PEPS: Primeros en Expirar, Primeros en Salir). Identifique lote y fecha de vencimiento.

5. CONDICIONES DEL PRODUCTO



- En caso de tener harina de trigo en bultos almacenada por más de 20 días, se recomienda gasificar el producto preventivamente con pastillas de fosfuro de aluminio. Esta operación debe ser ejecutada por una empresa de control de plagas especializada.
- Inspeccione periódicamente los bultos para verificar el buen estado de los mismos. Observe las costuras debido a que las plagas pueden alojarse en ellas.
- Si encuentra harinas de trigo infestadas, aíslelas, cúbralas completamente, sepárelas del producto que está en buen estado y solicite la asesoría de una empresa especializada en control de plagas.

RECUERDE:

- Realizar el **control de plagas** (gorgojos, roedores, aves, insectos, etc) periódicamente con una empresa especializada y autorizada.
- Ejecutar un **plan de limpieza** periódico para estibas, estanterías, paredes, rincones, techos, pisos, puertas y ventanas.
- Realizar separación y manejo de residuos en sus instalaciones. Se recomienda realizarlo en espacios alejados de productos alimenticios.
- Comunicarse con la línea de Servicio al Cliente 01 8000 51 4020 de Harinera del Valle en caso de presentarse inquietudes con nuestros productos o servicios.

hv harinera del valle

14 VIDA UTIL

En las condiciones de conservación mencionadas tiene una vida útil de 6 meses / 180 días a partir de la fecha de producción.

15 PORCION RECOMENDADA

30g - 100g de harina

Uso no previsto: No consuma la harina o la masa sin cocinar. La Harina de trigo requiere de tratamiento térmico previo al consumo.

16 GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

Documentos Relacionados

[GP.GAC-102] DETERMINACION DE CENIZAS EN HARINA DE TRIGO

[GP.GAC-101] DETERMINACION DE HUMEDAD EN TRIGO Y HARINA DE TRIGO

[GP.GAC-104] GLUTEN METODO MECANICO EN HARINA DE TRIGO

[GP.GAC-103] METODO DEL FARINOGRAMA EN HARINA DE TRIGO

[GP.GAC-107] PANIFICACION HARINA DE TRIGO

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Ana Lucia Cifuentes Montalvo Jefe (D) Gestion de Calidad - Palmira	**Julian Obando** Jefe (D) Gestion de Calidad - Dagua	**Liliana Chacon Tabares** Director Gestion de Calidad

COPIA NO CONTROLADA

Cód. Impresión:	**7111**
Imprimió:	**Ary Aldayr Navia**
Para:	**Julian Obando**
Fecha Impresión:	**21/09/2022**

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

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	**SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO**
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	**SAL REFISAL**
PAIS	**COLOMBIA**
ORIGEN	**ORIGEN MINA**
REGISTRO SANITARIO	RSIAE17M01994
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
	Minimo	Máximo		
Cloruro de sodio (base seca)	99,00	-	% m/m NaCl	Potenciométrico
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	-	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	-	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,200	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	1600	mg/kg	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	$Na_4Fe(CN)6$ mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	-	2800	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	80,00	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	-	20,00	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	1	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0.1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

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

Recuentos Microbiológicos

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

Características Sensoriales

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

VALOR NUTRICIONAL

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

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

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

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

CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

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

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1131 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco el código de lote nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – N° de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32081), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Colombia, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.
VIDA ÚTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g); no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Cumple con el Decreto 0547 de 1996. Sal para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica la resolución 4506 de 2013.
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1+8793602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uraca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

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

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja Diana
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Arveja verde, seca y seleccionada
3. NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-002644-2017
4. FABRICANTE	Diana Corporación S.A.S. Dirección: Cra 13 # 93-24. Bogotá D.C
5. PRESENTACIONES COMERCIALES	

PRESENTACIÓN	CÓDIGO DE BARRAS EAN 13	CÓDIGO DE BARRAS EAN 14
Arveja 250 g x 25 uds	7702206241869	57702511003003
Arveja 500 g x 25 uds	7702206610672	57702511003010
Arveja 1000 g x 15 uds	7702511871690	57702511003102

6. MATERIAL DE EMPAQUE	- **Unidad:** Bolsa bilaminada de polietileno. - **Embalaje:** Bolsa de polietileno sin impresión con sticker EAN 14
7. TIPO DE CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar fresco y seco.
8. VIDA ÚTIL ESTIMADA	12 meses
9. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO
Tipo*	1
Grado *	II máx
Humedad (%)	13%máx.

***NTC 791**

10. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	- Sabor: Característico - Textura: Dura

- Olor: Característico al producto.
- Color: verde

11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos evaluados	Especificación	Norma de Cumplimiento
Escherichia coli	<10 UFC/g	Res. 1407 de 2022
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	< 5000UFC/g	Res. 1407 de 2022

12. CONTAMINANTES

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg máx.	NTC440
Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	NTC440

13. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 1/4 taza (60 g) Número de porciones: Aprox. 5		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	323	**196**
Grasa total	0,8 g	0,5 g
Grasa sat.	**0,1 g**	**0,1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carb. Total	69 g	39 g
Fibra dietaria	14 g	8,4 g
Fibra soluble	2,1 g	1,3 g
Fibra insoluble	11 g	6,6 g
Azúcares totales	0,4 g	2,0 g
Az. Añadidos	**0,0 g**	**0,0 g**
Proteína	21 g	13 g
Sodio	**16 mg**	**9,6 mg**
Vitamina A	30 µg ER	18 µg ER
Calcio	70 mg	42 mg
Hierro	4,2 mg	2,5 mg
Vitamina D	0,99 µg	0,59 µg
Fósforo	345 mg	207 mg
Zinc	3,2 mg	1,9 mg

NOTA. El número de porciones varía en cada presentación.

14. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA

- NTC 791
- Resolución 0810 de 2021
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 1407 de 2022
- Res. 1407 de 2022

	- Codex stand 171-1989
15. USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. Sugerencia de uso: dejar en remojo desde el día anterior, cocinar en olla a presión por 15 min. con sal y guisar al gusto.
16. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al grano de arveja. Evite dejar expuesto el producto al calor, tratar con cuidado. Estibado: - Arveja 250g x 25uds (1/2@): planchas de 15 paquetes x 10 de alto - Arveja 500g x 25 (@): planchas de 10 paquetes x 10 de alto - Arveja 1kg x 15 uds: planchas de 10 paquetes x 10 de alto.
17. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado. **NO** está permitido el transporte de alimentos para consumo humano junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.

Espacio en blanco de aquí en adelante

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
001	MYRIAM SOSA	JENNY MARCELA JIMÉNEZ (Dir. I&D)	LUIS ORDOÑES (Gte. Unidad de Negocio)	Inicial
002	MYRIAM SOSA	JENNY MARCELA JIMÉNEZ (Dir. I&D)	LUIS ORDOÑES (Gte. Unidad de Negocio)	Ajuste de información nutricional según res. 810



COPIA NO CONTROLADA

Descripcion del Producto Terminado

Sistema Calidad, Seguridad de los Alimentos
Revisión: 8
Estado: Publicado
Sedes Bogotá
Fecha de modificación: 2017/12/6

Idioma Español
Línea Tradición **Producto** Chocolate De Mesa Con Azúcar La Especial

Marca La Especial
Material
1003798 Chocol. LA ESPECIAL 500gx16pastix50brr
1003799 Chocol. LA ESPECIAL 500gx12pastix50brr
1003800 Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix50brr
1003804 Chocol. LA ESPECIAL 31 25gx32pastix10di
1003805 Chocol. LA ESPECIAL 250gx8pastix50brr
1003812 Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix20brr
1003958 Chocol. LA ESPECIAL 25gx40pastix10bol
1003972 Chocol. LA ESPECIAL 4 tiras 25gx10pasti
1003973 Chocol. LA ESPECIAL 4tiras 31 25gx8pasti
1011272 Chocol. LA ESPECIAL azc.250g x 10 pastil

Composición
Azúcar, masa de cacao, emulsificantes (lecitina de **soya** y ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado) y sabores naturales (clavo y canela).

Otros Idiomas Español
Número del Registro Sanitario -,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-
Presentación Comercial
Pastilla de 25g
Pastilla de 31,25g
Barra de 250g x 8 pastillas
Barra de 250g x 10 pastillas
Barra de 500g x 12 pastillas
Barra de 500g x 16 pastillas
Barra de 500g x 20 pastillas
1030936 Chocol. LA ESPECIAL 500gx16pastix48brr
1030937 Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix48brr
1014252 3 Chocol. LA ESPECIAL trad x500g SP

Definición del Producto Chocolate de mesa con azúcar presentación de 25g, 31.25g, 250g, y 500g, dependiendo de la región se comercializa en pastillas de 25g,31.25g y 42g

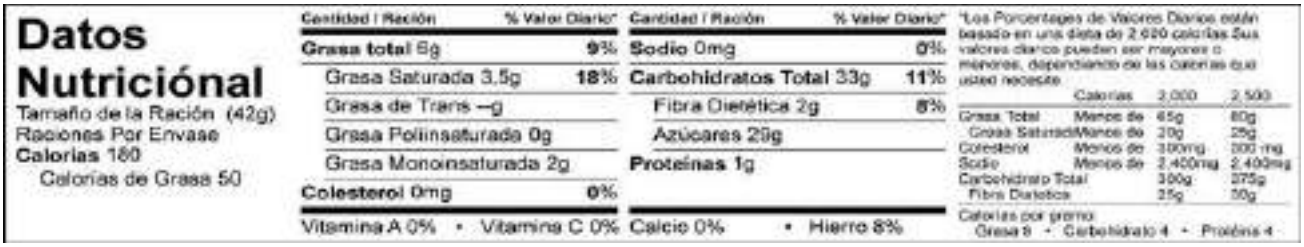
Zona / Línea A
Código de Barras -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -
Forma de Uso y Consumidores Potenciales Para consumo preparado como bebida caliente
Tipo y Material de Empaque Para pastillas individuales envueltas BOPP Perlado Cold seal
Para barras PET / PP BCO
Cliente El producto va dirigido para adultos y niños mayores de 4 años
Fabricante y Dirección Fabricado en Colombia por: Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Carrera 65 # 12-60 Bogotá D.C., Cundinamarca.
Vida Útil -,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-
Forma de Preparación Preparar un delicioso chocolate La Especial es muy fácil

(Una pastilla para preparar una taza de chocolate en leche o agua)
1- Agregue en una olla la cantidad de tazas que desee preparar.
2- A la leche o agua caliente adiciónele las pastillas de chocolate, una pastilla por cada taza de leche o agua agregada.
3- Bátalo usando molinillo o licuadora.
NO NECESITA HERVIR

Tipo	Caracteristicas/Actividad	Descripción/Especificaciones
Fisicoquímicas		
Fisicoquímicas	Total de extracto seco de cacao %	>25
Fisicoquímicas	*Manteca de cacao %	>14.5
Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	>10
Fisicoquímicas	*Plomo expresado como Pb en ppm	2.0 máximo
Fisicoquímicas	*Sedimentación	0.25 ml/15 min
Fisicoquímicas	Aflatoxinas	20 mg/kg
Microbiológicas		
Microbiológicas	*Microorganismos U.F.C/g	10.000 máximo, AOAC 966.23 y AOAC 990.12
Microbiológicas	*Mohos y levaduras U.F.C/g	100 máximo, AOAC 997.02
Microbiológicas	*Coliformes totales U.F.C/g	<10, AOAC 991.14
Microbiológicas	*E-coli U.F.C/g	Ausente, AOAC 991.14
Microbiológicas	*Salmonella/50 g	Negativo, AOAC 967.27
Sensoriales		
Sensoriales	*Sabor	Propio, Chocolate, notas dulces y a esencia
Sensoriales	*Color	Propio, Cafe
Sensoriales	*Olor	Propio, Chocolate
Sensoriales	*Textura	Pasta compacta
Inocuidad		
Inocuidad	Material Extraño	Ausencia - Visual
Alergenos		
Alergenos	Leche	Puede tener trazas
Alergenos	Harina de trigo	Negativo
Alergenos	Lecitina de soya	Positivo
Alergenos	Yema de huevo	Negativo
Alergenos	Maní y nueces de árbol	Negativo
Alergenos	Ajonjolí	Negativo

Información de Orden Nutricional





Datos Nutriciónal

Tamaño de la Ración (42g)
Raciones Por Envase
Calorías 180
Calorías de Grasa 50

Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa total 6g	9%
Grasa Saturada 3.5g	18%
Grasa de Trans –g	
Grasa Polinsaturada 0g	
Grasa Monoinsaturada 2g	
Colesterol 0mg	0%
Vitamina A 0% • Vitamina C 0%	

Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Sodio 0mg	0%
Carbohidratos Total 33g	11%
Fibra Dietética 2g	8%
Azúcares 29g	
Proteínas 1g	
Calcio 0% • Hierro 8%	

*Los Porcentajes de Valores Diarios están basado en una dieta de 2.000 calorías Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las calorías que usted necesite

	Calorías	2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Dietetica		25g	30g

Calorías por gramo
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Proteína 4

Condiciones de Conservación

Conservar en lugar fresco y seco
alejado de la luz
granos
pastas y harinas.

Método de Distribución

Transportarse en un ambiente fresco y seco

Requisitos específicos de etiquetado

Resolución 5109 de 2005 Rotulado general.
Resolución 333 de 2011 Rotulado nutricional

Proceso de Elaboración / Descripción

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

Enlace	Documento
Decreto 1175 De 2003 - Por Medio Del Cual Se Modifica Parcialmente El Decreto 3075 De 1997	Normatividad y Legislacion
Decreto 3075 De 1997 - Buenas Prácticas De Manufactura	Normatividad y Legislacion
Resolución 333 De 2011 - Rotulado Nutricional Colombia	Normatividad y Legislacion
Resolución 5109 De 2005 Reglamento Técnico Sobre Los Requisitos De Rotulado O Etiquetado Que Deben Cumplir Los Alimentos Envasados Y Materias Prima De Alimentos Para Consumo Humano	Normatividad y Legislacion
Resolución N° 1511 De 2011 - Reglamento Técnico Del Chocolate	Normatividad y Legislacion

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	Arroz Diana Premium
2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Arroz blanco
3. REGISTRO SANITARIO	**RSA-0018097-2022**
4. FABRICANTE	Diana Corporación S.A.S. Cra 13 # 93-24, Bogotá D.C.

5. PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACIÓN	EMBALAJE	EAN 13 (Código barras und)	EAN 14 (Código barras embalaje)
250 gramos	25 Unidades	7702511003718	57702511002662
250 gramos	50 Unidades	7702511003718	57702511002655
500 gramos	25 Unidades	7702511000984	57702511000569
1 Kilo	15 Unidades	7702511000427	17702511000110
2.5 Kilos	6 Unidades	7702511000748	27702511000339
4 Kilos	4 Unidades	7702511000991	57702511000576
10 kilos	1Ud	7702206411699	NA

6. MATERIAL DE EMPAQUE

- **Unidad:** Bolsa de polietileno + polipropileno cast.
- **Embalaje:** Bolsa de polietileno sin impresión con sticker EAN 14
- **Unidad de 10kg:** talega en polipropileno laminada.

7. TIPO DE CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco.

8. VIDA ÚTIL ESTIMADA

12 meses

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO	
Tipo	1	
Grado	1	
Grano partido	4%	Máximo
Impurezas	0,1%	Máximo
Semillas objetables, elementos extraños y arroz con cáscara (2 und/100 g)	0,2%	Máximo
Humedad	14 %	Máximo

10. CARACTERÍSTICAS

- Textura: Dura

SENSORIALES	- Olor: Característico al cereal, libre de olores a plaguicidas, fermentación y otras causas - Color: blanco crema - Sabor: característico al cereal
11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

Microorganismos evaluados	Especificación	Norma de Cumplimiento
Escherichia coli (*)	<10 UFC/g*	Res. 1407 de 2022
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	< 5000UFC/g	Res. 1407 de 2022
Coliformes fecales/g	<10 UFC/g*	Parámetro Interno
Recuento Coliformes totales/g	<500 UFC/g	Parámetro Interno
Salmonella spp./25g	Ausencia	Parámetro Interno
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	<1000 UFC/g	Parámetro Interno
Recuento de microorganismos Aerobios mesófilos UFC/g	< 300.000 UFC	Parámetro Interno
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100 UFC/g	Parámetro Interno

(*) Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.

12. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/4 taza (50 g) Porciones por envase: 10		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	345	**173**
Grasa total	0,6 g	0,4 g
Grasa sat.	**0,2 g**	**0,1 g**
Grasa trans	**0,0 mg**	**0,0 mg**
Carb. Total	78 g	39 g
Fibra dietaria	1,8 g	0,9 g
Azúcares totales	4,1 g	2,1 g
Az. Añadidos	**0,0 g**	**0,0 g**
Proteína	7,3 g	3,7 g
Sodio	**0,00 mg**	**0,00 mg**
Vitamina A	0,67 µg ER	0,33 µg ER
Vitamina D	0,00 µg	0,00 µg
Hierro	1,2 mg	0,60 mg
Calcio	7,5 mg	3,8 mg
Zinc	1,3 mg	0,63 mg

Composición por porción de 50g.

13. CONTAMINANTES

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	NORMA DE CUMPLIMIENTO

	<table><tr><td>Aflatoxinas totales (B1, B2, G1G2)</td><td>10µg/kg máx.</td><td>Resolución 2906 de 2007</td></tr><tr><td>Cadmio (Cd)</td><td>0,2 mg/kg máx.</td><td>Resolución 4506 de 2013</td></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0,2 mg/kg máx</td><td>Resolución 4506 de 2013</td></tr><tr><td>Arsénico (As)</td><td>0,2 mg/kg máx</td><td>Resolución 4506 de 2013</td></tr></table>
14. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	- NTC 671 - Resolución 810 de 2021 - Resolución 5109 de 2005 - Resolución 2674 de 2013 - Resolución 2906 de 2007 - Resolución 1407 de 2022 - Resolución 4506 de 2013
15. USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. ***Preparación***: cocine en dos tazas de agua una de arroz, con sal y aceite al gusto. No lavar.
16. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco, sobre estibas, protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al arroz.
17. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado. NO está permitido el transporte de arroz para consumo humano junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.

Espacio en blanco de aquí en adelante

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
V.2 Noviembre de 2022	MYRIAM SOSA (Jéfe I &D)	JENNY MARCELA JIMÉNEZ (Dir. I&D)	SERGIO VELEZ (Gte. UN)	Actualización # registro sanitario, actualización de especificaciones según res. 810.

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	Arroz Diana Vitamor
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Arroz con vitamina B6, Ácido Fólico y vitamina B12
3. REGISTRO SANITARIO	**RSA-0018097-2022**
4. FABRICANTE	Diana Corporación S.A.S. Cra 13 # 93-24, Bogotá D.C.

5. PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACIÓN	EMBALAJE	EAN 13 (Código barras und.)	EAN 14 (Código barras embalaje)
250 g	50 unidades	7702511000281	
500 g	25 unidades	770251100004	57702511000019
500 g	12 unidades	770251100004	17702511000011
1 Kg	15 unidades	7702511000021	17702511000028
2,5 Kg	6 unidades	7702511000076	67702511000061
3 Kg	5 unidades	7702511000038	27702511000032
5 Kg	3 unidades	7702511000045	37702511000046
10 kg	1 unidad	7702511000083	NA
25 kg	1 unidad	7702511000472	NA
50 kg	1 unidad	7702511000700	NA

6. MATERIAL DE EMPAQUE

- **Unidad:** Bolsa de polietileno impresa
- **Embalaje:** presentaciones hasta 5kg, bolsa de polietileno sin impresión con sticker EAN 14. Presentaciones de 10 a 50 kg, saco de polipropileno laminado.

7. TIPO DE CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco. Retirado de agentes contaminantes.

8. VIDA ÚTIL ESTIMADA

12 meses

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO	
Tipo	1	
Grado	1	
Grano partido	10,5%	Máximo
Impurezas	0,1%	Máximo
Semillas objetables, elementos extraños y arroz con cáscara (2 und/100 g)	0,2%	Máximo
Humedad	14 %	Máximo

10. CARACTERÍSTICAS

- Textura: Dura

SENSORIALES	- Olor: Característico al cereal, libre de olores a plaguicidas, fermentación y otras causas - Color: blanco crema - Sabor: característico al cereal
11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

Microorganismos evaluados	Especificación	Norma de Cumplimiento
Escherichia coli (*)	<10 UFC/g*	Res. 1407 de 2022
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	< 5000UFC/g	Res. 1407 de 2022
Coliformes fecales/g	<10 UFC/g*	Parámetro Interno
Recuento Coliformes totales/g	<500 UFC/g	Parámetro Interno
Salmonella spp./25g	Ausencia	Parámetro Interno
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	<1000 UFC/g	Parámetro Interno
Recuento de microorganismos Aerobios mesófilos UFC/g	< 300.000 UFC	Parámetro Interno
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100 UFC/g	Parámetro Interno

(*) Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.

12. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 1/4 taza (50 g) Número de porciones: 10		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	345	**173**
Grasa total	0,8 g	0,4 g
Grasa sat.	**0,2 g**	**0,1 g**
Grasa monoinsat.	0,3 g	0,2 g
Grasa poliinsat.	0,3 g	0,2 g
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	0 mg	0 mg
Carb. Total	79 g	39 g
Fibra dietaria	1,8 g	0,9 g
Azúcares totales	4,1 g	2,1 g
Az. Añadidos	**0,0 g**	**0,0 g**
Proteína	7,3 g	3,7 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0,67 µg ER	0,34 µg ER
Calcio	7,5 mg	3,8 mg
Hierro	1,2 mg	0,60 mg
Vitamina D	0,99 µg	0,50 µg
Vitamina B6	0,40 mg	0,20 mg
Ácido fólico	118 µg	59 µg
Vitamina B12	0,74 µg	0,37 µg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

Composición por porción de 50g.

13. CONTAMINANTES

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	NORMA DE CUMPLIMIENTO
Aflatoxinas totales (B1, B2, G1G2)	10µg/kg máx.	Resolución 2906 de 2007

	Cadmio (Cd)	0,2mg/kg máx.	Resolución 4506 de 2013
	Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	Resolución 4506 de 2013
	Arsénico (As)	0,2 mg/kg máx	Resolución 4506 de 2013
14. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	- NTC 671 - Resolución 0810 de 2021 - Resolución 5109 de 2005 - Resolución 2674 de 2013 - Resolución 2906 de 2007 - Res. 1407 de 2022 - Resolución 4506 de 2013		
15. USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. *Preparación*: cocine en dos tazas de agua una de arroz, con sal y aceite al gusto. No lavar.		
16. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al arroz.		
17. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado, **NO** está permitido el transporte de arroz para consumo humano junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.		

Espacio en blanco de aquí en adelante

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
V.2 Noviembre de 2022	Myriam Sosa (Jéfe de I&D)	Jenny M. Jiménez (Dir. I&D)	Sergio Vélez (Ger. UN)	Actualización # registro sanitario, actualización de especificaciones según res. 810.

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	Fríjol Bola Roja Diana.
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Fríjol variedad Bola Roja de la especie *Phaseolus vulgaris* Tipo I grado 2
3. REGISTRO SANITARIO	**NSA -0026442017**
4. FABRICANTE	Diana Corporación S.A.S. Dirección: Cra 13 # 93-24. Bogotá D.C

5. PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACION	**CÓDIGO DE BARRAS EAN 13**	**CÓDIGO DE BARRAS EAN 14**
FRIJOL BOLA ROJA DIANA 250g x 25 uds	7702511002971	57702511001641
Fríjol Bola Roja Diana 500g X 25 UNS	7702511003015	57702511001689
Fríjol Bola Roja Diana 500g x 12 UNS	7702511003015	57702511002389
Fríjol Bola Roja Diana 500g x 6 UDS (sixpack)	7702206918396	NA
Fríjol Bola Roja Diana 460g X25UNS	7702511003008	57702511001672
Fríjol Bola Roja Diana 460g x 12 UNS	7702511003008	57702511002372
Fríjol Bola Roja Diana 400g x 25 UNS	7702511002988	57702511002549
Fríjol Bola Roja Diana 400g x 12 UNS	57702511002549	57702511002532
Fríjol Bola Roja Diana 1000g x 15 UNS	7702511003046	57702511001719
Fríjol Bola Roja Diana 3Kg x 5 UNS	7702511648025	57702511003232

Elaborado por	**Revisado por**	**Aprobado por**
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 10/10/2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 10/10/2022	Luis Ordoñez. Gte. Unidad de Negocio Fecha: 10/10/2022

6. MATERIAL DE EMPAQUE

- **Unidad:** Bolsa bilaminada de polietileno impresa.
- **Embalaje:** Bolsa de polietileno sin impresión con sticker EAN 14

7. TIPO DE CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco. Retirado de agentes contaminantes.

8. VIDA ÚTIL ESTIMADA

- Humedad 15%: fecha de vencimiento a 1 año
- Humedad 15,1-16%: fecha de vencimiento 9 meses

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO	
Humedad (Base húmeda)	16 %	Máximo
Impurezas	0,5 %	Máximo
Materia Dura	0 %	Máximo
Infestación	0 %	Máximo
Granos Dañados	2,0 %	Máximo
Granos Partidos	0,5 %	Máximo
Granos Abiertos	0,5 %	Máximo
Variedades de Contraste	1,0 %	Máximo
Variedades no Contrastantes	3 %	Máximo

10. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Sabor: Característico
- Textura: Dura
- Olor: característico
- Color: rojo

11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos evaluados	Especificación	Norma de Cumplimiento
Escherichia coli	<10 UFC/g	Res. 1407 de 2022
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	< 5000UFC/g	Res. 1407 de 2022

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 10/10/2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 10/10/2022	Luis Ordoñez. Gte. Unidad de Negocio Fecha: 10/10/2022

12. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 1/4 taza (60 g) Número de porciones: Aprox. 8		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	302	**183**
Grasa total	0,3 g	0,5 g
Grasa sat.	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carb. Total	62 g	37 g
Fibra dietaria	18 g	11 g
Fibra soluble	2,3 g	1,4 g
Fibra insoluble	17 g	10 g
Azúcares totales	4,4 g	2,6 g
Az. Añadidos	**0,0 g**	**0,0 g**
Proteína	21 g	12 g
Sodio	**18 mg**	**11 mg**
Vitamina A	29 µg ER	17 µg ER
Calcio	154 mg	92 mg
Hierro	4,0 mg	2,4 mg
Vitamina D	8,4 µg	5,0 µg
Fósforo	340 mg	204 mg
Zinc	2,6 mg	1,6 mg

Composición por porción de 60g.

13. CONTAMINANTES

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Aflatoxinas totales (B1, B2, G1 G2)	20µg/kg máx.	
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg máx.	NTC440
Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	NTC440

14. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA

- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 810 de 2021
- Resolución 5109 de 2005
- NTC 871. Fríjol.
- Codex stand 171-1989
- Res. 1407 de 2022

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 10/10/2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 10/10/2022	Luis Ordoñez. Gte. Unidad de Negocio Fecha: 10/10/2022

15. USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. ***Preparación***: Dejar 1 taza de fríjol en remojo desde el día anterior, cocinar en 4 tazas de agua con sal por 40 minutos aprox. y sazonar al gusto.
16. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al grano.
17. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado, **NO** está permitido el transporte de fríjol para consumo humano, junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.

Espacio en blanco de aquí en adelante

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
002	MYRIAM SOSA. Jéfe de Investigación y Desarrollo	JENNY MARCELA JIMÉNEZ (Dir. I&D)	Luis Ordoñez (Gte. Unidad de negocio)	Actualización de formato y nuevas referencias
003	MYRIAM SOSA. Jéfe de Investigación y Desarrollo	JENNY MARCELA JIMÉNEZ (Dir. I&D)	Luis Ordoñez (Gte. Unidad de negocio)	Actualización de información según resolución 810

	FICHA TÉCNICA **Galletas Crakeñas Doraditas**	**PÁGINA 1 DE 4** **FT-01** 381 **FECHA: enero 2019**

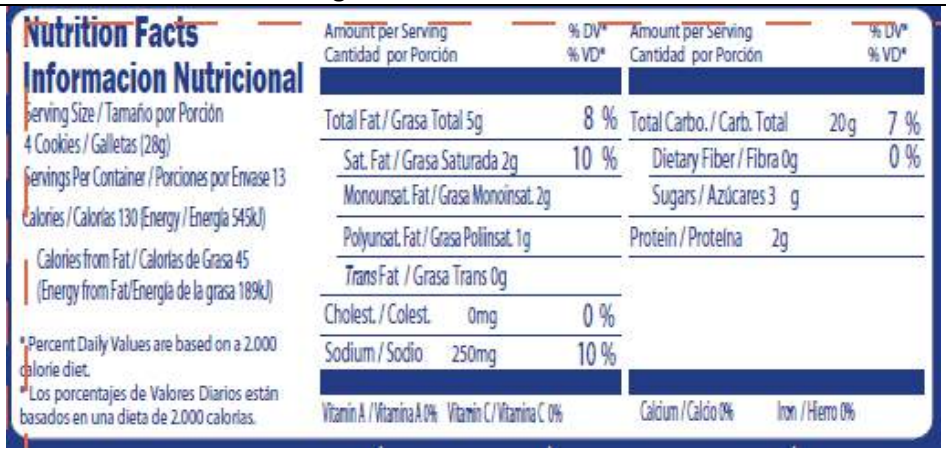
NOMBRES **MARCA**	Galletas crackers saladas. Doraditas Crakeñas, Colombina.	
NOMBRE DEL FABRICANTE	Colombina del Cauca S.A. Parque Industrial el Paraíso km2 vía San Julián Santander de Quilichao Cauca. NIT: 817000705-8. Teléfono: (2) -8295305 – 8295307 www.colombina.com	
NOTIFICACION SANITARIA	**NSA-002117-2016**	
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma y canola*, aceite vegetal palma y canola (7.6%)*, azúcar invertido, azúcar, almidón de maíz, Leche en polvo, Extracto de malta, sal yodada, Huevo en polvo, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), leudantes (bicarbonato de amonio SIN-503 E-503, bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, pirofosfato acido de sodio SIN-450 E-450), sustancia para el tratamiento de harinas (proteasa), agua.	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS UTILIZADOS	• Recepción y almacenamiento de materias primas. • Dosificar los ingredientes que constituyen la formulación de la masa en la mezcladora. • Efectuar el mezclado de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. • Trasladar la masa a la tolva que alimenta el equipo de laminación. • Pasar la masa por los rodillos de estampado y corte para darle forma a la hogaza. • Hornear la hogaza estampada y cortada. • Enfriar. • Envolver, envasar y empacar. **EQUIPOS UTILIZADOS** • Mezcladora. • Laminador. • Rodillo de estampado y corte. • Horno. • Envolvedoras.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.	
CARACTERÍSTICAS	Humedad (%)	Max. 4.0%

FISICOQUÍMICAS **NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas**	Proteína, % en fracción en masa base seca/100g		3g (mín.)
	Determinación de Plomo como Pb		Máx. 0.2 mg/Kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS **NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas**	Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g		1000 - 5000
	Recuento de coliformes en placa, UFC/g		<10 - 10
	Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g		<100
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g		50 - 500
	Recuento de *Escherichia Coli*, UFC/g		<10
	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g		10 - 100
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	Característico de acuerdo a los patrones de línea, galleta dorada por el horneo.	
	Sabor:	Característico con notas saladas y dulces de acuerdo a los patrones de línea.	
	Aroma:	Característico a galleta fresca, agradable y suave.	
	Textura:	Crocante.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumir. Principales consumidores potenciales niños mayores a cuatro años, adolescentes y adultos.		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	**Envoltura:** BOPP Bioseal TSI 25 µm.		
	Envase: BOPP Bioseal TSI 15 µm + BOPP Bioalumin WVHB 15 µm.		
	Empaque: Cartón corrugado pared sencilla Kraff Clave: C620k		
	Peso Neto (g)	Unidad x 364g. Cartón x 24 unidades.	
LEGISLACION APLICABLE	Norma NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2674 de 2013, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.		
IDENTIFICACIONDEL LOTE DE PRODUCCION	El lote corresponde al número de la orden de producción que consta de 7 dígitos; se ubica el número Juliano que no hace parte del lote, el Juliano es un número de 5 dígitos y 1 digito más correspondiente a la máquina de empaque donde aplica.		
VIDA ÚTIL ESPERADA	Doce (12) meses.		
USO PREVISTO	Este producto está diseñado para ser consumido directamente.		
USO NO PREVISTO	Hasta el momento no se ha encontrado otros usos no previstos.		

	FICHA TÉCNICA **Galletas Crakeñas Doraditas**	**PÁGINA 3 DE 4** **FT-01** 381 **FECHA: enero 2019**

INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. INFORMACION ALERGENICA: Contiene Gluten, Soya, Leche, Malta y Huevo. Este producto puede contener trazas de maní / nueces.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar. Temperatura: 20 - 25°C Humedad relativa: 50 - 60%. Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto: • Contar con todos los documentos legales al día. • No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto. • Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo. • El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	Código de barras unidad de venta y cartón. Código 381: 7702011003812 y 17702011003819. *Evite pisar los cartones y utilizarlos como escalera. *Nunca almacene cerca de productos con olores fuerte y/o extraños. *Almacene en lugar fresco y seco. *Arrume siempre sobre estibas o cubrepiso. **Estibado cartón PT 381.** Arrume máximo 2 estibas Arrume de acuerdo a las siguientes medidas de altura 165cm — 215cm 6 — Cajas x tendido — 6 5 — Tendidos — 7 30 — Cajas x estiba — 42 Medidas Externas: (59.3 x 29.4 x 26.0 cm).

	FICHA TÉCNICA **Galletas Crakeñas Doraditas**	**PÁGINA 4 DE 4** **FT-01** 381 **FECHA: enero 2019**

	Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	**Alexandra Valdes Peña**

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja Diana
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Lenteja procedente de la especie *Lens sculenta, Moench*. Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad.
3. REGISTRO SANITARIO	**NSA -0026442017**
4. FABRICANTE	Diana Corporación S.A.S. Dirección: Cra 13 # 93-24. Bogotá D.C
5. PRESENTACIONES COMERCIALES	

PRESENTACION	**CÓDIGO DE BARRAS GTN 13**	**CÓDIGO DE BARRAS GTN 14**
LENTEJA DIANA 250g x 25 UNDS	7702511002896	57702511001566
LENTEJA DIANA 400 g x 12 UNDS	7702511002902	57702511002518
LENTEJA DIANA 400g x 25 UNDS	7702511002902	57702511002525
LENTEJA DIANA 460 g x 12 UNDS	7702511002926	57702511002358
LENTEJA DIANA 460 g x 25 UNDS	7702511002926	57702511001597
LENTEJA DIANA 500 g x 6UNDS (sixpack)	7702206698854	NA
LENTEJA DIANA 500 g x 25 UNDS	7702511002933	57702511001603
LENTEJA DIANA 1000 g x 15 UNDS	7702511002964	57702511001719
LENTEJA DIANA 3 Kg x 5 UNDS	7702511277126	57702511003225

Elaborado por	**Revisado por**	**Aprobado por**
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 20/10/2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 20/10/2022	 Gte Unidad de Negocio Fecha: 20/10/2022

6. MATERIAL DE EMPAQUE	- **Unidad:** Bolsa bilaminada de polietileno impresa - **Embalaje:** Bolsa de polietileno sin impresión con sticker EAN 14
7. TIPO DE CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar fresco y seco. Retirado de agentes contaminantes.
8. VIDA ÚTIL ESTIMADA	1 Año
9. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO	
Humedad	13 %	Máximo
Impurezas	0,2 %	Máximo
Materia Dura	0 %	Máximo
Infestación	0 %	Máximo
Granos Manchados	7 %	Máximo
Granos Partidos, abiertos o pelados	3,5 %	Máximo
Granos dañados por calor	0,5 %	Máximo
Otros Daños	2 %	Máximo
Daño Total	3,5 %	Máximo
Contraste de color	0,5 %	Máximo

10. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	- Sabor: Característico - Textura: Dura - Olor: característico - Color: verde-marrón
11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

Microorganismos evaluados	Especificación	Norma de Cumplimiento
Escherichia coli (*)	<10 UFC/g*	Res. 1407 de 2022
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	< 5000UFC/g	Res. 1407 de 2022

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 20/10/2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 20/10/2022	Gte Unidad de Negocio Fecha: 20/10/2022

12. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 1/4 taza (60 g) Número de porciones: Aprox. 6		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	309	**186**
Grasa total	0,6 g	0,4 g
Grasa sat.	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carb. Total	65 g	39 g
Fibra dietaria	24 g	14 g
Fibra soluble	1,4 g	0,8 g
Fibra insoluble	22 g	13 g
Azúcares totales	3,1 g	1,9 g
Az. Añadidos	**0,0 g**	**0,0 g**
Proteína	23 g	14 g
Sodio	**19 mg**	**11 mg**
Vitamina A	436 µg ER	263 µg ER
Calcio	97 mg	62 mg
Hierro	8,0 mg	5,2 mg
Vitamina D	3,6 µg	2,2 µg
Fósforo	331 mg	199 mg
Zinc	3,5 mg	2,1 mg

Composición por porción de 60g.

13. CONTAMINANTES

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Aflatoxinas totales (B1, B2, G1 G2)	20µg/kg máx.	
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg máx.	NTC440
Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	NTC440

14. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA

- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 810 de 2011.
- Resolución 5109 de 2005.
- Official Grain Grading Guide - Lentils. Canadian Grain Commission.
- Codex stand 171-1989

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 20/10/2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 20/10/2022	 Gte Unidad de Negocio Fecha: 20/10/2022

	- Resolución 1407 de 2022
15. USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. ***Preparación***: Dejar 1 taza de lentejas en remojo desde el día anterior, cocinar en olla a presión durante 20 minutos aprox., sazonar al gusto.
16. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al grano.
17. CONDICIONES DE TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado, **NO** está permitido el transporte de lenteja para consumo humano, junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.

Espacio en blanco de aquí en adelante

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
002	MYRIAM SOSA. (Coord. I&D)	JENNY MARCELA JIMÉNEZ (Dir. I&D)	Luis Ordoñez (Gte. Unidad de negocio)	Cambio de formato
003	MYRIAM SOSA. (Coord. I&D)	JENNY MARCELA JIMÉNEZ (Dir. I&D)	Luis Ordoñez (Gte. Unidad de negocio)	Actualización información nutricional según res. 810

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam Sosa Jéfe de I&D Fecha: 20/10/2022	Jenny Marcela Jiménez Directora Investigación I&D Fecha: 20/10/2022	Gte Unidad de Negocio Fecha: 20/10/2022

COMAPAN	**FICHA TECNICA**	CODIGO: FTE – PR – C07 FECHA DE REVISIÓN: Febrero 2020 VERSION: 06 PAGINAS:1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	**MIGA DE PAN**	
DENOMINACIONES	**MIGA DE PAN**	
MARCAS COMERCIALES	**COMAPAN**	
REGISTRO SANITARIO	**RSIAD11M00383**	
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, emulsificante (harina de soya, estearoil 2-lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fosfato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), leudante (levadura), sal, conservante (propionato de calcio, sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico).	
DESCRIPCIÓN Y ELABORACION	Producto obtenido a partir del tostado adicional del pan blanco o integral en el horno, posteriormente es molido y empacado.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**COLOR**	La miga es amarillenta dorada uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
	OLOR Y SABOR	Olor característico al pan horneado, sabor neutro; libre de olores y sabores desagradables.
	TEXTURA	Granulada y seca.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	"pH	De 5 a 5,5
	Humedad	De 3 a 5 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Recuento total de Microorganismos.**	
	Aerobios Mesófilos	máximo 10000 UFC
	Recuento de Mohos y levaduras / g	<200 UFC
	N.M.P. Coliformes totales / g.	<9 UFC
	N.M.P. Coliformes fecales / g.	<3 UFC
	Recuento de Staphilococus Aureus / g	< 100 UFC
	Recuento de Staphilococus Coagulasa + / g	100 UFC
	Parámetros microbiológicos sugeridos por Invima para panes	

DECLARACION DE ALERGENOS	CONTIENE: Harina de trigo, harina de soya. Elaborado en equipos donde se procesa avena, ajonjolí, huevo, harina integral, harina de maíz y color caramelo.			
ROTULADO	Cumple con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional.			
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	**PRODUCTO**	**PESO X UND**	**EMPAQUE**	**EMBALAJE**
	Miga x 250 gr	250 g	Bolsa de polietileno impresa en su exterior y sellada con cinta ata todo.	40 und por canastilla
	Miga x ½ arroba	6125 g	Empacada en doble bolsa de polietileno amarrada	A granel
	Miga x arroba	12500 g		A granel
FORMA DE CONSUMO	Para hacer apanados, adicionar a comidas, usar en preparación de salsas o sopas.			
CONDICIONES DE MANEJO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN	Mantenga este producto en un lugar fresco, seco y cerrado el empaque. Evite exponerlo a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras o sustancias perfumadas etc. Las canastillas no deben tener contacto directo con el piso en ningún momento. Transporte y conservación a temperatura ambiente.			
VIDA ÚTIL ESPERADA	90 días en condiciones normales de almacenamiento.			
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	Compuesto por cuatro números indica la fecha de elaboración y código del codificador.			

ELABORO	**REVISO**
ING. ELIANA LOPEZ MACIAS	**ORLANDO ALARCON**
JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	**JEFE DE PRODUCCION**



DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

NO CONTROLADA

Revisión
11

Consecutivo
Producto terminado0005

Fecha de modificación
03/05/2021

Título
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Línea
Pastas Clásicas

Producto
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Marca
Doria

Material
1047092
1047073

Composición
Semolato de trigos importados fortificado con: Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1,54 mg/kg); con adición de: Vitamina A, Hierro, Zinc, Ácido Fólico; agua. **Contiene trigo (gluten). Puede contener trazas de huevo.**

Semolato de trigos importados, Sémola de trigo durum, fortificados con: Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1,54 mg/kg); con adición de: Vitamina A, Hierro, Zinc, Ácido Fólico; agua. **Contiene trigo (gluten). Puede contener trazas de huevo. Nota: Solo aplica para el material: 3020572 Pqt codo DORIA clasica em transp x 500g (Blending internacional)**

NO CONTROLADA

Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
RSA-004570-2017

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro	Alto	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	8,6 ± 10%	3,4 ± 10%	N.A	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Bucatini	3,0 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,0 ± 10%	250	24
						500	12
						3000	2
Cabello deÁngel	1,0 ± 10%	N.A	25 ± 10%	N.A	N.A	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
Codos	N.A	N.A	35 ± 10%	8.8 ± 10%	1.35 ± 10%	250	24
						3000	2
Conchas	N.A	N.A	20 ± 10%	N.A	1,10 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Conchitas	N.A	N.A	12,5 ± 10%	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Corbata	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Corbatines	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Fideos	N.A	N.A	27		1,04 ± 10%	125	48
						200	24 - 30
						250	24

						500	12
						3000	2
Letras	N.A	N.A	N.A	2 ± 10%	0,38 ± 10%	250	24
Macarrón	8,1 ± 10%	N.A	37 ± 14%	N.A	1,35 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Macarrón Largo	7,04 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,08 ± 10%	250	24
Rigatoni	14,0 ± 10%	N.A	28 ± 11%	N.A	1,40 ± 10%	125	48
						250	24
						500	12
Spaghetti	N.A	N.A	250 ± 10%	2,5 ± 10%	1,50 ± 10%	125	48
						200	24 - 55
						250	24
						500	12
							24
						1000	6
						1100	6
						1100	144
						2000	3
						3000	2
Tallarín	N.A	N.A	250 ± 10%	4,5 ± 10%	1,50 ± 10%	250	24
						500	12
Tornillo	N.A	N.A	36 ± 11%	10 ± 10%	1,30 ± 10%	250	24

NO CONTROLADA

Definición del producto

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

Código de barras

undefined
undefined

Tipo y material de empaque

Referencia	Tipo de Empaque	Empaque Primario	Empaque Secundario

Todas las referencias a excepción de 3000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín	Fardo
Spaghetti No.5 x 2000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 1000g (EM Transp BOPP + CAST 50 micras) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Bolsa
Referencias 3000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g (EM Transp) dentro de una bolsa que contiene 6 PQ	Fardo
Surtidas Concha + Letra x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 250g (dentro de una caja que contiene 12 PQ Concha + 12 PQ Letra.)	Caja Corrugada
Fideo x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín (24 unidades x 250g)	Caja Corrugada
Pack Ensalada x 1000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g EM Transp (1 Pqt codo clasica em transp x 500g y 1 Pqt Tornillo Verduras em trans x 500g) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Fardo
Spaghetti x 500g Edición Vintage	Laminado BOPP + CAST - Plegadiza 0.40 Cartulina Clásica	Cojín x 500g dentro de una plegadiza	Caja Corrugada
Fideo x 200g	BOPP/CAST	Material flexo laminado BOPP/CAST 40 MICRAS	Corrugado regular clave 790K
Spaghetti x 200g	BOPP/CAST	Material flexo laminado BOPP/CAST 40 MICRAS	Corrugado regular clave 790B

NO CONTROLADA

Consumidores potenciales
Jóvenes y adultos de los estratos 2, 3 y 4.

Fabricante y dirección
Fabricado por PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca y/o PASTAS COMARRICO S.A.S Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Para PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Industria Colombiana

Vida útil
18 meses partir de su fecha de fabricación.

Forma de preparación
Cocine la pasta en abundante agua hirviendo (1 litro de agua y una cucharadita de sal por cada 100g de pasta).

Tabla Características

Tipo	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Contaminantes	Nitratos	≤ 200 mg NO3/Kg
Contaminantes	Cadmio	≤ 0.10 mg/Kg
Contaminantes	Melamina	≤ 2,5 mg/Kg
Contaminantes	Zearalenona	≤ 75µg/Kg
Contaminantes	Radionucleidos (35S, 60Co, 89Sr, 103Ru, 134Cs, 137Cs, 144Ce, 192Ir)	≤ 1000.0 Bq/kg
Contaminantes	Radionucleidos (238Pu, 239Pu, 240Pu, 241Am)	≤ 10.0 Bq/kg
Contaminantes	Radionucleidos (90Sr, 106Ru, 129I, 131I, 235U)	≤ 100.0 Bq/kg
Contaminantes	Radionucleidos (3H, 14C, 99Tc)	≤ 10000.0 Bq/kg
Contaminantes	Acrilonitrilo	≤ 0,02 mg/Kg
Contaminantes	Monómero de cloruro de Vinilo	≤ 0,01 mg/Kg
Contaminantes	Ocratoxina A	≤ 3 µg/Kg
Contaminantes	Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/Kg
Contaminantes	Deoxinivalenol DON	≤ 750 µg/Kg
Fisicoquímicas	Humedad	13% Máximo
Fisicoquímicas	Vitamina A	625 Unidades Internacionales/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Cenizas (Base humeda)	0.8% máximo
Fisicoquímicas	Acidez (Expresada como ácido láctico)	0.45% máximo
Fisicoquímicas	Zinc	1,87 mg/100g Mínimo
Fisicoquímicas	Acido Fólico	304 ug/100 g Mínimo

NO CONTROLADA

Fisicoquímicas	Hierro	11,26 mg/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Proteína (Base humeda)	10.5% Mínimo
Fisicoquímicas	Productos grasos	0.4% Mínimo
Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	n:3, m:<10, M:-, c:0
Microbiológicas	Recuento microoganismos mesofílicos	n:3, m:800.000, M:1.000.000, c:1
Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	n:3, m:100, M:200, c:1
Microbiológicas	NMP Coliformes fecales/g	n:3, m:<3, M:-, c:0
Microbiológicas	NMP Coliformes totales/g	n:3, m:43, M:150, c:1
Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	n:3, m:4000, M:5000, c:1
Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	n:3, m:< 100, M:- , c:0
Sensoriales	Color	Amarillo relacionado con la pasta clásica
Sensoriales	Olor	Presenta notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Sabor	Tiene notas cocidas y notas de entrada asociadas con semolato de trigo

NO CONTROLADA

Información de orden nutricional

Orden nutricional

TN SOPAS - PORCIÓN 15g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 Cucharada (15 g)
Porciones por envase aprox. 16,5

Cantidad por porción	
Calorías 50	Calorías de grasa 0
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 11 g	**4%**
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azúcares 0 g	
Proteína 2 g	**4%**
Vitamina A	2%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	6%
Vitamina B2	4%
Niacina	4%
Ácido Fólico	10%
Hierro	10%
Calcio	0%
Zinc	2%

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

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

TN PLATO PRINCIPAL - PORCIÓN 80g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1/12 de paquete (80 g)
Porciones por envase aprox. 12,5

Cantidad por porción	
Calorías 280	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 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 59 g	**20%**
Fibra Dietaria 4 g	16%
Azúcares 2 g	
Proteína 11 g	**22%**
Vitamina A	10%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	30%
Vitamina B2	20%
Niacina	20%
Ácido Fólico	60%
Hierro	50%
Calcio	0%
Zinc	10%

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

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

NO CONTROLADA

Condiciones de conservación

Consérvese en lugar fresco y seco

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

ALMACENAMIENTO:

* El producto debe estar almacenado sobre estiba y a una distancia de la pared de 60 cm. y por lo menos 15 cm elevado del piso para permitir la limpieza y fumigación, de acuerdo a lo establecido en la normatividad para Buenas Prácticas de Manufactura. Las estibas deben estar en buenas condiciones físicas, de limpieza y no presentar olores fuertes. En caso de emplear estibas de madera, no contener elementos que puedan afectar las características del producto, como puntillas o astillas salidas.
* No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc.
* No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc.
* Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).
* Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado.

* Promover la implementación de un programa de limpieza y desinfección para evitar acumulaciones de residuos y suciedad que permitan la anidación de plagas en el producto.
* Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque:
o No arrojar.
o No pisar.
o No oprimir.
o No sentarse sobre él.
* Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos.
* Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento.
* Cuando el producto se averié no se debe emplear cinta de pegante o elementos que permitan cerrar el empaque, este se debe tratar como una avería.
* Revisar periódicamente el estado de producto con el fin de encontrar cualquier anomalía como contaminación por gorgojo para que este producto se retire y se deseche.
TRANSPORTE
* Es necesario revisar los vehículos antes de cargar los productos, con el fin de asegurar que se encuentren limpios, libres de cualquier contaminante, daños físicos (orificios), sin plagas o presencia de olores penetrantes.
* Si su operación de distribución requiere de consolidar carga, evite hacerlo con productos como detergentes, jabones, químicos, desinfectantes, alcohol, o sustancias que puedan contaminar el producto por transferencia de olores.
* Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar.
* Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior.
* No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto.
* Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad.
* Nunca transporte productos con presencia de plagas.
* En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra.
* En necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto.
* El trato del producto en su cargue y descargue debe ser cuidadoso, se debe evitar lanzar y/o pisar o sobreponer elementos pesados sobre los productos.
* Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento.
* Para una mejor acomodación del producto dentro de los camiones y para evitar roturas, almacene las pastas de la siguiente manera:
A. Siempre ubique el producto evitando el contacto directo con el piso del vehículo.
B. No arrojar los fardos o cajas.
C. Ubique siempre las pastas largas en la parte inferior.
D. Continúe el arrume con productos de pastas cortas y presentaciones en cajas.
E. Finalícelo con productos de poco peso.

Usos inadecuados

NO CONTROLADA

A lo largo de los procesos integramos los controles necesarios con el fin de prevenir su uso como plataforma para ilícitas o de terrorismo, en el ámbito Nacional y del Comercio Exterior.

Observaciones

1. Cereal que contiene gluten.
2. Este producto se fabrica en una planta donde se procesa pasta al huevo.
3. Para las características microbiológicas descritas anteriormente, se describen a continuación los significados de cada uno de los valores, donde n= número de muestras que se van examinar, n: Número de muestras del lote que deben analizarse, c: Número de muestras defectuosas aceptables, m: Límite de aceptación, M: Límite de rechazo.
4. Las referencias 3000 g vienen dispuestas en seis paquetes de 500 g cada uno con material de empaque transparente BOPP, los cuales a su vez están empacados en Bolsa impresa de PEBD.
5. Las referencias de medio fardo corresponden a las mismas referencias de línea de 250 g pero tienen una unidad logística de embalaje diferente pasando de 24 unidades por caja (fardo) a 12 unidades por caja (fardo).

Requisitos específicos

1. La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055:2014
2. El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.
3. Requisitos de contaminantes en alimentos: Resolución 4506 de 2013, Resolución 3709 de 2015

Proceso de elaboración / Descripción



NO CONTROLADA

Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Figuras Doria Clásica	Público

NO CONTROLADA

ASEGURAMIENTO SANITARIO — TRAMITES SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS

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

Codigo ASEGURAMIENTO — Version 04 — Fecha de Emision 2024-01-2

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN Presente su documentación en carpetas ni argolladas, legajada y foliada (numerada), en carpeta oficio, diligencie los campos que aplican y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de diligencia", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN AVENA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada" 3000g, avena en hojuelas 900g, margarina (grasa de origen vegetal) 750g, azucar 350g, huevo 300g, levadura (agente leudante) 120g, sal 60g, acido sorbico (conservante y preservantes) 90g, sorbato de potasio (conservante y preservante) 30g, esencia de vainilla (saborizante o aromatizante sintetico) 5g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa Firma: Ruben Mesa.

INVIMA | ASEGURAMIENTO SANITARIO | TRAMITES SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS

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

Código: ASSANSA-FM001 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 07/12/2015

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Presente su documentación en hojas blancas, legible - tinta (preferible) negra, sin tachones, enmendaduras, con todas las páginas numeradas y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Requisitos de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciarlo

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN BLANDITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "enriquecida" 500g, azucar 10 g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,huevo: 1g, sal 20g, levadura (agente leudante) 7g, acido sorbico (conservante y preservantes) 3g, sorbato de potasio (conservante y preservante) 9g, esencia de mantequilla (saborizante o endulzante artificial) : 2g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1 limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingredientes (pesaje) 3 .se disponen los ingredientes en una mezcladora 4 se inicia el proceso de mezcla primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mezcladora. 6 disponemos la masa en el mesa, realizamos proceso de division 7 pesamos las masas que le vas dividiendo 8.llevamos a maquina cortadora. 9 realizamos cortes a la masa. armamos las figuras correspondientes del blandito 10 los ubicamos en las bips 11 llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13 lugego reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos 15. realizamos proceso de cambio a la siguiente de producto 16 bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a hornear, una temperatura de 175°c durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, fecha vencimiento, calidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa Firma: Ruben Mesa

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNÉTICO (CD) EN FORMATO WORD O EXCEL EDITABLE

Folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DE LOS(S) FOLIO(S).

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CALADO

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10) Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, con adecuado cierre implementado en todo que impida el flujo de aire en el interior del empaque

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

H. VIDA UTIL ESTIMADA

40 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

K. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable del producto.

Nombre del Responsable del producto: Ruben Mesa

Firma: Ruben Mesa

INVIMA	ASEGURAMIENTO SANITARIO	TRAMITES SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO UNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013 Resolucion N° 68 de 2015)	
	Código: ASA-FUA-FO-14	Versión: 01

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Presentar su documentación y la información complementaria impresa y grabada en medio magnético (CD) en forma legible, diligenciar los ítems que le aplican TENGA EN CUENTA . Para mayor información consulte el formato "Instructivo de tramites", en donde aparece enlistado cuales debe diligenciar cada

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CALENTANO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada" 1000g, margarina (grasa de origen vegetal) 500g, Azucar 250g, levadura (agente leudante): 60g, queso parmesano 70g, polvo para hornear (agente leudante): 20g, acido sorbico (conservante y preservante): 5g, sabor de pollo (conservante y preservante): 9g

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

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

ASEGURAMIENTO SANITARIO | TRÁMITES SANITARIOS Y TRAMITES ASOC

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

Código ASEGURAMIENTO | Versión No. | Fecha de la Versión

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Presente la descripción en letra Arial o Times New Roman, en mayúsculas, tamaño 9 y Negrita (normal). En papel blanco, diligencie los ítems aquí relacionados con letra clara y TENGA EN CUENTA . Para mayor información remítase al formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CAMPESINO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo fortificada*: 3000g, azucar: 450g, margarina (grasa de origen vegetal): 300g, huevo: 371g, harina de maiz: 300g, levadura (agente leudante): 120g, sal: 30g, ácido sorbico (conservante y preservomes) 30g, sorbato de potasio (conservante y preservomes) 30g, esencia de mantequilla (potenciante o aromatizante sintético).

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingredientes (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de mojar a primera velocidad, durante 15 min. 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora 6 disponemos la masa en el mesón, realizamos proceso de división y pesamos las masas que hemos dividido 7. Elevadora a moldeadora. 8.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras características del pan campesino. 10. las ubicamos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro de cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos 15 realizamos proceso de embote a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto al horno a una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. diligenciamos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, fecha, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa Firma: Ruben Mesa.

ASEGURAVIENTO SANITARIO | ...TROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOC...

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

Version: ... | Vigente desde: ...

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Toda la documentación se radicará en idioma castellano. Cuando la información original no esté en idioma español, deberá ser traducida y TENGA EN CUENTA Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN MOJICON

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo fortificada, 666 g, azucar 166,66 g, margarina (grasa de origen vegetal) 81,25, huevo 71 g, acido sorbico (conservante y preservantes) 3 g, sorbato de potasio (conservante y preservantes) 8 g, sal 2,50 g, esencia de vainilla (saborizante o aromatizante sintetico) 1,40 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable Ruben Mejia

Nombre del Responsable del Ruben Mejia Firma: Ruben Mejia

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	TITOS SANITARIOS Y TRAMITES ASOC
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: Alis 1550 - 0223	Versión: 04

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Presente su documentación en Sensatez (4 perforadores, espacio y folder (carpeta) en cartón) foliada (numerada) en orden ascendente (1, 2, 3, etc.) y en forma legible.

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN MOLDE

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo fortificada: 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g huevo: 31g, sal: 20g, levadura (agente leudante) 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potasio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sintetico): 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingredientes (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mezcladora, 4. se inicia el proceso de mojar a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mezcladora, 6. disponemos la masa en el mesón, realizamos proceso de división, 7. pesamos las masas que hemos dividido, 8. llevamos a moldeadora cortadora, 9. realizamos cortes a la masa, enmantequillas figuras caracteristicas del pan molde, 10. las disponemos en los moldes, 11. llevamos los moldes al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min, 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento, 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c), 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos, 15. realizamos proceso de embrocha a la superficie del producto, 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c, 17. ingresamos el producto a hornear, una temperatura de 175°c durante 12 minutos, 18. retiramos el producto del horno y lo llevamos a sitio de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente, 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar, 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos de fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mejia.

Nombre del Responsable del Ruben Mejia Firma: Ruben Mejia.

[illegible]	ASEGURAMIENTO SANITARIO TORVATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACION SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolucion 3168 de 2015)	TROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
[illegible]	Versión: 04	[illegible]

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Presentar su documentación en folder(s) con gancho(s) legajado y foliado (numerado) en carpeta blanca, diligenciada con letra clara y

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN PERA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo "fortificada" 900 g, nuez con 131 g, margarina (grasa de origen vegetal) 100g huevo 71 g, sal 20 g, levadura (agente leudante) 17g, acido sorbico (conservante y preservantes) 9g, sorbato de potasio(conservante y preservante); 9g, esencia de mantequilla (saborizante o saborizante sinantesis) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de areas de trabajo. 2. alistamiento de ingredientes (pesaje) 3. se disponen los ingredientes en una mojadora 4. se inicia el proceso de mezcla a primera velocidad, durante 15 min. 5. pasamos al proceso de homogenizacion, rellenando la masa de la mojadora. 6. dispensamos el aceite en el mezcla, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que fueron divididas 8. llevamos a maquina formadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras caracteristicas del producto 10. las disponemos en bandejas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento y dejamos durante 45 min. 12. mientras el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 25°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos 15. realizamos el proceso de simbolo a la superficie del producto. 16. dejamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto al horno, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18 retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcanze temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. diligenciamos un rotulo de la empresa, donde lleve la siguiente información. nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad peso neto peso bruto. recomendaciones de conservacion, ingredientes. datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa Firma: Ruben Mesa

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	TRÁMITES SANITARIOS Y TRÁMITES ASOCI
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolucion 2674 de 2013), (Resolucion 3168 de 2015)	
Código: [illegible]	Versión: 06	Vigente desde: 24/08/2017

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Presente su documentación en carpetas no marcadas, legajada y foliada (numerada), en orden ascendente. El formulario no debe estar e

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 191g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 8g, sorbato de potasio (conservante y preservante): 5g, esencia de queso (saborizante o aromatizante sintetico): 5g

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la publicion, evitar el consumo en personas diabeticas,

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa Firma: Ruben Mesa

FISICO	ASEGURAMIENTO SANITARIO	TRAMITES SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO UNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACION SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolucion 2674 de 2013, Resolucion 3168 de 2015)	
	Codigo: AGSTSA-FM-09	Version: 04

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Presente su documentación en carpetas o archivadores tamaño oficio y rotulelo (marquelo) en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN ROLLO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo fortificada: 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, sal: hojaldre (grasa de origen vegetal): 70 g, Polvo 71 g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservante): 8g, sorbato de potasio (conservante y preservante): 5g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sintetico) : 3g

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa Firma: Ruben Mesa.

	ASENTAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOC
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolucion 2674 de 2013, Resolucion 3168 de 2015)	
	Codigo ASSHCOAPRSO	Version 01

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Presente su documentación en fotocopias a color bien nitidas, legibles y letra (numeral) en negro bien clara, diligencie los formatos completamente y TENGA EN CUENTA . Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado cómo debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN ROSCON

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo "fortificada" 365 g, azucar 253 g, margarina "grasa de origen vegetal" 91.25 g, huevo 71 g, levadura "agente leudante" 17 g, acido sorbico "conservantes y preservantes" 9 g, sorbato de potasio "conservantes y preservantes" 9 g, esencia de limon "saborizante o aromatizante artificial" 3 g

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa Firma: Ruben Mesa

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	TROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOC
[illegible]	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolucion 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015)	
	Codigo: [illegible]	Version: 04	Fecha de Emision: 03/12/2015

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Presente su documentación en: Actualizada, Completa, Legible y Veraz (formato) no olvide firmar, adjuntar los formatos completos y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites" en donde aparece indicado cómo debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN UVA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo "fortificada": 835 g, azúcar: 183.33 g, margarina (grasa de origen vegetal): 91 g, huevo: 71 g, levadura (agente leudante): 17 g, ácido sórbico (conservante y preservativo): 9g, sorbato de potasio (conservante y preservativo): 9g, nolor caramelo (pigmento de colorado y decoración): 1.5 g, esencia de uva (sabor y aroma o aromatizante sintetico): 1.5 g

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN)

1. limpieza y desinfección de areas de trabajo. 2. alistamiento de ingrediente (pesaje) 3. se disponen los ingredientes en una mojadera. 4. se inicia el proceso de mojo a primera velocidad, durante 15 min. 5. pasado el proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mezcladora. 6. dispongamos la masa en el mesón, realizamos proceso de división. 7. pesamos los masas que hemos dividido 8. llevamos a maquina cortadora. 9. realizamos corte a la masa, armamos las figuras caracteristicas del pan uva. 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14. seguimos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embocelado a la superficie del producto. 16. ha aumentado la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. dispondremos un rotulo de la empresa, donde llevara siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa Firma: Ruben Mesa

ASEGURAMIENTO SANITARIO | FICHA SANITARIA Y TRAMITES ASOC

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

Folios [illegible] | Anexos [illegible] | Fecha de Radicación [illegible]

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN [illegible] documentación sin tachones ni enmendaduras, legible y foliada (numerada) en cifras (ejemplo: diligencie los folios así: cero uno [illegible]

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL:

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TOSTADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azucar 165g, margarina 100g, levadura (agente leudante): 34g, sal: 22g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 18.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.68g

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. inicios y desinfección de áreas de trabajo. 2. alistamiento de ingredientes (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en una mojadora. 4. se inicia el proceso de mojada a primera velocidad, durante 15 min. 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora. 6. llevamos la masa a una mesa para poder realizar fraccionamiento de la masa cortando en porciones del peso deseado. 7. armamos bolas de masa con un peso específico, dependiendo para el proceso de corte. 8. llevamos las bolas a la maquina cortadora, que cortara en porciones iguales la masa. 9. le damos la forma de pan a la masa ya cortada y dejamos estas figuras en reposo sobre el mesón, aplicamos aceite con las manos a la masa, para así realizar las figuras. 10. dejamos reposar las figuras durante 5 minutos. 11. se termina de dar la figura característica del producto (enlace). 12. disponemos las figuras en latas. 13. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 30 min. 14. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 16. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos. 17. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 18. regresamos el producto al horno, una temperatura de 175°c durante 12 minutos. 19. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento.20. separamos las masas que se unieron en el horneo. 21. se lleva nuevamente al horno, para tostar el producto, a una temperatura de 110°c, durante 20 min 22. ubicamos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mejia

Nombre del Responsable del Ruben Mejia Firma: Ruben Mejia

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASE-RSA-FM000 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 06/04/2016	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que encuentren numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, 28, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA VAINILLA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada" 140g, azúcar 130g, margarina 130g, polvo para hornear (agente leudante) 5g, sal 14g, aceite vegetal (conservantes y preservantes) 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes) 15.05g, esencia sabor vainilla (saborizante o energetic artificial) 8,4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios. 2. alistamiento de ingredients (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en la batidora. 4. se inicia el proceso de mezcla a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en
el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de basculay recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en motivos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar, cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a hornear.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 126°c. 12. cumplido el tiempo de hornea, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c), en estantería. 16. realizamos el picionamiento de las tortas, con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en bandejas de icopor. 18. la damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. dispondremos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, venos, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsabledel producto:

Ruben Mejia.

Nombre del responsable del producto Ruben Mejia **Firma:** Ruben Mejia

79954038 BTA

El titular que produzca y expida los registros sanitarios expedidos que regulen las condiciones sanitarias de los fabricantes de alimentos y del producto para el cual se solicita el registro, deberán notificarlos sanitaria

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE NARANJA

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

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

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

RUBEN MAYA.

Firma del responsable

Ruben Maya

Nombre del responsable del

Firma: RUBEN MAYA.

79954038 STA

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

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

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** 79'954'038

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE CHOCOLATE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

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

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

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

79'954.038 BTA.

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE VINO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, vino tinto (bebida alcohólica 12° de alcohol): 10g esencia sabor vino tinto (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable Ruben Mejia

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

79'954.038 BTA

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

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-Pt099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 09/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE COCO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, coco deshidratado (coco deshidratado con azúcar "secarosa"): 14 g, esencia sabor coco (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

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

79'954.038 BTA.

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

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS RSA-FM899	Versión: 04	Fecha de Emisión: 09/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

follos

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE QUINOA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

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

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

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

79'954.038 BTA.

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

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Codigo: ASS-RSA-FM009 / Version: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE AMAPOLA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, semilla de amapola triturada (semilla natural de amapola): 90 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MORA

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

79195403 BTA

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

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-PM089	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE BROWNIE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

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

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

40 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN TMAD-

Nombre del Responsable del Ruben Tapia **Firma:** RUBEN TAPIA 79954938 BTA

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

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM080	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2015

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PONQUECITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.25g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

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

79954038 BTA

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE LIMON Y SEMILLAS

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, estracto de limón y semillas: 90 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor limón (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

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

79954938 BTA

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

MUFFIS VARIEDADES

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

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

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MESA

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

79195403 BTA

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA BRAZO DE REINA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g. **relleno: crema pastelera crema pastelera (leche, azúcar blanco, fécula de maíz, margarina, yema de huevo, piel de limón) 30 g**, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g. **decoración externa: color rojo punzón (pigmento de coloración y decoración) "azorrubina o carmoisina": 60 g, azúcar: 20 g.**

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

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

79954.085 BTA.

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

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM006 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2016	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE ZANAHORIA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

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

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

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

79954038 BTA.

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

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

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DECORADA

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante) 35g, **decoreción: crema pastelera (leche, azúcar blanco, fécula de maíz, margarina, yema de huevo, piel de limón) 30 g, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, emulsificantes, conservantes, saborizantes artificiales):30 g, arequipe (derivado lácteo, con adición de azúcar morena, galactosa y glucosa) 30 g,** sal: 14 g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.25g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

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

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

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

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

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

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable RUBEN MESA

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

79954038 BTA

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	SECRETARIA INTEGRACION SOCIAL DIRECCIÓN TERRITORIAL SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL PROYECTO 515 INSTITUCIONALIZACION DE LA POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO FTP	V. 2009 - 04

Nombre	CALABAZA	FTP – V007
Descripción física	- Fruto esférico en buen grado de madurez comercial. - Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color verde claro y el pericarpio de tonalidad blanca. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: superficie lisa.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por productos del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio unidad: 400-560 gramos.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	ZANAHORIA.	FTP – V020
Descripción fisica	- Entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica. Sin magulladuras o grietas, libre de fisuras, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior. No debe presentar manchas cafés o moho, ni indicios de deshidratación, ni de pudrición, ni consistencia leñosa, ni heridas. No deben estar blandas ni arrugadas. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1226	
Características organolépticas	- Color anaranjado uniforme externa e internamente, no se permite la parte superior verde o violeta. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, lisa, maciza, quiebran fácilmente. - NTC 1226	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - 160-250 gramos unidad.	
Vida útil	- 10 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	PLÁTANO HARTÓN VERDE	FTP – V039
Descripción física	- Frescos sin vástago, exteriormente limpios y secos. Entera y sana con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, con dedos ligeramente curvos o rectos. - Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe ser un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color verde. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura. - NTC 1190.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio unidad grande: 300 -340 gramos.	
Vida útil	- Máximo 8 días a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	PLÁTANO HARTÓN MADURO	FTP – V038
Descripción física	- Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco sin vástago, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Exteriormente limpios y secos, superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, uniforme en toda la superficie, la pulpa suave y esponjosa sin nervadura gruesa y paluda en el centro. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color amarillo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura y firme al tacto. - NTC 1190	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio unidad grande: 300 -340 gramos.	
Vida útil	- Máximo 8 días a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	APIO	FTP – V004
Descripción física	- Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños. - Con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Se debe excluir el producto que presente hojas flácidas, color interior negro o café oscuro, decoloración. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color de hoja verde fuerte y brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: Tallo firme, crujiente, tierno, quiebra fácilmente.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - 220-250 gramos unidad.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	ARRACACHA	FTP – V032
Descripción fisica	- Sana, limpia, de aspecto fresco, libre de tierra, raíces secundarias y de hojas o partes aéreas de la planta. Fresca, turgente. No debe tener heridas, cortaduras, cicatrices ni estar babosa. Libre de magulladuras y de daños causados por plagas o enfermedades. Debe tener la forma, color y las características de la variedad, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón). - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1251	
Características organolépticas	- Color amarillo claro. - Sabor ligeramente dulce. - Aroma característico. - Consistencia: Dura al tacto, firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- 20 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	CALABACIN	FTP – V006
Descripción física	- Sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades.	
Características organolépticas	- Color verde claro. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: duro, liso, estriado, reticulado. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por productos del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio unidad: 100 – 150 gramos.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

GRUPO 7 VERDURAS

Nombre	ACELGA	FTP – V001
Descripción física	- Sanas, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. - En manojo, hoja grande, verde y fresca, sin maltratar, la raíz y el tallo deben estar blancos (si la raíz es verde es de mala calidad. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Peso promedio del manojo: hasta 1 Kilogramo.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	FTP – V008
Descripción física	- Entera, sana, de tejido fino, de cuello corto y hojas que le cubren con apariencia de papel. De aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. Exenta de cualquier daño causado por congelamiento, libre de humedad externa anormal, de plagas o daños causados por éstas. Excluir el producto que presente cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho o si se ve transparente. - Se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 cm, con excepción de las cebollas que se presenten en ristras (gajos o racimos). - Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1221-1	
Características organolépticas	- Color blanco pálido. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio unidad mediana: 150 – 200 gramos. - NTC 1221-2	
Vida útil	- 1 a 2 semanas a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Equipo Proyecto 515.	Coordinación Técnica Proyecto 515.	Subdirección para la Gestión Integral Local

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	SECRETARIA INTEGRACION SOCIAL DIRECCIÓN TERRITORIAL SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL PROYECTO 515 INSTITUCIONALIZACION DE LA POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO FTP	V. 2009 - 04

ombre	PEREJIL CRESPO	FTP – V030
escripción fisica	- Limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestra de hojas amarillas o marchitas. Entero, sano y con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, residuos químicos u olores extraños. - Hoja de aspecto fresco y que al sacudirse no se deshoje. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
aracterísticas rganolépticas	- Color verde oscuro. - Sabor y aroma característico.	
aracterísticas icrobiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
onservación y macenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
mpaque y resentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 500 gramos cada una, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
ida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
ransporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	GUINEO COLICERO	FTP – V037
Descripción física	- Entero, limpio y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color verde y pulpa ligeramente rosada. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme al tacto.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño. - Peso promedio unidad: 100 gramos.	
Vida útil	- 20 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	PAPA CRIOLLA LAVADA	FTP – V035
Descripción física	- Corteza limpia y suave, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos. No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños. - Sana, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener desprendimiento de la epidermis. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color amarillo claro uniforme. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme al tacto.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño. - Peso promedio unidad mediana: 35 – 45 gramos.	
Vida útil	- 20 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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.	

Powered by CamScanner

ombre	CILANTRO	FTP – V010
escripción física	- En forma de ramillete, sin exceso de humedad. - Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas. Al sacudirse no deben desprenderse las hojas. - Sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
aracterísticas ganolépticas	- Color hojas verdes de color oscuro brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia suave y firme.	
aracterísticas icrobiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
onservación y macenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
mpaque y resentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 500 gramos, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
ida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
ransporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

ombre	GUASCAS	FTP – V019
escripción física	- Aspecto sano, limpio, fresco, sin residuos de tierra, no debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas. En un buen grado de madurez comercial. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
aracterísticas rganolépticas	- Color verde oscuro. - Sabor y aroma característico.	
aracterísticas icrobiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
onservación y lmacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
mpaque y resentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de de hasta 500 gramos, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
ida útil	- 8 días máximo en refrigeración.	
ransporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	COLIFLOR	FTP – V011
Descripción física	- Fresco, limpio y libre de cualquier humedad anormal exterior. Las flores deben estar totalmente cerradas, acondicionadas con tres o cuatro venas recortadas y cubriendo parte de la flor. Exento de manchas negras, apariencia arrugada, zonas blandas. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color: racimo blanco cremoso, hojas verdes brillantes. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, compacto, pesado.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 900 - 1500 gramos.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	AHUYAMA	FTP – V002
Descripción física	- Forma ovalada, aspecto de fruto lleno y fresco. - Sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color amarillo fuerte en su interior. Verde y anaranjado en la cáscara. - Sabor y aroma característico. - Textura suave y firme al tacto.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio unidad: 2000-2500 gramos.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	ARVEJA VERDE	FTP – V005
Descripción física	- Sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color verde claro brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto en vaina, empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 1 kilo cada una, bien sellada, 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	LECHUGA	FTP – V016
Descripción física	- Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que le permita soportar el transporte y manipulación normal. - Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - Excluir el producto que presente bordes oscuros o negros quebrados. Hojas externas ligeramente decoloradas. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1064	
Características organolépticas	- Color verde claro brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: suave, crujiente, firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Empacado adecuadamente, prestando atención al tamaño, sin espacios vacíos, ni aplastamiento. Empacar en hileras de máximo 3 capas. - 200-250 gramos unidad.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	HABICHUELA	FTP – V015
Descripción física	- Limpia, tierna, sana, de aspecto fresco, con humedad natural, olor característico y tejidos finos sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior anormal, no presentar rasgaduras. - Vainas enteras, de tamaño uniforme y no deben presentar protuberancias de los granos. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro. No debe ser elástica, debe quebrarse fácilmente, quedando las dos partes separadas no produciendo rasgaduras ni presentar coloraciones blancas en la pulpa que indican que el producto esta sobremadurado. Debe tener granos poco desarrollados y tiernos. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1253	
Características organolépticas	- Color; Vaina verde intenso ligeramente brillante, la coloración de la pulpa debe ser transparente. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. Vainas crujientes.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 1 kilo cada una, bien sellada, 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

ombre	TOMATE MILANO,	FTP – V026
escripción fisica	- Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. - Entero, fresco, sano, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos, sin indicios de pudrición. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
aracterísticas rganolépticas	- Color rojo o ligeramente rosado brillante cuando están pintones. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: piel lisa, firme, uniforme al tacto, macizo	
aracterísticas sicoquímicas	- La madurez se aprecia visualmente por su color externo.	
aracterísticas icrobiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
onservación y lmacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
mpaque y resentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio unidad mediana: 110 - 135 gramos.	
ida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
ransporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	PAPA PASTUSA LAVADA	FTP – V033
Descripción física	- Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos. - No debe presentar germinación, al frotar la piel no se debe desprender fácilmente, sin olores extraños, en la superficie no debe presentar hueco ni caminos (indica presencia de hongos), no debe presentar color marrón en la pulpa (indica golpes y maltrato), ni presentar color manchas verdes. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 341	
Características organolépticas	- Color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, gruesa, firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- 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.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño. - Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 100-150 gr.	
Vida útil	- 30 días máximo a temperatura ambiente	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	SECRETARIA INTEGRACION SOCIAL DIRECCIÓN TERRITORIAL SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL PROYECTO 515 INSTITUCIONALIZACION DE LA POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO FTP	V. 2009 - 04

Nombre	TOMILLO.	FTP – V028
Descripción física	- Entero y sano con la forma característica. Aspecto fresco sin residuos de tierra, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - No debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Verde amarillento. - Sabor y aroma característico.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 500 gramos cada una, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- Máximo 8 días a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

BOG BOGOTÁ POSITIVA

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Equipo Proyecto 515.	Coordinación Técnica Proyecto 515.	Subdirección para la Gestión Integral Local

Powered by CamScanner

Nombre	REPOLLO BLANCO.	FTP – V022
Descripción física	- Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior. - La cabeza debe presentar características varietales semejantes, estar compacta, no marchita ni reventada. - Se debe excluir el producto que presente hojas superiores arrugadas o marchitas. No debe presentar heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que le permita soportar el transporte y la manipulación normal. - Sin manchas cafés y sin moho, olor característico y tejidos finos. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1225	
Características organolépticas	- Color verde claro cuando se eliminan sus hojas. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, pesado con relación al tamaño. Hojas crujientes, quebradizas.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 1200 -2000 gramos.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	SECRETARIA INTEGRACION SOCIAL DIRECCIÓN TERRITORIAL SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL PROYECTO 515 INSTITUCIONALIZACION DE LA POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO FTP	V. 2009 - 04

Nombre	CEBOLLA LARGA	FTP – V009
Descripción física	- Entera y sana, con la forma característica y tejido fino. De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, de magulladuras o grietas, de daños causados por plagas, heladas, enfermedades y daños mecánicos de otra índole. No debe presentar cuello húmedo o blando al presionar. No puede estar fraccionada, rota o arrancada, ni mostrar indicios de pudrición. Debe estar libre de residuos de tierra, sin manchas cafés y sin moho y con la epidermis exterior completa. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1222	
Características organolépticas	- Color: verde fuerte colinos, verde claro o blanca. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: cuello duro, fuerte, hojas crujientes.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 1 kilo, bien sellada, 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- Máximo 10 días a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Equipo Proyecto 515.	Coordinación Técnica Proyecto 515.	Subdirección para la Gestión Integral Local

Powered by CamScanner

Nombre	PEPINO COHOMBRO	FTP – V018
Descripción física	- Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras o grietas. - Sin manchas cafés y sin moho, olor característico y tejidos finos No debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento. Oblongo, alargado. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color verde oscuro. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, macizo.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.	
Vida útil	- 3 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

ombre	ESPINACA	FTP – V012
escripción fisica	- Hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones producidas por los microorganismos, sin asoleaduras o daños causados por heladas, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin daños fisiológicos y sin indicios de pudrición. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
aracterísticas rganolépticas	- Color verde oscuro brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme.	
aracterísticas icrobiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
onservación y lmacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
mpaque y resentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 1 kilo cada una, bien sellada, 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
ida útil	- 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	MAZORCA CON AMERO	FTP – V021
Descripción física	- Mazorca de maíz amarillo, entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, de residuos químicos, sin olores extraños. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color: crema a amarillo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	PIMENTÓN	FTP – V029
Descripción física	- Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, el pedúnculo debe estar libre de cortaduras y la unión debe estar entera. - Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, recalentamiento o pasmado. Libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa y sabores y olores extraños. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 3634	
Características organolépticas	- Color rojo o verde de tono brillante con un 50% de color típico y un 50% de color verde, la pulpa debe ser de color rojo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme al tacto.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio por unidad: 60-80 gramos	
Vida útil	- 3 días a temperatura ambiente. - Máximo 8 días a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	AJO	FTP – V003
Descripción física	- Bulbos sanos, limpio sin hoja, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color blanco. - Sabor y aroma característico. - Consistencia duro, y que al partir un diente truene y esté jugoso.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con un peso de hasta una libra cada una, bien sellada.	
Vida útil	- 30 días.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	SECRETARIA INTEGRACION SOCIAL DIRECCIÓN TERRITORIAL SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL PROYECTO 515 INSTITUCIONALIZACION DE LA POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO FTP	V. 2009 - 04

Nombre	REMOLACHA.	FTP – V024
Descripción física	- Limpia, sin magulladuras o grietas y sin moho, libre de daño causado por congelamiento, olor característico y tejidos finos. - Cuello corto, hojas que le cubren con apariencia de papel. - Raíz sana, entera, sin rajaduras, sin daños mecánicos, sin indicios de infecciones de ninguna clase, sin ruptura de la epidermis, sin huellas de ataque de larvas, sin manchas negras en la superficie de la raíz. Debe tener humedad natural al tacto, jugosa, turgente, con todos los síntomas de un producto recién cosechado. - Rechazar el producto si se encuentra blando, con piel arrugada, con moho gris o se ve marchita. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1224	
Características organolépticas	- Color rojo fuerte, hoja verde claro pálido. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.	
Vida útil	- 10 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	PEPINO COMUN	FTP – V017
Descripción física	- Pepino de rellenar, entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - No debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color verde claro pálido. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	TOMATE CHONTO.	FTP – V025
Descripción física	- Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. - Entero, fresco, sano, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos, sin indicios de pudrición. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color rojo o ligeramente rosado brillante cuando están pintones. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: piel lisa, firme, uniforme al tacto, macizo	
Características fisicoquímicas	- La madurez se aprecia visualmente por su color externo.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio unidad mediana: 60 - 70 gramos.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	SECRETARIA INTEGRACION SOCIAL DIRECCIÓN TERRITORIAL SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL PROYECTO 515 INSTITUCIONALIZACION DE LA POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO FTP	V. 2009 - 04

mbre	TOMILLO.	FTP – V028
scripción física	- Entero y sano con la forma característica. Aspecto fresco sin residuos de tierra, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - No debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
racterísticas ganolépticas	- Verde amarillento. - Sabor y aroma característico.	
racterísticas crobiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
nservación y nacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
npaque y esentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 500 gramos cada una, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
da útil	- Máximo 8 días a temperatura ambiente.	
ansporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	SECRETARIA INTEGRACION SOCIAL DIRECCIÓN TERRITORIAL SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL PROYECTO 515 INSTITUCIONALIZACION DE LA POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO FTP	V. 2009 - 04

lombre	LAUREL	FTP – V027
escripción física	- Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, de olor o sabor extraños. - No debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
aracterísticas rganolépticas	- Color con tonalidades verdes. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme.	
aracterísticas icrobiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
onservación y lmacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
mpaque y resentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 500 gramos cada una, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
ida útil	- Máximo 8 días a temperatura ambiente.	
ransporte	- 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 favorable vigente.	

laboró:	Revisó:	Aprobó:
quipo Proyecto 515.	Coordinación Técnica Proyecto 515.	Subdirección para la Gestión Integral Local

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	SECRETARIA INTEGRACION SOCIAL DIRECCIÓN TERRITORIAL SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL PROYECTO 515 INSTITUCIONALIZACION DE LA POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	
	FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO FTP	V. 2009 - 04

Nombre	REPOLLO MORADO.	FTP – V023
Descripción física	- Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior. - La cabeza debe presentar características varietales semejantes, estar compacta, no marchita ni reventada. - Se debe excluir el producto que presente hojas superiores arrugadas o marchitas. No debe presentar heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que le permita soportar el transporte y la manipulación normal. - Sin manchas cafés y sin moho, olor característico y tejidos finos. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1225	
Características organolépticas	- Color morado cuando se eliminan sus hojas. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, pesado con relación al tamaño. Hojas crujientes, quebradizas.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 1200 -2000 gramos.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

BOG BOGOTÁ POSITIVA

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Equipo Proyecto 515.	Coordinación Técnica Proyecto 515.	Subdirección para la Gestión Integral Local

Powered by CamScanner

Nombre	GUASCAS	FTP – V019
Descripción física	- Aspecto sano, limpio, fresco, sin residuos de tierra, no debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas. En un buen grado de madurez comercial. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color verde oscuro. - Sabor y aroma característico.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de de hasta 500 gramos, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

mbre	MAZORCA CON AMERO	FTP – V021
scripción física	- Mazorca de maíz amarillo, entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, de residuos químicos, sin olores extraños. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
racterísticas ganolépticas	- Color: crema a amarillo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme.	
racterísticas crobiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
nservación y nacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
npaque y sentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color.	
da útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente	
nsporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	PAPA SABANERA LAVADA	FTP – V034
Descripción física	- Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos. - No debe presentar germinación, al frotar la piel no se debe desprender fácilmente, sin olores extraños, en la superficie no debe presentar hueco ni caminos (indica presencia de hongos), no debe presentar color marrón en la pulpa (indica golpes y maltrato), ni presentar color manchas verdes. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 341	
Características organolépticas	- Color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, gruesa, firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- 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.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño. - Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 100-150 gr.	
Vida útil	- 30 días máximo a temperatura ambiente	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

ombre	MUTE	FTP – V031
escripción fisica	- Maíz pelado blanco, libre de restos de amero, pelos de maíz, etc. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
aracteristicas ganolépticas	- Color blanco. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, dura.	
aracterísticas crobiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
nservación y nacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
npaque y esentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 1 Kilo cada una, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
da útil	- 8 días máximo en refrigeración.	
ansporte	- El vehiculo 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.	

Powered by CamScanner

Nombre	PIMENTÓN	FTP – V029
Descripción física	- Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, el pedúnculo debe estar libre de cortaduras y la unión debe estar entera. - Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, recalentamiento o pasmado. Libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa y sabores y olores extraños. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 3634	
Características organolépticas	- Color rojo o verde de tono brillante con un 50% de color típico y un 50% de color verde, la pulpa debe ser de color rojo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme al tacto.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio por unidad: 60-80 gramos	
Vida útil	- 3 días a temperatura ambiente. - Máximo 8 días a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	REPOLLO BLANCO.	FTP – V022
Descripción física	- Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior. - La cabeza debe presentar características varietales semejantes, estar compacta, no marchita ni reventada. - Se debe excluir el producto que presente hojas superiores arrugadas o marchitas. No debe presentar heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que le permita soportar el transporte y la manipulación normal. - Sin manchas cafés y sin moho, olor característico y tejidos finos. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1225	
Características organolépticas	- Color verde claro cuando se eliminan sus hojas. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, pesado con relación al tamaño. Hojas crujientes, quebradizas.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 1200 -2000 gramos.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	LAUREL	FTP – V027
Descripción fisica	- Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, de olor o sabor extraños. - No debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color con tonalidades verdes. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 500 gramos cada una, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- Máximo 8 días a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	SECRETARIA INTEGRACION SOCIAL DIRECCIÓN TERRITORIAL SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL PROYECTO 515 INSTITUCIONALIZACION DE LA POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO FTP	V. 2009 - 04

Nombre	TOMATE MILANO.	FTP – V026
Descripción física	- Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. - Entero, fresco, sano, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos, sin indicios de pudrición. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color rojo o ligeramente rosado brillante cuando están pintones. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: piel lisa, firme, uniforme al tacto, macizo	
Características fisicoquímicas	- La madurez se aprecia visualmente por su color externo.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Peso promedio unidad mediana: 110 - 135 gramos.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	GUINEO COLICERO	FTP – V037
Descripción física	- Entero, limpio y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color verde y pulpa ligeramente rosada. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme al tacto.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño. - Peso promedio unidad: 100 gramos.	
Vida útil	- 20 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	CILANTRO	FTP – V010
Descripción física	- En forma de ramillete, sin exceso de humedad. - Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas. Al sacudirse no deben desprenderse las hojas. - Sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color hojas verdes de color oscuro brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia suave y firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 500 gramos, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	PEREJIL CRESPO	FTP – V030
Descripción física	- Limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestra de hojas amarillas o marchitas. Entero, sano y con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, residuos químicos u olores extraños. - Hoja de aspecto fresco y que al sacudirse no se deshoje. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color verde oscuro. - Sabor y aroma característico.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 500 gramos cada una, bien sellada. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- 2 días a temperatura ambiente. - 8 días máximo en refrigeración.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	FRIJOL VERDE	FTP – V013
Descripción física	- Entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras y de cualquier humedad anormal exterior, el grano no debe estar alterado en su color, olor, apariencia o textura como consecuencia de podredumbre, exceso de humedad, ataque de insectos, hongos, autocalentamiento, secamiento inadecuado o por cualquier otra causa. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color: Cáscara amarilla verdosa, grano rojizo con estrías. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, dura.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto en vaina, empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 1 kilo cada una, bien sellada, 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	HABAS VERDES	FTP – V014
Descripción física	- Legumbre fresca verde, no debe dar muestras de manchas, magulladuras, lesiones, humedad exterior, libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, pudriciones, vainas abiertas o granos germinados. - En buen grado de madurez comercial. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color de la cáscara verde oscuro. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, dura.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto en vaina, empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 1 kilo cada una, bien sellada, 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	REPOLLO MORADO.	FTP – V023
Descripción física	- Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior. - La cabeza debe presentar características varietales semejantes, estar compacta, no marchita ni reventada. - Se debe excluir el producto que presente hojas superiores arrugadas o marchitas. No debe presentar heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que le permita soportar el transporte y la manipulación normal. - Sin manchas cafés y sin moho, olor característico y tejidos finos. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 1225	
Características organolépticas	- Color morado cuando se eliminan sus hojas. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, pesado con relación al tamaño. Hojas crujientes, quebradizas.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 1200 -2000 gramos.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	PAPA SABANERA LAVADA	FTP – V034
Descripción física	- Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos. - No debe presentar germinación, al frotar la piel no se debe desprender fácilmente, sin olores extraños, en la superficie no debe presentar hueco ni caminos (indica presencia de hongos), no debe presentar color marrón en la pulpa (indica golpes y maltrato), ni presentar color manchas verdes. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. - NTC 341	
Características organolépticas	- Color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, gruesa, firme.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- 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.	
Empaque y presentaciones	- 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo grado de madurez, variedad, calidad y tamaño. - Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 100-150 gr.	
Vida útil	- 30 días máximo a temperatura ambiente	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	FRIJOL VERDE	FTP – V013
Descripción física	- Entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras y de cualquier humedad anormal exterior, el grano no debe estar alterado en su color, olor, apariencia o textura como consecuencia de podredumbre, exceso de humedad, ataque de insectos, hongos, autocalentamiento, secamiento inadecuado o por cualquier otra causa. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color: Cáscara amarilla verdosa, grano rojizo con estrías. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, dura.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto en vaina, empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 1 kilo cada una, bien sellada, 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	AJO	FTP – V003
Descripción fisica	- Bulbos sanos, limpio sin hoja, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Caracteristicas organolépticas	- Color blanco. - Sabor y aroma característico. - Consistencia duro, y que al partir un diente truene y esté jugoso.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque y presentaciones	- Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso, con un peso de hasta una libra cada una, bien sellada.	
Vida útil	- 30 días.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

Nombre	HABAS VERDES	FTP – V014
Descripción física	- Legumbre fresca verde, no debe dar muestras de manchas, magulladuras, lesiones, humedad exterior, libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, pudriciones, vainas abiertas o granos germinados. - En buen grado de madurez comercial. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.	
Características organolépticas	- Color de la cáscara verde oscuro. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, dura.	
Características microbiológicas	- No deben presentar signos de infestación o infecciones.	
Conservación y almacenamiento	- Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15ºC o a temperatura de refrigeración, aplicando las prácticas de prealistamiento.	
Empaque y presentaciones	- Producto en vaina, empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta 1 kilo cada una, bien sellada, 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. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
Vida útil	- 8 días máximo a temperatura ambiente.	
Transporte	- 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 favorable vigente.	

Powered by CamScanner

FICHA TECNICA PANELA PEREZ

1. NOMBRE GENERICO DEL PRODUCTO	PANELA	2. NOMBRE COMERCIAL	PANELA PEREZ
		3. NOTIFICACION SANITARIA	NSA-0015398-2024
		4. INGREDIENTES	JUGO DE CAÑA
		5. ADITIVOS	SIN ADITIVOS
6. DESCRIPCION DEL ALIMETO	6.1 CALIDAD	Resolución 779 de 2006, Resolución 3462 del 2008 y la NTC 1311	
	6.2 GENERALIDADES	Producto solido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado por Trapiches de Cundinamarca Ubicados en los Municipios de Villeta, Caparrapi, La Peña y Trapiches del Tolima Ubicados en el municipio de Mariquita Para DISTRIBUIDORA DE PANELA PEREZ SAS .	
	6.3 REQUISITOS GENERALES	Producto entero según la presentación deseada, de textura y forma características. Libre de olores, sabores extraños, verdeamineto, ablandamiento excesivo. Textura característica debido a la relación de azucares reductores y sacarosa lo cual determina la consistencia o dureza. Elaborado dando cumplimiento a los requisitos higiénicos de fabricación , sin presencia de hongos o insectos. Libre de : Hidro sulfito de socio u otras sustancias químicas toxicas con propiedades blanqueadoras, colorantes, grasas saturadas, Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros , jarabe de maíz u otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencias sobre la inocuidad y calidad de la panela o Cualquier otra sustancia que altere sus características fisico-químicas.	
	6.4 REQUISITOS ESPECIFICOS	CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	
		CARACTERISTICAS	RESULTADO
		Azucares reductores expresados en glucosa en %	6.0%
		Azucares no reductores expresados en sacarosa en %	0.5%
		Proteínas, en % (N x 6.25)	0.4%
		Cenizas, en %	1.3%
		Humedad, en %	7.5%
		Plomo expresado como Pb en mg/kg	0.1
		Arsénico expresado como As en mg/kg	0
		SO2	NEGATIVO
		Colorantes	NEGATIVO
		CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	
		CARACTERISTICAS	RESULTADO
		Recuento de Hongos y Levaduras	<10
7. EMPAQUE Y ROTULADO	7.1 EMPAQUE PRIMARIO	Empaque de primer uso en BOPP Polipropileno. El material de empaque de la panela asegura su conservación, transporte y almacenamiento. Material atóxico, resistente e inalterable al contacto con el producto. Evita la contaminación ocasionada por factores externos, garantiza la protección del producto y mantiene las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo.	
	7.2 ROTULADO	Rotulado: Resolución 779 de 2006 del Ministerio de Protección Social. Resolución 333 de 2011- Rotulado y Etiquetado Nutricional. Resolución 5109 de 2005	
8. CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Se mantiene en lugar limpio, freso y seco a temperatura ambiente, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. El transporte se realiza acorde a la normatividad sanitaria vigente Decreto 3075/97		
9. VIDA UTIL	Resolucion 5109 de 2005 "No se requerira fecha de vencimiento y/o duracion minima para este producto".		
10. PRESENTACION	Anexo 1. La panela puede se Cuadrada en sus diferentes presentaciones (120g,210g,400g,750g,1500g,3000g), Pastillada (440g y 900g), Redonda(430g), Fraccionada (900g y 1900g) y por ultimo paquete x 5 und cuadrada (400g y 1050g)		
APROBADO	REPRESENTANTE LEGAL:		UBEIMAR PEREZ BELTRAN
	INGENIERA DE ALIMENTOS:		LADY JOHANNA DAZA ROMERO

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-04
		FECHA: Septiembre 2024
	FICHA TECNICA QUESO CAMPESINO	VERSION: 04
		Pagina 1 de 2

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**Queso Fresco Semigraso Semiblando Variedad Campesino**				
MARCA	**LA GRAN VIA**				
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0027062-2023**				
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero				
INGREDIENTES	**Ingrediente**	**Funciòn**			
	Leche Entera	Materia prima Principal			
	Sal	Sensorial, conservacion			
	Cloruro de Calcio	Estabilizante			
	Cuajo	Coagulacion			
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	Resolucion 1407 Aspectos microbiologicos. Resoluciones 683, 4143 de 2012 y 0834 de 2013 reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales Resolucion 1804 de 1989.Quesos. Resolución 810 del 2021 Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional - Resolucion 5109 del 2005 Requisitos de rotulado General - Decreto 3075 de 1997 Buenas prácticas de manufactura - Resolución 2674 de 2013 Buenas prácticas de manufactura - Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminates permitidos en alimentos - Resolución 2906 de 2007 Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos - Resolución 16379 de 2003 Contenido productos preempacados - Resolución 2508 de 2012 Requisitos para alimentos que contengan grasas trans y/o grasas saturadas. - Decreto 616 de 2006. Requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano. - Resolucion 1382 de 2013 Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos de origen Animal				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	**ANALISIS**	**METODO**			**PARAMETRO**
	% Grasa en extracto seco m/v	Gerber			20 - 44
	% Humedad m/m	Desecacion			Maximo 65
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					

ANALISIS	RESULTADO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	<10	5	2	10^2 ufc/gr	$5x10^2$ unfc/g
Escherichia Coli	<10	5	1	<10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<100	5	1	$<10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	AUSENCIA	5	0	Ausencia/25g	--
Listeria monocytogenes	AUSENCIA	5	0	Ausencia/25g	--

VIDA ÚTIL ESPERADA	Treinta (30) dias a temperatura de refrigeración
PRUEBA DE ESTABILIDAD	Refrigeración a 4°C ± 2ºC.
PRESENTACIONES COMERCIALES	250, 500 g, 1000 g, 2500g, 3000g

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-04
		FECHA: Septiembre 2024
	FICHA TECNICA QUESO CAMPESINO	VERSION: 04
		Pagina 1 de 2

TABLA NUTRICIONAL	

Información Nutricional

Tamaño de porción: 30g
Número de porciones por envase: 100

	Por 100g	Por porción
Calorías (Kcal)	**227**	**68**
Grasa Total	17 g	5,1 g
Grasa Saturada	**11 g**	**3,2 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	17 mg	5,0 mg
Carbohidratos totales	2,2 g	0,7 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0,1 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	16 g	4,9 g
Sodio	**289 mg**	**87 mg**
Vitamina A	123 ug ER	37 ug ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	416 mg	125 mg
Zinc	2,2 mg	0,66 mg

No es fuente significativa de Vitamina D, Hierro.

CONDICIONES DE CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto se debe almacenar a temperatura de refrigeración 0°C a 4°C, en lugares limpios y libres de olores desagradables y se debe garantizar que el producto no sufra averías en el empaque, para evitar la perdida de cadena de frio y su posterior deterioro. Se debe almacenar sobre estibas.
MANEJO Y CONTROLES PARA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El producto se distribuye en vehiculos con sistema de frio, y las canastillas de plástico destinadas para ello, limpias, utilizando estibas en los vehículos .
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Niños, Adolescentes, jovenes, Adultos jovenes, adultos, adultos mayores.
ALERGENOS E INTOLERANCIAS	Contiene "Caseina" Proteina de la leche.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El producto lleva la leyenda "UNA VEZ ABIERTO, CONSUMALO EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE" .
FORMA DE CONSUMO	Se puede consumir directamente , acompañando comidas .
MATERIAL DEL ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno coextruida multicapa, color blanco/negro, de calibre 2,8 - 3.1 mils. Permeabilidad del oxígeno
DATOS DE LA EMPRESA	Compañía Lechera de El Mortiño SAS
	Kilometro 7 Via Zipaquira-Nemocón. Vereda El Mortiño Cogua Cundinamarca
	091 8519447

CAMILA CASTAÑEDA	COORDINADORA DE CALIDAD	

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-05 FECHA: Marzo 2024
	FICHA TECNICA QUESO DOBLE CREMA	VERSION: 05 Pagina 1 de 2

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**Queso Fresco Semigraso Semiblando Variedad Doble Crema**		
MARCA	**LA GRAN VIA**		
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0027062-2023**		
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero		
INGREDIENTES	**Ingrediente**	**Funciòn**	
	Leche Entera	Materia prima Principal	
	Sal	Sensorial, conservacion	
	Cuajo	Coagulacion	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	Resolucion 1804 de 1989.Quesos. Resolucion 1407 del 2022. Criterios microbiologicos Resolución 810 del 2021 Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional - Resolucion 5109 del 2005 Requisitos de rotulado General - Resolución 2674 de 2013 Buenas prácticas de manufactura - Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminates permitidos en alimentos - Resolución 2906 de 2007 Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos - Resolución 16379 de 2003 Contenido productos preempacados - Resolución 2508 de 2012 Requisitos para alimentos que contengan grasas trans y/o grasas saturadas. - Decreto 616 de 2006. Requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano. - Resolucion 1382 de 2013 Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos de origen Animal		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	% Grasa en extracto seco m/v	Gerber	20 - 44
	% Humedad m/m	Desecacion	Maximo 65
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	Recuento de Coliformes Fecales	Recuento En placa	< 100 ufc/g
	Hongos y Levaduras/g	Recuento En placa	100 - 500 ufc/g
	Staphilococcus coagulasa positiva	Recuento En placa	1000 - 3000 ufc/g
	Salmonella/25 g	Recuento En placa	AUSENCIA
VIDA ÚTIL ESPERADA	Treinta (30) dias a temperatura de refrigeración		
TABLA NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 Tajada (30g) Número de porciones por envase: 4		

Calorías (Kcal)	Por 100g	Por porción
	290	**87**
Grasa Total	24 g	7,1 g
Grasa Saturada	**14 g**	**4,3 g**
Grasa Trans	**0,0 mg**	**0,0 mg**
Carbohidratos totales	0,0 g	0,0 g
Fibra dietaría	0,0 g	0,0 g
Azúcares totales	0,0 g	0,0 g
Azúcares añadidos	**0,0 g**	**0,0 g**
Proteína	19 g	5,8 g
Sodio	**459 mg**	**138 mg**
Vitamina A	238 µg ER	71 µg ER
Vitamina D	0,00 µg	0,00 µg
Hierro	0,00 mg	0,00 mg
Calcio	233 mg	70 mg
Zinc	2,3 mg	0,69 mg

PRESENTACIONES COMERCIALES	120 g, 250 g, 400 g, 2500 g (entero y tajado, porción: entre 20g y 30 g)
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa termoencogible queso doble crema, 45 micras, 20x44 cm, 11 capas de alta barrera, PET/ PA/ EVOH/PE
CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	El producto se debe almacenar a temperatura de refrigeración 0°C a 4°C, en lugares limpios y libres de olores desagradables y se debe garantizar que el producto no sufra averías en el empaque, para evitar la perdida de cadena de frio y su posterior deterioro. Se debe almacenar sobre estibas.
MANEJO Y CONTROLES PARA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El producto se distribuye en vehiculos con sistema de frio, y las canastillas de plástico destinadas para ello, limpias, utilizando estibas en los vehículos .

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-05 FECHA: Marzo 2024
	FICHA TECNICA QUESO DOBLE CREMA	VERSION: 05 Pagina 1 de 2

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Los vehiculos deben contar con Thermo King para mantener la temperatura de 0°C a 4°C, el productos debe estar en canastillas sobre estibas, cumpliendo con la resolucion 2674 del 2013.
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Niños, Adolescentes, jovenes, Adultos jovenes, adultos, adultos mayores.
ALERGENOS E INTOLERANCIAS	Contiene "Caseina" Proteina de la leche.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El producto lleva la leyenda "UNA VEZ ABIERTO, CONSUMALO EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE" .
FORMA DE CONSUMO	Se puede consumir directamente , acompañando comidas .
INFORMACION NUTRICIONAL	Anexo 1, 2 Y 3
DATOS DE LA EMPRESA	Compañía Lechera de El Mortiño SAS
	Kilometro 7 Via Zipaquira-Nemocón. Vereda El Mortiño Cogua Cundinamarca
	091 8519447

CAMILA CASTAÑEDA RONCANCIO	COORDINADOR DE CALIDAD	

1. Nombre del Producto

Arroz Bola Fortificado y Arroz Florhoja con Vitaminas

2. Descripción

Arroz descascarado, pulido, brillado, tratado térmicamente por elaboración de germen y de salvado, con adición de Vitaminas A y Ácido Fólico.

Clasificación: Tipo 1 (Selección) Arroz elaborado para consumo humano y para consumo

3. Ingredientes

Arroz blanco descascarado, vitamina A, DMG, Sulfato ferroso y Ácido fólico

4. Modo de Uso

Sugerencia de preparación:

a. Sofreír en 3 cucharadas de aceite, 1 taza de cebolla y sal al gusto.
b. Agregar 2 tazas de agua y llevar a ebullición.
c. Si necesidad de lavar, adicionar 1 taza de arroz Bola Fortificado y Florhoja con vitaminas.
d. Cocinar a fuego medio hasta que se consuma el agua.
e. Tapar y dejar a fuego bajo hasta que todo el grano quede completamente

5. Referencia Normativa

NTC 6712:2021, Resolución 810 de 2021, Resolución 1209 de 2008, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2492 de 2022, Resolución 683 de 2012, Resolución 4124 de 2007

6. Registro Sanitario

RSA-0021218-2022: Arroz Bola Fortificado

RSA-0010241-2020: Arroz Florhoja con vitaminas

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método

8. Caracteristicas Sensoriales

Características	Especificación	Tolerancia y/o Método
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Tolerancia y/o Método
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Tolerancia y/o Método
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

11. Información Nutricional

Las cantidades de envase varían según la presentación teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ½ taza (50 g) según resolución 810 de 2021 y resolución 2492 de 2022 del ministerio de la Protección social.

Tabla nutricional Arroz [illegible] / Arroz enriquecido con vitaminas

Información Nutricional

Tamaño de Porción: 1/2 Taza (50 g)
Número de porciones por envase: [illegible]

	[illegible]	[illegible]
Calorías (kcal)	**348**	**172**
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Grasa Saturada	**0.2 g**	**0.1 g**
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Azúcares añadidos	**0.0 g**	**0.0 g**
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Sodio	**18 mg**	**9.2 mg**
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase

Empaque	Presentación Roa Fortiplus / Florhuila con vitaminas	Tipo	Estructura
Embalaje	Presentación Roa Fortiplus / Florhuila con vitaminas	Tipo	Estructura

13. Vida útil

Hasta 12 meses de almacenamiento contados a partir de la fecha de producción, esto bajo condiciones de temperatura y humedad.

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto le hace que requiera fácilmente humedad y calor del ambiente en que se encuentre."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado se debe realizar en un área que minimice la acción de roedores y de otros factores que puedan afectar la integridad funcional del empaque de este alimento. Además, se debe garantizar claramente para conservar su producto sus calidades y funcionalidades (Resolución 2674 de 2013).
- El almacenamiento se realizará en estibas o estibas con separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales, y ubicarse sobre pallets o tarimas limpias y en buen estado. Apoyadas de esto con mínimo 15 cm, de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación de ser el caso (Resolución 2674 de 2013).
- Los establecimientos que se dediquen a expender alimentos deberán contar con los elementos adecuados para la conservación de alimentos.
- El producto no debe tener contacto con productos detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante.

Fabricado por: ORF S.A. Cra 7 No. 32 A – 33 p. 12 Bogotá

Aprobado por:	Aprobado por:	Aprobado por:
Hernando Rodríguez Rodríguez	Javier Casanova Ángel	Oscar Eduardo Castaño
Gerente General	*Gerente Nacional de Mercadeo y Trade*	*Gerente Nacional de Ventas y Logística*
Aprobado por:	Aprobado por:	
Liliana Cabrera Arias	Logal Molero Sanchez	
Director HSEQ	*Director de Investigación y Desarrollo*	

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-01
		FECHA: Septiembre 2024
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	VERSION: 05

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIOTICOS, CON SABOR ARTIFICIAL A fresa melocoton, mora, frutos rojos, arandanos**	
MARCA	**"La Gran Via"**	
REGISTRO SANITARIO	**RSAE02I27303 /RSA-0028906-2023**	
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por la fermentación de la leche entera, por la acción de cultivos lácticos y adición de colorantes y saborizantes artificiales permitidos.	
PORCION RECOMENDADA	200ml	
INGREDIENTES	**Ingrediente**	**Funciòn**
	Leche Entera	Materia prima Principal
	Azucar	Edulcorante
	Cultivos lacticos	Textura, acidez, sabor
	Cultivos probioticos	Textura, acidez, sabor
	Sabores identicos al natural	Resaltar Sabor
	Colores naturales	Dar Color
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	**Resolucion 2310 de 1986** Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición,requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.**Decreto 3075 de 1997** Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones, **RESOLUCION 5109 de 2005** reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano,**Resolución 810 de 2021** Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. **Resolución 16379 de 2003** Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. Resolucion 1407 del 2022. Criterios microbiologicos. Resolución 45 06 de 2013 modificada por las resoluciones 2671 de 2014 y 37 09 de 2015. análisis de metales contaminantes	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		

ANALISIS	ESPECIFICACION		MARCO NORMATIVO
Materia grasa %m/m	Mín.2.5		DECRETO 2310 DE 1986
Acidez como ácido láctico % m\m	0,70	1,20	
Prueba de Fosfatasa	NEGATIVA		
Sólidos lácteos no grasas % m\m, min	7.0		
Densidad g/ml 15°C/15°C	NA		
Grados Brix	NA		NA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANALISIS	RESULTADO	n	c	m	M	MARCO NORMATIVO
Mohos y Levaduras	<10	5	2	2×10^2 ufc /g o ml	5×10^2 ufc /gr o ml	RESOLUCION 1407 DE 2022
	<10					
	<10					
	<10					
	<10					
Coliformes	<10	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g o ml	
	<10					
	<10					
	<10					
	<10					
Escherichia Coli	<10	5	0	< 10 ufc/g o ml	---	
	<10					
	<10					
	<10					
	<10					

LEGISLACIÓN APLICABLE A LOS METODOS DE ENSAYO

La realización de métodos de ensayo microbiológicos se realizan con base en lo establecido en el " Manual de Técnicas de análisis para control de calidad microbiológico de alimentos para consumo humano" , de la división laboratorio de alimentos y bebidas alcoholicas. Sección microbiológia de alimentos INVIMA. Y para los análisis fisicoquimicos "Análisis fisicoquimico y Microbiológico de la leche. Manual de procedimientos". Red Nacional de Laboratorios . Serie de publicaciones cientificas N° 13. Ministerio de salud. Para la prueba de esterilidad comercial se aplica lo establecido en el decreto 616/06

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1vaso(200mL)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (Kcal)	Por 100mL	Por porción
	75	**150**
Grasa Total	3.4 g	6.9 g
Grasa Saturada	**1.9 g**	**3.8 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	7.9 g	16 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	3.4 g	6.9 g
Azúcares añadidos	**2.9 g**	**5.8 g**
Proteína	3.1 g	6.2 g
Sodio	**50 mg**	**100 mg**
Vitamina A	1.8 µg ER	3.6 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.03 mg	0.07 mg
Calcio	119 mg	237 mg
Zinc	0.36 mg	0.71 mg

No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro.

VIDA ÚTIL ESPERADA

50 dias a temperatura de refrigeración

EMPAQUE ROTULADO

Los envases para los derivados lácteos son de material atóxico, inalterable al contacto con el producto, de modo que eviten la contaminación externa y permitan la refrigeración, cuando sea del caso.
Los envases para los derivados lácteos garantizan la protección del producto y mantener las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil.
El empaque primario corresponde a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 2,8 a 3 milésimas de pulgada, acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El tipo de cierre garantiza la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.
En el empaque primario esta impreso el rótulo, el cual contiene la información establecida en la Resolución 810/21 del Ministerio de Protección social para consignar el descriptor referente al contenido de hierro; y para el resto de ítems requeridos se da cumplimiento a la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social. Resolución 2492/2022 sobre etiquetado nutricional y frontal.
La fecha de fabricación, vencimiento y numero de lote esta resaltada para que sea fácilmente legible

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

Peslac® Procesadora de Lácteos	**FICHA TÉCNICA**	**N° 026**
	PRODUCTO TERMINADO	**Version:** 01 **FECHA:** 10 Feb 2013

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	FOTO
KUMIS	

NOMBRE COMERCIAL

KUMIS

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LECHE ENTERA FRESCA HIGIENIZADA PASTEURIZADA, AZÚCAR, CULTIVOS LACTICOS ESPECÍFICOS.

ADITIVOS

NO APLICA

INFORMACIÓN DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Alistar los materiales, 1. Recibir y analizar la leche. 2. Adicionar sacarosa en el porcentaje establecido para cada proceso. 3. Calentar por encima de 70 ° C y diluir en leche el estabilizante junto con sacarosa. 4. Pasteurizar la leche 90 °C * 12 Min. 5. Bajar la temperatura a 29°C. 6. Adicionar los cultivos. 7. Mezclar el cultivo de 10 a 15 minutos. 8. Evacuar la mezcla por gravedad. 9. Incubar hasta alcanzar 50 ° Torner.10. Cortar el coagulo. 11. Refrigerar a 4° C durante 48 horas mínimo. 12. Tomar acidez titulable 80 ° Torner. 13. Retirar al área de empaque. 14. Empacar, refrigerar y distribuir.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	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

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Materia Grasa % m/m	Según Cronograma de Muestreo			Entero Min 2.5%, Semidescremado Min 1.5%, Descremado Max 0.8%

Sólidos lácteos no grasos % mlm mínimo	Según Cronograma de Muestreo		Res. 02310 de 1986	7%
Acidez como ácido láctico % mlm	Según Cronograma de Muestreo			0.6 - 1.20 %
Prueba de fosfatasa	Según Cronograma de Muestreo			Negativo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	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 lévaduras/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, 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 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
Secundario	No aplica	No aplica	Dimensiones: No aplica Calibre: No aplica
Embalaje	No aplica	No aplica	Dimensiones: No Aplica Calibre: 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
KUMIS	0 a 4°C± 2 °C.	30 días a partir de fabricacion

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

En 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

Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la Porción/Size for portion : 1 vaso/1 glass (150g)
Porciones por envase/Portions per Container 1

Cantidades por Porción /Amount Per Serving		
Calorías/Calories 150	Calorías de la Grasa/Calories from Fat 35	
		Valor Diario*/Daily Value*
Grasa Total/Total Fat 4,0g		**6** %
Grasa Saturada/Satured Fat 2,5g		13 %
Grasa Trans/Trans Fat 0g		
Colesterol/Cholesterol 20mg		**7** %
Sodio/Sodium 95mg		**4** %
Carbohidrato Total/Total Carbohydrate 23g		**8** %
Fibra Dietaria/Dietary Fiber 0g		0 %
Azúcares/Sugars 15g		
Proteína/Protein 6g		

Vitamina A/Vitamin A 0%	Vitamina C/Vitamin C 0%
Calcio/Calcium 15%	Hierro/Iron 0%

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

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

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

REGISTRO SANITARIO	
RSAL02I19914	
LEGISLACIÓN APLICABLE	
Resoluciòn 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**
GERMÁN MESA PRECIADO	**Gerente de Planta**

RESOLUCION Nro. 2023053151 del 10 de Noviembre de 2023

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **Permiso Sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231286293 de fecha 2023/11/09 el (la) Señor(a) KAREN VALENCIA SANCHEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

P E R M I S O SANITARIO No.:	PSA-0004270-2023
VIGENTE HASTA:	2030/11/10
EXPEDIENTE:	20267148 **RADICACION:** 20231286293
MODALIDAD:	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER
PRODUCTO:	ACEITE VEGETAL 100% SOYA Y MEZCLA DE ACEITES VEGETALES.,
MARCA:	ACEITE EL SUREÑO, SURAY, ACEITE DE MAIZ SOLAI, PALMASOLY, DISTRIGRASAS., SOLISOYA,,
PRESENTACION COMERCIAL:	120mL, 250mL, 450mL, 500mL, 700mL, 750mL, 800mL, 900mL, 1000mL, 2000mL, 2700mL, 2800mL, 3000mL, 5000mL, Garrafa 20Litros, Garrafa 19Litros, Garrafas 18Litros.,450cm³, 500 cm³, 800cm³, 900cm³, 1000cm³, 2000cm³, 2800cm³, 3000cm³, 5000cm³, Garrafa de 18 litros y 20 litros,
TITULAR(ES):	SURACEITES S.A. con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	QBCO S.A.S. Ubicado en la Kilómetro uno (1) Carretera Central Buga-Tuluá, , con domicilio en BUGA - VALLE, COMPAÑIA NACIONAL DE SEBOS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA Ubicado en la DIAGONAL 47 A SUR 61A-30, con domicilio en BOGOTA - D.C., REFINADORA NACIONAL DE ACEITES Y GRASAS S.A.S REFINAL S.A.S Ubicado en la KM 8 VIA CAVASA CALLEJON SAN JUAN, con domicilio en CANDELARIA - VALLE,

ENVASADOR(ES): SURACEITES S.A. Ubicado en la CRA 72 G N° 43-96 SUR, con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 6000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAD18I5303, expediente Nro. 19941734. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 10 de Noviembre de 2023

Los derechos que se deriven de este Permiso Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/11/10 08:24:44 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PRIMERA EDICIÓN: 2015-01-01 **CÓDIGO:** 1-MZ-12-001

EDICIÓN No.: 12 **FECHA:** 2021-11-26

TÍTULO: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AZÚCAR REFINADO

Nombre del producto	**Marca**	**Notificación sanitaria**
AZÚCAR REFINADO	INCAUCA	NSA-002829-2017
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	
Etapas del proceso	Fundido de azúcar, Calentamiento de licor fundido, Clarificación de licor, filtracion I de licor (lecho profundo), Filtración II de licor (filtros sparkler), filtración III de licor (filtros de manga), Calentamiento de licor fino, Evaporación, Cristalización, Centrifugación, Transporte de azúcar humedo, Secado de azúcar, Envase, Almacenamiento de producto terminado.	
Composición	Sacarosa	

Especificaciones técnicas y de inocuidad

Características Biológicas

Característica	Especificación				Referencia normativa	Método de Ensayo
	n	c	m	M		
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g	5	3	60	130	NTC 778	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales (UFC/10g)	5	3	0	50*		NTC 4306
Recuento de Mohos (UFC/10g)	5	3	5	10		NTC 3907
Recuento de Levaduras (UFC/10g)	5	3	20	30		NTC 3907
Recuento de Eschericia coli/ 10g	5	0	0	-		NTC 4306

En donde

n = número de muestras por examinar
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

*****Para Incauca S.A.S esta característica es de 0 UFC/ 10 g

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg	NTC 778	GS2/3-23*; GS2/3-25; GS2/3-9-25 ó GS2/3-9-23 ó GS2-51
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg	NTC 778	GS2/3-29 x; GS2/3-29 ó GS2-51
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg	NTC 778	GS2/3-24 + GS2/1/3-27; ó GS2-51
Hierro, expresado como Fe	1.0 ppm	Parámetro interno	GS2/3/7/8-31-94;AOAC 9.1.09 METODO 999 .11
Sulfitos*	< 10 ppm	NTC 5970, Resolución 5109 de	ICUMSA

COPIA NO CONTROLADA

		2005 21CFR101.100	GS2/1/7-33 (2005); NTC 5970
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos Cromatografia Líquida
*****Este producto no contiene alérgenos			
Características Físicas			
Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	<10 ppm	Parámetro interno	1-PR-18-001, 7.1.27
Partículas no metálicas (ppm)	<10 ppm	Parámetro interno	1-PR-18-001, 7.1.21
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	1-PR-18-001, 7.1.27
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	1-PR-18-001, 7.1.21

Características Sensoriales		
Característica	Especificación	Método de Ensayo
Olor	Libre de olores extraños.	1-PR-18-001, 7.1.30
Sabor	Dulce	1-PR-18-001, 7.1.30
Apariencia	Granulada.	1-PR-18-001, 7.1.29

Características Fisicoquímicas			
Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización a 20°C	99.80 °Z Mín.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-1 2011); NTC 586
Humedad	0.05% m/m Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420nm	60 (UI) Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-10; NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	30 (UI) Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-18; NTC 5969
Cenizas (m/m)	0.04% m/m Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Azucares reductores	0.05 % Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-9/5(2011) NTC 4355

Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.	
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.	
Embalaje	Presentacion	Embalaje
	Sobres de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5 g.	Saco polipropileno de 10 kg con 10 bolsas polietileno de 200 tubipack de 5 g
	Bolsa 250 gramos	Saco polipropileno de 12,5 kg con 20 bolsas polietileno de 250 g
	Bolsas 0.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 50 bolsas de 0.5 kg o y saco polipropileno de 12.5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg / bolsa polietileno de 12,5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg
	Bolsas 1.0 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 25 bolsas de

COPIA NO CONTROLADA

		1.0 kg / bolsa polietileno de 10 kg con 10 bolsas de 1.0 kg
	Bolsas 2.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 10 bolsas de 2.5 kg
	Sacos de 22.68 kg	Sacos de papel 50lb americanas
	Scaos 25 kg	Saco polipropileno de 25 kg
	Sacos de 50 Kg	Saco polipropileno
	Saco de 1000 Kg	Saco de propileno
Identificación de lote	- Sobre de papel, tubi en papel y tubi en poliéster de 5g. No aplica pues esta presentación no está etiquetada para la venta individual. -Bolsas de 250g, 0.5 kg, 1.0 kg, 2.5 kg : Lote, fecha de fabricación (día, mes, año), (T: Turno) [L DD MM AA T#] -Sacos de 22.68 kg, 25 kg, 50 kg : Lote, fecha de fabricación (día, mes, año), (t: Templa) [L DD MM AA t#] -Sacos de 1.000 kg, 1.175 kg : LOTE (TEMPLA):####	
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– Tubipak de 5 g: En empaque primario: “No etiquetado para venta individual”. En empaque secundario: “Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”. En empaque terciario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”. – Bolsas de 0.5 Kg, 1.0 Kg, 2.5 Kg: En empaque primario: “Producto alimenticio, azucar refinada granulada. Tratase con cuidado. Conservese en un lugar fresco y seco”.. En empaque secundario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco” -Sacos de 25 kg y 50 kg: En empaque primario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco” – Sacos de 1000 Kg: No presenta etiquetadoen el empaque. En el registro “Identificación de big bag” que se encuentra adjunto a cada unidad de producto se incluye el texto: Producto alimneticio tratese con cuidado mantegase en un lugar fresco y sceo. Prohibido reempacar no se garantiza la calidad de este producto en caso de cambio de denominacion, marca y/o empaque.	
Instrucciones para manipulación, preparación y uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.	
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.	
Manipulación razonablemente esperada del producto final / Intención de	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.	

COPIA NO CONTROLADA

uso	
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del producto final / Uso no intencionado	Exfoliante, antiseptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables / Poblaciones en riesgo	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificacion requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 778 Azúcar Refinado Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	99.8%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

COPIA NO CONTROLADA

Anexo No. 1. Control de actualizaciones.

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
01	2015-01-01	Primera edición.
02	2015-02-01	Inclusión de información nutricional.
03	2015-04-01	Modificación en el campo instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad), detallando la información referente en el empaque.
04	2015-04-15	Modificación en instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) detallando cada referencia.
05	2015-07-27	Actualización de la identificación del lote.
06	2016-07-29	Retiro de las etapas del proceso en el campo Descripción. Modificación del texto del campo "Instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) por "Instrucciones para manipulación, preparación y uso". Incorporación del campo Embalaje y método de distribución.
07	2016-12-23	Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005.
08	2017-10-05	Se modifica el campo registro sanitario por notificación sanitaria por lineamiento del Invima. Retiro de la característica Factor de seguridad debido a que no aplica para azúcar refinado. Se incorpora la presentación de sacos 22.68kg (50lb americanas) Inclusión de las características fisicoquímicas: turbiedad a 420nm, Cenizas (m/n), Azucares reductores y se complementa el concepto intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA. Se actualiza Procedimientos de métodos de ensayos para características físicas y sensoriales.
9	2018-06-30	Revisión del documento y se incorpora el método de producción del azúcar o etapas del proceso.
10	2018-11-09	Se aplica la actualización de la NTC 778 (Sexta actualización) para 2018-07-18. Se realiza la actualización de los límites y la tabla de requisitos microbiológicos. Se actualiza los límites máximos de los metales pesados y se anexan las unidades para los requisitos de color, turbiedad. Se actualiza del nombre del nuevo Director de Calidad de Conformidad.
11	2021-02-10	Se actualiza el responsable de Asistente de sistemas de Gestión por el nombre del cargo Director de Sistemas de Gestión.

COPIA NO CONTROLADA

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
12	2021-11- 26	Se actualiza la identificación del lote. Se ajusta la especificación de la característica turbiedad de acuerdo con la NTC 778:2020.

COPIA NO CONTROLADA

Anexo N°2. Firma de las personas responsables de la revisión y aprobación del documento.

Aprobado por: Funcionario(s) responsable(s) por decidir si lo escrito en el documento es lo que debe hacerse y por la provisión de los recursos necesarios.

Hermes Tobar
Director de Refinería

Revisado por: Funcionario(s) responsable(s) por la documentación y/o verificación de que lo escrito en el documento corresponde a la realidad actual o de mejoramiento.

Juan Felipe Cano
Director Calidad de Conformidad

Gustavo Adolfo García
Director Sistemas de Gestión

Alexandra Maria Cortes
Coordinador Calidad de Conformidad

Amalfi Otero
Coordinador Calidad de Conformidad

María Camila Cardozo
Coordinador Calidad de Conformidad

COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DE LA EMPRESA	**JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS**
NOMBRE DEL FABRICANTE	**JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS**
NIT	**17,150,081**
DIRECCIÓN Y TELEFONO FABRICANTE	**BOGOTÁ, COLOMBIA. BODEGA 9 LOCAL 3. CORREO ELECTRÓNICO: jfpabonlaperla@gmail.com**
FECHA DE ELABORACIÒN	**MARZO DE 2025**

VARIABLES A EVALUAR	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA VERDE COLOR UNIFORME PARA CONSUMO HUMANO. CONJUNTO DE GRANOS PROCEDENTES DE CUALQUIER VARIEDAD PROCEDENTE DE LA ESPECIE PISUM SATIVUM L. .
NOMBRE DE LOS INGREDIENTES	GRANOS DE ARVEJA VERDE
MARCA	GRANOS Y CEREALES LA PERLA ®
PRESENTACIÓN COMERCIAL	SE COMERCIALIZA EN PAQUETES POR 25 UNIDADES DE 500 Y 460 GRAMOS
REGISTRO SANITARIO	NO APLICA
DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO	CONJUNTO DE GRANOS PROCEDENTES DE CUALQUIER VARIEDAD DE LOS GÉNEROS PISUM SATIVUM L. ARVEJA VERDE PARA CONSUMO HUMANO.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	FORMA ESFÉRICA CON TEGUMENTOS EXTERNOS DE COLORES GENERALMENTE UNIFORMES VERDE, DE LOS CUALES EL 97% MÍNIMO QUEDA RETENIDO POR UNA ACRIBA CON ORIFICIOS CIRCULARES DE 6,35 mm. PRODUCTO NATURAL SIN PRECERVATIVOS Y/O ADITIVOS. HUMEDAD MAXIMA 12%.
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DETALLADA - INGREDIENTES	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETAL EN CRUDO.
ALERGENOS Y POSIBLES TRAZAS DE ALERGENOS	EXENTO DE GLUTEN
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	UNA VEZ ABIERTA LA UNIDAD DEBERÁ CONSERVARSE CERRADA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 EL PRODUCTO SE DEBE SOMETER A COCCIÓN ANTES DE SU CONSUMO, LO CUAL MEJORA LA DIGESTIBILIDAD DEL PRODUCTO Y ESTIRILIZA EL ALIMENTO.
PROPIEDADES NUTRICIONALES A DESTACAR	DE FÁCIL Y RAPIDA PREPARACIÓN. BAJOS EN GRASA. BAJOS EN SODIO. ALTOS EN FIBRA. LIBRES DE COLESTEROL.ALTA FUENTE DE PROTEÍNAS Y MINERALES
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	TENIENDO EN CUENTA La Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social SE IDENTIFICA EL LOTE SEGÚN DÍA, MES Y AÑO DE FABRICACIÓN. LA LETRA "L" ESTA ACOMPAÑADA DEL CÓDIGO CORRESPONDIENTE A LA FECHA MISMA DE ENVASADO SEGÚN DÍA, MES Y AÑO.
CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 - RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 - RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 - RESOLUCIÓN 16379 DE 2003 - RESOLUCIÓN 333 DE 2011
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARAMETRO** / **% MAXIMO EN MASA** COLOR / VERDE PÁLIDO SABOR / CARACTERÍSTICO OLOR / PROPIO DEL PRODUCTO TEXTURA / DURA CONTRASTE COLOR / 1% PARTIDOS / 1% DAÑADOS / 1% HUMEDAD / Máx 13% IMPUREZAS / Máx 0.1%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS COMO PRODUCTO LIBRE DE INFESTACIÓN DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS U OTRAS PLAGAS DAÑINAS AL GRANO EN CUALQUIERA DE LOS ESTADOS BIOLÓGICOS(LARVA, PUPA O ADULTO)O INFECTADOS(PRESENCIA DE MOHOS O LEVADURAS), ENTRE LOS CUALES ENCONTRAMOS: COLIFORMES TOTALES: MENOR A 1000 NMP/g. E.COLI POR GRAMO : MENOR A 3 NMP/g. NO DETECCION DE SALMONELLA.
METODO DE ENSAYO QUE SE LLEVA A CABO EN EL LABORATORIO Y NORMA PARA REALIZAR LOS ANALISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS.	MÉTODO NTC791 NORMA TECNICA COLOMBIANA. DE ACUERDO A LA LEGISLACION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN CONCORDANCIA CON LAS ESPECIFICACIONES SEGUN INVIMA
BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	1. RECIBO DE MATERIA PRIMA EN EL CENTRO DE ACOPIO. 2. LLENADO DE LA TOLVA EN LA MAQUINA EMPACADORA. 3. ENVASADO DE LA MATERIA PRIMA Y SELLADO DEL MISMO. 4. CONTROL DE CALIDAD DEL PESAJE POR LIBRA 5. EMBALAJE DEL PRODUCTO EN PRESENTACIÓN POR 25 LIBRAS. 6. ALMACENAMIENTO EN CENTRO DE ACOPIO. 7. DESPACHO DE PEDIDOS 8. TRANSPORTE DEL PRODUCTO EMPACADO. 9. FIN
EMPAQUE Y ROTULADO	REEMPACADO EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE ENTRE 2.0-3 CUMPLIENDO CON EL ETIQUETADO NTC 1792 Y LA RESOLUCION INVIMA 05109 DE 2005
FECHA DE EXPIRACIÓN	VIGENCIA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE DEL PRODUCTO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (TAMAÑO POR PORCIÓN 60 GRAMOS)	CALORIAS 210	CALORIAS FR GRASA 0
	PARAMETRO	**VALOR DIARIO**
	GRASA TOTAL 0g	0%
	GRASA SATURADA 0g	0%
	GRASA TRANS 0g	
	SODIO 60gm	3%
	COLESTEROL 0mg	0%
	CARBOHIDRATOS 40g	13%
	FIBRA DIETARIA 1g	4%
	AZUCARES 0g	
	PROTEINA 12g	24%
	VITAMINA A 0%	VITAMINA C 2%
	CALCIO 4%	HIERRO 20%
IMPORTADOR	Juan Agustín Pabón Cagueñas NIT: 17.150.081-1 Corabastos Bodega 9 Local 3 Tel: 4538202	
EMPACADOR	Mister Grain S.A.S NIT: 900099727 Corabastos Sector Cajones Bodega 27 Tel: 5712690	

Elaborado por: Departamento de Calidad Granos y Cereales La Perla Marzo 2025

Colombina — El sabor es infinito	FICHA TÉCNICA MATERIAS PRIMAS (AZUCAR BLANCA)	PLAN HACCP MATERIA PRIMA
		Colombina Del Cauca S.A
		Fecha: Marzo 2015

NOMBRE	Azúcar Blanco **Código: 101706**		
COMPOSICIÓN	100% Azúcar		
DESCRIPCION FISICA	Material granulado de color blanco, incoloro con sabor característico.		
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	El azúcar Blanco es el producto cristalizado obtenido a partir de la miel de caña, la cual ha sufrido un proceso de clarificación y evaporación mediante procedimientos industriales apropiados.		
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y COMPOSICION	**CARACTERISTICA**	**ESPECIFICACIÓN**	**REFENCIAS NORMATIVAS**
	Polarización °Z	99.4 Min.	
	Color U.I	240 Max	
	Humedad %	0.07 Max	
	Cenizas %	0.15 Max	
	Turbiedad U.I	120 Max	
	Cadmio	0.01 ppm Max	
	*Cobre	2 ppm Max	
	*Plomo	2 ppm Max	
	*Arsénico	1 ppm Max	
	*Material extraño	Libre de plástico duro/blando, astillas de madera, vidrio y piedras	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Coliformes Totales UFC/10g	Máx. 80	
	Mesófilos aerobios UFC/10g	Máximo 200	
	Coliformes Fecales	0UFC/10g	
	Mohos y Levaduras	Máximo 100 UFC/10g	
	*E. Coli	Ausencia	
LEGISLACIÓN APLICABLE	Este producto natural derivado de la caña, no se conoce restricción alguna Resolución 005120 de 2005 del MINISRERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL. Registro INVIMA: RSIAV16M09190 NTC 2805		
VIDA UTIL ESPERADA	2 años a partir de la fecha de fabricación.		
EMPAQUE	Saco de papel con tres capas		
DECLARACION ALERGENOS	N.A		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La bodega debe ser aireada, libre de contaminantes y no tener goteras. Para su conservación, el almacenamiento no debe exceder las siguientes condiciones: Humedad Relativa 65% Temperatura 60°C		
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA	Caña de azúcar		

FICHA TÉCNICA

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

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

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

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

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

PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO

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

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

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

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	**FICHA TÉCNICA** **HUEVOS DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO** 
DESCRIPCIÓN FISICA	Producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (*gallus gallus),* constituida por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.
PROCEDENCIA	Proviene de granjas de producción de huevo ubicadas en las diferentes zonas avícolas del país y que cumplen en los requisitos sanitarios establecidos por el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, en donde se monitorea permanentemente la salud de las aves, las condiciones ambientales y se mantienen con dietas balanceadas de acuerdo a la edad del aves.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	• Olor: característico al producto. • Cámara de aire: de hasta 5 mm de profundidad, fija y sana. • Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme. • Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, de aspecto homogéneo. • Peso: mín. ≤ 46,0 g
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Salmonella en 25 g: Ausencia.

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	Agua: 37.5 g Energía: 75 Kcal Proteína: 6 g Grasa: 11.5g Colesterol: 213 mg Carbohidratos: 1 g Fósforo: 89mg Hierro: 07 mg Magnesio: 6 mg Zinc: 0.57 mg Vitamina A (ER): 96 Vitamina D (UI): 087 Riboflavina: 0.25 mg Acido Fólico: 24 mg Vitamina B12: 0.77 mg Biotina (ug): 12.2 Colina: 125 mg.
VIDA UTIL DEL PRODUCTO	Las características normales del huevo se mantienen siempre y cuando se le dé un correcto manejo sanitario y se eviten los riesgos de contaminación por instalaciones y personal manipulador. Manejando estas condiciones este producto garantiza una vida útil de 30 días a temperatura ambiente y a temperatura de refrigeración puede durar 5 días más.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN EL PRODUCTO CUMPLE CON LA RESOLUCION N. 5109 DEL 2005	Bandeja nueva con las siguientes especificaciones: Color uniforme. Sin arrugas y sin manchas. Libre de daños en los alvéolos. Pestañas uniformes y definidas Limpias. Libre de olores. Totalmente seca.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Todo tipo de población desde niños hasta ancianos
RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	• Almacene el producto en un lugar limpio. • No someta el producto a cambios fuertes de temperatura, no almacene el producto a temperaturas altas, ni con otros alimentos que expelan olores

	fuertes, ni cerca de detergentes y desinfectantes. • Los huevos se deben guardar con la punta hacia abajo. • Los huevos no se deben almacenar cerca de fuentes de calor o expuestos a la luz directa del sol.
FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN	En puntos de venta y por pedidos. Canales mayoristas y supermercados.

TABLA DE PESO

REFERENCIA	MASA (Gramos)
Jumbo	>78,0
AAA	67.0 a 77.9
AA	60.0 a 66.9
A	53.0 a 59.9

CERTIFICA:



GILBERTO ESTEVEZ BLANCO
GERENTE GENERAL

Peslac® Procesadora de Lácteos	**FICHA TÉCNICA**	N° 018
	PRODUCTO TERMINADO	Version: 02

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	FOTO
YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL	

NOMBRE COMERCIAL

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

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LECHE ENTERA HIGIENIZADA , AZÚCAR,GOMA GUAR(ESTABILIZANTE) FERMENTOS LÁCTICOS (Streptococo Thermophilus y lactobacillius delbrueckii subsp. bulgaricus), COLORANTE ARTIFICIAL (Rojo fresa Punzo ,Melocotón,Mora(Rojo mora # 2),Feijoa(verde menta) Y Guanabana al natural) Y SABOR ARTIFICIAL (Fresa, mora, melocoton, feijoa y Guanabana).

ADITIVOS

NO APLICA

INFORMACIÓN DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Alistar los materiales, 1. Recibir y analizar la leche. 2. Adicionar sacarosa en el porcentaje establecido para cada proceso. 3. Calentar y diluir en leche el estabilizante junto con sacarosa. 4. Pasteurizar la leche . 5. Bajar la temperatura . 6. Adicionar los cultivos. 7. Mezclar el cultivo. 8. Evacuar la mezcla por gravedad. 9. Incubar .10. Cortar el coagulo de yogurt. 11. Refrigerar a 4° C durante 48 horas mínimo. 12. Tomar acidez titulable . 13. Retirar al área de empaque. 14. Saborizar y aplicar colorante. 15. Empacar, refrigerar y distribuir.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	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				
Características	**Frecuencia**	**Método de medición**	**Norma**	**Especificación**
Materia Grasa % m/m	Según Cronograma de Muestreo	Gerber, AOAC 2000.18	Res. 02310 de 1986	Entero Min 2.5%, Semidescremado Min 1.5%, Descremado Max 0.8%
Sólidos lácteos no grasos % mlm mínimo	Según Cronograma de Muestreo	Cálculos por diferencia		7%
Acidez como ácido láctico % mlm	Según Cronograma de Muestreo	Grados Thorner		0.7 - 1,50
Prueba de fosfatasa	Según Cronograma de Muestreo			Negativo
Proteina	Según Cronograma de Muestreo	Kjeldahl, AOAC 991.20l	NTC 805 de 2005	Min de 2,6%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Características	**Frecuencia**	**Método de medición**	**Norma**	**Especificación**
Mohos y levaduras	Cronograma de muestreo	Recuento en placa	Resolución 1407 de 2022	2x10^2 ufc/g o ml
Coliformes	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		10 ufc/g o ml
Escherichia coli	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		<10 ufc/g o ml
CARACTERÍSTICAS DE COLORANTES				
Características	**Frecuencia**	**Método de medición**	**Norma**	**Especificación**
Colorantes	Cronograma de muestreo		Resolución No 10593 de 1985	máximo de 30 mg/Kg.
Saborizantes				Adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.
DECLARACIÓN DE ALERGENO				
Contiene Leche				

CARACTERISTICAS DE CONTAMINANTES				
Características	**Frecuencia**	**Método de medición**	**Norma**	**Especificación**
MELAMINA (mg/Kg)	Cada vez que se genere cambio de proveedores		Resolucion 4506 de 2013	Max 2,5
AFLATOXINA M1 (µg/Kg)		NTC 5219:2003~AOAC 2000,08:2004		Max 0,5 (µg/Kg)
PLOMO (mg/Kg)		AOAC 972,25:1976		Max 0,020

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	Capacidad: 1000 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Primario Bolsa 200 cm^3	1	200 cm^3	Dimensiones: 33x9cm Capacidad: 200 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Primario Bolsa 60 cm^3	1	60 cm^3	Capacidad: 60 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Primario Vaso 150 cm^3	1	150 cm^3	Capacidad: 150 cm3 Material: Poliestireno Tipo de selle: Foil Condiciones: Sin vacio

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 ENTERO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL	0 a 4°C± 2 °C.	33 días a partir de fabricacion

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

En 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 CONSUMO 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

Información Nutricional		
Tamaño de la porción: 150 g Numero de porciones por envase 13 aprox.		
	Por 100g	Por porción
Calorías (Kcal)	**83**	**125**
Grasa Total	2,5 g	3,8 g
Grasa Saturada	**1,4 g**	**2,0 g**
Carbohidratos totales	13 g	20 g
Azúcares totales	13 g	20 g
Azúcares añadidos	**8,3 g**	**12 g**
Proteína	1,9 g	2,9 g
Sodio	**44 mg**	**66 mg**
Calcio	69 mg	104 mg
No es fuente significativa de Grasa trans, Colesterol, Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Zinc		



Imagen de referencia del nuevo diseño de empaque. Actualmente se están agotando etiquetas sin sello de advertencia segun el Art 37 de la resolucion 254 de 2023

REGISTRO SANITARIO

RSA-0012976-2021

LEGISLACIÓN APLICABLE

Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 000017 de 2012, Resolución 2310 de 1986, Resolución 01804 de 1989, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolucion 810 de 2021, Resolucion 2492 del 2022, Resolucion 254 de 2023 y Resolucion 1407 de 2022.

INFORMACIÓN DE LACTEOS PESLAC

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

ELABORADO POR:	
NOMBRE	**CARGO**
LINA AVENDAÑO	**COORDINADORA DE CALIDAD**
REVISADO Y APROBADO POR:	
NOMBRE	**CARGO**
NELCI YANET BOLIVAR	**Gerente de Planta**

NOMBRE DE LA EMPRESA	**JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS**
NOMBRE DEL FABRICANTE	**JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS**
NIT	**17,150,081**
DIRECCIÓN Y TELEFONO FABRICANTE	**BOGOTÁ, COLOMBIA. BODEGA 9 LOCAL 3. CORREO ELECTRÓNICO: jfpabonlaperla@gmail.com**
FECHA DE ELABORACIÒN	**MARZO DE 2025**

VARIABLES A EVALUAR	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	GARBANZO PARA CONSUMO PROCEDENTE DE LA ESPECIE CICER ARIETINUM
NOMBRE DE LOS INGREDIENTES	GRANOS DE GARBANZO
MARCA	GRANOS Y CEREALES LA PERLA ®
PRESENTACIÓN COMERCIAL	SE COMERCIALIZA EN PAQUETES POR 25 UNIDADES DE 500 Y 460 GRAMOS
REGISTRO SANITARIO	NO APLICA
DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO	GARBANZO PARA CONSUMO COMPRENDE LOS GRANOS PROCEDENTES DE LA ESPECIE CICER ARIETINUM L.. GRANO COLOR BLANCO SINALOA. GRANO CON FORMA REDONDA IRREGULAR CON CERCA DE 9 mm DE DIÁMETRO O 52/54 A 58/60 GRANOS POR O.A . PRODUCTO NATURAL SIN PRECERVATIVOS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	GRANO COLOR BLANCO SINALOA. GRANO CON FORMA REDONDA IRREGULAR CON CERCA DE 8mm DE DIÁMETRO O 70/72 GRANOS POR O.A. PRODUCTO NATURAL SIN PRESERVATIVOS.
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DETALLADA - INGREDIENTES	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETAL EN CRUDO.
ALERGENOS Y POSIBLES TRAZAS DE ALERGENOS	EXENTO DE GLUTEN
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	UNA VEZ ABIERTA LA UNIDAD DEBERÁ CONSERVARSE CERRADA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 EL PRODUCTO SE DEBE SOMETER A COCCIÓN ANTES DE SU CONSUMO, LO CUAL MEJORA LA DIGESTIBILIDAD DEL PRODUCTO Y ESTIRILIZA EL ALIMENTO.
PROPIEDADES NUTRICIONALES A DESTACAR	DE FÁCIL Y RAPIDA PREPARACIÓN. BAJOS EN GRASA. BAJOS EN SODIO. ALTOS EN FIBRA. LIBRES DE COLESTEROL.ALTA FUENTE DE PROTEÍNAS Y MINERALES
RELACIONE LOS PROVEEDORES Y EL ORIGEN DE CADA MATERIA PRIMA	PROVEEDORES DE CANADA, USA, ARGENTINA Y MEXICO
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	TENIENDO EN CUENTA La Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social SE IDENTIFICA EL LOTE SEGÚN DÍA, MES Y AÑO DE FABRICACIÓN. LA LETRA "L" ESTA ACOMPAÑADA DEL CÓDIGO CORRESPONDIENTE A LA FECHA MISMA DE ENVASADO SEGÚN DÍA, MES Y AÑO.
CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 - RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 - RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 - RESOLUCIÓN 16379 DE 2003 - RESOLUCIÓN 333 DE 2011
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARAMETRO** / **% MAXIMO EN MASA** COLOR: CASTAÑO CLARO SABOR: CARACTERISTICO OLOR: CARACTERISTICO TEXTURA: DURA RUGOSA CONTRASTE COLOR: 4% PARTIDOS: 3% DAÑADOS: 4% HUMEDAD: Máx 14% IMPUREZAS: Máx 0.1%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS COMO PRODUCTO LIBRE DE INFESTACIÓN DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS U OTRAS PLAGAS DAÑINAS AL GRANO EN CUALQUIERA DE LOS ESTADOS BIOLÓGICOS(LARVA, PUPA O ADULTO)O INFECTADOS(PRESENCIA DE MOHOS O LEVADURAS), ENTRE LOS CUALES ENCONTRAMOS: COLIFORMES TOTALES: MENOR A 1000 NMP/g. E.COLI POR GRAMO : MENOR A 3 NMP/g. NO DETECCION DE SALMONELLA.
METODO DE ENSAYO QUE SE LLEVA A CABO EN EL LABORATORIO Y NORMA PARA REALIZAR LOS ANALISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS.	MÉTODO NTC923 NORMA TECNICA COLOMBIANA. DE ACUERDO A LA LEGISLACION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN CONCORDANCIA CON LAS ESPECIFICACIONES SEGUN INVIMA
BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	1. RECIBO DE MATERIA PRIMA EN EL CENTRO DE ACOPIO. 2. LLENADO DE LA TOLVA EN LA MAQUINA EMPACADORA. 3. ENVASADO DE LA MATERIA PRIMA Y SELLADO DEL MISMO. 4. CONTROL DE CALIDAD DEL PESAJE POR LIBRA 5. EMBALAJE DEL PRODUCTO EN PRESENTACIÓN POR 25 LIBRAS. 6. ALMACENAMIENTO EN CENTRO DE ACOPIO. 7. DESPACHO DE PEDIDOS 8. TRANSPORTE DEL PRODUCTO EMPACADO. 9. FIN
EMPAQUE Y ROTULADO	REEMPACADO EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE ENTRE 2.0-3 CUMPLIENDO CON EL ETIQUETADO NTC 1792 Y LA RESOLUCION INVIMA 05109 DE 2005
FECHA DE EXPIRACIÓN	VIGENCIA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE DEL PRODUCTO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (TAMAÑO POR PORCIÓN 60 GRAMOS)	CALORIAS 220	CALORIAS DE GRASA 30
	PARAMETRO	**VALOR DIARIO**
	GRASA TOTAL 3.5g	5%
	GRASA SATURADA 0g	0%
	GRASA TRANS 0g	
	COLESTEROL 0mg	0%
	SODIO 20mg	1%
	CARBOHIDRATO TOTAL 35g	12%
	FIBRA DIETARIA 9g	36%
	AZUCARES 0g	
	PROTEINA 12g	24%
	VITAMINA A 0%	VITAMINA C 0%
	CALCIO 10%	HIERRO 20%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente, evitar lugares húmedos, que puede llevar a generar deterioro, infestación o contaminación microbiológica. Se debe tener en cuenta que el almacenamiento de los productos se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60cm con respecto a las paredes y disponerse sobre pales o tarimas limpias y en buen estado elevadas del piso por lo menos 15cm, de manera que se permita la inspección, limpieza y desinfección si es el caso. Realizar inspecciones en ambientes, para tener en cuenta la periodicidad con que se deben realizar las fumigaciones y demás controles, con el fin de que no se llegue a contaminar el producto de plagas o cualquier otro agente químico, físico o microbiológico.	
IMPORTADOR	Juan Agustín Pabón Cagueñas NIT: 17.150.081-1 Corabastos Bodega 9 Local 3 Tel: 4538202	
EMPACADOR	Mister Grain S.A.S NIT: 900099727 Corabastos Sector Cajones Bodega 27 Tel: 5712690	

Elaborado por: Departamento de Calidad Granos y Cereales La Perla Marzo 2025

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-01
		FECHA: Septiembre 2024
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	VERSION: 04

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**KUMIS ENTERO CON DULCE**
MARCA	**"La Gran Via"**
REGISTRO SANITARIO	**RSA-00321712024**
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por la fermentación de la leche entera pasteurizado
PORCION RECOMENDADA	200 ml

INGREDIENTES

Ingrediente	Funciòn
Leche Entera	Materia prima Principal
Azucar	Edulcorante
Cultivos lacticos	Textura, acidez, sabor

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolucion 2310 de 1986 Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición,requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.**Decreto 3075 de 1997** Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones, **RESOLUCION 5109 de 2005** reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano,**Resolución** 810 **de 2021, 2492 de 2022** Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. **Resolución 16379 de 2003** Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. **Resolucion 1407 del 2022.** Criterios microbiologicos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

ANALISIS	ESPECIFICACION		MARCO NORMATIVO
Materia grasa %m/m	Min.2.5		DECRETO 2310 DE 1986
Acidez como ácido láctico% mlm	0,60	1,20	
Prueba de Fosfatasa	NEGATIVA		
Sólidos lácteos no grasas % mlm, min	7.0		
Densidad g/ml 15°C/15°C	NA		NA
Grados Brix	NA		NA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANALISIS	METODO	PARAMETRO

ANALISIS	RESULTADO	n	c	m	M	MARCO NORMATIVO
Mohos y Levaduras	<10	5	2	2×10^2 ufc /g o ml	5×10^2 ufc /gr o ml	RESOLUCION 1407 DE 2022
	<10					
	<10					
	<10					
	<10					
Coliformes	<10	5	2	10 ufc/g o ml	10 ufc/g o ml	
	<10					
	<10					
	<10					
	<10					
Escherichia Coli	<10	5	0	< 10 ufc/g o ml	—	
	<10					
	<10					
	<10					
	<10					

LEGISLACIÓN APLICABLE A LOS METODOS DE ENSAYO

La realización de métodos de ensayo microbiológicos se realizan con base en lo establecido en el " Manual de Técnicas de análisis para control de calidad microbiológico de alimentos para consumo humano" , de la división laboratorio de alimentos y bebidas alcoholicas. Sección microbiológia de alimentos INVIMA. Y para los análisis fisicoquimicos "Análisis fisicoquimico y Microbiológico de la leche. Manual de procedimientos". Red Nacional de Laboratorios . Serie de publicaciones cientificas N° 13. Ministerio de salud. Para la prueba de esterilidad comercial se aplica lo establecido en el decreto 616/06 articulo 19, paragrafo, núméral c.

TABLA NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 vaso(150ml) Número de porciones por envase: Aprox. 1,5

Calorías (Kcal)	Por 100ml	Por porción
	68	**102**
Grasa Total	3,2 g	4,8 g
Grasa Saturada	**2,1 g**	**3,2 g**
Grasa Trans	**0,0 mg**	**0,0 mg**
Carbohidratos totales	6,8 g	10 g
Fibra dietaría	0,0 g	0,0 g
Azúcares totales	2,9 g	4,4 g
Azúcares añadidos	**2,4 g**	**3,8 g**
Proteína	3,1 g	4,7 g
Sodio	**43 mg**	**65 mg**
Vitamina A	4,30 µg ER	6,45 µg ER
Vitamina D	0,00 µg	0,00 µg
Hierro	0,00 mg	0,00 mg
Calcio	110 mg	165 mg
Zinc	0,00 mg	0,00 mg

VIDA ÚTIL ESPERADA	50 dias a temperatura de refrigeración
EMPAQUE ROTULADO	Los envases para los derivados lácteos son de material atóxico, inalterable al contacto con el producto, de modo que eviten la contaminación externa y permitan la refrigeración, cuando sea del caso. Los envases para los derivados lácteos garantizan la protección del producto y mantener las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil. El empaque primario corresponde a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 2,8 a 3 milésimas de pulgada, acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El tipo de cierre garantiza la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque. En el empaque primario esta impreso el rótulo, el cual contiene la información establecida en la Resolución 333/11 del Ministerio de Protección social para consignar el descriptor referente al contenido de hierro; y para el resto de ítems requeridos se da cumplimiento a la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social. La fecha de fabricación, vencimiento y numero de lote esta resaltada para que sea fácilmente legible

TEXTOS LEGALES	KUMIS ENTERO CON DULCE INGREDIENTES: Leche entera pasteurizada, azucar, cultivos lacticos (Lactococcus lactis ssp. lactis y Lactococcus lactis ssp. cremoris.) □ contenido neto 200 ml Contiene Lactosa y Proteina (Caseina) como componentes naturales de la leche. Mantengase refrigerado de 2 a 4 °C. Despues de abierto consumase en el menor tiempo posible. Agitese antes de abrir. Fabricado y Empacado por: COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO S.AS. COMLEMO S.A.S Km 7 vía Zipaquirá-Nemocón, Vereda El Mortiño, Cógua-Cundinamarca. Tel (s): (091) 8519447 (091) 2237799 Cel: 3104884758 Registro Sanitario: RSA-0032171-2024
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa de polietileno 200 ml.
CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	El producto se puede almacenar a temperatura de refrigeración 2°C a 4°C, limpios y libres de olores desagradables y se debe garantizar que el producto no sufra averías en el empaque, para evitar la perdida de cadena de frio y su posterior deterioro. Se debe almacenar en estibas.

MANEJO Y CONTROLES PARA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El producto se distribuye en vehiculos con sistema de frio, y las canastillas de plástico destinadas para ello, limpias, utilizando estibas en los vehículos .
FORMA DE CONSUMO	Se puede consumir directamente , acompañando comidas .
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El producto lleva la leyenda "AGITESE ANTES DE ABRIR, MANTÉNGASE REFRIGERADO, DESPUES DE ABIERTO CONSÚMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE" .

MATERIAL DEL ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno coextruida multicapa, color blanco/negro, de calibre 2,8 - 3.1 mils. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm3/ m2/ d / atm. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm	
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Niños, Adolescentes, jovenes, Adultos jovenes, adultos, adultos mayores.	
DATOS DE LA EMPRESA	Compañía Lechera de El Mortiño SAS	
	Kilometro 7 Via Zipaquira-Nemocón. Vereda El Mortiño Cogua Cundinamarca	
	091 8519447	
CAMILA CASTAÑEDA	COORDINADOR DE CALIDAD	

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-01
		FECHA: Febrero 2023
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	VERSION: 05
		Pagina 1 de 4

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**Leche Ultra alta temperatura UAT(UHT) Larga Vida Entera**		
MARCA	**"La Gran Via" "La Colina"**		
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0022795-2022**		
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Leche ultra alta temperatura UAT(UHT) larga vida Entera, producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, empacada en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color,olor,textura y sabor característico a leche a vaca, homogénea y fresca		
PORCION RECOMENDADA	200 ml		
INGREDIENTES	**Ingrediente**	**Funciòn**	
	Leche Entera Higienizada	Materia prima lactea Principal	
	Tripolifosfato de Sodio 0,06%	Estabilizante	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	Resolución 810 Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional. Resolución 2492/2022 sobre etiquetado nutricional y frontal.Resolucion 5109 del 2005 Requisitos de rotulado General. Resolución 2674 de 2013 Buenas prácticas de manufactura. Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminates permitidos en alimentos. Resolución 2906 de 2007 Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos. Resolución 683 de 2012 Reglamento general envases. Resolución 4143 2012 Reglamento Tecnico envases plasticos. Resolución 16379 de 2003 Contenido productos preempacados Resolución 2508 de 2012 Requisitos para alimentos que contengan grasas trans y/o grasas saturadas.Para esterilidad comercial lo establecido en el decreto 616 de 2006 Decreto 616 de 2006. Requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano. Resolucion 1382 de 2013 Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos de origen Animal - NTC 3856 Productos Lácteos, Leche UAT - UHT Ultra Alta Temperatura Larga Vida y Leche Ultrapasteurizada. - NTC 4433. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015		
REQUISITOS GENERALES	La Leche Entera Larga Vida UAT-UHT debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente. - Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos. - Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. - Ausencia de sustancias tóxicas como adulterante. - Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor. - No se acepta lacto suero		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	% Grasa m/v	Gerber	Minimo 3,0
	% Extracto seco total m/m	Por formula	Minimo 11,20
	% Extracto seco desengrasado m/m	Por formula	Minimo 8,20
	Densidad 15/15 ° C g/ml	Lactodensimetro a 15°C	1,0295-1,0330
	% Proteina	Infrarojo	Minimo 2,9
	Acidez (% Acido Lactico) m/v	Titulacion	0,13-0,17
	pH	phmetro	Minimo 6,50 - Maximo 6,85
	Indice Crioscopico °H	Punto de congelacion (crioscopia)	Minimo -0,569 Maximo -0,530
	Prueba de alcohol 78%	Alcohol a 78%	NEGATIVA
	Fosfatasa	Guayacol y peroxido	NEGATIVA
	Peroxidasa	colorimetria	NEGATIVA
	Neutralizantes	alizarina y oxalato	NEGATIVA

	ANALISIS	**METODO**	**PARAMETRO**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Esterilidad Comercial	Después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según la NTC 4433, no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C.	SATISFACTORIA
LIMITES DE CONTAMINANTES (mg/kg)	PLOMO: 0,02	AFLATOXINAS M1: 0.0005	MELAMINA: 2,5
LEGISLACIÓN APLICABLE A LOS METODOS DE ENSAYO	La realización de métodos de ensayo microbiológicos se realizan con base en lo establecido en el " Manual de Técnicas de análisis para control de calidad microbiológico de alimentos para consumo humano" , de la división laboratorio de alimentos y bebidas alcoholicas. Sección microbiológia de alimentos INVIMA. Y para los análisis fisicoquimicos "Análisis fisicoquimico y Microbiológico de la leche. Manual de procedimientos". Red Nacional de Laboratorios . Serie de publicaciones cientificas N° 13. Ministerio de salud. Para la prueba de esterilidad comercial se aplica lo establecido en el decreto 616/06 articulo 19, paragrafo, número c.		
TABLA NUTRICIONAL			

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 vaso (200ml)
Número de porciones por envase: 4,5

	Por 100ml	Por porción
Calorías (Kcal)	**62**	**124**
Grasa Total	3,5 g	7,0 g
Grasa Saturada	**2,2 g**	**4,5 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4,4 g	8,8 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	3,4 g	6,8 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3,2 g	6,4 g
Sodio	**76 mg**	**153 mg**
Vitamina A	6,3 µg ER	13 µg ER
Vitamina D	0,00 µg	0,00 µg
Hierro	0,00 mg	0,00 mg
Calcio	106 mg	213 mg
Zinc	0,30 mg	0,62 mg

	PARAMETRO NUTRICIONAL	**METODO**	**Valor**
CANTIDAD NUTRICIONAL (POR 100 ml)	Calorias (Kcal)	Determinación indirecta factor Atwater	62,02
	Proteinas (g)	Kjeldahl	3,22
	Grasa Total (g)	AOAC 2000.18/Gerber	3,3
	Grasa saturada (g)	AOCS Ce 1c-89	2,31
	Grasa trans (g)	AOCS Ce 1c-89	0,06
	Carbohidratos (g)	Cálculo matemático	4,86
	Azúcares totales (g)	AOAC 923.09	3,89
	Sodio (mg)	Absorción atómica	108,13
	Calcio (mg)	Absorción atómica	127,78
	Hierro natural (mg)	Absorción atómica	0,05
VIDA ÚTIL ESPERADA	Noventa (90) días a temperatura ambiente		

CONSUMIDORES POTENCIALES	Población en general, toletantes a la lactosa.
FORMA DE CONSUMO	Producto listo para el consumo
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS	La leche es un alimento alergénico. El producto puede contener trazas de avena y soya ya que por la misma línea se procesa avena UHT y bebida lactea respectivamente.
PRESENTACIONES COMERCIALES	**200 ml, 400 ml, 450 ml, 900 ml, 1000 ml, 1100 ml. Sixpack**

EMPAQUE ROTULADO	La Leche Entera UAT (UHT) debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.Los envases para los derivados lácteos son de material atóxico, inalterable al contacto con el producto, de modo que eviten la contaminación externa y permitan la refrigeración, cuando sea del caso. Los envases para los derivados lácteos garantizan la protección del producto y mantener las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil. el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales El empaque primario corresponde a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 2,8 a 3 milésimas de pulgada, acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El tipo de cierre garantiza la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque. En el empaque primario esta impreso el rótulo, el cual contiene la información establecida en la Resolución 333/11 del Ministerio de Protección social para consignar el descriptor referente al contenido de hierro; y para el resto de ítems requeridos se da cumplimiento a la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social. La fecha de fabricación, vencimiento y numero de lote esta resaltada para que sea fácilmente legible.
TEXTOS LEGALES	Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT(UHT) Leche Larga Vida INGREDIENTES: Leche entera, estabilizante (tripolifosfato de sodio). Contiene Lactosa y Proteina (Caseina) como componentes naturales de la leche. Puede contener trazas de Avena (gluten) y /o Soya. No necesita hervirse. No necesita refrigeraciòn antes de abrir, despues de abierta conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Agitese antes de abrir. fabricado y Empacado por: COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO S.A.S. COMLEMO S.A.S Km 7 vía Zipaquirá-Nemocón, Vereda El Mortiño, Cógua-Cundinamarca. Tel (s): (091) 8519447 (091) 2237799 Cel: 3104884758
FORMA DE CONSUMO	Se puede consumir directamente fría o caliente , acompañando comidas o como ingrediente de recetas
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El producto debe llevar la leyenda "DESPUES DE ABIERTO CONSÚMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE Y MANTÉNGASE REFRIGERADO". "CONTIENE LECHE, PUEDE CONTENER TRAZAS DE AVENA Y SOYA".
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. El almacenamiento y conservación El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.

MATERIAL DEL ENVASE PRIMARIO Y SECUNDARIO	PRIMARIO: Bolsa de polietileno coextruida multicapa, color blanco/negro, de calibre 2,8 - 3.1 mils. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm3/ m2/ d / atm. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm. SECUNDARIO: Bolsa sixpack polietileno de baja densidad.

La Gran Vía	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	CODIGO: AC-FT-01 FECHA: Febrero 2023
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	VERSION: 05 Pagina 4 de 4

IMAGEN DEL PRODUCTO	
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Niños mayores a 4 años, Adolescentes, jovenes, Adultos jovenes, adultos, adultos mayores.
POBLACION EN RIESGO	Personas intorelantes a la lactosa. Alergicas a la leche.
USOS NO PREVISTOS NI RAZONALMENTE ESPERADOS	Una vez abierto el producto no se debe mantener sin refriferacion
DATOS DE LA EMPRESA	Compañía Lechera de El Mortiño S.A.S. Kilometro 7 Via Zipaquira-Nemocón. Vereda El Mortiño Cogua Cundinamarca 091 8519447

ELABORA	**CAMILA CASTAÑEDA R**	DIRECTORA DE CALIDAD	
APRUEBA	**EQUIPO HACCP**	FECHA	15-feb-23

NOMBRE DE LA EMPRESA	**JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS**
NOMBRE DEL FABRICANTE	**JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS**
NIT	**17,150,081**
PERMISO SANITARIO	**EXCENTO DE REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA**
DIRECCIÓN Y TELEFONO FABRICANTE	**BOGOTÁ, COLOMBIA. BODEGA 9 LOCAL 3. CORREO ELECTRÓNICO: jfpabonlaperla@gmail.com**
FECHA DE ELABORACIÒN	**MARZO DE 2025**

VARIABLES A EVALUAR	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRANO DE LENTEJA SECA Y LIMPIA, TIPO I GRADO I DE LA FAMILIA FABACEAE PROCEDENTE DE LA ESPECIE LENS SUCULENTA MOENCH. COMPRENDEN LENTEJAS DE COLOR MARRÓN O VERDE. REQUIERE DE COCCIÓN ANTES DE SU CONSUMO.
NOMBRE DE LOS INGREDIENTES	GRANOS DE LENTEJA
MARCA	GRANOS Y CEREALES LA PERLA ®
PRESENTACIÓN COMERCIAL	SE COMERCIALIZA EN PAQUETES POR 25 UNIDADES DE 500 Y 460 GRAMOS
REGISTRO SANITARIO	NO APLICA
DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO	LENTEJA TIPO I PARA EL CONSUMO COMPRENDE LOS GRANOS PROCEDENTES DE LA ESPECIE LENS SUCULENTA MOENCH. COMPRENDE LENTEJAS CON TEGUMENTOS EXTERNOS DE COLORES MARRÓN O VERDE CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD DE LAS CUALES EL 97% MINIMO QUEDA RETENIDO EN UNA CRIBA CON ORIFICIOS CIRCULARES DE 5,95 MM.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR VERDE UNIFORME. GRANO MADURO PROCEDENTE DE LA VARIEDAD LAIRD. FORMA PLANA REDONDA MAYOR O IGUAL QUE 7,5 mm DE DIAMETRO. OLOR CARACTEÍSTICO, LIBRE DE IMPUREZAS SIN SIGNOS DE INFESTACIÓN O INFECCIONES. PRODUCTO NATURAL SIN PRESERVATIVOS Y/O ADITIVOS. HUMEDAD MÁXIMA 13%
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DETALLADA - INGREDIENTES	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETAL EN CRUDO.
ALERGENOS Y POSIBLES TRAZAS DE ALERGENOS	EXENTO DE GLUTEN. PRODUCTO NATURAL SIN PRESERVATIVOS Y/O ADITIVOS
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	UNA VEZ ABIERTA LA UNIDAD DEBERÁ CONSERVARSE CERRADA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 EL PRODUCTO SE DEBE SOMETER A COCIÓN ANTES DE SU CONSUMO, LO CUAL MEJORA LA DIGESTIBILIDAD DEL PRODUCTO Y ESTIRILIZA EL ALIMENTO.
PROPIEDADES NUTRICIONALES A DESTACAR	DE FÁCIL Y RAPIDA PREPARACIÓN. BAJOS EN GRASA. BAJOS EN SODIO. ALTOS EN FIBRA. LIBRES DE COLESTEROL.ALTA FUENTE DE PROTEÍNAS Y MINERALES
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	TENIENDO EN CUENTA LA Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social SE IDENTIFICA EL LOTE SEGÚN MES Y AÑO DE FABRICACIÓN. LA PALABRA VENCE ESTA ACOMPAÑADA DEL CÓDIGO CORRESPONDIENTE A LA FECHA MISMA DE ENVASADO SEGÚN MES (declarado con las tres primeras letras) Y AÑO.
CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN	**RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como los granos)** Resolución INVIMA 4506 de 2014. Resolución INVIMA 05109 de 2005. Resolución INVIMA 333 de 2011.Decreto 4589 27-dic-2006 Diario Oficial No. 46494 Pag.193. Decreto 4927 26-dic-2011 Diario Oficial No. 48297 Pag.35,Ley 1363 09-dic-2009 Diario Oficial No. 4755
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARAMETRO** / **% MAXIMO EN MASA** COLOR / COLOR VERDE OLOR / CARACTERISTICO CONTRASTE COLOR / 2% PARTIDOS / 1% DAÑADOS / 1% ABIERTOS / 1% MATERIAS DURAS / 0.1%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS COMO PRODUCTO LIBRE DE INFESTACIÓN DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS U OTRAS PLAGAS DAÑINAS AL GRANO EN CUALQUIERA DE LOS ESTADOS BIOLÓGICOS(LARVA, PUPA O ADULTO)O INFECTADOS(PRESENCIA DE MOHOS O LEVADURAS),
METODO DE ENSAYO QUE SE LLEVA A CABO EN EL LABORATORIO Y NORMA PARA REALIZAR LOS ANALISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS.	MÉTODO NTC937 NORMA TECNICA COLOMBIANA. DE ACUERDO A LA LEGISLACION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN CONCORDANCIA CON LAS ESPECIFICACIONES SEGUN INVIMA

PROTOCOLO DE ANÁLISIS QUE ACOMPAÑA EL LOTE / PARTIDA	ANALÍSIS DE CALIDAD DE ENTIDADES AUTORIZADAS DE ACUERDO AL PAÍS DE ORIGEN. SGS,CANADIAN GRAIN COMISSION O POR EL MISMO PROVEEDOR.
BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	1. RECIBO DE MATERIA PRIMA EN EL CENTRO DE ACOPIO. 2. LLENADO DE LA TOLVA EN LA MAQUINA EMPACADORA. 3. ENVASADO DE LA MATERIA PRIMA Y SELLADO DEL MISMO. 4. CONTROL DE CALIDAD DEL PESAJE POR LIBRA 5. EMBALAJE DEL PRODUCTO EN PRESENTACIÓN POR 25 LIBRAS. 6. FIN
EMPAQUE Y ROTULADO	REEMPACADO EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE ENTRE 1,5-2 CUMPLIENDO CON EL ETIQUETADO NTC 1792 Y LA RESOLUCION INVIMA 05109 DE 2005
FECHA DE EXPIRACIÓN	VIGENCIA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE DEL PRODUCTO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (TAMAÑO POR PORCIÓN 60 GRAMOS)	CALORIAS 200 / CALORIAS DE GRASA 0 **PARAMETRO** / **VALOR DIARIO** GRASA TOTAL 0g / 0% GRASA SATURADA 0g / 0% GRASA TRANS 0g / COLESTEROL 0mg / 0% SODIO 15mg / 1% CARBOHIDRATO TOTAL 36g / 12% FIBRA DIETARIA 18g / 72% AZUCARES 0g / PROTEINA 13g / 26% VITAMINA A 0% / VITAMINA C 0% CALCIO 4% / HIERRO 30%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente, evitar lugares húmedos, que puede llevar a generar deterioro, infestación o contaminación microbiológica. Se debe tener en cuenta que el almacenamiento de los productos se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60cm con respecto a las paredes y disponerse sobre pales o tarimas limpias y en buen estado elevadas del piso por lo menos 15cm, de manera que se permita la inspección, limpieza y desinfección si es el caso.Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. Realizar inspecciones en ambientes, para tener en cuenta la periodicidad con que se deben realizar las fumigaciones y demás controles, con el fin de que no se llegue a contaminar el producto de plagas o cualquier otro agente químico, físico o microbiológico.
IMPORTADOR	Juan Agustín Pabón Cagueñas NIT: 17.150.081-1 Corabastos Bodega 9 Local 3 Tel: 4538202
EMPACADOR	Mister Grain S.A.S NIT: 900099727 Corabastos Sector Cajones Bodega 27 Tel: 5712690

Elaborado por: Departamento de Calidad Granos y Cereales La Perla Marzo 2025

NOMBRE DE LA EMPRESA	**JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS**
NOMBRE DEL FABRICANTE	**JUAN AGUSTÍN PABÓN CAGUEÑAS**
NIT	**17,150,081**
PERMISO SANITARIO	**EXCENTO DE REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA**
DIRECCIÓN Y TELEFONO FABRICANTE	**BOGOTÁ, COLOMBIA. BODEGA 9 LOCAL 3. CORREO ELECTRÓNICO: jfpabonlaperla@gmail.com**
FECHA DE ELABORACIÓN	**MARZO DE 2025**

VARIABLES A EVALUAR	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRANOS DE MAÍZ PISINGALLO TIPO I SECO Y LIMPIO,DE COLOR AMARILLO. GRANO PROCEDENTE DE LA ESPECIE ZEA MAYS EVERATA SRURT. REQUIERE DE COCCIÓN ANTES DE SU CONSUMO.
NOMBRE DE LOS INGREDIENTES	GRANOS DE MAÍZ PIRA
MARCA	GRANOS Y CEREALES LA PERLA
PRESENTACIÓN COMERCIAL	SE COMERCIALIZA EN PAQUETES POR 25 UNIDADES DE 500 Y 460 GRAMOS
DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO	MAÍZ PIRA PARA EL CONSUMO COMPRENDE LOS GRANOS PROCEDENTES DE LA ESPECIE ZEA MAYS EVERATA SRURT. BUEN COLOR AMARILLO GRANO TIPO DIENTE DE CABALLO EXPANSIÓN 40,83% MATERIAS EXTRANAS 3% HUMEDAD 13% TAMANO 65-75
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	GRANO DE LA VARIEDAD BUTTERFLY. COLOR ENTRE NARANJA Y AMARILLO. EXPANsión 40/42. CALIBRE 65/75 POR CADA 10 gr. PRODUCTO NATURAL SIN PRESERVATIVOS Y/O ADITIVOS CON OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. HUMEDAD MAXIMA 14%.
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DETALLADA - INGREDIENTES	PRODUCTO 100% AGRÍCOLA PRIMARIO, MATERIA PRIMA VEGETAL EN CRUDO.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	UNA VEZ ABIERTA LA UNIDAD DEBERÁ CONSERVARSE CERRADA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 EL PRODUCTO SE DEBE SOMETER A COcCIÓN ANTES DE SU CONSUMO, LO CUAL MEJORA LA DIGESTIBILIDAD DEL PRODUCTO Y ESTIRILIZA EL ALIMENTO.
PROPIEDADES NUTRICIONALES A DESTACAR	RICO EN VITAMINA E. AYUDA A FAVORECER EL TRANSITO INTESTINAL. CONTROL DE LA DIABETES. BAJO EN COLESTEROL
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	TENIENDO EN CUENTA LA Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social SE IDENTIFICA EL LOTE SEGÚN DÍA, MES Y AÑO DE FABRICACIÓN. LA LETRA "L" ESTA ACOMPAÑADA DEL CÓDIGO CORRESPONDIENTE A LA FECHA MISMA DE ENVASADO SEGÚN DÍA, MES Y AÑO.
CUMPLIMIENTO LEGISLACIÓN	RESOLUCIÓN 2674 DE 2014 - RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 - RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 - RESOLUCIÓN 16379 DE 2003 - RESOLUCIÓN 333 DE 2011
REQUISITOS GENERALES	EL GRANO DEBE ESTAR LIBRE DE INFESTACIÓN DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS U OTRAS PLAGAS DANINAS AL GRANO EN CUALQUIERA DE LOS ESTADOS BIOLÓGICOS (LARVA, PUPA O ADULTO) O INFECTADOS (PRESENCIA DE MOHOS O LEVADURAS). ENCONTRAMOS: COLIFORMES TOTALES: MENOR A 10
METODO DE ENSAYO QUE SE LLEVA A CABO EN EL LABORATORIO Y NORMA PARA REALIZAR LOS ANALISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS.	MÉTODO NTC366 NORMA TECNICA COLOMBIANA. DE ACUERDO A LA LEGISLACION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN CONCORDANCIA CON LAS ESPECIFICACIONES SEGUN INVIMA
BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	1. RECIBO DE MATERIA PRIMA EN EL CENTRO DE ACOPIO. 2. LLENADO DE LA TOLVA EN LA MAQUINA EMPACADORA. 3. ENVASADO DE LA MATERIA PRIMA Y SELLADO DEL MISMO. 4. CONTROL DE CALIDAD DEL PESAJE POR LIBRA 5. EMBALAJE DEL PRODUCTO EN PRESENTACIÓN POR 25 LIBRAS. 6.
EMPAQUE Y ROTULADO	REEMPACADO EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE ENTRE 2-3, ETIQUETADO BAJO NTC 1792. RESOLUCION INVIMA 05109 DE 2005
FECHA DE EXPIRACIÓN	VIGENCIA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE DEL PRODUCTO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (TAMAÑO POR PORCIÓN 100 GRAMOS) SEGÚN ICBF	CALORIAS 180	CALORIAS DE GRASA 20
	PARAMETRO	**VALOR DIARIO**
	GRASA TOTAL 2g	3%
	GRASA SATURADA 0g	0%
	GRASA TRANS 0g	
	COLESTEROL 0mg	0%
	SODIO 20mg	1%
	CARBOHIDRATO TOTAL 37g	12%
	FIBRA DIETARIA 5g	24%
	AZUCARES 0g	
	PROTEINA 4g	8%
	VITAMINA A 0%	VITAMINA C 0%
	CALCIO 0%	HIERRO 10%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente, evitar lugares húmedos, que puede llevar a generar deterioro, infestación o contaminación microbiológica. Se debe tener en cuenta que el almacenamiento de los productos se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60cm con respecto a las paredes y disponerse sobre pales o tarimas limpias y en buen estado elevadas del piso por lo menos 15cm, de manera que se permita la inspección, limpieza y desinfección si es el caso. Realizar inspecciones en ambientes, para tener en cuenta la periodicidad con que se deben realizar las fumigaciones y demás controles, con el fin de que no se llegue a contaminar el producto de plagas o cualquier otro agente químico, físico o microbiológico.	
IMPORTADOR	Juan Agustín Pabón Cagueñas NIT: 17.150.081-1 Corabastos Bodega 9 Local 3 Tel: 4538202	
EMPACADOR	Mister Grain S.A.S NIT: 900099727 Corabastos Sector Cajones Bodega 27 Tel: 5712690	

Elaborado por: Departamento de Calidad Granos y Cereales La Perla Marzo 2025

	**ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE VERGARA CUNDINAMARCA ASPPRAVEC** **FICHA TECNICA PANELA TROPICAÑA**	**FEBRERO DE 2020** **VERSION 1**
NOMBRE PRODUCTO	**PANELA NATURAL PULVERIZADA** 	
NOMBRE DEL FABRICANTE	**TRAPICHE CAMPO BELLO 1 MUNICIPIO VERGARA CUNDINAMARCA VEREDA EL TIGRE**	
REGISTRO SANITARIO	**NSA-000621-2016**	
LEGISLACIÓN APLICABLE	**Resolucion 2546 de 2004,Resolucion 779 de 2006,Resolucion 4217 de 2013,Resolucion 3556 de 2001,Resolucion 719 DE 2015.NTC 1311.**	
INGREDIENTES	**JUGO DE CAÑA DE AZUCAR**	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	**Producto sólido de cualquier forma y presentación proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar Saccharum officinarum, sin centrifugar, que contiene microcristales anhedrales no visibles al ojo humano, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales, no provenientes de la reconstitución de sus elementos. La Panela en polvo es la panela finamente pulverizada, con o sin adición de un agente antiaglutinante o aglutinante.**	
CARACTERÍSTICAS FISICO - QUIMICAS	**Color caramelo claro a oscuro Sabor dulce** **Olor caracteristico a dulceHumedad 2-3% Azucares reductores 3,74 g/100 g.** **Grasa 0.29 g/100 g. Sacarosa 93.37 g/100g. Proteinas 0.62g/100g Cenizas 1.61 g/100g** **Sodio 241.64 mg/Kg Hierro 24.94 mg/Kg Zinc 12.74 mg/Kg** **Calcio 356.84 mg/Kg Potasio 593.73 mg/Kg Magnesio 386.32 mg/Kg** **Energia calorica total 383.97 Kilocalorias /100 g.**	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Las especificaciones microbiologicas del producto son las establecidas por la resolucion 2546 en las cuales el producto no debe presentar hongos mohos o levaduras. Ni insectos rastreros (hormigas,abejas,mosca,zancudo).Las especificaciones microbiologicas del producto debe cumplir con la normatividad vigente DIGESA,segun la norma sanitaria	
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Empacada en paquete por gramos: 220g, 500g, 450g, 960g, 480g, 1.800g, 1.000g.	

REQUISITOS SANITARIOS DEL MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO	Las bolsas de empaque primario, cumplen con los requerimientos señalados en la resolución 4143 del 2012.
PRESENTACION COMERCIAL BOLSA DE POLIETILENO SOMETIDA A VACIO	Porcionado X 400 gramos en empaque individual o segun requerimiento del cliente.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Conservar en lugar donde permita ventilacion y sin humedad.empacada
VIDA ÚTIL	Vida util de 1 año en condiciones adecuadas de almacenamiento.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Se debe transportar en cajas de carton corrugado
RECOMENDACIONES DE USO DEL PRODUCTO	Temperatura ambiente 25°C,almacenar en un lugar fresco y secoa una humedad relativa del 65%
ELABORADO POR: Andrea Ximena Ramirez - Ingeniera de Alimentos	

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

MANZANA(Pyrus malus L)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Pomo globoso, con pedllnculo corto y numerosas semillas de color pardo brillante. Su color varia entre verde, amarilla, rojo y bicolores de acuerdo a la variedad. Su pulpa es blanca, crujiente y consistente. Muy aromática y
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones nonnale.s y a temperatura de de 4 a 5 dfas en climas frios.
FORMA DE USO	dulces, jugos y mermeladas, postres, ensaladas compotas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se recomienda refrigerar a una temperatura entre 0º a-15ºC y una humedad relativa del 90% al95%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La manzana se empaca en canastillas plasticas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso aproximado 20 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	84gr
azufre	5mg
clacio	7mg
calorias	59kcal
fibra	2,7gr
fosforo	7mg
carbohidratos	15g
hierro	0,18mg
lipidos	0,4gr
magnesio	5mg

potasio	115mg
proteina	0,19gr
Vitamina A	53 UI
Vitamina B3	0,17mg
Vitamina E	0,4mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

ACELGA(Beta vulgaris var. cicla)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Las hojas son grandes de forma oval tirando hacia acorazonada; tiene un peciolo o penca ancho y largo, que se prolonga en el limbo; el color varia, según variedades, entre verde oscuro fuerte y verde claro.
VIDA UTIL ESPERADA	se sugiere refrigerar desde la cosecha. Según manipulación 8 días.
FORMA DE USO	sopas, decoración, acompañamientos y ensaladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La hortaliza en refrigeración a una temperatura de 6ºC- 7ºC y una humedad relativa de 80%-90%. Se sugiere utilizar protección
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La acelga se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Se sugiere no empacar cantidades superiores a 7 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	88%
Calcio	110mg
Fibra	3,6%
Fosforo	30mg
Hidratos de carbono	45%
Hierro	3mg

Lípidos	0%
Potasio	200mg
Proteína	2%
Sodio	20mg
Vitamina A	330 microgramos
Vitamina C	20mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

AGUACATE(Persea americana)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	El fruto es de color verde y en ocasiones morado oscuro y casi negro dependiendo de las variedad y el grado de madurez. Posee un alto contenido de aceites vegetales
VIDA UTIL ESPERADA	Para aguacates maduros a temperatura ambiente de 3 a 4 días.
FORMA DE USO	ensaladas
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La temperatura óptima para aguacates verde- maduros es de 5ºC- 13ºC y de 22C-4ºC para aguacates con madurez de consumo. Con
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El aguacate se empaca'en canastillas plasticas con suficiente ventilación para evitar ilaños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. C01i un peso no mayor a 25 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Hidratos de Carbono	6%
Lípidos	22%
Potasio	400 mg
Proteínas	2%
VItamina A	40 microgramos
Vitamina 81	0,09 mg

Vitamina 82	0,12 mg
Vitamina 86	0,5 mg
Vitamina C	17mg
Vitamina E	3,2 mg
Agua	70%

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

AHUYAMA (Cucurbita maxima)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	La superficie del fruto puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada.
VIDA UTIL ESPERADA	Según manipulación 8 días.
FORMA DE USO	guisos o cremas
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La temperatura optima esta entre 12,5ºC-15ºC y una humedad relativa de 50%-70%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La calabaza se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto.
TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Ac. Fólico(Vit.B3)	13 microgramos
Agua	96%
Calcio	24mg
Fosforo	28mg
Hidratos de carbono	2%
fibra	1%
Lípidos	0%
Potasio	300mg%
Proteínas	0,6%
Sodio	3mg
Vitamina A	90mg
Vitamina C	22mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

AJO(Allium sativum)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Raíz bulbosa, compu sta de 6 a 12 bulbillos ("dientes de ajo"), reunidos en su base por medio de una envoltura delgada, formando lo que se conoce como " cabeza de ajo"
VIDA UTIL ESPERADA	Según manipulación 8 días.
FORMA DE USO	se utiliza como condimento
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	El ajo se debe almacenar en un lugar seco y ventilado. Libre de humedad.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El ajo se empaca en bolsas plásticas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	70%
Calcio	14mg
Fosforo	140mg
Hidratos de carbono	23%
Fibra	1%
Hierro	1,5mg

Lípidos	0%
Potasio	400mg
Proteína	5%
Sodio	30mg
Vitamina A	60microgramos
Vitamina B1	0,2mg
Vitamina C	11mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

APIO(Apium graveolens var. Dulce)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Las hojas son lobuladas, lisas y brillantes, son grandes brotan en forma de corona y el peciolo es una penca muy gruesa y carnosa.
VIDA UTIL ESPERADA	Según manipulación sugerido 8 días a temperatura ambiente en
FORMA DE USO	sopas, ensaladas, como condimento, decoración
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Debe ser rápidamente refrigerado a una temperatura de 0°C-2°C.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El apio se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Se sugiere no empacar cantidades superiores a 7 kilogramos.
TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	94,64gr
Calcio	40mg
Calorías	16Kcal
Carbohidratos	3,65gr
Cenizas	0,82gr
Fibra	1,7gr
Fosforo	25mg
Grasas	0,14gr
Hierro	0,40mg
Proteína	0,75gr

Vitamina C	7mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

ARVEJA (Pisum sativum)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Son plantas anuales de crecimiento rápido, se aprovechan sus hojas de color verde intenso con alto valor nutricional.
VIDA UTIL ESPERADA	Su vida útil promedio es de 5 días a temperatura ambiente mientras permanezca en su vaina, se recomienda sacarla de esta cuando sea
FORMA DE USO	verdura cocida, ensaladas o harina.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La temperatura óptima para su almacenamiento refrigerado es de 0ºC con una humedad relativa entre 95% y 98%, para conservar el
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La arveja se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Su peso no mayor a 15 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	78%
Calcio	25mg%
fibra	2%
Fosforo	120mg
Hidratos de Carbono	14%

Hierro	2mg
Lípidos	1%
Potasio	300mg
Prote[nas	6%
Sodio	2mg
Vitamina A	50mg%
Vitamina B1	03mg
Vitamina B2	0,15mg%
Vitamina B3	78 microgramos
Vitamina C	23mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

BEREJENA(Solanum melongena L)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una baya alargada o globosa, de color negro, morado, blanco, de morado o verde.
VIDA UTIL ESPERADA	Según manipulación sugerido 8 días a temperatura ambiente en frio de 3-4
FORMA DE USO	Hervida, frita o en salsas
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La temperatura apropiada debe estar entre 10ºC-12ºC y una humedad relativa de 90%-95%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La berenjena se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar ,daños mecánicos y contaminación cruzada otro producto. Se sugiere no empacar cantidades superiores a 20 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	93%
Calcio	11mg
Fosforo	25mg
Hidratos de carbono	4,4%
Hierro	1mg
Lípidos	0,2%
Potasio	218mg
Proteína	1%
Sodio	8mg
Vitamina A	3mg

Vitamina B1	0,04mg
Vitamina B2	005mg
Vitamina C	6mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

BROCOLI(Brassica oleracea L)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una planta formada por tallos carnosos y gruesos que emergen de axilas foliares formando Inflorescencias, generalmente un cental de mayor tamaño y otras laterales.
VIDA UTIL ESPERADA	Se sugiere refrigerar desde la cosecha. Según manipulación 8 días.
FORMA DE USO	ensaladas, sopas, tortas
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La temperatura óptima está entre los los -12ºC y una humedad relativa de 90%-95%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El brócoli se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto o también en bolsas plásticas perforadas para favorecer la conservación.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	90,69gr
Calcio	48mg
Calarlas	28Kcal
Carbohidratos	5,24gr
Cenizas	0,92gr
Fibra	3gr
Fósforo	66mg
Grasa	0,35gr
Hierro	0,88mg
Proteína	2,98gr

Vitamina C	93,2mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

CALABACIN(Cucurbita pepo)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Los frutos constituyen el órgano de consumo habitual y contienen semillas grandes, marginadas,planas y de color blanco-amarillento
VIDA UTIL ESPERADA	Se sugiere refrigerar desde la cosecha. Según manipulación 8 días.
FORMA DE USO	ensaladas o cremas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La temperatura optima esta entre 12,5ºC-15ºC y una humedad relativa de 50%-70%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El calabacino se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	96%
Acido fólico	13 microgramos
Calcio	24mg
Fosforo	28mg
	2%
Lípidos	0%
Potasio	300mg
Proteínas	0,6%
Sodio 3	3mg
Vitamina A	90mg
Vitamina C	22mg
Fibra	0,5%

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

CEBOLLA (Allium cepa)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es un bulbo de forma ovalada de un tamaño que va desde los 2,54 cm hasta los 7,5 cm. Posee hojas cilíndricas jugosas de olor fuerte y sabor mas o menos picantes. Existen de color rojo, blanco y amarillo.
VIDA UTIL ESPERADA	Según manipulación de 8 días.
FORMA DE USO	Ensaladas y condimento.
RECOMENDACIONES	Proveedor en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presentan daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y /o enfermedades o alguna clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Las condiciones ideales de temperatura son de 0 y 4ºC y una humedad relativa entre 65% - 70%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La cebolla se empaca en canastilla o bolsa plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso no mayor de 25 kg.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua 92%	92%
Fosforo 42 mg/ 10 g	42 mg
Hidratos de carbono	5%
Fibra	1,30%
Hierro mg/100g	1mg
Lípidos 0,2%	0,20%

potasio 140 mg/ 100 g	140mg
Proteínas 1,4%	1,40%
Sodio 8 mg/100g	8mg
Vitamina C19 mg/ 100g	19mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

CHAMPIÑONES (Agaricus bisporus)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Hongo formado por un sombrero de forma semiesférica o plana y pie cilindrico, normalmente blanco.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente de 1a 2 dias lo cual es recomendable mantenerlos refrigerados.
FORMA DE USO	ensaladas, cocido, salsas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se recomienda almacenarlo bajo refrigeracion entre 18ºC -20ºC.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El champiños se empaca en bandejas de icopor. Con capacidad para 1 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	88%
Grasa	0%
Hidratos de Carbono	6%
Proteina	4-5%

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

COLIFLOR (Básica oleracea var. Botrytis)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	La pella es un conjunto de flores carnosas, que constituyen la parte comestible de la coliflor. Existen de color blanco, amarillo y rojo.
VIDA UTIL ESPERADA	Se sugiere refrigerar desde la cosecha. Según manipulación 8 días.
FORMA DE USO	ensaladas, sopas o guisos.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y /o enfermedades o alguna clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Por su alto grado de sensibilizada no es aconsejable mantenerlo a temperatura ambiente por mas de 3 días. Se debe refrigerar entre 4ºC y 7º
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El coliflor se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Su peso no mayor a 7 kilogramos, colocando en una sola

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	92%
calcio	20mg%
fosforo	60mg%
hidratos de carbono	3%
fibra	1,4%
lípidos	0,2%
potasio	300mg%

proteínas	2%
sodio	20mg%
vitamina 4	5 microgramos
vitamina B1	0,1mg%
vitamina B2	0,1mg%
vitamina c	67mg%

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

CURUBA(Passiflora Mollissima)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una balla oblonga de color amarillo, su pulpa es anaranjada al madurar, muy olorosa y de forma elíptica. Posee abundante semilla con el borde levantados
VIDA UTIL ESPERADA	Según manipulación sugerido 8 días a temperatura ambiente en clima frio y de 3-4 días en clima templados y cálidos.
FORMA DE USO	jugos, néctares y helados.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La fruta en refrigeración a una temperatura de 6ºC-7ªC y una humedad relativa de 80%-90%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La curuba se empaca en canastillas plásticas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Ese sugiere no empacar cantidades superiores a 20 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Calorías	25Ca
Agua	9292gr
Proteína	0,60gr
Grasas	0,10gr
Carbohidratos	6,30gr
Fibra	0,30gr

Calcio	4mg
Hierro	0,40mg
Fosforo	20mg
Vitamina C	70mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

ESPINACA (Spinacia oleracea)	
	
ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Su fruto es una vaina de color verde algo comprimida y terminada en una pequeña curva, con varias semillas casi esféricas y de tamaños variables, rugoso y de color verde.
VIDA UTIL ESPERADA	A temperatura ambiente en clima fría, su vida útil es de 3 días.
FORMA DE USO	ensaladas, sopas o guisos.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y /o enfermedades o alguna clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Por su alto grado de sensibilidad no es aconsejable mantenerlo a temperatura ambiente por más de 3 días. Se debe refrigerar entre 4ºC y 7ºC con una
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La espinaca se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada (con otro producto. Su peso no mayor a 6 kilogramos, colocando en una sola
TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	89%
Calcio	90mg
Fosforo	45mg

Hidratos de Carbono	2,6o/a
Hierro	4mg
Lípidos	0,3o/a
Potasio	SOOmg
Prote[nas	1%
Sodio	60mg
Vitamina A	lmg
Vitamina 81	O,lmg
Vitamina 82	0,2mg
Vitamina C	30mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

FRESA(Fragaria chiloensis)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Fruto en forma de pera con poros, son dulces de color rojo,dulce y aromatico.
VIDA UTIL ESPERADA	Se recomienda refrigerar despues de la cosecha.Para prolomgar su vida por
FORMA DE USO	dulces, jugos y mermeladas, postres, ensaladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se recomienda refrigerar a una temperatura entre 0º a-5ºC y una humedad relativa del 90% al95%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La fresa se empaca en canastillas plasticas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso aproximado 10 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	85gr
calcio	30mg
calorias	34,5kcal
fibra	2,2gr
folatos	62ug
Hidratos de Carbono	7g
Magnesio	13mg
potasio(mg)	150 mg
Vitamina C	60mg
Vitamina E	0,2 mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

FRIJOL (Phaseolus vulgaris var.)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Leguminosa de alto contenido nutricional, para el consumo humano en frasco o seco aprovechando sus granos con aproximadamente 2 meses de maduración. Su fruto es una vaina que varia de tamaño, color forma.
VIDA UTIL ESPERADA	su vida útil promedio es de 7 días temperatura ambiente mientras permanezca en su vaina, se recomienda sacarla de esta cuando sea utilizada
FORMA DE USO	sopas, ensaladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La temperatura óptima para su almacenamiento refrigerado es de 4ºC - 7º C y una humedad relativa entre el 95% o mayor para conservarla por un periodo
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El frijol se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Su peso no mayor a 12 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Acido asborico	16,3mg
Agua	90,27mgr
Calcio	37mg
Calorías	31kcal
Carbohidratos	7,14gr
Cenizas	0,66gr

Fibra	3,4gr
Fosforo	38mg
Grasas	0,12gr
Hierro	1,04mg
Moacina	0,752mg
Potasio	209mg
Proteínas	182gr
Riboflavina	0,105mg
Tiamina	0,084mg%

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

GRANADILLA(Passiflora ligularis)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una baya de cubierta dura de color verdoso o ligeramente amarillento cuando se acerca a la maduracion.
VIDA UTIL ESPERADA	sSeguna manipulacion 8 dias.
FORMA DE USO	mermelada, jaleas, concentrados y jugos.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	la temperatura optima es de 10º C y una humedad de 85%-90%
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La granadilla se empaca en canastilla plastica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	72,93gr
Calcio	12mg
Calorias	97kcal
Carbohidratos	23,38gr
Cenizas	0,80gr

Fibra	10,4gr
Fosforo	68mg
Grasa	0,70gr
Hierro	1,6mg
Proteina	2,20gr
Vitamina C	30mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

GUANABANA(Annona muricata)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Frutos grande de forma ovoide, acorazonada o irregular de color verde oscuro, la cascara es erizada de espinas carnosas y sabor amargo. Su pulpa es blanda de color blanco y muy jugosa.
VIDA UTIL ESPERADA	A temperatura ambiente 5 a 6 dias.
FORMA DE USO	jugos, helados o ensaladas
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Temperatura de 13ºC y una humedad relativa del 90% Aproximada 12 dias.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La guanabana se empaca en canastilla plastica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Acido ascorbico	29,6mg
Agua	82,8gr
Calcio	10,3mg
Calorias	61,3-53,1 kcal
Carbohidratos	14,63gr
Cenizas	60gr
Fibra	0,79gr

Fosforo	27,7mg
Grasa	1gr
Hierro	0,64mg
Niacina	1,28mg
Proteina	1gr
Riboflavina	0,05mg
Tiamina	0,11mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

GUAYABA(Psidium guajava)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Los frutos pueden ser redondos u ovalados dependiendo de la variedad, igual el color de la pulpa y la cáscara.La madurez se observa en la cáscara cuando alcanza un color verde amarillento o amarillo rosado.
VIDA UTIL ESPERADA	A temperatura ambiente si no esta complemtamnete madura aproximadamente 1 semana.
FORMA DE USO	mermelada, bocadillo y jugos.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	para una mayor temperatura esta fruta debe mantener en temperaturas entre 8ºC y 10ºC y una humedad relativa del 90% al 95%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La guayaba se empaca en canastilla plastica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso promedio de 20 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	86,10gr%
Calcio	20mg
Calorias	81kcal
Carbohidratos	11,88gr
Cenizas	0,60gr

Fibra	5,4gr
Fosforo	25mg
Grasa	0,60gr
Hierro	0,31mg
Proteina	0,82gr
Vitamina C	183,5mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

HABICHUELA (Judiaphaseolus vulgaris L)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	leguminosa de tallo trepador que alcanza hasta 3 metros de altura en algunas variedades y de tallo rastero en otras. los frutos son vainas verde o amarillas que contienen varias semillas de forma arriñonada.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente aproximadamente 12 dias.
FORMA DE USO	sopas, ensaladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	la temperatura optima para su almacenamiento refrigerado es de 4ºC-7ºC con una humedad relativa entre 95% o mayor para conservarla por un
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La habichuela se empaca en canastilla plastica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso no mayor a 12 kilogramos.
TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
calorias	30 kcal
fibra	3gr
fosforo	44mg
hidrato de carbono	4,5gr
manganeso	23mg

potasio	265mg
proteinas	2gr
yodo	4mcg
vitamina C	25mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

LECHUGA (Lactua sativa L.)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Hortaliza típica de climas fríos, su tallo es cilíndrico y ramificado, las están colocadas en rosetas desplegadas. Por su amplio espectro de variedades también lo son sus características físicas.
VIDA UTIL ESPERADA	a temperatura ambiente 2 a 3 días en climas fríos. Dependiendo directamente de la temperatura que se maneje.
FORMA DE USO	ensaladas y decoración.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La lechuga se debe refrigerar auna temperatura de 1ºC y una humedad relativa del 95% para tener un tiempo de conservación de aproximadamente
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La lechuga se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Su peso no mayor a 10 kilogramos, no colocar más de 2 capas en cada

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	94gr
Calcio	68mg
calorías	18kcal
carbohidratos	3,5gr

cenizas	0,90gr
fibra	1,9gr
Fosforo	25mg
grasa	0,30gr
hierro	1,40mg
proteína	1,30gr%
Vitamina C	18mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

LIMON(Citrus limon L.)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Fruta comestible de sabor acido y estremadamente fragante. Su color externo es verde y en algunas variedades naranja.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente 8 dias.
FORMA DE USO	Jugos, conservas, helados, dulces, essaladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	No congelar. Mantener a temperatura ambiente o refrigerado a temperatura moderada 6º C-8 ºC.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	el limon se empaca en bolsa en presentaciones no mayor a 1 kilogramo y en canastillas plasticas con suficiente ventilacion para evitar daños mecanicos y contaminacion cruzada conotro producto. Con un peso no mayor a 20

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Acido Citrico	3840mg
Acido nicotinico	0,1gr
Acido Pantotenico	0,2mg
Agua	90,1gr
Calorias	25kcal
Carbohidratos	8,2gr
Lipidos	0,03gr
Proteinaa	1,1gr
Vitamina A	20 Ul
Vitamina B1	0,04mg
Vitamina B2	0,02mg

Vitamina B6	0,06mg
Vitamina C	45mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

LULO(Solanum quitiense)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Son bayas de color amarillo y rojo, la corteza es lisa de color amarillo intenso o naranja en lamadurez. La pulpa es verdosa de sabor agridulce
VIDA UTIL ESPERADA	A temperatura ambiente 10 días para conservarlo mastiempo.
FORMA DE USO	jugos,helados, mermeladas, salsas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	se puede conservar refrigerado a una temperatura de 7,5ºC y una humedad relativa del 90. para una VIDA UTIL ESPERADA de 20 dias.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El lulo se empaca en canastillas plasticas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso aproximado 25 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	8%
Calcio	34,2mg
Carbohidratos	8%
Cenizas	1%
Fibra	3%
Fósforo	13,5mg
Grasas	0%
Hierro	1,19mg
Proteinas	1%
Vitamina C	29,4mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

RABANO (Raphanus sativus)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Produce una raíz, gruesa, carnosa, comestible, de forma esférica, cónica o alargada, de color rojo, blanco, amarillenta o rosada. Su sabor es fresco y algo picante.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente 1 semana.
FORMA DE USO	ensaladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar sin refrigeración. Las condiciones ideales de almacenamiento son a una temperatura de 0ºC y una humedad relativa del
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El rábano se empaca en canastillas plásticas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un contenido no mayor a 25 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	95%
Calcio	34mg
Fibra	1%
Fósforo	27mg
Hidratos de Carbono	3%
Potasio	240mg
Proteína	0%

Sodio	40mg
Vitamina C	20mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

REMOLACHA (Beta vulgaris)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	parte comestible la raíz. Tiene forma globular, cilíndrica o cónica. Su varia desde rojo hasta morado.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente de 10 a 14 días climas fríos.
FORMA DE USO	ensaladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar bajo refrigeración. Las condiciones ideales de almacenamiento son a una temperatura de (0-1ºC) y una humedad relativa
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La remolacha se empaca en canastillas plásticas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un contenido no mayor a 16 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	89%
Calcio	23mg
Fibra	3%
Fósforo	41mg
Grasa	0%

Hidratos de Carbono	6,4%
Potasio	392mg
Proteína	1,3%
Sodio	73mg
Vitamina C	10mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

REPOLLO (Brassica Oleracea)	
  	
ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	El fruto esta compuesto por un tallo corto engrosado, que sostiene un gran n(Mero de hojas que descansan una sobre otra formando un conjunto más o menos compacto. La superficie es lisa o crespa y su color varia entre verde, azul verdoso y morado.
VIDA UTIL ESPERADA	Se sugiere refrigerar desde la cosecha. Según manipulación 8 días.
FORMA DE USO	guisos o cremas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y /o enfermedades o alguna clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se almacena en refrigeración, con una temperatura de 0 ºc a 2º C y con una humedad relativa superior al 95%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El repollo se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Su peso no mayor a 30 kilogramos.
TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	90%
Hidratos de carbono	4%
Fibra	1%
Proteínas	3%
lípidos	0,3%
Potasio	228mg

Sodio	18mg
Fas foro	4mg
Calcio	40mg
Hierro	lmg
Vitamina C	65mg
Vitamina A	0,8mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

SANDIA (Citrullus lanatus)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Son fruatas muy grandes globosas alargadas o redondas de superficie o corteza dura de color verde brillante. Su pulpa es de color rojo, rosado,amarillo, es azucarada y acuosa.
VIDA UTIL ESPERADA	A temperatura ambiente aproximadamente 8 dias.
FORMA DE USO	dulces, jugos y ensaladas
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La temperatura recomendada esta entre 10ºªCy 15ºC y una humedad relativa del 90%. La tdmperatura no debe ser menor de re para
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La sandía se empaca en canastillas plastlcas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. El peso varia de acuerdo al tamaño de la fruta.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Acldo ascórbico	0,03mg
Agua	91,51gr
Calcio	8mg
Calarlas	32 ca
Carbohidratos	7,18gr
Fibra	O,Sgr
Fósforo	9mg
Grasas	0,43gr
Hierro	0,17mg
Niaclna	0,2mg
Potasio	116mg

Protefnas	0,62gr
Rlboflavina	0,02mg
Tiamina	0,08mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

TOMATE DE ARBOL (Cyphomadre betacea)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una bayade forma ovoide, presenta un color verde cuando esta inmaduro. Tiene una pirel fina, lisa y resistente. La pulpa es muy de color anaranjado, de sabor agridulce.
VIDA UTIL ESPERADA	A temperatura ambiente de 5 a 6 días y para prolongar su VIDA UTIL
FORMA DE USO	jugos, compotas, dulces , gelatinas , mermeladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	se puede conservar en almacenamiento refrigerado de 3-4ºC y una humedad relativa entre 85%-90%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El tomate de arbol se empaca en canastillas plasticas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso aproximado 25 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	87,9gr
Calcio	2mg
Calorias	5kcal
Carbohidratos	11,6mg
Cenizas	0,7gr
Fibra	1,1gr
Fósforo	36mg
Grasas	0,16gr
Hierro	2mg
Proteinas	1,9gr

Vitamina C	20%

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

TOMATE (Lycopersicom eculentum)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una baya de pulpa tierna, es de color verde, amarillo, rosado o rojo, de forma redonda, achatada o alargada.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales:y a temperatura ambiente 1 semana en climas frios.
FORMA DE USO	jugos, ensaladas, guisos, aderezos.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La temperatura recomendada para su almacenamiento es de 10 ºC, por debajo de esta puede causar daños por frío. Y una humedad relativa del 90%
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El tomate se empaca en canastilla plastica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso no mayor a 20 kilogramos.
TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	94%
Calcio	10mg
Fibra	1%
Fosforo	24mg
Hidratos de Carbono	3%
Hierro	0,6mg
Pl os	0%

Potasio	258mg
rote111as	1%
Sodio	3mg
VItamina A	207mg
Vitamina B1	o,06mg
VItamina B2	o,04mg
VItamina 83	28 **microgramos**
VItamina C	26mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

YUCA (Manihot)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Tuberculo de forma alargada, su piel es parduzca, de aspecto leñoso y su pulpa blanca.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente de 4 dias, teniendo encuentra su grado de maduración al momento de ser cosechada.
FORMA DE USO	cocida, frituras pure, procesada como suplemento en harina.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La yuca se congela sin corteza a temperaturas inferiores de 0ºC, empacada en bolsas de polímeros transparentes.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La yuca se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Su peso no mayor a 15 kilogramos .

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
calorías	75,9gr
Grasas	2mg
Hidratos de Carbono	86kcal
magnesio	2,7gr
Potasio	89mg

Proteínas	1,18gr
vitamina B6	19,02gr
Vitamina C	0,52mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

ZANAHORIA (Daucus carota)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Parte comestible la ralz de color anaranjado la cual tiene un importante contenido de vitamina A. El fruto es ancho en la parte superior y se va adelgazando.
VIDA UTIL ESPERADA	Según manipulación sugerido 8 días. Se recomienda refrigerar no congelar, ya que puede causar daños al producto.
FORMA DE USO	ensaladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se puede almacenar eh candelones ambientales a temperaturas entre 8ºC - 12ºC y una humedad relativa del 95%. En refrigeración a
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La zanahoria se empaca en canastilla plastica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso no mayor a 25 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	89%
Calcio	41mg%
Fósforo	34mg
Hidratos de Carbono	7%
Hierro	0,7mg

Llpldos	0%
Potasio	280mg
Protefna	1%
Retino!	1,3mg
Sodio	7Smg
VItamina C	26mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

MARACUYA(Pasiflora edulis var. flavicarpa)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una baya redonda:u ovalada que en su madurez es de color amarillo. Su pulpa es gelatinosa y su semilla es de color oscuro, esjugosa ácida y aromatíca
VIDA UTIL ESPERADA	Aproximadamente 1 semana a temperatura ambiente.
FORMA DE USO	jugos, helados y sorbetes.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	se peuede almacenar con o sin refrigeracion a temperatura entre 5ºC y 67ºC y una humedad relativa entre 85% y 90%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La maracuya se empaca en canastilla plastica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto.Con capacidad maxima de 20 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Acido ascorbico	30mg
Agua	75,1gr
Calcio	13mg
Calorias	90kcal
Carbohidratos	21,2gr
Cenizas	0,8gr
Fibra	0,4gr

Fosforo	64mg
Grasa	0,7gr
Hierro	1,6mg
Niacina	1,5mg
Proteina	2,2gr
Riboflavina	0,13mg
Tiamina	0,01mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

MAZORCA (Zea más var. saccharata)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una gramínea que posee tallos en forma de caña, se destaca por su Inflorescencia femenina llamada mazorca en donde se encuentran las sumilladas agrupadas en un eje. La mazorca esta cubierta por brácteas de color verde.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente de 4 a 5 días en climas fríos.
FORMA DE USO	sopas, verduras, tortas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	la gramínea en refrigerio a una temperatura de 4º a 5º y una humedad relativa del 85%, se puede conservar en un periodo promedio de 10 días sin
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La mazorca se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Su peso no mayor a 8 kilogramos .

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	75,9gr
Calcio	2mg
Energía	86kcal
Fibra	2,7gr%
Fosforo	89mg%
Grasas	1,18gr
Hidratos de Carbono	19,02gr
Hierro	0,52mg

Potasio	270mg
Proteínas	3,22gr
Sodio	15mg
Vitamina A	281UI
Vitamina B1	0,20mg
Vitamina B2	0,06mg
Vitamina C	6,8mg
Vitamina E	0,090mg
Zinc	0,45mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

MELON (Cucumis melo L)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Externamente los frutos pueden ser lisos o corrugados y la parte comestible o pulpa presenta diferentes colores entre blanco, verde y anaranjado y en su interior se encuentran las semillas .
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente de 4 a 5 días en climas fríos.
FORMA DE USO	jugos, dulces, helados, ensaladas, mermeladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se recomienda almacena(entre 1,7ºC y 3,3ºC con una humedad relativa del 85% a 90% para un periodo de conservación de 12 días.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El pepino se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Su peso no mayor a 15 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	91 2gr
Calcio	14flllgr
Calarlas	30 kcal
Carbohidratos	7,5gr
Cobre	0,04mg
Fósforo	16mg
Hierro	0,4mg
Lípidos	0,01gr

Potasio	230mg%
Proteínas	O 7gr
Vitamina A	3400 U I
Vitamina Bl	0,04mg
Vitamina 82	0,03mg
Vitamina 86	0,036mg
Vitamina C	33mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

MORA(Morus nigra)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Fruta formada por la unión de pequeñas drupas enrracimadas dentro de las cuales se halla una pequeña semilla diminuta. Su color varia conforme la mora va madurando, comienza con un tono
VIDA UTIL ESPERADA	A temperatura ambiente de 3 a 4 dias. Para prolongar su VIDA UTIL ESPERADA
FORMA DE USO	Dulces, jugos y mermelada, postres, ensaladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	El Producto debe ser debe ser almacenado en condiciones de congelacion.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La Mora empaca en bolsa en presentaciones no mayor a 1 kilogramo y en canastillas plasticas con suficiente ventilacion para evitar daños mecanicos y contaminacion cruzada con otro producto. Con un peso no mayor a 10

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Calorias	35,1kcal
Glucidos	6g
Potacio	210mg
Provitamina A	0,000029mg
Vitamina C	18mg
Vitamina E	13,3mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

NARANJA(Citrus aurantium LSolanum melongena L)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es un fruto cítrico de forma redondeada, su piel es dura y áspera, la pulpa viene dividida en gajos más grandes que los de la mandarina, el jugo que contiene es más o menos ácido dependiendo de la
VIDA UTIL ESPERADA	Según manipulación sugerido 8 días a temperatura ambiente en
FORMA DE USO	jugos, néctares y helados
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Debe almacenarse en un lugar fresco, de humedad media de forma que no gravite mucho peso sobre el fruto.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La naranja se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Se sugiere no ,empacar cantidades superiores a 20 kilogramos.
TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Acido Cítrico	980mg
Acido nicotínico	0,2mg
Acido oxálico	24mg
Acido Pantoténico	0,2mg
Agua	87,1mg
Azufre	8mg
Calcio	41mg
Calorías	49kcal
Carbohidratos	12,2gr
cloro	4mg
cobre	0,07mg
Fosforo	23mg
Hierro	0,4mg
Lípidos	0,2gr
Magnesio	10mg

Manganeso	0,02mg
Potasio	170mg
Proteínas	1gr
Sodio	0,3mg
Vitamina A	200UI
Vitamina B1	0,1mg
Vitamina B2	0,03mg
Vitamina B6	0,03mg
Vitamina C	50mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

PAPA (Solanum tuberosum subsp)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Los tubérculos son los órganos comestibles de la papa, su carne es suave, ligera y muy nutritiva y su coloración desde blanco a marrones, mientras su piel alcanza tonos amarillentos y puede llegar rosado, rojizo dependiendo de la variedad.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente aproximadamente 12 dias.
FORMA DE USO	sopas, ensaladas, frituras.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se recomienda almacenarlo en un lugar fresco y protegido de la luz directa del sol. La temperatura recomendada4ºC-5ºC y una humedad relativa del 90-
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La papa se empaca en canastilla plastica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso no mayor a 22 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
calorias	80 kcal
carbohidratos	18gr
fibra	2mg
grasas	0,2gr
potasio	570mg

proteinas	2,5gr
vitamina B6	8mg
Vitamina C	18mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

PAPAYA(Carica papaya L.)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Tiene forma oval da, piel amarillenta, semillas negras y una pulpa o carne rojiza.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente de 4 a 5 días.
FORMA DE USO	ensaladas, postres, jugos, helados.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	La temperatura ideal para la conservación y almacenamiento de esta fruta esta entre 4ºC-8ºC y una humedad relativa deiS0%·85%. Para conservarla por
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La papaya se empaca en canastillas plásticas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. El peso de cada una de las canastillas depende

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	90%
Calcio	25mg
Carbohidratos	1 8,90%
Caroteno	595mg
Cenizas	1%
Fósforo	12mg

Grasas	0%
Hierro	0,4mg
Lacena	0,30mg
Proteínas	1 **0,5%**
Riboflavina	0,02mg
Tia mina	0,03mg
Glutamina A	700mg
Vitamina E	75mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

PEPINO (Cucumis SATIVUS)	
	
ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es carnoso, largo y cilíndrico, su tamaño depende de la variedad. El pericarpio es duro de color verde oscuro o amarillo. Su pulpa es de color blanqueslno; bastante acuosa y de sabor refrescante.
VIDA UTIL ESPERADA	Si se mantiene en refrigeración su vida útil puede estar entre los 10 14 días.
FORMA DE USO	cocido y ensaladas.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	El pepino pierde muy fácil su humedad por lo que se puede almacenar en refrigeración a temperatura entre 10ºC y 12ºc y una humedad relativa del
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El pepino se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Su peso no mayor a 20 kilogramos.
TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	2,8mg
Calcio	96,01gr
Calorías	14mg
Carbohidratos	12kcal
Cobre	2,5gr

Fósforo	0,28gr
Hierro	0,7g
Lípidos	21mg
Potasio	0,16gr
Proteínas	0,16mg
Vitamina A	0,104mg
Vitamina Bl	148mg
Vitamina 82	0,57gr
Vitamina 86	0,011mg
Vitamina C	0,21mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

PIMENTON (Capsicum annuum)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Estos varían en forma, tamaño, color y sabor. Se puede decir que es una baya de color verde y a medida que va madurando se vuelve de color amarillo, naranja y rojo, es brillante, carnoso y hueco en su interior de forma cónicos y alargados.
VIDA UTIL ESPERADA	en condiciones normales y a temperatura ambiente de 6 a 8 días en climas fríos.
FORMA DE USO	ensaladas, salsas, guiso
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optimo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fisiológicos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Una adecuada conservación requiere temperaturas 8ºC a 9ºC y una humedad relativa del 90% al 95% para mantenerlas de 2-3 semanas.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El pimentón se empaca en canastilla plástica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Su peso no mayor a 15 kilogramos.
TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porción comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	94%
Calcio	12mg
Fibra	1,2%
Fosforo	26mg
grasa	0%
hidrato de carbono	4%
hierro	0,5mg
potasio	186mg

proteína	1%
Sodio	0,5mg
Vitamina A	94mg
Vitamina B1	0,05mg
Vitamina B2	0,04mg
Vitamina B3	11microgramos
Vitamina C	131mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

PIÑA(Anana sativus)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una fruta jugosa y rica en nutrientes. Tiene forma ovalada y gruesa, su pulpa es de color amarillo o blanco y se encuentra rodeada de brácteas formando la piel del fruto.
VIDA UTIL ESPERADA	A temperatura ambiente de 3 a 4 dlas. No se debe refrigerar porque pierde su característica nutricionales.
FORMA DE USO	jugos, postres.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se puede conservar durante dias en un lugar fresco y seco. Nunca en frio porque se deteriora a temperatura inferior a 7ºC. Una vez pelada y cortada, la
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	la piña se empaca en canastillas plásticas con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. El peso varía de acuerdo al tamaño de la fruta.
TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)	
COMPUESTO	**CANTIDAD**
Agua	86,5ml
Energia	49kcal
Fibra	1,2gr
Folatos	10,6mg
Grasa	0,4gr

Hidratos de Carbono	11,2gr
Magnesio	14mg
Potasio	113mg
Proteina	0,4gr
Provitamina A	2mg
Vitamina C	15,4mg
Vitamina E	0,1mg

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

PITAHAYA(Hylocereus trigonus)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una fruto tiene forma ovoide, es de verde en su recimiento y amarilla en su madurez, la piel tiene protuberancia con puntas uniformemente distribuidas. Su pulpa es de color blanco- grisaceo con numerosas semillas comestibles.
VIDA UTIL ESPERADA	Se recomienda refrigerarpa prolongar su VIDA UTIL ESPERADA.
FORMA DE USO	refrescos, gelatinas, helados, yogurt, dulces , mermeladas
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	la temperatura optima esta entre 3 y 8º C y una humedad relativa del 85% al 90%.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La pitahaya se empaca en canastilla plastica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto.Con capacidad maxima de 13 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Acido ascorbico	4mg
Agua	85,4gr
Calcio	10mg
Calorias	50kcal
Carbohidratos	13,2gr

Fibra	0,5gr
Fosforo	16mg
Hierro	0,3mg
proteina	0,4gr

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS GALILEA	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	**codigo** **vigente desde 05/01/2024** **version 1.1**

PLATANO HARTON (Musa paradisiaca L)



ASPECTO	DESCRIPCION
DESCRIPCION FISICA	Es una falsa baya de contextura firme entre cilfndrica y marcadamente angulosa, su color es verde y a la medida que va madurando su color cambia a amarillo intenso. Su pulpa es blanca a amarilla rica en almidón y dulce.
VIDA UTIL ESPERADA	En condiciones normales y a temperatura ambiente 8 días.
FORMA DE USO	sopas, harian, asdos, frituras.
RECOMENDACIONES	Proveer en el grado optlmo de maduración. Frutos en buen estado que no presenten daños mecánicos, fislologlcos, ataques de plagas y enfermedades o clase de contaminación.
ALMACENAMIENTO	Se puede recomienda almacenarlo en un lugar fresco y protegido de la luz directa del sol. Su cascara se ennegrce por lo que se ltera su aspecto externo,
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El platano se empaca en canastilla plastica con suficiente ventilación para evitar daños mecánicos y contaminación cruzada con otro producto. Con un peso no mayor a 22 kilogramos.

TABLA NUTRICIONAL (interpretar por 100 gramos de la porcion comestible)

COMPUESTO	**CANTIDAD**
Energia	85,2kcal
Fibra	2,5gr
Folatos	20mcg
Hidratos de Carbono	20,8gr
Magnesio	36,4mg

Potasio	350mg
Provitamina A	18mcg
Vitamina C	11,5mg