

304 113 9631 CII 40#22-33 Poblado Giron

Joan Steven Tarazona J. Tarazona
BACTERIOLOGO
1005 156 319
JOHN S. TARAZONA
Bacteriologo
1005156319

NO REACTIVA	MICROBIOTA NORMAL	NO SE OBSERVA PARASITOS	NEGATIVO
SEROLOGIA (VDRL)	FROTIS FARINGEO	COPROLOGICO	KOH (UNAS)

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

FECHA: 13 de enero de 2026
NOMBRE: MANUEL ENRIQUE RUEDA H.
DOC: 1.005.484.302

Construyendo un Futuro Mejor



FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLINICO

39.660

CERTIFICA QUE:



El (la) señor **MANUEL ENRIQUE RUEDA** identificado (a) con cédula de ciudadanía No 1.005.484.302 Asistió a la capacitación continua y permanente con una intensidad de DIEZ (10) horas en los temas de:

EDUCACIÓN SANITARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN, INDUCCIÓN AL PROGRAMA PAE, MINUTA PATRÓN, ESTANDARIZACIÓN DE MINUTAS, CICLOS DE MENÚ, GUÍA DE PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN DE PORCIONES, LISTA DE INTERCAMBIOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS, MANEJO DE KÁRDEX, ENTREGA DE RACIONES DE ACUERDO A LA POBLACIÓN FOCALIZADA, IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLO DE CONTRA MUESTRAS, NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE, PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, CONTROL DE TEMPERATURAS, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN O DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, CONTROL DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS, TÉCNICAS CULINARIAS, ENFOCADO APROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLARPAE.

En el cumplimiento de la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 del Ministerio de Salud y Protección. Como constancia de lo anterior se expide este documento en el mes **ENERO** del 2026, en el Municipio de **SOCORRO**.

MARIA DEL PILAR MEJIA ARIAS
INGENIERO DE ALIMENTOS
Tarjeta profesional 68254-135477 STD

En este momento de su vida, lo que más le conviene es estar en un fondo privado como Porvenir, ¿por qué? porque está acumulando semanas, ahorrando dinero y obteniendo rendimiento.

Tenga en cuenta:



Gerencia de Clientes

Cordialmente,

La presente certificación se expide el 10 de Febrero del 2026.

MANUEL ENRIQUE RUEDA HERNANDEZ, identificado(a) con cédula de ciudadanía 1.005.484.302, se encuentra afiliado(a) al Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir y al Fondo de Cesantías Porvenir.

CERTIFICA QUE:

NIT 800.144.331-3

FONDO DE PENSIONES Y CESANTÍAS PORVENIR

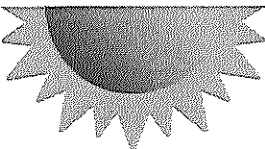
En su condición de administradora del

PORVENIR S.A.

SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTÍAS

sólo hay uno

porvenir



39.662

Dirección de Aseguramiento Seguros Obligatorios

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A así como para su desafiliación importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A

Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 09/02/2026 22:27:28.

Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados independientes.

Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.

Dirección IP: 181.55.20.42, 192.230.104.13, 172.16.42.57

null

Centro de trabajo: 00000000012 AUXILIARES DE BODEGA
Clase: 3
Porcentaje Cotización: 2.436 %
C1005484302 RUEDA HERNANDEZ MANUEL ENRIQUE 10/02/2026
13622521
DEPENDIENTE POR INICIAR

Número	Nombre	Fecha inicio	Fecha fin	Código de	Tipo Cotizante	Estado
--------	--------	--------------	-----------	-----------	----------------	--------

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A como trabajadores de CORPORACION RAYOS DE LA ESPERANZA.

HACE CONSTAR:

LA DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO SEGUROS OBLIGATORIOS

Medellín, 09 de February de 2026

El 10/02/2026, el empleador CORPORACION RAYOS DE ESPERANZA identificado con NIT número 901372769 registró la siguiente solicitud de reingreso en nuestro portal transaccional.

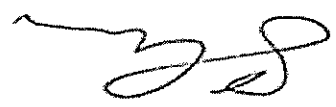
NÚMERO DE RADICACIÓN	9955339
FECHA DE RADICACIÓN	10/02/2026
TIPO DE SOLICITUD	Reingresos

DETALLE

TIPO	IDENTIFICACIÓN	NOMBRE COTIZANTE	IBC	CARGO	FECHA
CÉDULA DE CIUDADANÍA	1005484302	MANUELENRIQUE RUEDA HERNANDEZ	1750905	AUXILIAR DE BODEGA	2026-02-02

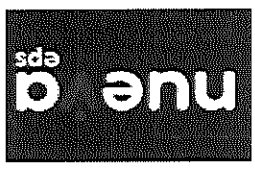
La siguiente certificación se expide a solicitud del interesado a los 10 días del mes de Febrero del año 2026.

Cordialmente,



GERENCIA NACIONAL DE AFILIACIONES
Nueva

NUEVA EPS S.A
NIT: 900156264-2
CERTIFICA QUE:



39.664

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
1096190758

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.
Examen físico dentro de límites normales.
Organos de los sentidos normales.

CERTIFICADO MEDICO

FECHA: 13 de enero de 2026
NOMBRE: MILTON JAVIER PICO TORRES
DOC: 91.159.977

Construyendo un Futuro Mejor



FUNDISAM-IPS

304 113 9631 CII 40#22-33 Poblado Giron

Joan Steven Tarazona L. Tarazona
BACTERIOLOGO
1005 156 319
JOHN S. TARAZONA
Bacteriologo
1005156319

KOH (UNAS)	NEGATIVO
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

DOC: 91.159.977

NOMBRE: MILTON JAVIER PICO TORRES

FECHA: 15 de enero de 2026

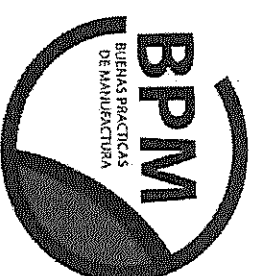
Construyendo un Futuro Mejor



FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLINICO

39667

CERTIFICA QUE:



El (la) señor MILTON JAVIER PICO TORRES identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 91.159.977 Asistió a la capacitación continua y permanente con una intensidad de DIEZ (10) horas en los temas de:

EDUCACIÓN SANITARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN, INDUCCIÓN AL PROGRAMA PAE, MINUTA PATRÓN, ESTANDARIZACIÓN DE MINUTAS, CICLOS DE MENÚ, GUÍA DE PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN DE PORCIONES, LISTA DE INTERCAMBIOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS, MANEJO DE KÁRDEX, ENTREGA DE RACIONES DE ACUERDO A LA POBLACIÓN FOCALIZADA, IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLO DE CONTRA MUESTRAS, NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE, PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD, CONTROL DE TEMPERATURAS, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN O DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, CONTROL DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS, TÉCNICAS CULINARIAS, ENFOCADO APROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLARPA E.

En el cumplimiento de la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 del Ministerio de Salud y Protección. Como constancia de lo anterior se expide este documento en el mes ENERO del 2026, en el Municipio de SOCORRO.

MARIA DEL PILAR MEJIA ARIAS
INGENIERO DE ALIMENTOS
Tarjeta profesional 68254-135477 STD

31.667



Medellín, 09 de February de 2026

LA DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO SEGUROS OBLIGATORIOS

HACE CONSTAR:

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A como trabajadores de CORPORACION RAYOS DE LA ESPERANZA.

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación		Nombre	Fecha inicio afiliación	Fecha fin afiliación	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
C91159977		PICO TORRES MILTON JAVIER	10/02/2026		198G2112	DEPENDIENTE	POR INICIAR
Centro de trabajo: 0000000012 AUXILIARES DE BODEGA					Clase: 3	Porcentaje Cotización: 2.436 %	

null

Dirección de Aseguramiento Seguros Obligatorios

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A así como para su desafiliación
Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A
Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 09/02/2026 22:38:13.
Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.
Dirección IP: 181.55.20.42, 192.230.104.13, 172.16.42.57



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

INFORMACIÓN BÁSICA

Numero de Identificación	Primer Nombre	Segundo Nombre	Primer Apellido	Segundo Apellido	Sexo
CC 91159977	MILTON	JAVIER	PICO	TORRES	M

Fecha de Corte: 2026-02-06

AFILIACIÓN A SALUD

Administradora	Régimen	Fecha Afiliación	Estado de Afiliación	Tipo de Afiliado	Departamento -> Municipio
NIEVA EPS S.A.	Subsidiado	02/12/2025	Activo	CABEZA DE FAMILIA	BARBOSA

Fecha de Corte: 2026-02-06

AFILIACIÓN A PENSIONES

Régimen	Administradora	Fecha de Afiliación	Estado de Afiliación
PENSIONES: AHORRO INDIVIDUAL	COMPAÑIA COLOMBIANA ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTIAS SA COLFONDOS	2003-09-05	Activo cotizante

Fecha de Corte: 2026-02-06

AFILIACIÓN A RIESGOS LABORALES

Administradora	Fecha de Afiliación	Estado de Afiliación	Actividad Económica	Fecha de Corte: 2026-02-06
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	2011-07-11	Activa	CONSTRUCCION DE OBRAS DE INGENIERIA CIVIL INCLUYE SOLAMENTE A EMPRESAS DEDICADAS A EL MONTAÑE Y/O REPARACION DE O.E.DUCTOS	Municipio Labora Santander- GIRÓN

AFILIACIÓN A COMPENSACIÓN FAMILIAR

No se han reportado afiliaciones para esta persona

Fecha de Corte: 2026-02-06

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF. CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social,
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76, Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 5000, Fax: (57-1) 330 5050.

39.670



Afiliaciones de una Persona en el Sistema

AFILIACIÓN A CESANTIAS

No se han reportado afiliaciones para esta persona

Fecha de Corte: 2026-02-06

PENSIONADOS

No se han reportado pensiones para esta persona.

Fecha de Corte: 2026-02-06

VINCULACIÓN A PROGRAMAS DE ASISTENCIA SOCIAL

No se han reportado vinculaciones para esta persona.

Fecha de Corte: 2026-02-06

CONFORME CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, LAS ADMINISTRADORAS SON LAS RESPONSABLE DEL CONTENIDO Y LA CALIDAD DE LA INFORMACIÓN REPORTADA AL RUAF, CUALQUIER INCONSISTENCIA DEBE SER INFORMADA A LA ADMINISTRADORA RESPECTIVA, QUIEN DEBE RESOLVERLA.

Ministerio de Salud y Protección Social,
Dirección: Cra. 13 # 32 - 76, Colombia, Bogotá D.C. PBX: (57-1) 330 6000, Fax: (57-1) 330 6050.

Fecha: 29/2026 10:37:10 PM

Pág. 2

39.671

El 10/02/2026, el empleador CORPORACION RAYOS DE ESPERANZA identificado con NIT número 901372769 registró la siguiente solicitud de reintegro en nuestro portal transaccional.

NÚMERO DE RADICACIÓN	FECHA DE RADICACIÓN	TIPO DE SOLICITUD
9955369	10/02/2026	Reingresos

DETALLE

TIPO	IDENTIFICACIÓN	NOMBRE COTIZANTE	IBC	CARGO	FECHA
CÉDULA DE CIUDADANÍA	91159977	MILTONJAVIER PICO TORRES	1750905	AUXILIAR DE BODEGA	2026-02-02

La siguiente certificación se expide a solicitud del interesado a los 10 días del mes de Febrero del año 2026.

Cordialmente,



GERENCIA NACIONAL DE AFILIACIONES
Nueva

CERTIFICA QUE:

NIT: 900156264-2

NUEVA EPS S.A



39.672

P-2700100-0058578-M-09878577-20100421
 003776-338A1
 022213

REGISTRO NACIONAL
 COMANDO EN JEFE FUERZA ARMADA NACIONAL

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN: 10 FEB 2014 BUCARAMANGA
 ESTE TIPO: O.S. RH
 SEXO: M
 171
 LUGAR DE NACIMIENTO: SANTANDER
 BUCARAMANGA
 FECHA NACIMIENTO: 18-ENE-1936

INDICE DERECHO



REPUBLICA DE COLOMBIA
 IDENTIFICACION PERSONAL
 Cedula de Ciudadania

NUMERO: 1.098.780.577
 ORGANECA: ORGANECA
 APELLIDOS: CARLOS ANDRES
 NOMBRES: Carlos Andres Orestegui

FIRMA



DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

Dr. Charles Berrio Jauregui
Medico General
1096190758

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.
Examen físico dentro de límites normales.
Organos de los sentidos normales.

CERTIFICADO MEDICO

FECHA: 13 de enero de 2026
NOMBRE: CARLOS A. OROSTEGUI CALA
DOC: 1.098.780.577

Construyendo un Futuro Mejor



FUNDISAM IPS

304 113 9631 CII 40#22-33 Poblado Giron

Joan Steven Tarazona Tarazona
BACTERIOLOGO
1005156319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriologo
1005156319

KOH (UNAS)	NEGATIVO
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

FECHA: 13 de enero de 2026
NOMBRE: CARLOS A. OROSTEGUI CALA
DOC: 1.098.780.577

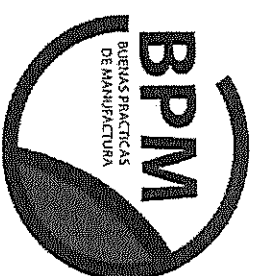
Construyendo un Futuro Mejor



FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLINICO

39.675

CERTIFICA QUE:



El (la) señor CARLOS OROSTEGUI CALA identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 1.098.780.577 Asistió a la capacitación continua y permanente con una intensidad de DIEZ (10) horas en los temas de:

EDUCACIÓN SANITARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN, INDUCCIÓN AL PROGRAMA PAE, MINUTA PATRÓN, ESTANDARIZACIÓN DE MINUTAS, CICLOS DE MENÚ, GUÍA DE PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN DE PORCIONES, LISTA DE INTERCAMBIOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS, MANEJO DE KÁRDEX, ENTREGA DE RACIONES DE ACUERDO A LA POBLACIÓN FOCALIZADA, IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLO DE CONTRA MUESTRAS, NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE, PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD, CONTROL DE TEMPERATURAS, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN O DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, CONTROL DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS, TÉCNICAS CULINARIAS, ENFOCADO APROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLARPAE.

En el cumplimiento de la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 del Ministerio de Salud y Protección. Como constancia de lo anterior se expide este documento en el mes ENERO del 2026, en el Municipio de SOCORRO.

MARIA DEL PILAR MEJIA ARIAS
INGENIERO DE ALIMENTOS
Tarjeta profesional 68254-135477 STD

Tenga en cuenta:
Es importante que sea constante en realizar los aportes obligatorios para su pensión, así lograría recibir el ingreso que desea cuando obtenga su beneficio pensional.



Gerencia de Clientes

Cordialmente,

La presente certificación se expide el 10 de Febrero del 2026.

CARLOS ANDRES OROSTEGUI CALA, identificado(a) con cédula de ciudadanía 1.098.780.577, se encuentra afiliado(a) al Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir.

CERTIFICA QUE:

NIT 800.224.808-8

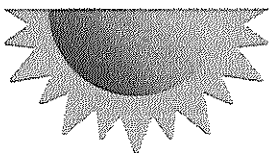
FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PORVENIR

En su condición de administradora del

PORVENIR S.A.

SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTÍAS

porvenir
sólo hay uno



34677

Dirección de Aseguramiento Seguros Obligatorios

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A así como para su desafiliación
Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A
Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 09/02/2026 22:01:28.
Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.
Dirección IP: 181.55.20.42, 192.230.104.13, 172.16.42.57

null

Centro de trabajo: 00000000012 AUXILIARES DE BODEGA
Clase: 3
Porcentaje Cotización: 2.436 %
C1098780577 OROSTEGUI CALA CARLOS ANDRES 10/02/2026 18710165 DEPENDIENTE POR INICIAR

Identificación	Nombre	Fecha inicio afiliación	Fecha fin afiliación	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
----------------	--------	-------------------------	----------------------	-----------------------	----------------	--------

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A como trabajadores de CORPORACION RAYOS DE LA ESPERANZA.

HACE CONSTAR:

LA DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO SEGUROS OBLIGATORIOS

Medellín, 09 de February de 2026

39.679



NUEVA EPS S.A

NIT: 900156264-2

CERTIFICA QUE:

El 10/02/2026, el empleador CORPORACION RAYOS DE ESPERANZA identificado con NIT número 901372769 registró la siguiente solicitud de reintegro en nuestro portal transaccional.

NÚMERO DE RADICACIÓN	FECHA DE RADICACIÓN	TIPO DE SOLICITUD
9955249	10/02/2026	Reingresos

DETALLE

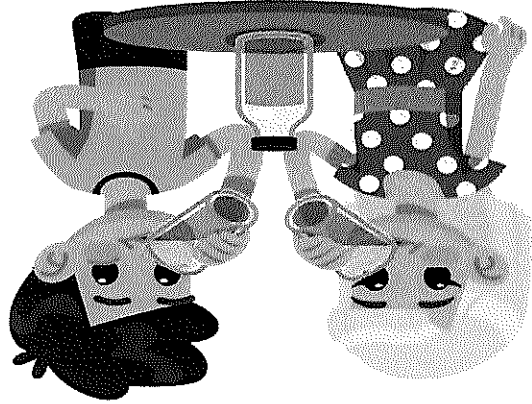
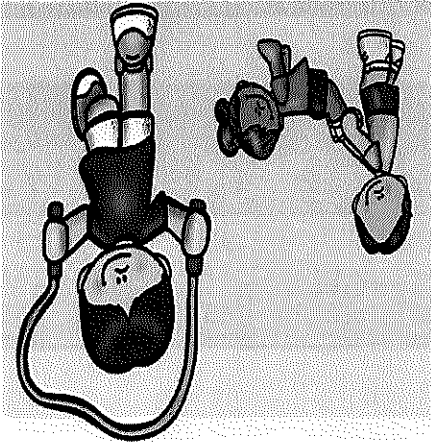
TIPO	IDENTIFICACIÓN	NOMBRE COTIZANTE	IBC	CARGO	FECHA
CÉDULA DE CIUDADANÍA	1098780577	CARLOSANDRES OROSTEGUI CALA	1750905	AUXILIAR DE BODEGA	2026-02-02

La siguiente certificación se expide a solicitud del interesado a los 10 días del mes de Febrero del año 2026.

Cordialmente,

GERENCIA NACIONAL DE AFILIACIONES

Nueva



Consume agua Haz ejercicio



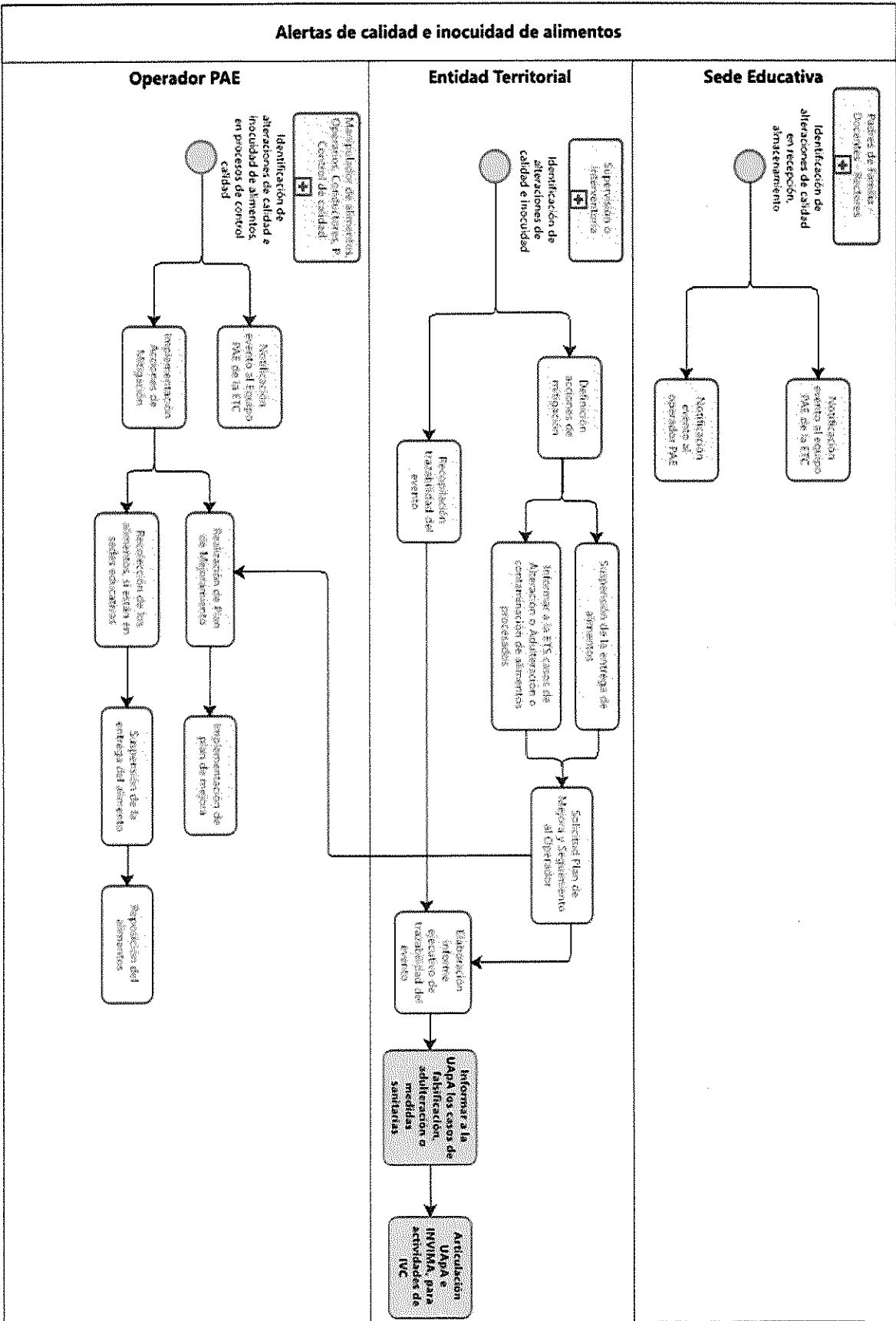
El Plato para Comer Saludable para Niños

**HABITOS ALIMENTICIOS
SALUDABLES**



39.680

Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas Gastro intestinales, posiblemente asociados a complementos alimentarios



FICHA TÉCNICA

Autoadhesivo lavable

AUTOADHESIVO LAVABLE

Estructura compuesta por una película de PVC semirrígida , de color blanco, con excelente acabado brillante

TIPOS DE USO

- Diseñada para aplicaciones en el sector de artes gráficas; con un adhesivo base acrílico de buena cohesión y fuerza adhesiva; su respaldo es un papel supercalandrado silicónado de alta estabilidad dimensional que hace de la estructura un material de excelente desempeño en los diferentes sistemas de impresión y resistente al lavado.
- Ideal para fabricación de etiquetas, avisos y piezas publicitarias autoadhesivas elaboradas por sistemas de corte en plotter e impresoras por serigrafía e impresión digital en gran formato con tintas solventes, ecosolventes, latex y de curado UV, proporcionando buena estabilidad dimensional.

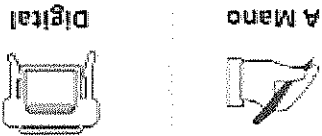
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

AUTOADH.BB75-P1-K135-H1 BLANCO BRILLANTE PERMANENTE

PROPIEDAD	BB75-P1-K135-H1	UNIDAD	VARIACION
PESO	264	g/m ²	±7
CALIBRE	236	µm	±7
Estabilidad dimensional (MD)	4.8	%	

ADHESIÓN A TEMPERATURA AMBIENTE	(23 ± 2) ° C
LAMINA GALVANIZADA (METAL)	E
LAMINA DE POLIESTIRENO	E
LAMINA DE ACRILICO	E
ACERO INOXIDABLE	E
BALDOSA	E
TELAS FUERTES COMO JEANS	E
VIDRIO	E
MDF	H
CARTON	H
OTRAS CARACTERISTICAS	
RANGO TEMPERATURA SERVICIO	-10°C a 90°C
RANGO TEMPERATURA APLICACION	0°C a 40°C
ADHESIÓN INICIAL	B
COHESIÓN	E
TROQUELABILIDAD	E

Tipos de Impresión:



A Mano



Digital



Inkjet



Laser



Flexografía



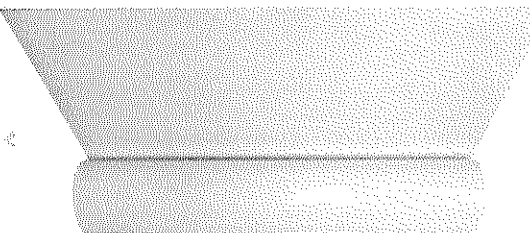
Fotocopia



Offset



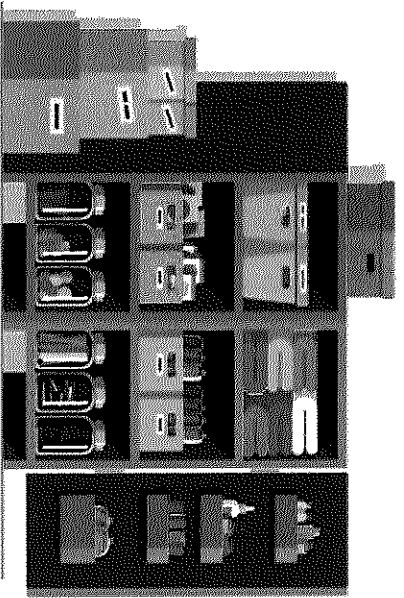
Screen



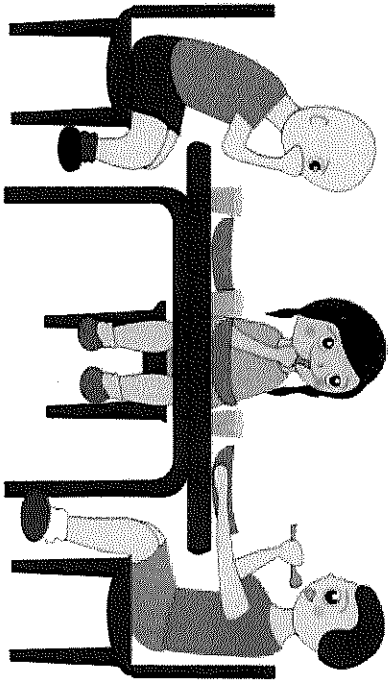
39.682



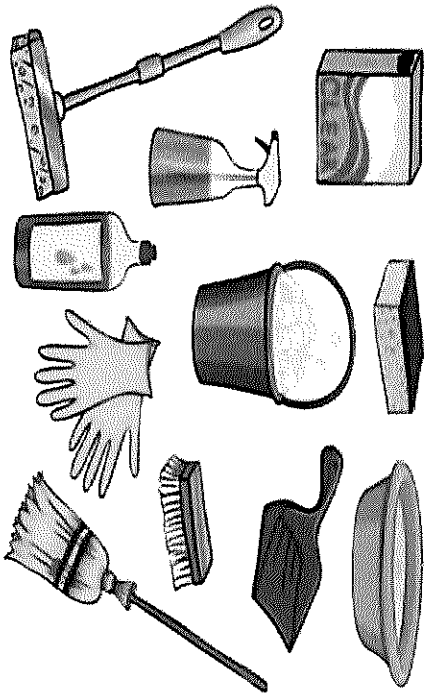
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



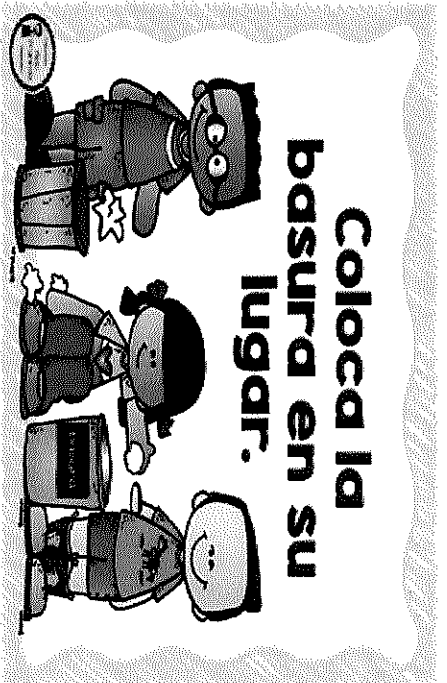
ÁREA DE DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO



ÁREA ELEMENTOS DE ASEO



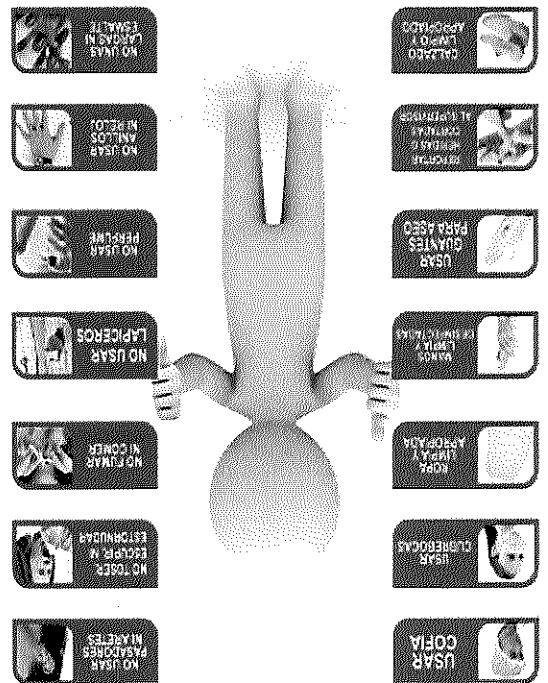
ÁREA DE RESIDUOS



39.687



NORMAS BPM



39.688



INGRESE CON DOTACIÓN
ADECUADA



¿Cómo lavarse las manos?

1 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

1. Moja las manos con agua.
2. Frota la palma de la mano una sobre la otra.
3. Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda y viceversa.
4. Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda y viceversa.
5. Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda y viceversa.
6. Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda y viceversa.
7. Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda y viceversa.
8. Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda y viceversa.
9. Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda y viceversa.
10. Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda y viceversa.
11. Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda y viceversa.

Organización Mundial de la Salud
Seguridad del Paciente
SAVE LIVES
Clean Your Hands

39.690



39.691



PRODUCTO NO CONFORME



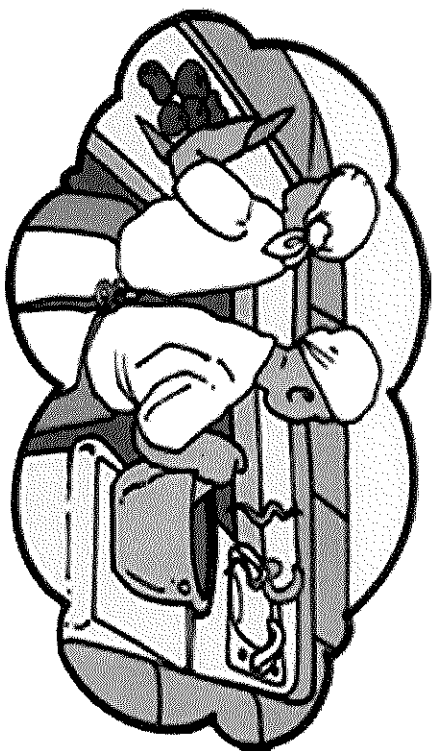


Existencia a lavar	Cantidad de agua	Cantidad de detergente	Medida casero
Constituye, estibas, mesas y mesones, ollas, columnas, maqueños, lanchas de aluminio, aluminio y hierro	1 litro	10 g	2 cdos rosas
Tijeras, escoba y recogedor, puertas y ventanas, platos y quantes	1 litro	15 g	3 cdos rosas
Cuchetas de residuos sólidos, pisos, paredes, hielera	1 litro	20 g	4 cdos rosas

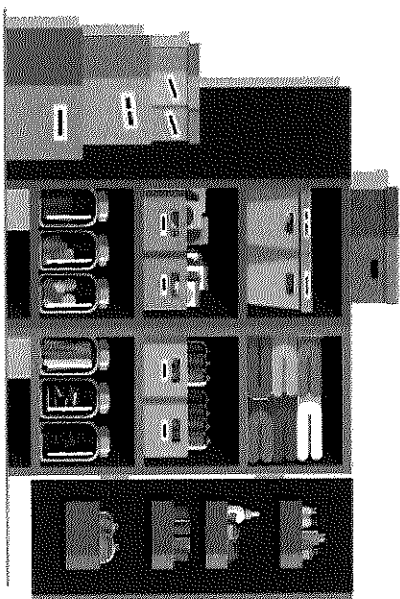
Volumen de agua en litros		Exposición de 10 minutos		Exposición de 50 ppm		Exposición de 200 ppm	
1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9
10	10	10	10	10	10	10	10

269 1/2

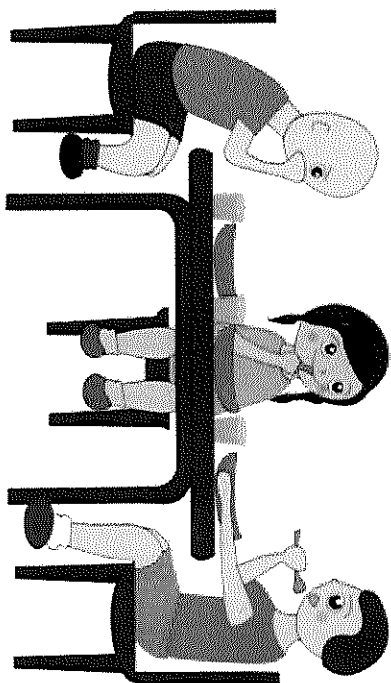
ÁREA DE PREPARACIÓN



ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

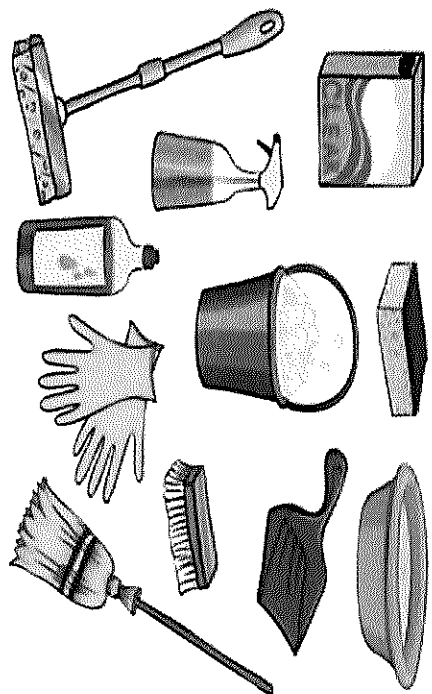


ÁREA DE DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

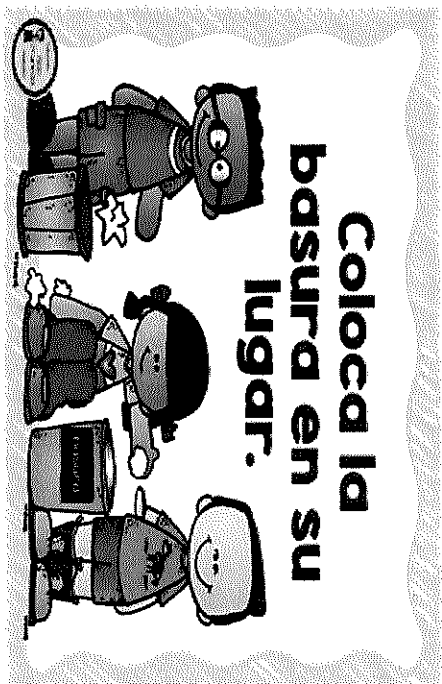


56968

ÁREA ELEMENTOS DE ASEO



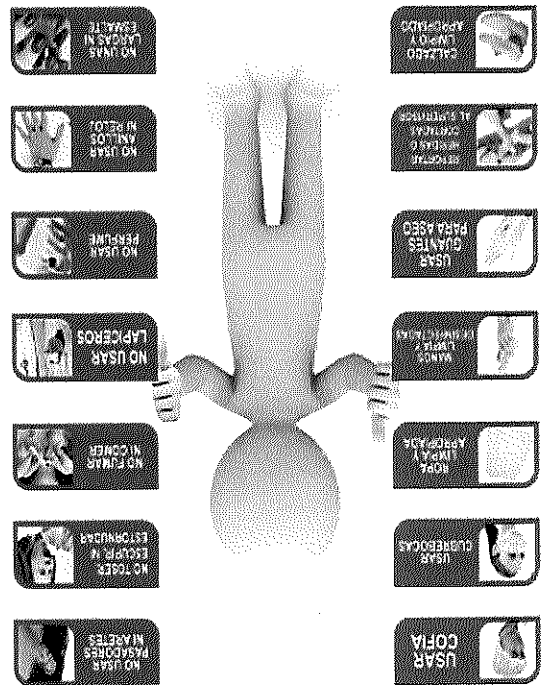
ÁREA DE RESIDUOS



NORMAS BPM



39.698



INGRESE CON DOTACIÓN
ADECUADA



¿Cómo lavarse las manos?

① Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

- 0 Mójese las manos con agua:
- 1 Disponga en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir entre sí:
- 2 Frotase las palmas de las manos
- 3 Frotase la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda estricando los dedos y viceversa.
- 4 Frotase las palmas de las manos entre sí, con los dedos estricados.
- 5 Frotase el dorso de las dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
- 6 Enjuáguese las manos con agua:
- 7 Seque las manos con una toalla desechable:
- 8 Frotase la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
- 9 Revuélvase la toalla para cerrar el grifo. Sus manos son seguras.

39.701



39702



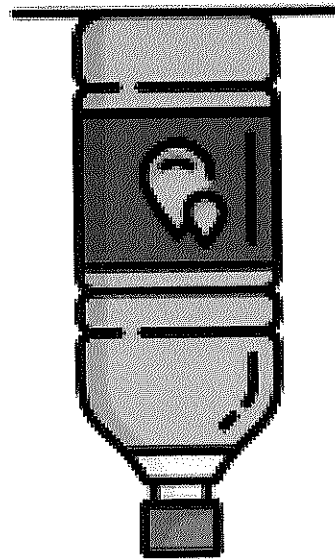
PRODUCTO NO CONFORME



32703



ÁREA ACEITE USADO



POLVO,

Extracción a vapor	
Capacidad de la caudera	Capacidad de la caudera
2000 l	2000 l
1000 l	1000 l
500 l	500 l
250 l	250 l
125 l	125 l
62,5 l	62,5 l
31,25 l	31,25 l
15,625 l	15,625 l
7,8125 l	7,8125 l
3,90625 l	3,90625 l
1,953125 l	1,953125 l
976,5625 g	976,5625 g
488,28125 g	488,28125 g
244,140625 g	244,140625 g
122,0703125 g	122,0703125 g
61,03515625 g	61,03515625 g
30,517578125 g	30,517578125 g
15,2587890625 g	15,2587890625 g
7,62939453125 g	7,62939453125 g
3,814697265625 g	3,814697265625 g
1,9073486328125 g	1,9073486328125 g
953,67431640625 mg	953,67431640625 mg
476,837158203125 mg	476,837158203125 mg
238,4185791015625 mg	238,4185791015625 mg
119,20928955078125 mg	119,20928955078125 mg
59,604644775390625 mg	59,604644775390625 mg
29,802322387695312 mg	29,802322387695312 mg
14,901161193847656 mg	14,901161193847656 mg
7,450580596923828 mg	7,450580596923828 mg
3,725290298461914 mg	3,725290298461914 mg
1,862645149230957 mg	1,862645149230957 mg
931,3225746154784 µg	931,3225746154784 µg
465,6612873077392 µg	465,6612873077392 µg
232,8306436538696 µg	232,8306436538696 µg
116,4153218269348 µg	116,4153218269348 µg
58,2076609134674 µg	58,2076609134674 µg
29,1038304567337 µg	29,1038304567337 µg
14,55191522836685 µg	14,55191522836685 µg
7,275957614183425 µg	7,275957614183425 µg
3,637978807091712 µg	3,637978807091712 µg
1,818989403545856 µg	1,818989403545856 µg
909,494701772928 ng	909,494701772928 ng
454,747350886464 ng	454,747350886464 ng
227,373675443232 ng	227,373675443232 ng
113,686837721616 ng	113,686837721616 ng
56,843418860808 ng	56,843418860808 ng
28,421709430404 ng	28,421709430404 ng
14,210854715202 ng	14,210854715202 ng
7,105427357601 ng	7,105427357601 ng
3,5527136788005 ng	3,5527136788005 ng
1,77635683940025 ng	1,77635683940025 ng
888,178419700125 pg	888,178419700125 pg
444,0892098500625 pg	444,0892098500625 pg
222,04460492503125 pg	222,04460492503125 pg
111,02230246251562 pg	111,02230246251562 pg
55,51115123125781 pg	55,51115123125781 pg
27,755575615628905 pg	27,755575615628905 pg
13,877787807814452 pg	13,877787807814452 pg
6,938893903907226 pg	6,938893903907226 pg
3,469446951953613 pg	3,469446951953613 pg
1,7347234759768065 pg	1,7347234759768065 pg
867,3617379884032 fg	867,3617379884032 fg
433,6808689942016 fg	433,6808689942016 fg
216,8404344971008 fg	216,8404344971008 fg
108,4202172485504 fg	108,4202172485504 fg
54,2101086242752 fg	54,2101086242752 fg
27,1050543121376 fg	27,1050543121376 fg
13,5525271560688 fg	13,5525271560688 fg
6,7762635780344 fg	6,7762635780344 fg
3,3881317890172 fg	3,3881317890172 fg
1,6940658945086 fg	1,6940658945086 fg
847,0329472543043 ag	847,0329472543043 ag
423,5164736271521 ag	423,5164736271521 ag
211,75823681357605 ag	211,75823681357605 ag
105,87911840678802 ag	105,87911840678802 ag
52,93955920339401 ag	52,93955920339401 ag
26,469779601697005 ag	26,469779601697005 ag
13,234889800848502 ag	13,234889800848502 ag
6,617444900424251 ag	6,617444900424251 ag
3,3087224502121255 ag	3,3087224502121255 ag
1,6543612251060628 ag	1,6543612251060628 ag
827,1806125130314 ag	827,1806125130314 ag
413,5903062565157 ag	413,5903062565157 ag
206,79515312825785 ag	206,79515312825785 ag
103,39757656412892 ag	103,39757656412892 ag
51,69878828206446 ag	51,69878828206446 ag
25,84939414103223 ag	25,84939414103223 ag
12,924697070516115 ag	12,924697070516115 ag
6,462348535258057 ag	6,462348535258057 ag
3,2311742676290285 ag	3,2311742676290285 ag
1,6155871338145142 ag	1,6155871338145142 ag
807,7935669072571 ag	807,7935669072571 ag
403,89678345362855 ag	403,89678345362855 ag
201,94839172681427 ag	201,94839172681427 ag
100,97419586340714 ag	100,97419586340714 ag
50,48709793170357 ag	50,48709793170357 ag
25,243548965851785 ag	25,243548965851785 ag
12,621774482925892 ag	12,621774482925892 ag
6,310887241462946 ag	6,310887241462946 ag
3,155443620731473 ag	3,155443620731473 ag
1,5777218103657365 ag	1,5777218103657365 ag
788,8609051828682 ag	788,8609051828682 ag
394,4304525914341 ag	394,4304525914341 ag
197,21522629571705 ag	197,21522629571705 ag
98,60761314785852 ag	98,60761314785852 ag
49,30380657392926 ag	49,30380657392926 ag
24,65190328696463 ag	24,65190328696463 ag
12,325951643482315 ag	12,325951643482315 ag
6,162975821741157 ag	6,162975821741157 ag
3,0814879108705785 ag	3,0814879108705785 ag
1,5407439554352892 ag	1,5407439554352892 ag
770,3719777176446 ag	770,3719777176446 ag
385,1859888588223 ag	385,1859888588223 ag
192,59299442941115 ag	192,59299442941115 ag
96,29649721470557 ag	96,29649721470557 ag
48,148248607352785 ag	48,148248607352785 ag
24,074124303676392 ag	24,074124303676392 ag
12,037062151838196 ag	12,037062151838196 ag
6,018531075919098 ag	6,018531075919098 ag
3,009265537959549 ag	3,009265537959549 ag
1,5046327689797745 ag	1,5046327689797745 ag
752,3163844898872 ag	752,3163844898872 ag
376,1581922449436 ag	376,1581922449436 ag
188,0790961224718 ag	188,0790961224718 ag
94,0395480612359 ag	94,0395480612359 ag
47,01977403061795 ag	47,01977403061795 ag
23,509887015308975 ag	23,509887015308975 ag
11,754943507654487 ag	11,754943507654487 ag
5,877471753827243 ag	5,877471753827243 ag
2,9387358769136215 ag	2,9387358769136215 ag
1,4693679384568107 ag	1,4693679384568107 ag
734,6839692284053 ag	734,6839692284053 ag
367,34198461420265 ag	367,34198461420265 ag
183,67099230710132 ag	183,67099230710132 ag
91,83549615355066 ag	91,83549615355066 ag
45,91774807677533 ag	45,91774807677533 ag
22,958874038387665 ag	22,958874038387665 ag
11,479437019193832 ag	11,479437019193832 ag
5,739718509596916 ag	5,739718509596916 ag
2,869859254798458 ag	2,869859254798458 ag
1,434929627399229 ag	1,434929627399229 ag
717,4648136946145 ag	717,4648136946145 ag
358,73240684730725 ag	358,73240684730725 ag
179,36620342365362 ag	179,36620342365362 ag
89,68310171182681 ag	89,68310171182681 ag
44,841550855913405 ag	44,841550855913405 ag
22,420775427956702 ag	22,420775427956702 ag
11,210387713978351 ag	11,210387713978351 ag
5,605193856989175 ag	5,605193856989175 ag
2,8025969284945875 ag	2,8025969284945875 ag
1,4012984642472937 ag	1,4012984642472937 ag
700,6492321236468 ag	700,6492321236468 ag
350,3246160618234 ag	350,3246160618234 ag
175,1623080309117 ag	175,1623080309117 ag
87,58115401545585 ag	87,58115401545585 ag
43,790577007727925 ag	43,790577007727925 ag
21,895288503863962 ag	21,895288503863962 ag
10,947644251931981 ag	10,947644251931981 ag
5,4738221259659905 ag	5,4738221259659905 ag
2,7369110629829952 ag	2,7369110629829952 ag
1,3684555314914976 ag	1,3684555314914976 ag
684,2277657457488 ag	684,2277657457488 ag
342,1138828728744 ag	342,1138828728744 ag
171,0569414364372 ag	171,0569414364372 ag
85,5284707182186 ag	85,5284707182186 ag
42,7642353591093 ag	42,7642353591093 ag
21,38211767955465 ag	21,38211767955465 ag
10,691058839777325 ag	10,691058839777325 ag
5,345529419888662 ag	5,345529419888662 ag
2,672764709944331 ag	2,672764709944331 ag
1,3363823549721655 ag	1,3363823549721655 ag
668,1911772360827 ag	668,1911772360827 ag
334,09558861804135 ag	334,09558861804135 ag
167,04779430902067 ag	167,04779430902067 ag
83,52389715451034 ag	83,52389715451034 ag
41,76194857725517 ag	41,76194857725517 ag
20,880974288627585 ag	20,880974288627585 ag
10,440487144313792 ag	10,440487144313792 ag
5,220243572156896 ag	5,220243572156896 ag
2,610121786078448 ag	2,610121786078448 ag
1,305060893039224 ag	1,305060893039224 ag
652,530446519612 ag	652,530446519612 ag
326,265223259806 ag	326,265223259806 ag
163,132611629903 ag	163,132611629903 ag
81,5663058149515 ag	81,5663058149515 ag
40,78315290747575 ag	40,78315290747575 ag
20,391576453737875 ag	20,391576453737875 ag
10,195788226868937 ag	10,195788226868937 ag
5,097894113434468 ag	5,097894113434468 ag
2,548947056717234 ag	2,548947056717234 ag
1,274473528358617 ag	1,274473528358617 ag
637,2367641793085 ag	637,2367641793085 ag
318,61838208965425 ag	318,61838208965425 ag
159,30919104482712 ag	159,30919104482712 ag
79,65459552241356 ag	79,65459552241356 ag
39,82729776120678 ag	39,82729776120678 ag
19,91364888060339 ag	19,91364888060339 ag
9,956824440301695 ag	9,956824440301695 ag
4,9784122201508475 ag	4,9784122201508475 ag
2,4892061100754237 ag	2,4892061100754237 ag
1,2446030550377118 ag	1,2446030550377118 ag
622,3015275189059 ag	622,3015275189059 ag
311,15076375945295 ag	311,15076375945295 ag
155,57538187972647 ag	155,57538187972647 ag
77,78769093986323 ag	77,78769093986323 ag
38,893845469931615 ag	38,893845469931615 ag
19,446922734965807 ag	19,446922734965807 ag
9,723461367482903 ag	9,723461367482903 ag
4,8617306837414515 ag	4,8617306837414515 ag
2,4308653418707257 ag	2,4308653418707257 ag
1,2154326709353628 ag	1,2154326709353628 ag
607,7163354677114 ag	607,7163354677114 ag
303,8581677338557 ag	303,8581677338557 ag
151,92908386692785 ag	151,92908386692785 ag
75,96454193346392 ag	75,96454193346392 ag
37,98227096673196 ag	37,98227096673196 ag
18,99113548336598 ag	18,99113548336598 ag
9,49556774168299 ag	9,49556774168299 ag
4,747783870841495 ag	4,747783870841495 ag
2,3738919354207475 ag	2,3738919354207475 ag
1,1869459677103737 ag	1,1869459677103737 ag
593,4729838551868 ag	593,4729838551868 ag
296,7364919275934 ag	296,7364919275934 ag
148,3682459637967 ag	148,3682459637967 ag
74,18412298189835 ag	74,18412298189835 ag
37,092061490949175 ag	37,092061490949175 ag
18,546030745474587 ag	18,546030745474587 ag
9,273015372737293 ag	9,273015372737293 ag
4,6365076863686465 ag	4,6365076863686465 ag
2,3182538431843232 ag	2,3182538431843232 ag
1,1591269215921616 ag	1,1591269215921616 ag
579,5634607960808 ag	579,5634607960808 ag
289,7817303980404 ag	289,7817303980404 ag
144,8908651990202 ag	144,8908651990202 ag
72,4454325995101 ag	72,4454325995101 ag
36,22271629975505 ag	36,22271629975505 ag
18,111358149877525 ag	18,111358149877525 ag
9,055679074938762 ag	9,055679074938762 ag
4,527839537469381 ag	4,527839537469381 ag
2,2639197687346905 ag	2,2639197687346905 ag
1,1319598843673452 ag	1,1319598843673452 ag
565,9799421836726 ag	565,9799421836726 ag
282,9899710918363 ag	282,9899710918363 ag
141,49498554591815 ag	141,49498554591815 ag
70,74749277295907 ag	70,74749277295907 ag
35,373746386479535 ag	35,373746386479535 ag
17,686873193239767 ag	17,686873193239767 ag
8,843436596619883 ag	8,843436596619883 ag
4,4217182983099415 ag	4,4217182983099415 ag
2,2108591491549707 ag	2,2108591491549707 ag
1,1054295745774853 ag	1,1054295745774853 ag
552,7147872887426 ag	552,714787

DE SODIO AL 5,25%

Volúmenes de agua de vertimiento en litros	Exposición 10 Minutos	Exposición 20 Minutos	Exposición 30 Minutos
1	1	2	2
2	2	3	4
3	3	4	5
4	4	5	6
5	5	6	7
6	6	7	8
7	7	8	9
8	8	9	10
9	9	10	11
10	10	11	12
11	11	12	13
12	12	13	14
13	13	14	15
14	14	15	16
15	15	16	17
16	16	17	18
17	17	18	19
18	18	19	20
19	19	20	21
20	20	21	22
21	21	22	23
22	22	23	24
23	23	24	25
24	24	25	26
25	25	26	27
26	26	27	28
27	27	28	29
28	28	29	30
29	29	30	31
30	30	31	32
31	31	32	33
32	32	33	34
33	33	34	35
34	34	35	36
35	35	36	37
36	36	37	38
37	37	38	39
38	38	39	40
39	39	40	41
40	40	41	42
41	41	42	43
42	42	43	44
43	43	44	45
44	44	45	46
45	45	46	47
46	46	47	48
47	47	48	49
48	48	49	50
49	49	50	51
50	50	51	52
51	51	52	53
52	52	53	54
53	53	54	55
54	54	55	56
55	55	56	57
56	56	57	58
57	57	58	59
58	58	59	60
59	59	60	61
60	60	61	62
61	61	62	63
62	62	63	64
63	63	64	65
64	64	65	66
65	65	66	67
66	66	67	68
67	67	68	69
68	68	69	70
69	69	70	71
70	70	71	72
71	71	72	73
72	72	73	74
73	73	74	75
74	74	75	76
75	75	76	77
76	76	77	78
77	77	78	79
78	78	79	80
79	79	80	81
80	80	81	82
81	81	82	83
82	82	83	84
83	83	84	85
84	84	85	86
85	85	86	87
86	86	87	88
87	87	88	89
88	88	89	90
89	89	90	91
90	90	91	92
91	91	92	93
92	92	93	94
93	93	94	95
94	94	95	96
95	95	96	97
96	96	97	98
97	97	98	99
98	98	99	100
99	99	100	101
100	100	101	102
101	101	102	103
102	102	103	104
103	103	104	105
104	104	105	106
105	105	106	107
106	106	107	108
107	107	108	109
108	108	109	110
109	109	110	111
110	110	111	112
111	111	112	113
112	112	113	114
113	113	114	115
114	114	115	116
115	115	116	117
116	116	117	118
117	117	118	119
118	118	119	120
119	119	120	121
120	120	121	122
121	121	122	123
122	122	123	124
123	123	124	125
124	124	125	126
125	125	126	127
126	126	127	128
127	127	128	129
128	128	129	130
129	129	130	131
130	130	131	132
131	131	132	133
132	132	133	134
133	133	134	135
134	134	135	136
135	135	136	137
136	136	137	138
137	137	138	139
138	138	139	140
139	139	140	141
140	140	141	142
141	141	142	143
142	142	143	144
143	143	144	145
144	144	145	146
145	145	146	147
146	146	147	148
147	147	148	149
148	148	149	150
149	149	150	151
150	150	151	152
151	151	152	153
152	152	153	154
153	153	154	155
154	154	155	156
155	155	156	157
156	156	157	158
157	157	158	159
158	158	159	160
159	159	160	161
160	160	161	162
161	161	162	163
162	162	163	164
163	163	164	165
164	164	165	166
165	165	166	167
166	166	167	168
167	167	168	169
168	168	169	170
169	169	170	171
170	170	171	172
171	171	172	173
172	172	173	174
173	173	174	175
174	174	175	176
175	175	176	177
176	176	177	178
177	177	178	179
178	178	179	180
179	179	180	181
180	180	181	182
181	181	182	183
182	182	183	184
183	183	184	185
184	184	185	186
185	185	186	187
186	186	187	188
187	187	188	189
188	188	189	190
189	189	190	191
190	190	191	192
191	191	192	193
192	192	193	194
193	193	194	195
194	194	195	196
195	195	196	197
196	196	197	198
197	197	198	199
198	198	199	200
199	199	200	201
200	200	201	202
201	201	202	203
202	202	203	204
203	203	204	205
204	204	205	206
205	205	206	207
206	206	207	208
207	207	208	209
208	208	209	210
209	209	210	211
210	210	211	212
211	211	212	213
212	212	213	214
213	213	214	215
214	214	215	216
215	215	216	217
216	216	217	218
217	217	218	219
218	218	219	220
219	219	220	221
220	220	221	222
221	221	222	223
222	222	223	224
223	223	224	225
224	224	225	226
225	225	226	227
226	226	227	228
227	227	228	229
228	228	229	230
229	229	230	231
230	230	231	232
231	231	232	233
232	232	233	234
233	233	234	235
234	234	235	236
235	235	236	237
236	236	237	238
237	237	238	239
238	238	239	240
239	239	240	241
240	240	241	242
241	241	242	243
242	242	243	244
243	243	244	245
244	244	245	246
245	245	246	247
246	246	247	248
247	247	248	249
248	248	249	250
249	249	250	251
250	250	251	252
251	251	252	253
252	252	253	254
253	253	254	255
254	254	255	256
255	255	256	257
256	256	257	258
257	257	258	259
258	258	259	260
259	259	260	261
260	260	261	262
261	261	262	263
262	262	263	264
263	263	264	265
264	264	265	266
265	265	266	267
266	266	267	268
267	267	268	269
268	268	269	270
269	269	270	271
270	270	271	272
271	271	272	273
272	272	273	274
273	273	274	275
274	274	275	276
275	275	276	277
276	276	277	278
277	277	278	279
278	278	279	280
279	279	280	281
280	280	281	282
281	281	282	283
282	282	283	284
283	283	284	285
284	284	285	286
285	285	286	287
286	286	287	288
287	287	288	289
288	288	289	290
289	289	290	291
290	290	291	292
291	291	292	293
292	292	293	294
293	293	294	295
294	294	295	296
295	295	296	297
296	296	297	298
297	297	298	299
298	298	299	300
299	299	300	301
300	300	301	302
301	301	302	303
302	302	303	304
303	303	304	305
304	304	305	306
305	305	306	307
306	306	307	308
307	307	308	309
308	308	309	310
309	309	310	311
310	310	311	312
311	311	312	313
312	312	313	314
313	313	314	315
314	314	315	316
315	315	316	317
316	316	317	318
317	317	318	319
318	318	319	320
319	319	320	321
320	320	321	322
321	321	322	323
322	322	323	324
323	323	324	325
324	324	325	326
325	325	326	327
326	326	327	328
327	327	328	329
328	328	329	330
329	329	330	331
330	330	331	332
331	331	332	333
332	332	333	334
333	333	334	335
334	334	335	336
335	335	336	337
336	336	337	338
337	337	338	339
338	338	339	340
339	339	340	341
340	340	341	342
341	341	342	343
342	342	343	344
343	343	344	345
344	344	345	346
345	345	346	347
346	346	347	348
347	347	348	349
348	348	349	350
349	349	350	351
350	350	351	352
351	351	352	353
352	352	353	354
353	353	354	355
354	354	355	356
355			

not be

F1.4 FORMATO PLANACIÓN CICLO DE MENÚS

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR: DEPARTAMENTO: SANTANDER MUNICIPIO: 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

RAIZAL SIN PERTENENCIA ÉTNICA X INDÍGENA PALEQUEROS / AFROCOLOMBIANO / EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES DESMECHADA	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	HUEVO COCIDO	SALSA DE NARANJA
LEGUMINOSAS SECAS	-	-	FRIOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	-
CEREAL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTES EN SALSA ROJA (CASERA) CON QUESO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ PALITO
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS	PLATANO MADURO COCIDO CON QUESO	YUCA FRITA	AREPA DE MAIZ BLANCO	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPA COCIDA A LA CREMA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, MANZANA Y TOMATE	ENSALADA AGRÍDULCE (REPOLLO, LECHUGA, PAPA, MANZANA, QUESO, MANGO, UVA DESHIDRATADA)	ENSALADA TRICOLOR (TOMATE, CEBOLLA, REPOLLO)	TOMATE EN CASQUITOS	ENSALADA VERDE (lechuga, tomate, cebolla y naranja)
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
LÁCTEO	EN EL TUBERCULO	EN EL CEREAL	-	EN EL CEREAL	AGUA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO EN CUADROS	CARNE DE RES GUISADA	HUEVO FRITO	PECHUGA APANADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA
LEGUMINOSAS SECAS	-	-	ARVEJAS GUISADAS	ARROZ BLANCO	FRIOLES GUISADOS
CEREAL	ARROZ PALITO	ESPAGUETTES CON CREMA DE LECHE	ARROZ CON PIMENTON	MADURO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS	PAPA CHORREADA	PAPA FRITA	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO COCIDO	AREPA DE MAIZ BLANCO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	CROQUETAS DE VERDURAS CON QUESO Y PAPA	ENSALADA AGRÍDULCE (REPOLLO, LECHUGA, PAPA, MANZANA, QUESO, MANGO, UVA DESHIDRATADA)	SALTADO MIXTO	GUISO DE VERDURAS CON QUESO	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
LÁCTEO	EN LA VERDURA	-	EN EL TUBERCULO	EN LA VERDURA	AGUA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GRATINADA	HUEVO EN TORTILLA	CARNE DE RES A LA PLANCHA NAPOLETANA	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	CARNE DE RES A LA PLANCHA EN SALSA CRIOLLA CASERA
LEGUMINOSAS SECAS	-	FRIOLES GUISADOS	-	ESPAGUETTES EN SALSA ROJA (CASERA)	ARVEJAS GUISADAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ PALITO	ESPAGUETTES EN SALSA ROJA (CASERA)	ARROZ AL PIMENTON
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS	MADURO FRITO CON QUESO	DEDITO DE HARINA CON QUESO	PATAONES	PURE DE PAPA CON QUESO	AREPA DE MAIZ BLANCO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	PIQUE (Tomate, Cebolla cabezona, cilantro y limon)	TOMATE EN CASQUITOS CON LECHUGA Y MANGO	GUISO DE VERDURAS	ENSALADA AGRÍDULCE (REPOLLO, LECHUGA, PAPA, MANZANA, QUESO, MANGO, UVA DESHIDRATADA)	ENSALADA TRADICIONAL (Tomate, cebolla cabezona y pepino)
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
LÁCTEO	EN EL ALIMENTO PROTEÍCO	-	COSECHA CON LECHE	EN EL TUBERCULO	AGUA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES EN JULIANAS	CARNE DE RES A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO CON SALSA CRIOLLA CASERA	HUEVO REVUELTO	PECHUGA A LA PLANCHA
LEGUMINOSAS SECAS	LENTEJAS GUISADAS	-	-	FRIOLES GUISADOS	-
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON MADURITO	ARROZ PALITO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTES CON CREMA DE LECHE
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS	PURE DE MADURO CON QUESO	YUCA FRITA	AREPA DE MAIZ BLANCO	PURE DE PAPA CON QUESO	DEDITO DE HARINA CON QUESO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA Y MANGO	POTECOA DE VEGETALES	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA FRESCA (Repollo, Zanahoria, Tomate y limon)	ENSALADA AGRÍDULCE (REPOLLO, LECHUGA, PAPA, MANZANA, QUESO, MANGO, UVA DESHIDRATADA)
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA
LÁCTEO	EN EL TUBERCULO	-	COSECHA CON LECHE	EN EL TUBERCULO	AGUA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANACIÓN CICLO DE MENÚS LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS

MATRÍCULA PROFESIONAL MND 06888

FIRMA

La Cofe

39705

PAE

La educación es de todos

Mineducación

get la

ENTRADA		MUNICIPIO:		OPERADOR:		MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:		GRUPO ÉTNICO:		TIPO DE ACTIVIDAD:		COMPLEMENTO	
GOBERNACIÓN DE SANTANDER		82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS		No		Sin Pertinencia Étnica		Ración Industrializada		Complemento JMW/IT			
   													
REPORTE DE CICLOS DE MENÚS GOBERNACIÓN DE SANTANDER 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS													
SEMANA No. 1													
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	LACTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	BRAZO DE REINA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN
DERIVADO DE CEREAL		POQUE DE AMAPOLA	MANTECADA, HORNEADA	PAN DE MAIZ	GALLETAS COMBINADAS								
FRUTA													
AZÚCARES Y DULCES													
SEMANA No. 2													
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	LACTEOS	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE
DERIVADO DE CEREAL	ROSCON CON ABEQUILPE	GALLETAS DE SAL	BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE	PAN SABOR A QUESO	GALLETAS CUCA								
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN										
AZÚCARES Y DULCES				ABEQUILPE	COCADA								
SEMANA No. 3													
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	LACTEOS	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT DE QUESO HORNEADO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE	PAN CON SABOR A COCO	GALLETAS PANDERITO								
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN										
AZÚCARES Y DULCES				ABEQUILPE	BOCADILLO DE GUAYABA								
SEMANA No. 4													
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	LACTEOS	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE	BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUILPE
DERIVADO DE CEREAL	REDONDITAS DE QUESO	PAN ALMOJABA	ROSCON CON BOCADILLO	GALLETAS RIZADAS BLANCAS	GALLETAS DE SAL								
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN										
AZÚCARES Y DULCES													
LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS MATRÍCULA PROFESIONAL TP 06888													

Información general del PAE

Programa de Alimentación Escolar

Entidad Territorial Certificada	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	Municipio	
Departamento	SANTANDER	Nombre de la institución - sede educativa	
Entidad que gerencia el programa	DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR		

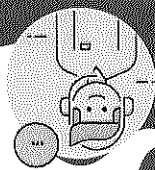
Tipo de Complemento	alimentario	Modalidad	Preparada en sitio	Jornada mañana / Jornada tarde	Almuerzo
Cantidad de cupos	en la sede	Comida caliente transportada	Comida caliente transportada	Industrializada	Preparada en sitio

Nombre o razón social del operador

CONSORCIO 82-M SANTANDER

Número de contrato o convenio	CO1.PCCNTR-8258066	Fecha de inicio de atención PAE	22 09 25	No. de personal manipulador de alimentos	
-------------------------------	--------------------	---------------------------------	----------	--	--

Canales de atención al ciudadano



Sistema de Atención al Ciudadano - SAC

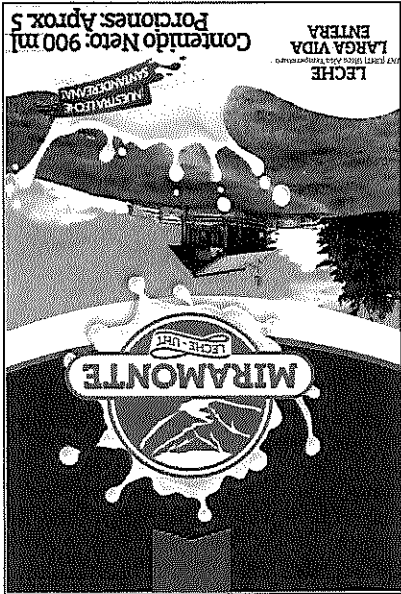
DEPARTAMENTO DE SANTANDER
www.santander.gov.co
Calle 37 N° 10-30 Palacio Amarillo/Bucaramanga
(607) 6910880 EXT. 2261
pae@santander.gov.co
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
322 797 9337
spqsantander@asdevalle.com
CONSORCIO 82-M SANTANDER
321 256 6496
82msantander@gmail.com

Unidad de Alimentos para Aprender

www.alimentosparaaprender.gov.co

Calle 24 No. 7-43 Piso 15 - Bogotá D.C.

correo electrónico: atencion@uapa-pae.gov.co

NOMBRE DEL PRODUCTO LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	MARCA MIRAMONTE		NOMBRE DEL FABRICANTE INDUNILO S.A.S		UBICACIÓN DEL FABRICANTE Calle 73 # 41W – 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bucaramanga, Santander. Bodega 16 Teléfono: 6378805	NIT 804.009.833-6	REGISTRO SANITARIO RSA-0022727-2022	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO Se realiza en proceso de higienización y estandarización hasta obtener un producto con un porcentaje de grasa mayor o igual al 3 % se homogeniza y luego se ultra-pasteuriza en un esterizador tubular de intercambio térmico indirecto, posteriormente se enfría hasta temperatura ambiente y enviado a un siste de envasado aseptico recipientes esteriles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente por lo que el producto terminado puede ser almacenado y distribuido a temperatura ambiente.	EMBALAJE 400 ml 900 ml 1000 ml 1100 ml

39.129



FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: OD-CA-01
F.A.: 03/02/2023

VERSION: 1
Pag. 2 de 5

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS		
Requisitos		
Máximo	Mínimo	
Materia grasa, en % m/m		
	3	-
Extracto seco total% m/m mínimo		
	11.20	-
Extracto secodesengrasad o %m/m mínimo		
	8.20	-
Peroxidasa		
	-	1,0
Fosfatasa		
	-	6,0
Densidad 15/15°Cg/ml		
	1.0295	1.0330
Acidez expresadocomo ácido láctico% m/v		
	0.13	0.17
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Requisitos		
Parametro	Estерilidad Comercial	
	Conforme	
INFORMACION NUTRICIONAL		
Calorias (kcal)		
Por 100 ml	59	118
Por porción		
Grasa total		
	3,1 g	6,2 g
Grasa saturada		
	1,8 g	3,6 g
Grasa trans		
	120 mg	240 mg
Carbohidratos totales		
	4,7 g	9,3 g
Fibra dietaria		
	0 g	0 g
Azúcares totales		
	2,2 g	4,4 g
Azúcares añadidos		
	0 g	0 g
Proteína		
	3,1 g	6,2 g
Sodio		
	63 mg	126 mg
Vitamina A		
	61 µg ER	122 µg ER
Calcio		
	129 mg	258 mg
Claim: Buena fuente de vitamina A y Calcio. No es fuente significativa de vitamina D, hierro y zinc		
ORGANOLEPTICOS		
Color: Blanco crema		
Olor: Característico del producto		
Sabor: Característico del producto		
Textura: Suave		

39711

EMPAQUE	PRIMARIO: Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena protección a la humedad y a la luz. En Cumplimiento con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. En Cumplimiento con la Resolución 810 de 2021. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con 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 (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. SECUNDARIO: Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial: MIRAMONTE Nombre del Producto: Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera Contenido Neto: 400 mililitros, 900 mililitros, 1000 mililitros, 1100 mililitros. Fabricado por: INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W-250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. Ingredientes: Leche en polvo entera. Contiene lactosa y proteína láctea como componente natural de la leche. Lote, Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de preparada consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento. Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: RSA-0022727-2022 Industria Colombiana. Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.

USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.
VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 90 días almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado no deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ROTULADO	La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.

39.712

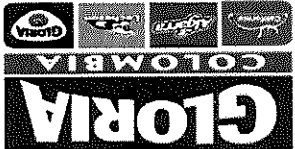
37.413

		FICHA TECNICA PRODUCTO	
CÓDIGO: OD-CA-01		F.A.: 03/02/2023	
VERSION: 1		Pag. 5 de 5	

 INDUMILA S.A.S NIT. 804.009.8935 Ana Milena Páez Sanguino	CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO		Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palets o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
	GRUPO DE CONSUMIDORES		Este producto es consumido por la población en general; adultos y niños está recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra. PORCION RECOMENDADA: De acuerdo al grupo de edad
	CONSUMIDORES VULNERABLES		Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.
	REQUISITOS NORMATIVOS		Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 810 de 2021, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea, y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país

Esp. Sistemas Integrados de Gestión
Jefe de Calidad
Magister Biotecnología

39.414

		CÓDIGO: ET-PD-013	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO		VERSIÓN: 10	
PÁGINA 1 DE 8			

Nombre: LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA		Marca Comercial: ALGARRA, LECHE SAN, DE LA FINCA, GLORIA, LATTI	
Registro Sanitario: RSAE02M50194		RSA-0021861-2022	

Descripción del producto:	La leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) envasada asepticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previamente estandarizada mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultrapasteurización UAT (UHT) se realiza bajo régimen de 140°C +/- 2 °C durante un tiempo de 3 a 4 segundos, seguido de un enfriamiento a temperatura ambiente. Se procede al envasado aséptico en recipientes estériles, provistos de barrera a la luz, impermeables al oxígeno y sellados herméticamente de tal manera que aseguren la ausencia de todo tipo de microorganismo en forma vegetativa y esporulada, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas asegurando la esterilidad comercial del producto.
	Composición:

Bolsa	L#C VEN DD MM AA MQ#OP HH:MM Ejemplo: L1C VEN 01 04 18 TAJP 01:30		*De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto.		Tetrapack	VEN DD MM AA OP L# C MQ HH:MM VEN 01 04 18 LM L1 C TB 19:35		Ejemplo: *De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto		Tetrapack: 200 ml, 900 ml Bolsa: 200 ml, 380 ml, 400 ml, 450 ml, 900 ml, 1000 ml, 1100 ml y 1200 ml		Bolsa: Lámina de polietileno multicapa que garantiza impermeabilidad a gases, luz y con cierre hermético. Tetra pack: Envase multicapa compuesto por plástico, cartón y aluminio que garantiza impermeabilidad a gases con cierre hermético.		Envase:		Peso:	

ELABORADO POR		REVISADO POR		APROBADO POR		FECHA	
Practicante Calidad		Coordinadora Control Calidad Barranquilla		Coordinadora Control Calidad Simijaca		Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	
Coordinadora Control Calidad Cagua		Coordinadora Control Calidad Barranquilla		Coordinadora Control Calidad Simijaca		Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	
Febrero 2023							

Practicante Calidad		Coordinadora Control Calidad Cagua	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Febrero 2023
ELABORADO POR		REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Embalaje:			Presentación	Cestillo	Caja Corrugada	100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100
						100

39.715

Bolsa 6 x 900 ml	3	4
Bolsa 6 x 900 ml	3	4
Bolsa 1100 ml	15	-
Bolsa 1100 ml	12	-
Bolsa 5 x 6 1100 ml	2	3
Bolsa 6 x 1100 ml	2	3
Bolsa 6 x 1200ml	2	3
Tetrapack 900 ml	15	12
Tetrapack 200 ml	-	48

Vida útil del producto:

Boisa:
90 días en condiciones normales de almacenamiento Tetrapack:

120 días en condiciones normales de almacenamiento

Condiciones de almacenamiento:

- Almacenar a temperatura no superior a 35° C, preferiblemente en lugares frescos y secos.
- Evitar ambientes contaminantes tales como aromas, olores, químicos, detergentes.
- Mantener estibado, evitar el contacto directo con el piso.
- Una vez abierto refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible

Condiciones de aplicación:

ARRUME MAXIMO		BOLSA		TETRA	
Cestillos por plancha	10	Cajas por plancha	13	Cajas por plancha	18
Planchas por estiba	6	Planchas por estiba	4	Planchas por estiba	5

Etiquetado
en
relación
con la
inocuidad
de los
alimentos
y/o
instrucciones para su
manipulación,
preparación y uso:

Alérgenos		SI	NO
	Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos		x
	Crustáceos y sus productos		x
	Huevos y productos de los huevos		x
	Proteína de la leche	x	
x	Maní, soja y sus productos		
x	Nueces de árboles y sus productos derivados		
x	Pescado y productos pesqueros		
x	Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más		

Alérgenos presentes en el producto:

Alérgenos presentes en otros productos

Gluten de Avena

ELABORADO POR	REVISADO POR	COORDINADORA CONTROL CALIDAD COGUA	COORDINADORA CONTROL CALIDAD BARRANQUILLA	COORDINADORA CONTROL CALIDAD SIMIJACA	COORDINADORA GestiÓN CALIDAD Y ASUNTOS REGULATORIOS	FEBRERO 2023
----------------------	---------------------	---	--	--	--	---------------------

37.717

		CÓDIGO: ET-PD-013
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO		VERSION: 10
PÁGINA 4 DE 8		

Alérgenos presentes en la planta:		Gluten de Avena Proteína de la leche Almendra Lactosa
Intolerancia de la población:		Lactosa
- Para residuos de plaguicidas se tendrá en cuenta lo informado en la resolución 2906 de 2007.		
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.		
- Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 004506 del 2013		
Aflatoxinas: máximo 0,5 µg/ kg		
Plomo: 0,020 mg/kg		

Método y controles de distribución y comercialización:	Monitoreo continuo de almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes.
---	--

requisitos legales y reglamentarios de inocuidad:	- Decreto 616 de 2006: Reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendir, importe o exporte en el país. - Resolución 333 de 2014: Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. - Resolución 5109 de 2005: Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - Resolución 004506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo de humano. - Resolución 2906 de 2007: Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. - Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano. - Decreto 60 de 2002: Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. - Resolución 2674 de 2013: Requisitos para la notificación de registro sanitario y permisos de los alimentos. - Resolución 810 de 2021: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano
--	--

ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora Control Calidad Cogua	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Febrero 2023

- Resolución 32209 de 2020: Por la cual se modifican los Capítulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular Única, y se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados.
- Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32., 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CATRACTERISTICAS DE PRODUCTOTERMINADO

FISICOQUÍMICAS				ESPECIFICACIÓN		MÉTODO		TIPO DE VARIABLE	
VARIABLE							A	B	C
pH a 20°C	6,5 - 6,75	Potenciómetro	X						
Proteína %/Min.	2,9	Kjeldahl	X						
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0,13 - 0,15	Titulación	X						
Grasa % m/v	3,0 - 3,1	Gerber	X						
Extracto seco total %m/m Min.	11,20	Termobalanza	X						
Extracto seco desengrasado % m/m Min.	8,20	Por cálculo	X						
Densidad 15/15°C g/ml	1,0295 - 1,0330	Lactodensímetro	X						
Peroxidasa	-	Negativa	X						
Fosfatasa		Negativa	X						
Índice Crioscópico °H	-0,560 a -0,530	Análisis Crioscopio	X						
ORGANOLÉPTICAS									
Color	Blanco crema	Evaluación sensorial	X						
Olor	Característico al producto sin olores extraños.		X						
Sabor	Característico al producto sin sabores extraños.		X						
MICROBIOLÓGICAS									
Prueba de esterilidad comercial a 55°C y 35°C durante 10 días		Ausencia de Crecimiento	Esterilidad Comercial		X				

A. Se revisa lote a lote.

B. Se revisa en forma aleatoria. Puede dinamizarse con historicos.

C. Para medir durante el desarrollo o cuando se requiera.

ELABORADO POR	REVISADO POR	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Practicante Calidad
FECHA					Febrero 2023

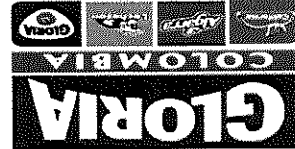
ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

6/4/52

USO PREVISTO		Grupo de consumidores:		- Apto para el público en general. Niños mayores de 4 años y adultos.
		Manipulación razonablemente esperada:		- Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de alimentos. - No sobrecalentar hasta ebullición. - No congelar.
		Consumidores vulnerables:		- Bebes menores de 6 meses que requieren leches maternizadas. - Se ha identificado que la proteína de leche puede ocasionar sensibilidad alérgica. - Personas intolerantes a la lactosa
USO NO PREVISTO				
- Este producto no está diseñado para usos cosméticos ni farmacéuticos				
MANIPULACION NO INTENCIONADA				
- Ingerir el producto cuando está abombado - Ingerir el producto cuando el plástico se encuentre averiado o sucio - Ingerir parte del plástico del envase del producto				

Información Nutricional		Presentación 200mL	
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)		Número de porciones por envase: 1	
Calorías (kcal)		Por 100 mL	Por porción
Grasa total		3.1 g	6.2 g
Grasa saturada		2.0 g	3.9 g
Grasa trans		0 mg	0 mg
Carbohidratos totales		4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria		0 g	0 g
Azúcares totales		4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos		0 g	0 g
Proteína		3.0 g	6.0 g
Sodio		58 mg	116 mg
Vitamina A		38 µg ER	76 µg ER
Vitamina D		0 µg	0 µg

ELABORADO POR	REVISADO POR	COORDINADORA CONTROL CALIDAD COGUA	COORDINADORA CONTROL CALIDAD BARRANQUILLA	COORDINADORA CONTROL CALIDAD SIMIJACA	COORDINADORA GESTIÓN CALIDAD Y ASUNTOS REGULATORIOS	FEBRERO 2023
----------------------	---------------------	---	--	--	--	---------------------



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO

Hierro	0 mg	233 mg	0.62 mg
Calcio	116 mg	0.31 mg	
Zinc			

PRESENTACION 380ML

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)			
Número de porciones por envase: Aprox. 2			
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción	
	59	118	
Grasa total			
Grasa saturada			
Grasa trans			
Carbohidratos totales			
Fibra dietaria			
Azúcares totales			
Azúcares añadidos			
Proteína			
Sodio			
Vitamina A			
Vitamina D			
Hierro			
Calcio			
Zinc			

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)			
Número de porciones por envase: 2			
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción	
	59	118	
Grasa total			
Grasa saturada			
Grasa trans			
Carbohidratos totales			
Fibra dietaria			
Azúcares totales			
Azúcares añadidos			
Proteína			
Sodio			
Vitamina A			
Vitamina D			
Hierro			
Calcio			
Zinc			

PRESENTACION 400ML

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)			
Número de porciones por envase: 2			
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción	
	59	118	
Grasa total			
Grasa saturada			
Grasa trans			
Carbohidratos totales			
Fibra dietaria			

ELABORADO POR	REVISADO POR				Practicante Calidad
FECHA	APROBADO POR	Coordinadora Gestión Regulatorios	Coordinadora Calidad Simijaca	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Cagua
Febrero 2023					

37.720

39.721

GLORIA		COLOMBIA		CÓDIGO: ET-PD-013	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO		VERSION: 10		PÁGINA 8 DE 8	

Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	58 mg	116 mg
Vitamina A	38 µg ER	76 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	116 mg	233 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

PRESENTACION 760ML

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)	Número de porciones por envase: Aprox. 4	
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
59	118	
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	2.0 g	3.9 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	9.7 g	19.4 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	58 mg	116 mg
Vitamina A	38 µg ER	76 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	116 mg	233 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

PRESENTACION 900 ML

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)	Número de porciones por envase: Aprox. 5	
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
59	118	

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios
	Coordinadora Control Calidad Cogua		Febrero 2023

Practicante Calidad	Coordinadora Control Calidad Cogua	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Febrero 2023
ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA

Información Nutricional	
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)	
Número de porciones por envase: 5	
Calorías (kcal)	Por 100 mL
45	90
Grasa total	3.1 g
Grasa saturada	0.9 g
Grasa trans	0 mg
Carbohidratos totales	4.7 g
Fibra dietaria	0 g
Azúcares totales	4.5 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	3.0 g
Sodio	71 mg
Vitamina A	0 µg ER
Vitamina D	0 µg
Hierro	0 mg
Calcio	118 mg
Zinc	0.35 mg

PRESENTACION 1000 ML

Grasa total	3.1 g
Grasa saturada	2.0 g
Grasa trans	0 mg
Carbohidratos totales	4.8 g
Fibra dietaria	0 g
Azúcares totales	4.6 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	3.0 g
Sodio	58 mg
Vitamina A	38 µg ER
Vitamina D	0 µg
Hierro	0 mg
Calcio	116 mg
Zinc	0.31 mg

CÓDIGO: ET-PD-013	VERSION: 10	PÁGINA 9 DE 8
		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO		

37322

PRESENTACION 1100ML

Información Nutricional		Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)		Número de porciones por envase: Aprox. 6	
Calorías (kcal)		Por 100 mL	59	Por porción	118
		Grasa total			
		3.1 g		6.2 g	
Grasa saturada		2.0 g		3.9 g	
Grasa trans		0 mg		0 mg	
Carbohidratos totales		4.8 g		9.7 g	
Fibra dietaria		0 g		0 g	
Azúcares totales		4.6 g		9.3 g	
Azúcares añadidos		0 g		0 g	
Proteína		3.0 g		6.0 g	
Sodio		58 mg		116 mg	
Vitamina A		36 µg ER		76 µg ER	
Vitamina D		0 µg		0 µg	
Hierro		0.7 mg		0 mg	
Calcio		116 mg		233 mg	
Zinc		0.31 mg		0.62 mg	

PRRNTACION 1200 ML

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 ml)	Número de porciones por envase: 6	
Calorías (kcal)	Por 100 ml	Por porción
	59	118
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	2.0 g	3.9 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria *	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	58 mg	116 mg

ELABORADO POR	REVISADO POR	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Coordinadora Control Calidad Simiáca	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Cagua	Practicante Calidad
FECHA	APROBADO POR	Febrero 2023				

Vitamina A	38 µg ER	76 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	116 mg	223 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

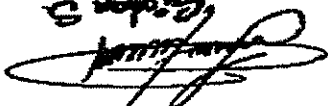
Vitamina A	38 µg ER	76 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	116 mg	223 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

CONTROL DE CAMBIOS	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE	Jefe de Investigación y Desarrollo	Jefe de Asuntos Regulatorio	Jefe de Asuntos Regulatorio	Jefe de Asuntos Regulatorios	Analista Gestión de Calidad	Analista Gestión de Calidad
3	Plantas de Fabricación	Adición de las plantas Cogua – Simijaca -Barranquilla						
4	Adición de Rsa Lechesan referencia Tetrapak 1050	Homologación de ET						
5	Adición de peso neto y bruto, ajuste de características físicoquímicas-adición de alérgenos	Actualización de ET						
6	Se especifica tiempos de vida útil para temperaturas de climas fríos y calientes	Vida útil						
7	Se unifica registro sanitario de pH - Se actualiza información nutricional Se actualizan condiciones de empaque y apile	Actualización de ET						
8	Se ajustan las condiciones de empaque de las referencias de 200 ml y 400 ml. -Se ajustan especificaciones físicoquímicas de producto terminado. -Unificación tablas	Actualización de ET						

ELABORADO POR	REVISADO POR	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Practicante Calidad
FECHA					Febrero 2023

39.725

		nutricionales Lechesan y Latti. -Se modifica flujo de A Algarra,		
9	Junio 2022	Se ajustan requisitos legales. Información nutricional y composición	Entrada en vigencia Resolución 810 de 2021	Practicante Calidad
10	Febrero 2023	Se incluye nuevo registro sanitario para leche Algarra y lechesan Se incluye resolución 2492 de 2022	Nuevo registro sanitario para marcas Algarra y Lechesan Modificación de la resolución 810 de 2021, se incluye resolución 2402 de 2022	Coordinador Gestión Calidad


Cristian Socha

Analista Aseguramiento de Calidad
Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.

ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora Control Calidad Cogua	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Febrero 2023

27.9

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:		Almacenar a temperatura no superior a 35°C, preferiblemente en lugares frescos y secos. Evitar ambientes, contaminantes, olores, químicos, detergentes. Mantener estibado, evitar el contacto directo con el piso. Una vez abierto refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible.	
ETIQUETADO RELATIVO A LA INOCUIDAD:		Indicar alérgenos, ingredientes controlados, etc.) (Según legislación del país, requerimiento específico de cliente)	
Método y controles de distribución:		Monitoreo continuo de temperatura y almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes	
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS DE INOCUIDAD:		Indicar normalidad aplicable relacionada con la inocuidad del producto)	
CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO		FÍSICOQUÍMICAS	
VARIABLE		UNIDAD	ESPECIFICACIÓN
Acidez como ácido láctico		%m/v	0.10 - 0.13
Grasa Cremax		%m/v	29 - 30
Grasa De La Finca		%m/v	24 - 25
pH a 20°C			6.5 - 6.7
Sólidos totales Cremax		%m/v	Mínimo 36.0
Sólidos totales De La Finca		%m/v	Mínimo 31.0
Sólidos lácteos no grasos		%m/v	Mínimo 7.0
Densidad 15/15°C		g/ml	0.97 - 0.99
MICROBIOLÓGICAS		Método	
Frecuencia de análisis		Método INVIMA	
Pruueba de Esterilidad Comercial		UFC/mL	No presentar crecimiento microbiano después de 10 días a 35 y 55°C
ORGANOLEPTICAS		Método	
Frecuencia de análisis		Método	
CARACTERÍSTICA		UNIDAD	ESPECIFICACIÓN
Color			Crema
Olor			Característico al producto sin olores extraños
Sabor			Característico al producto sin sabores extraños
Especificar en la columna frecuencia de análisis si se realiza		A cada 10 días	
En forma aleatoria (Puede enunciarse a partir de lotes)		Frecuencia establecida de acuerdo a plan de muestreo	

[illegible]

TABLA NUTRICIONAL	
USO PREVISTO	Grupo de consumidores: Para niños mayores de 4 años y adultos en general.
Manipulación razonablemente esperada:	
Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de alimento	
No congelar	
No sobrecalentar hasta ebullición	
Consumidores vulnerables:	
Bebés menores de 6 meses que requieren leches maternizadas	
Personas con prescripción médica que sean alérgicos a algún componente presente en el producto	
Personas intolerantes a la lactosa	
Personas con prescripción médica para una dieta baja en consumo de lípidos	
USO NO PREVISTO	
Este producto no está diseñado para usos cosméticos, farmacéuticos ni terapéuticos.	
No se recomienda mezclar con frutas cítricas.	
No mezclar con alimentos de alta acidez.	
MANIPULACIÓN NO INTENCIONADA	
Ingerir el producto cuando está abombado.	
Ingerir el producto cuando el plástico se encuentre averiado o sucio.	
Ingerir parte del plástico del envase del producto.	

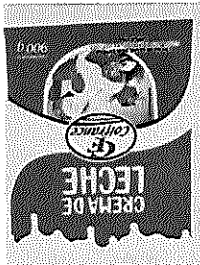
27-6E

39729

Código: CD-MN01-FT72
Version: 1
Fecha: 26/05/2025
Página 1 de 6

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA
TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA.



INFORMACION DEL PRODUCTO									
NOMBRE COMERCIAL	CREMA DE LECHE								
NOMBRE DEL ALIMENTO	CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)								
MARCA DEL PRODUCTO Y MAQUILAS	COLFRANCE Y MAQUILAS								
Nº REGISTRO SANITARIO	RSA-0030292-2024								
NOMBRE DEL FABRICANTE	PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACIÓN.								
CODIGO DE INSCRIPCION ANTE EL INVIMA	800255713-1								
CATEGORIA Y NIVEL DE RIESGO	LACTEOS DE ALTO RIESGO								
IMAGEN DEL PRODUCTO									
PRESENTACIÓN COMERCIAL	REFERENCIA	PRESENTACION	EAN 13	CARACTERISTICAS FISICAS DEL PRODUCTO		ALT O (CM) ANCHO (CMS) LARGO (CMS)			
	Crema de leche en bolsa	200	7702879992426	16	13	2			
	Crema de leche en bolsa	900 mL	7702879992419	22	15	3	PLAGICIDAS/ PESTICIDAS		
	ALERGENOS	OMG	El producto cumple con la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de Protección Social y Salud y Protección Social en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios.						
REQUISITOS DE INOCUIDAD	Contiene leche, puede contener trazas de gluten (avena)	No contiene ingredientes y/o OMG							

51750



FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO
CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA
TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA.

Código: CD-MN01-FT72
Versión: 1
Fecha: 26/05/2025
Página 2 de 6

LEGISLACIÓN SANITARIA	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	INGREDIENTES
El producto cumple con la siguiente normativa: • Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de la Salud. • Resolución 4506 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2906 del 2007 del Ministerio de la Protección Social. • Resolución 5109 del 2005 del Ministerio de la Protección Social. • Resolución 333 del 2011 del Ministerio de la Protección Social. • Resolución 810 del 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 4143 del 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. • Norma técnica colombiana NTC 3856:2004. • Norma técnica colombiana NTC 4433:2006. • Resolución 1407 del 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. • Resolución 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones de proceso son las que tiene efecto a una temperatura 140 +/- 5°C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca. No requiere refrigeración antes de consumir, una vez abierto manténgase refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.	Crema de leche, gelificante (carragenina), estabilizantes (trifosfato de sodio, citrato de sodio).



FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO
CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA
TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA.

Código: CD-MN01-FT72
Version: 1
Fecha: 26/05/2025
Pagina 3 de 6

INFORMACION NUTRICIONAL

SELLO FRONTAL:NO
Presentación comercial: 200 g,
Porción-recomendada: 15 g (1
Cucharada).

Información nutricional		
Tamaño de porción: 1 Cucharada (15 g)		
Número de porciones por envase: 13 Aprox.		
Calorias (kcal)	Por 100g	Por porción
	189	27
Grasa total	18 g	2.7 g
Grasa saturada	12 g	1.9 g
Grasa trans	178 mg	0 mg
Carbohidratos totales	4.4 g	0.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	2.3 g	0 g
Sodio	61 mg	9.1 mg
Vitamina A	164 µg ER	25 µg ER
Vitamina D	7.9 µg	1.2 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	51 mg	0 mg
Zinc	0 mg	0 mg

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

FISICOQUIMICAS		
Este producto se basa bajo los parámetros fisicoquímicos establecidos en la resolución 2310 de 1986 del ministerio de salud		
PARAMETRO (Unidades)	METODO UTILIZADO	VALOR REFERENCIA
OTROS PARAMETROS		
Acidez Titulable Total (Ac. láctico g/100g)	Potenciométrica	Max 0.25
Sólidos lácteos no grasos% m/m.	Calculo por diferencia	Min 7.0
Materia Grasa % m/m	Gerber	min 18.0
Fosfatasa Alcalina (Sin unidades)	Cualitativo (p-Nitrofenilfosfato)	Negativa
Índice de Reichert Meissel	-	22-32
PARAMETRO (Unidades)	METODO UTILIZADO	VALOR REFERENCIA
Sabor	Sensorial	Característico a leche de vaca, libre de sabores extraños, ausencia de sabor rancio.
Color	Sensorial	Amarillo cremoso, ligeramente
Textura	Sensorial	Cremosa
Olor	Sensorial	Característico
MICROBIOLOGICAS		
El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, cumpliendo con la NTC 4433 del 2006; Incubación de dos envases originales dos (2) muestras a 55°c y dos (2) muestras a 35°c durante 10 días.		

357.452



FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO
CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA
TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA.

Código: CD-MN01-FT72
Versión: 1
Fecha: 26/05/2025
Página 4 de 6

PARAMETRO (UNIDADES)		
VALOR DE REFERENCIA (Resolución 2310 de 1986)	METODO DE DETERMINACION	
Crecimiento en Aerobiosis a 32 °C	Ausente	NTC 4433:2006
Crecimiento en Anaerobiosis a 32 °C	Ausente	NTC 4433:2006
Crecimiento en Aerobiosis a 55 °C	Ausente	NTC 4433:2006
Crecimiento en Anaerobiosis a 55 °C	Ausente	NTC 4433:2006
EMPAQUE		
Empaque primario bolsa: Cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 del 2012 del Ministerio de Salud y protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyen. El producto es empacado o envasado en Película flexible PEDB 7 CAPAS, coextruida blanca, negra y transparente de buen deslizamiento y brillo. Las tintas utilizadas en la impresión de este material no generan migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a la luz, gases y a la humedad. Mantiene las características asépticas. Microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.		
EMBALAJE		
Embalaje Final: Se realiza en caja de cartón que cuenta con características técnicas de resistencia vertical al igual que al aplastamiento ortogonal a la superficie del cartón de acuerdo a la NTC 1066; de igual forma cumple con los parámetros de espesor de corrugado según la NTC 322.		
ROTULADO		
Contiene la información establecida en la resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2021 del ministerio de protección social, resolución 810 del 2021, resolución 2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.		

CARACTERISTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE Y ROTULADO



FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO
CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA
TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA.

Código: CD-MN01-F172	Versión: 1	Página 5 de 6
Fecha: 26/05/2025		

USO NO PREVISTO Este producto no está diseñado para usos cosméticos, ni farmacéuticos	USO PREVISTO Dirigido a la población en general, a partir del primer año de vida, incluyendo mujeres embarazadas. CONSUMIDORES POTENCIALES Producto listo para consumo INSTRUCCIONES DE USO	VIDA UTIL El producto UHT en bolsa tiene una vida útil de 90 días a partir del momento del envasado, en condiciones adecuadas de almacenamiento. La fecha de vencimiento y lote están impresos en el empaque.	LOTEADO/ FECHADO Codificación de productos UHT empacados en bolsa: Cuenta con una codificación para su identificación, dividida en tres líneas: La primera línea se especifica la fecha de vencimiento, segunda línea número de silo, número de boquilla, hora; la tercera línea máquina y lote. Codificación de productos UHT empacados en bolsa: Estos deben estar codificados con cuarenta caracteres que incluye la siguiente información: hora, Número de máquina, lote y nombre del producto, esto aplica solo para productos UHT en bolsa, para las cajas utilizadas para el empaque final de los productos UHT Tetrapak no requieren codificación, están diseñadas de tal manera que presentan un orificio que permite ver el loteado de la caja.
USO PREVISTO Dirigido a la población en general, a partir del primer año de vida, incluyendo mujeres embarazadas. CONSUMIDORES POTENCIALES Producto listo para consumo INSTRUCCIONES DE USO	USO NO PREVISTO Este producto no está diseñado para usos cosméticos, ni farmacéuticos	VIDA UTIL El producto UHT en bolsa tiene una vida útil de 90 días a partir del momento del envasado, en condiciones adecuadas de almacenamiento. La fecha de vencimiento y lote están impresos en el empaque.	LOTEADO/ FECHADO Codificación de productos UHT empacados en bolsa: Cuenta con una codificación para su identificación, dividida en tres líneas: La primera línea se especifica la fecha de vencimiento, segunda línea número de silo, número de boquilla, hora; la tercera línea máquina y lote. Codificación de productos UHT empacados en bolsa: Estos deben estar codificados con cuarenta caracteres que incluye la siguiente información: hora, Número de máquina, lote y nombre del producto, esto aplica solo para productos UHT en bolsa, para las cajas utilizadas para el empaque final de los productos UHT Tetrapak no requieren codificación, están diseñadas de tal manera que presentan un orificio que permite ver el loteado de la caja.

397734

	
FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	
CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA	
TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA.	
Código: CD-MN01-FT72	Versión: 1
Fecha: 26/05/2025	Página 6 de 6

CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 del 2013, y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entren en vigencia. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto deberá estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo.
CONSERVACION	No requiere refrigeración antes de consumir, una vez abierto mantener refrigerada a 4 °C +/- 2°C y consumase en el menor tiempo posible. Conservar en un lugar limpio, fresco y libre de olores extraños.

ACTUALIZACIONES

FECHA	DESCRIPCION	VERSION	RESPONSABLE
26/05/2025	Elaboración del documento	1	Ana Marcela Tolosa Ana Tolosa Portilla.
13/09/2025	Se incluye información nutricional (Porción recomendada)	2	Ana Marcela Tolosa Ana Tolosa Portilla.

		FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO		CÓDIGO: OD-CA-01	F.A.: 15/01/2021	Pag. 1 de 6
				VERSIÓN: 0		

NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA				
MARCA	NUTRALAC				
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILLO S.A.S				
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Calle 73 # 41W – 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: (097) 6378805 Bucaramanga, Santander.				
NIT	804.009.833-6				
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021328-2022				
COMPOSICIÓN	Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes. El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado. La mezcladora es dosificada con el producto obtenido de la pulverización, permitiendo así que el producto tenga una textura más suelta evitando grumos en el producto, luego es pasado por una empacadora vertical la cual la dosifica en las diferentes presentaciones.				
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO					
REQUISITOS ESPECIFICOS	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS				
	Requisitos				
	Mínimo				
	Máximo				
	Materia grasa, en % m/m				
	33				
	Humedad, en % m/m				
	4,0				
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m				
	1,30				
	Índice de insolubilidad en cm³				
	1,0				
	Cenizas, en % m/m				
	6,0				
	Proteínas, en % m/m				
	24,5				
	Lactosa, en % m/m				
34					
Na, en % m/m					
0,42					
K, en % m/m					
1,3					
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Requisitos					
M					
M					
Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g					
1000					
NMP Recuento de Coliformes					
<3					
11					

39.735



FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: OD-CA-01
F.A.: 15/01/2021

VERSION: 0
Pág. 2 de 6

NMP Recuento de Coliformes fecales			<3	-
Recuento de mohos y levaduras UFC/g			100	500
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g			<100	100
Recuento Bacillus Cereus UFC/g			100	1000
Detección de Salmonella /25g			0	-
m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.				
M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.				
NMP = Número Mas Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).				
CONTAMINANTES				
CONTAMINANTE			LIMITE MAXIMO mg/kg	
Plomo, expresado como Pb			0.02	
Aflatoxinas M1			0.0005	
Melamina			2,5	
INFORMACION NUTRICIONAL				
Tamaño de la porción: 2 cucharadas rasas (25g)				
En 25 gramos de producto			Valor Diario	
Grasa Total 7g			11%	
Grasa Saturada 4g			20%	
Grasa Trans 0g			0%	
Colesterol 25mg			8%	
Sodio 100mg			4%	
Carbohidrato Total 11g			4%	
Fibra Dietaria 0g			0%	
Azúcares (Lactosa) 11gr				
Proteína 6g			12%	
Vitamina A 10%			Vitamina C 0%	
Calcio 20%			Hierro 0%	
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas.				
Calorias			2000	2500
Grasa total			Menos de 65g	80g
Grasa Saturada			Menos de 20g	25g
Colesterol			Menos de 300mg	300mg
sodio			Menos de 2400mg	2400mg
Carbohidrato total			300g	375g
Fibra dietaria			25g	30g
Calorias por gramo:				
Grasa: 9. Carbohidrato: 4. Proteína: 4.				
ORGANOLEPTICOS				
Color: Blanco crema				

39.736

Olor: Característico del producto		METODO DE PREPARACIÓN	EMPAQUE	EMBALAJE	400 g 30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, polietileno transparente)
Sabor: Característico del producto					380 g 30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, polietileno transparente, políéster metalizado y polietileno transparente)
Textura: Suave					
➤ Para obtener un litro de leche, disuelva 125g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE EN POLVO ENTERA, en medio litro de agua tibia previamente hervida.					
➤ Mezcle bien, agitando con molinillo, batidor o licuadora, hasta que la LECHE EN POLVO ENTERA se disuelva totalmente. Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca.					
➤ Por cada medida de LECHE EN POLVO ENTERA, adicionar 4 de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.					
PRIMARIO: Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena protección a la humedad y a la luz. En Cumplimiento con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. En Cumplimiento con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con 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 (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. SECUNDARIO: Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.					

39.737

39738

ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.		Compuesto por los siguientes ítems: 1000 g 12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políéster transparente, políéster metalizado y polietileno transparente) 900 g 12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políéster transparente, políéster metalizado y polietileno transparente) 500 g 24 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políéster transparente, políéster metalizado y polietileno transparente) de tres películas, políéster transparente, políéster metalizado y polietileno transparente)		Nombre del Producto: Leche en polvo Entera. Contenido Neto: 380 gramos, 400 gramos, 500 gramos, 900 gramos, 1000 gramos Fabricado por: INDUNILA S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W-250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. Ingredientes: Leche higienizada entera. Lote, Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento. Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: No. RSA-0008228-2019 Industria Colombiana.	USO PREVISTO	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.	USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.	VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.	CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACION	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado no deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.	MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo
---	--	--	--	--	---------------------	---	------------------------	--	---------------------------	---	--------------------------------------	---	--------------------------------	--

39.739

		FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO		F.A.: 15/01/2021	Pág. 5 de 6
CODIGO: OD-CA-01		VERSION: 0			

de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.	ROTULADO Decreto 616. ARTICULO 49.- ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO. Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición, en este caso será de Entera. La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.		CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palets o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.		GRUPO DE CONSUMIDORES Este producto es consumido por la población en general; adultos y niños está recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra.	CONSUMIDORES VULNERABLES Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.	REQUISITOS NORMATIVOS Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea. En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país
--	---	--	---	--	--	---	--

39740

FICHA TECNICA PRODUCTO	CÓDIGO: OD-CA-01		VERSION: 0
	F.A.: 15/01/2021		Pág. 6 de 6



JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL

397941

		FICHA TÉCNICA PRODUCTO	
CÓDIGO: OD-CA-01		F.A.: 15/01/2021	
VERSIÓN: 0		Pag. 1 de 5	

NOMBRE DEL PRODUCTO		LECHE EN POLVO ENTERA																																																																	
MARCA		MIRAMONTE																																																																	
NOMBRE DEL FABRICANTE		INDUNILLO S.A.S																																																																	
UBICACIÓN DEL FABRICANTE		Calle 73 # 41W - 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: (097) 6378805 Bucaramanga, Santander.																																																																	
NIT		804.009.833-6																																																																	
REGISTRO SANITARIO		RSA-0021328-2022																																																																	
COMPOSICIÓN		Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.																																																																	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO		El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado. La mezcladora es dosificada con el producto obtenido de la pulverización, permitiendo así que el producto tenga una textura más suelta evitando grumos en el producto, luego es pasado por una empacadora vertical la cual la dosifica en las diferentes presentaciones.																																																																	
REQUISITOS ESPECÍFICOS		<table><tr><td colspan="2">Requisitos</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td colspan="4">CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS</td></tr><tr><td>Materia grasa, en % m/m</td><td>26</td><td>-</td><td>33</td></tr><tr><td>Humedad, en % m/m</td><td>-</td><td>-</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Acidez expresada como ácido láctico % m/m</td><td>0,9</td><td>-</td><td>1,30</td></tr><tr><td>Índice de insolubilidad en cm³</td><td>-</td><td>-</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Cenizas, en % m/m</td><td>-</td><td>-</td><td>6,0</td></tr><tr><td>Proteínas, en % m/m</td><td>24,5</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Lactosa, en % m/m</td><td>34</td><td>-</td><td>44</td></tr><tr><td>Na, en % m/m</td><td>-</td><td>-</td><td>0,42</td></tr><tr><td>K, en % m/m</td><td>-</td><td>-</td><td>1,3</td></tr><tr><td colspan="4">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td></tr><tr><td colspan="2">Requisitos</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g</td><td>1000</td><td>-</td><td>10000</td></tr><tr><td>NMP Recuento de Coliformes</td><td><3</td><td>-</td><td>11</td></tr><tr><td>NMP Recuento de Coliformes fecales</td><td><3</td><td>-</td><td>-</td></tr></table>		Requisitos		Mínimo	Máximo	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS				Materia grasa, en % m/m	26	-	33	Humedad, en % m/m	-	-	4,0	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	-	1,30	Índice de insolubilidad en cm³	-	-	1,0	Cenizas, en % m/m	-	-	6,0	Proteínas, en % m/m	24,5	-	-	Lactosa, en % m/m	34	-	44	Na, en % m/m	-	-	0,42	K, en % m/m	-	-	1,3	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				Requisitos		m	M	Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g	1000	-	10000	NMP Recuento de Coliformes	<3	-	11	NMP Recuento de Coliformes fecales	<3	-	-
Requisitos		Mínimo	Máximo																																																																
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS																																																																			
Materia grasa, en % m/m	26	-	33																																																																
Humedad, en % m/m	-	-	4,0																																																																
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	-	1,30																																																																
Índice de insolubilidad en cm³	-	-	1,0																																																																
Cenizas, en % m/m	-	-	6,0																																																																
Proteínas, en % m/m	24,5	-	-																																																																
Lactosa, en % m/m	34	-	44																																																																
Na, en % m/m	-	-	0,42																																																																
K, en % m/m	-	-	1,3																																																																
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS																																																																			
Requisitos		m	M																																																																
Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g	1000	-	10000																																																																
NMP Recuento de Coliformes	<3	-	11																																																																
NMP Recuento de Coliformes fecales	<3	-	-																																																																



FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

CÓDIGO: OD-CA-01

F.A.: 15/01/2021

VERSION: 0

Pág. 2 de 5

Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100	500
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	<100	100
Recuento Bacillus Cereus UFC/g	100	1000
Detección de Salmonella /25g	0	-
m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.		
M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.		
NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).		
CONTAMINANTES		
CONTAMINANTE		
LIMITE MAXIMO mg/kg		
Plomo, expresado como Pb	0.02	
Aflatoxinas M1	0.0005	
Melamina	2.5	
INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción: 2 cucharadas rasas (25g)		
En 25 gramos de producto		
Valor Diario		
Grasa Total	7g	11%
Grasa Saturada	4g	20%
Grasa Trans	0g	0%
Coolesterol	25mg	8%
Sodio	100mg	4%
Carbohidrato Total	11g	4%
Fibra Dietaria	0g	0%
Azúcares (Lactosa)	11g	
Proteína	6g	12%
Vitamina A	10%	
Vitamina C	0%	
Calcio	20%	
Hierro	0%	
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.		
Calorías	2500	
Grasa total	Menos de 65g	80g
Grasa Saturada	Menos de 20g	25g
Coolesterol	Menos de 300mg	300mg
sodio	Menos de 2400mg	2400mg
Carbohidrato total	300g	375g
Fibra dietaria	25g	30g
Calorías por gramo:		
Grasa: 9. Carbohidrato: 4. Proteína: 4.		
ORGANOLEPTICOS		
Color:	Blanco crema	
Olor:	Característico del producto	
Sabor:	Característico del producto	

39.442

39.743

		FICHA TECNICA PRODUCTO	
CÓDIGO: OD-CA-01		F.A.: 15/01/2021	
VERSÓN: 0		Pág. 3 de 5	

METODO DE PREPARACIÓN		Textura: Suave ➤ Para obtener un litro de leche, disuelva 125g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE EN POLVO ENTERA, en medio litro de agua tibia previamente hervida. ➤ Mezcle bien, agitando con molinillo, batidor o licuadora, hasta que la LECHE EN POLVO ENTERA se disuelva totalmente. ➤ Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca. ➤ Por cada medida de LECHE EN POLVO ENTERA, adicionar 4 de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.	
EMPAQUE		PRIMARIO: Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena protección a la humedad y a la luz. En Cumplimiento con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. En Cumplimiento con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con 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 (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. SECUNDARIO: Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	
EMBALAJE		200 g 60 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políester transparente, polietileno transparente)	380 g 30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políester transparente, políester metalizado y polietileno transparente)
		400 g 30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políester transparente, políester metalizado y polietileno transparente)	

39.744

FICHA TECNICA PRODUCTO		INDUNILLO
CÓDIGO: OD-CA-01	F.A.: 15/01/2021	
VERSIÓN: 0	Pág. 4 de 5	

12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políester transparente, políester metalizado y polietileno transparente) 1000 g 12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políester transparente, políester metalizado y polietileno transparente) 25 K 1 bulto en bolsa de polietileno como empaque primario y bolsa kraft como empaque secundario	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial: MIRAMONTE. Nombre del Producto: Leche en polvo Entera. Contenido Neto: 200 gramos, 380 gramos, 400 gramos, 900 gramos, 1000 gramos, 25 Kilos. Fabricado por: INDUNILLO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W-250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. Ingredientes: Leche higienizada entera. Lote, Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de preparada consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento. Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: No. RSA-0008228-2019 Industria Colombiana.	
	USO PREVISTO	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
	USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.
	VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
	CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado No deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.
METODOS DE DISTRIBUCION		El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben

39.745

		FICHA TÉCNICA PRODUCTO	
CÓDIGO: OD-CA-01		F.A.: 15/01/2021	
VERSIÓN: 0		Pag. 5 de 5	

 Indumila S.A.S. NIT. 804.008.833-5 Ana Milena Paez Sanguino Jefe de Calidad Esp. Sistemas Integrados de Gestión Magister Biotecnología	contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.	
	Decreto 616. ARTÍCULO 49.- ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO. Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición, en este caso será de Entera. La información de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.	
	Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palets o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.	CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO
	Este producto es consumido por la población en general; adultos y en niños esta recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra. Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.	GRUPO DE CONSUMIDORES
	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea. En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país	REQUISITOS NORMATIVOS



GESTIÓN DE INOCUIDAD		FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Página: 1 de 5
Código: OD-GI-01	Fecha: 09/02/2024		
Versión: 2			

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO: LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINA A Y D		REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSA-0016684-2021
---	--	---

2. MARCA COMERCIAL

3. DESCRIPCIÓN FÍSICA

La leche en polvo se obtiene mediante la deshidratación de la leche entera higienizada. Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización con aire caliente, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo ultra fino con granulometría de **mallita 120** micras, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

- La planta pulverizadora cuenta con **concepto sanitario Favorable** para procesar leche en polvo entera fortificada con Hierro y Vitaminas A Y D

4. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Leche higienizada en polvo entera, Hierro aminoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Característico a leche	Olor: Característico a leche
Color: Blanco crema	Textura: Polvo homogéneo suave
Sin contaminación percibida visualmente	
Sin objetos extraños	

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Requisitos		Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m		26	33
Humedad en %m/m		-	4.0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m		0.9	1.30
Índice de insolubilidad en cm3		-	1.0
Cenizas, en % m/m		-	6.0
Proteína, en %m/m		24,5	-
Lactosa en % m/m		34	44
Na, en % m/m		-	0.42
K, en % m/m		-	1.3
Fe en % m/m		12	-

7. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos		n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g		3	1000	10000	1
NMP Recuento de Coliformes Totales		3	<3	11	1
NMP Recuento de coliformes fecales		3	<3	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g		3	100	500	1



GESTIÓN DE INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: OD-GI-01
Fecha: 09/02/2024
Versión: 2
Página: 2 de 5

Recuento de Staphylococcus Aureus	3	<100	100	1
coagulasa Positivo UFC/g				
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	3	100	1000	1
Detección de salmonella/25g	3	Negativo	-	0

n = Número de muestras que se van analizar.

m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable
C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M

Basados en requisito parámetros microbiológicos Decreto 616/06

8. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE		LÍMITE MÁXIMO	
Piomo expresado como Pb		0,02	
Aflatoxinas M1		0,0005	
Melamina		2,5	

9. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Decreto 616 de 2006
NTC 1036:2015

Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 683 de 2012
Decreto 60 de 2002

Resolución 2492 de 2022
Resolución 810 de 2021 (rotulado nutricional)

NTC 5830:2019
Resolución 333 de 2011
Decreto 3075 de 1997

Resolución 4605 de 2013
Resolución 4142 de 2012
Resolución 4143 de 2012

10. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Se emplea como ingrediente en diferentes preparaciones industriales y gastronómicas. Para obtener un litro de leche se disuelven 125 g y se completa con agua potable.
Los consumidores potenciales son la población en general, adultos y niños a partir de un año.

11. VIDA ÚTIL PREVISTA

Doce (12) meses almacenados en óptimas condiciones.

12. ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

En la etiqueta del rotulado del producto se debe ver visible el Lote y la fecha de vencimiento, nombre del producto, contenido neto, ingredientes, declaración de alérgenos, condiciones de conservación, fabricante y registro sanitario INVIMA. Para la presentación de bolsa laminada se recomienda abrir con tijera, evitar el uso de los dientes o de algún utensilio corto punzante con oxido o algún tipo de contaminante. Una vez se abra la bolsa es necesario evitar que se introduzcan cucharas o utensilios mojados, ya que esta condición puede precipitar la presencia de hongos y levaduras. El ambiente del almacenamiento del producto debe ser fresco y seco. En el caso de los bultos se debe retirar el cocido con cuidado y evitar que estos hilos caigan al interior del bulto.



El uso previsto es para reconstituirlo como leche líquida en diversas preparaciones gastronómicas o como precursor en alimento industriales.			
13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de reconstituida consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada. El almacenamiento debe hacerse retirado de sustancias que lo puedan contaminar.			
14. EMPAQUE			
Tipo Bolsa Material: Flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso Presentación: Bolsa por: 200 a 1000 g Tipo Bulto Material: Bolsa interna de polietileno de alta densidad transparente y embalado en bolsa de papel kraft Presentación: Bulto de 25 Kg			
15. EMBALAJE			
Material: Caja Cartón corrugado, C790K Dimensiones: Largo: 48cm Ancho: 32cm Alto: 21cm Unidad de embalaje: 60 unidades para bolsa de 200g 12 unidades para bolsa de 800g 30 unidades para bolsa de 360g 12 unidades para bolsa de 900g 30 unidades para bolsa de 380g 30 unidades para bolsa de 400g Para el embalaje de la presentación del bulto (25kg) no aplica, el producto no necesita un segundo embalaje.			
16. TABLA NUTRICIONAL			
Información Nutricional			
Tamaño de porción (25 g)			
Número de porciones por empaque Aprox.			
Calorías Kcal	524	Por 100 g	131
Grasa Total	28 g		7.0 g
Grasas saturadas	16 g		4 g
Grasas Trans	0 mg		0 mg
Carbohidratos totales	40 g		10 g
Fibra	0 g		0 g
Azúcares Totales	40 g		10 g
Azúcares añadidos	0 g		0 g
Proteína	28 g		7.0 g
Sodio	369 mg		92 mg
Vitamina A	160 ug ER		40 ug ER
Vitamina D	3.0 ug		0.75 ug
Calcio	940 mg		235 mg

39.749

		FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	
GESTIÓN DE INOCUIDAD		Código: OD-GI-01	
		Fecha: 09/02/2024	
		Versión: 2	
		Página: 4 de 5	

Hierro	4,0 mg	1,0 mg
Zinc	3,3 mg	0,83 mg

En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 y la resolución 810 del 2021 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: No. De Lote, Fecha de vencimiento, Identificación del producto, Variedad, Nombre de la empresa, tabla nutricional, Peso Neto, Registro Sanitario, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, Dirección y Teléfonos de la empresa. Las tintas son especiales para alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.

18. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo cerrado con concepto sanitario para el transporte de alimentos.

19. TRANSPORTE

El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la resolución 2674de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

20. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

La lactosa es un alérgeno por naturaleza entonces debe ser manejado con precaución por personas con intolerancia a la lactosa o a la caseína.

21. RESPONSABLE

Ing. Tania Carreño Monsalve - MP. 68254205015STD
Lider Sistema de Seguridad Alimentaria – TROPICAL FRESS S.A
Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001



22. DATOS FABRICANTE

Parque Industrial de Bucaramanga II Etapa- Carrera 2 # 3 - 285 LOTE 22 C – 2F
Móvil. 3187346738 - Correo contacto: tropicalfress@hotmail.com



GESTIÓN DE INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: OD-GI-01

Fecha: 09/02/2024

Versión: 2

Página: 5 de 5

39/150

NOMBRE	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINA A Y D ₃																				
MARCA COMERCIAL	INDULECHE																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado.																				
REQUISITOS LEGALES	Decreto 616 de 2006, NTC 1036 (última actualización), Resolución 5109 de 2005, Resolución 683 de 2012, resolución 4143 y 4142 del 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 del 2021, Resolución 2492 del 2022, Resolución 2270 del 2023, Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea, y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.																				
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, Estabilizante (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) y Premezcla de vitaminas A y D₃.																				
ALERGENOS	Contiene leche																				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<table> <tr> <td>REQUISITO DECRETO 616/2006</td><td>RESULTADO</td></tr> <tr> <td>Grasa total %</td><td>26%-33%</td></tr> <tr> <td>Proteínas %</td><td>Min 24,5%</td></tr> <tr> <td>Humedad%</td><td>Max 4,0%</td></tr> <tr> <td>Cenizas %</td><td>Max 6,0%</td></tr> <tr> <td>Lactosa %</td><td>34%-44%</td></tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico %</td><td>0,9-1,3%</td></tr> <tr> <td>Índice de insolubilidad cm3</td><td>Max. 1,0 cm3</td></tr> <tr> <td>Na% m/m</td><td>Max 0,42</td></tr> <tr> <td>K% m/m</td><td>Max 1,3</td></tr> </table>	REQUISITO DECRETO 616/2006	RESULTADO	Grasa total %	26%-33%	Proteínas %	Min 24,5%	Humedad%	Max 4,0%	Cenizas %	Max 6,0%	Lactosa %	34%-44%	Acidez expresada como ácido láctico %	0,9-1,3%	Índice de insolubilidad cm3	Max. 1,0 cm3	Na% m/m	Max 0,42	K% m/m	Max 1,3
REQUISITO DECRETO 616/2006	RESULTADO																				
Grasa total %	26%-33%																				
Proteínas %	Min 24,5%																				
Humedad%	Max 4,0%																				
Cenizas %	Max 6,0%																				
Lactosa %	34%-44%																				
Acidez expresada como ácido láctico %	0,9-1,3%																				
Índice de insolubilidad cm3	Max. 1,0 cm3																				
Na% m/m	Max 0,42																				
K% m/m	Max 1,3																				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table> <tr> <td>Recuento microorganismos Mesófilos UFC/g</td><td>1000 – 10000</td></tr> <tr> <td>NMP Recuento Coliformes UFC/g</td><td><3 – 11</td></tr> <tr> <td>NMP Recuento Coliformes Fecales UFC/g</td><td><3</td></tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td><100</td></tr> <tr> <td>Recuento Mohos y levaduras UFC/g</td><td>100 – 500</td></tr> <tr> <td>Detección Salmonella /25g</td><td>Ausente</td></tr> <tr> <td>Recuento Bacillus cereus UFC/g</td><td>100 – 1000</td></tr> </table>	Recuento microorganismos Mesófilos UFC/g	1000 – 10000	NMP Recuento Coliformes UFC/g	<3 – 11	NMP Recuento Coliformes Fecales UFC/g	<3	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100	Recuento Mohos y levaduras UFC/g	100 – 500	Detección Salmonella /25g	Ausente	Recuento Bacillus cereus UFC/g	100 – 1000						
Recuento microorganismos Mesófilos UFC/g	1000 – 10000																				
NMP Recuento Coliformes UFC/g	<3 – 11																				
NMP Recuento Coliformes Fecales UFC/g	<3																				
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100																				
Recuento Mohos y levaduras UFC/g	100 – 500																				
Detección Salmonella /25g	Ausente																				
Recuento Bacillus cereus UFC/g	100 – 1000																				
CONTAMINANTES	<table> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb</td><td>0.02</td></tr> <tr> <td>Aflatoxinas M1</td><td>0.0005</td></tr> </table> Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015	Plomo, expresado como Pb	0.02	Aflatoxinas M1	0.0005																
Plomo, expresado como Pb	0.02																				
Aflatoxinas M1	0.0005																				

39751

39.752

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Color: amarillo suave, crema Sabor: lácteo característico. Textura: polvo homogéneo		CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES <
--	--	---

39.753

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		 INDUSTRIAS DE COLOMBIA S.A.
-------------------------------------	--	---

Usado principalmente como fuente de alimentación para la ingesta diaria.	USO PREVISTO
--	--------------

Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.	USO NO PREVISTO
---	-----------------

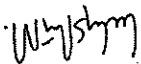
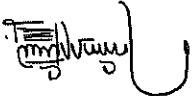
12 meses.	VIDA ÚTIL
-----------	-----------

Bolsa polilaminada y termoselladas, laminación de 3 películas: polipropileno mate, BOPP metalizado y polietileno. Ofrece sellabilidad a altas temperaturas e impermeabilidad a los gases. Empaque de material atóxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características propias del mismo. Este empaque es empleado para presentaciones en laminado. Presentación comercial: 125g, 200g, 360g, 380g, 800g, 900g.	
--	--

Material: Caja Cartón Corrugada, C790K Dimensiones: Largo: 48cm, Ancho: 32cm, Alto: 21cm Unidades de empaque: 8 display por 6 unidades de 125g 40 unidades para bolsa de 125g 30 unidades para bolsa de 200g 30 unidades para bolsa de 360g 30 unidades para bolsa de 380g 16 unidades para bolsa de 800g 12 unidades para bolsa de 900g	
--	--

IDENTIFICACIÓN PARA LA TRAZABILIDAD El sistema de loteo o codificación para producto terminado en la empresa funciona de la siguiente manera: BOLSAS: El primer número y la letra indica el nombre de la máquina donde se empaco y codificación interna para el producto, los cuatro primeros dígitos indican la fecha del día y mes de fabricación, los dos siguientes la del año y por última la hora de empaclado. Fecha de vencimiento: Los primeros dos números hacen referencia al día, seguido de las tres primeras letras del mes y por último el año de vencimiento. Esta información se encuentra impresa en un lugar visible del empaque. LOTE: 1J190121 VENCE: 19 ENE 2022 Especificaciones del lote: 1J Código del producto 190121 Fecha de producción	
--	--

Código: GQ-FT-01	Versión: 3	Fecha: 2024-04-02
------------------	------------	-------------------

		FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	
MANEJO Y CONSERVACIÓN Conserve bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Al retirar la porción tenga en cuenta utilizar utensilios limpios y secos.	PARÁMETROS DE RECHAZO Si no cumple con uno o más de los requisitos establecidos en el decreto 616 del 2006, en caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada (contra muestra). Empaque sin rotular, abombamiento en el empaque, inflado o averiado, parámetros organolépticos no propios del producto, impurezas o partículas extrañas, grumos o peso inferior al rotulado.	FABRICANTE INDUSTRIOS DE COLOMBIA S.A.S. NIT: 9005799305-5 Planta Pulverizadora: Vereda Villa de Leyva Municipio Sabana de Torres, Santander Oficina principal: Carrera 17C N° 57-28 Bucaramanga, Santander Tel: (607) 6446623-6448788 e-mail: dir.calidad@industriales.com	REGISTRO SANITARIO RSA-0017242-2022
ELABORADO POR:  Leudys Araujo Mugno Directora de calidad	APROBADO POR:  Andres Felipe Pinto Mayorga Representante Legal		

37.154

LECHE EN POLVO ENTERA

Leche deshidratada, atomización o aire caliente de color blanco amarillento, homogéneo, textura y consistencia suave, libre de sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos.

MARCAS	MILKIDIA	IMAGEN	
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Km 1 Via Argentina Parque Industrial El Dorado Bodega 27 Funza, Cundinamarca, Colombia		
NIT	900195563-6		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0030690-2024		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Leche en polvo entera. No se adiciona suero lácteo, azúcar o almidones.		
ALÉRGICOS	Contiene Lactosa		
VIDA ÚTIL	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.		
USO PREVISTO	Dirigido a consumidores de todas las edades, salvo restricciones nutricionales del especialista.		
PRESENTACIONES COMERCIALES	20g hasta 50 Kg		
EMBALAJE	Presentación 400g. 30 bolsas en una caja de cartón corrugado (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políester transparente, políester metalizado y polietileno transparente) Presentación 380g. 30 bolsas en una caja de cartón corrugado (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políester transparente, políester metalizado y polietileno transparente) Presentación 900g. 13 bolsas en una caja de cartón corrugado (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, políester transparente, políester metalizado y polietileno transparente) Presentación 25Kg. Empaque Primario, Polietileno de baja densidad (LDPE Polifen 641); Empaque secundario, Papel Kraft fabricado con fibra larga 100% sin blanquear. Estibado base 5 bultos y altura de 8 pisos (bolsa de polietileno de alta densidad).		

REQUISITOS ESPECÍFICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		REQUISITO	
Materia grasa en % m/m	33.0	MAX	
Proteínas de leche en los sólidos no grasos de	24.5	MIN	
*Grasa libre % m/m	-		
Humedad en % m/m	4.0		
Lactosa % m/m	34.0		
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0.9		
Partículas quemadas y sedimento, disco/mg	-		
Humectabilidad en agua de la leche	-		
Índice de solubilidad en cm3	1.0		
Sodio (Na) % m/m	0.42		
Potasio (K) % m/m	1.3		
Cenizas % m/m	6.0		
* El parámetro de grasa libre se refiere a la grasa libre en la superficie de las partículas de la leche en polvo destinada a consumo directo			
REQUISITO		m	M
Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g	1.000		10.000
NMP Recuento de Coliformes totales/g	<3		11
NMP Recuento de Coliformes fecales/g	<3		-
Mohos y levaduras/ g	100		500
Staphylococcus aureus coagulasa positivo/g	<100		100

CARACTERÍSTICAS

IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	Se describen 7 dígitos seguidos de la letra L. Los primeros dos dígitos corresponden al código del producto, los siguientes tres número corresponde al día juliano de fabricación y los siguientes dos números corresponden al año de fabricación. Ejemplo: Leche entera: Código 01 Día Juliano 127 (Correspondiente al 7 Mayo) Año: 2024 Fecha debe ser siempre visible e indeleble.																																																								
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Olor: Característico de la leche Color: Blanco- amarillento (Característico de la leche) Sabor: Característico de la leche Apariencia: Homogénea característica del producto. Textura: Característico de la leche																																																								
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <tr> <th colspan="3">Información Nutricional</th> </tr> <tr> <td>Tamaño de porción: 2 cucharadas (30 g)</td> <td>Por 100ml</td> <td>Por porción en un vaso (200 mL)</td> </tr> <tr> <td>Número de porciones por envase: Aprox 13</td> <td>75</td> <td>151</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>4,0 g</td> <td>8,0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>2,8 g</td> <td>5,6 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas trans</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>5,9 g</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>5,7 g</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>3,9 g</td> <td>7,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>62 mg</td> <td>125 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>21 µg ER</td> <td>41 µg ER</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td>1,1 µg</td> <td>2,3 µg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>120 mg</td> <td>239 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> </tr> </table>			Información Nutricional			Tamaño de porción: 2 cucharadas (30 g)	Por 100ml	Por porción en un vaso (200 mL)	Número de porciones por envase: Aprox 13	75	151	Calorías (kcal)			Grasa total	4,0 g	8,0 g	Grasa saturada	2,8 g	5,6 g	Grasas trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	5,9 g	12 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Azúcares totales	5,7 g	11 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	3,9 g	7,8 g	Sodio	62 mg	125 mg	Vitamina A	21 µg ER	41 µg ER	Vitamina D	1,1 µg	2,3 µg	Hierro	0 mg	0 mg	Calcio	120 mg	239 mg	Zinc	0 mg	0 mg
Información Nutricional																																																									
Tamaño de porción: 2 cucharadas (30 g)	Por 100ml	Por porción en un vaso (200 mL)																																																							
Número de porciones por envase: Aprox 13	75	151																																																							
Calorías (kcal)																																																									
Grasa total	4,0 g	8,0 g																																																							
Grasa saturada	2,8 g	5,6 g																																																							
Grasas trans	0 mg	0 mg																																																							
Carbohidratos totales	5,9 g	12 g																																																							
Fibra dietaria	0 g	0 g																																																							
Azúcares totales	5,7 g	11 g																																																							
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																							
Proteína	3,9 g	7,8 g																																																							
Sodio	62 mg	125 mg																																																							
Vitamina A	21 µg ER	41 µg ER																																																							
Vitamina D	1,1 µg	2,3 µg																																																							
Hierro	0 mg	0 mg																																																							
Calcio	120 mg	239 mg																																																							
Zinc	0 mg	0 mg																																																							
CONTAMINANTES	<table border="1"> <tr> <td>Plomo mg/kg</td> <td>-</td> <td>0,02</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxina M₁ mg/kg</td> <td>-</td> <td>0,0005</td> </tr> <tr> <td>Melamina mg/kg</td> <td>-</td> <td>2,5</td> </tr> </table>			Plomo mg/kg	-	0,02	Aflatoxina M ₁ mg/kg	-	0,0005	Melamina mg/kg	-	2,5																																													
Plomo mg/kg	-	0,02																																																							
Aflatoxina M ₁ mg/kg	-	0,0005																																																							
Melamina mg/kg	-	2,5																																																							
MICROBIOLOGICAS	<table border="1"> <tr> <td>Bacillus Cereus/g</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> NMP = número más probable (se recomienda utilizar la técnica de NMP debido a que esta técnica se utiliza más para productos con baja carga microbiana. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable < = léase menor </td> </tr> </table>			Bacillus Cereus/g	100	1.000	Salmonella/25g	Ausencia		NMP = número más probable (se recomienda utilizar la técnica de NMP debido a que esta técnica se utiliza más para productos con baja carga microbiana. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable < = léase menor																																															
Bacillus Cereus/g	100	1.000																																																							
Salmonella/25g	Ausencia																																																								
NMP = número más probable (se recomienda utilizar la técnica de NMP debido a que esta técnica se utiliza más para productos con baja carga microbiana. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable < = léase menor																																																									

21.1.20

37-194

MANEJO DEL PRODUCTO

Porción recomendada 200ml de leche preparada. • Para tener 1 vaso de 200ml: • En un vaso de agua agregue 30g o 2 cucharadas de leche en polvo entera • Mezcle con un batidor, tenedor o licuadora hasta disolver completamente el polvo. Para obtener 1 litro de leche completa: • Agregue 150g (10 cucharadas) de leche en polvo entera a ½ litro de agua previamente hervida. • Mezcle con un batidor, tenedor o licuadora hasta disolver completamente el polvo. • Añada agua previamente hervida hasta completar 1 litro.	MODO DE PREPARACION
• Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. • Después de preparada conserve refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. • El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. • Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palets o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. • El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. • El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.	CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
La entrega debe ser 2 meses después de la producción. Mínimo 10 meses a partir de la fecha de entrega en punto. Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado no deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque. No reempaque del producto	CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN

REQUISITOS NORMATIVOS

Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país	Decreto 616 de 2006
La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.	Resolución 2674 de 2013
Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	Resolución 810 de 2021
Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones	Resolución 4506 de 2014
Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 4506 de 2013 modificada por la Resolución 2671 de 2014	Resolución 3709 de 2015
Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.	Resolución 683 de 2012

REALIZÓ:



Diana Milena García León
Jefe de Calidad

APROBÓ:

* FIN DEL DOCUMENTO *

Este documento es propiedad de la empresa DICOMER S.A.S., Prohíbe su reproducción por cualquier medio, sin previa autorización de gerencia.

1. IDENTIFICACION		NOMBRE DEL PRODUCTO: LECHE EN POLVO ENTERA		REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSA-0016684-2021																																					
2. MARCA COMERCIAL		LEMILK																																							
3. DESCRIPCION FISICA		La leche en polvo se obtiene mediante la deshidratación de la leche entera higienizada. Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización con aire caliente, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo ultra fino con granulometría de <u>malla 120</u> micras, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																																							
4. REQUISITOS GENERALES		• No se permite la adición de suero lácteo • No se permite el suministro de leche en polvo azucarada • Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A Y D • El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. • Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integridad asegura calidad e inocuidad. • Los productos deben poseer registro sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la resolución 683 de 2012 y de rotulado general; resolución 5109/2005 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen																																							
5. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)		Leche higienizada en polvo entera, Hierro Aminoquelado (Sulfato ferroso), Vitamina A en polvo (Acetato), Vitamina D en polvo (Colecalciferol), contiene LACTOSA como constituyente natural de la leche.																																							
6. CARACTERISTICAS SENSORIALES		Sabor: Característico a leche Color: Blanco crema Textura: Polvo homogéneo suave Sin contaminación percibida visualmente Sin objetos extraños																																							
7. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS		<table><tr><td colspan="2">Requisitos</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td colspan="2">Materia grasa, en % m/m</td><td>26</td><td>33</td></tr><tr><td colspan="2">Humedad en %m/m</td><td>-</td><td>4.0</td></tr><tr><td colspan="2">Acidez expresada como ácido láctico % m/m</td><td>0,9</td><td>1,30</td></tr><tr><td colspan="2">Índice de insolubilidad en cm3</td><td>-</td><td>1,0</td></tr><tr><td colspan="2">Cenizas, en % m/m</td><td>-</td><td>6,0</td></tr><tr><td colspan="2">Proteína, en %m/m</td><td>24,5</td><td>-</td></tr><tr><td colspan="2">Lactosa en % m/m</td><td>34</td><td>44</td></tr><tr><td colspan="2">Na, en % m/m</td><td>-</td><td>0,42</td></tr></table>				Requisitos		Mínimo	Máximo	Materia grasa, en % m/m		26	33	Humedad en %m/m		-	4.0	Acidez expresada como ácido láctico % m/m		0,9	1,30	Índice de insolubilidad en cm3		-	1,0	Cenizas, en % m/m		-	6,0	Proteína, en %m/m		24,5	-	Lactosa en % m/m		34	44	Na, en % m/m		-	0,42
Requisitos		Mínimo	Máximo																																						
Materia grasa, en % m/m		26	33																																						
Humedad en %m/m		-	4.0																																						
Acidez expresada como ácido láctico % m/m		0,9	1,30																																						
Índice de insolubilidad en cm3		-	1,0																																						
Cenizas, en % m/m		-	6,0																																						
Proteína, en %m/m		24,5	-																																						
Lactosa en % m/m		34	44																																						
Na, en % m/m		-	0,42																																						

GESTIÓN DE INOCUIDAD		FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	
Código: OD-GI-01		Fecha: 21/03/2024	
		Versión: 2	
		Página: 1 de 4	

39.758

25/9/24

		GESTIÓN DE INOCUIDAD	
FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		Código: OD-GI-01	Fecha: 21/03/2024
		Version: 2	Página: 2 de 4

K, en % m/m	-	1,3
-------------	---	-----

8. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos			
n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	1000	10000
NMP Recuento de Coliformes Totales	3	<3	11
NMP Recuento de coliformes fecales	3	<3	-
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	100	500
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	3	<100	100
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	3	100	1000
Detección de salmonella/25g	3	Negativo	-
n = Número de muestras que se van analizar.			
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad			
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable			
C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M			
Basados en requisito parámetros microbiológicos Decreto 616/06			

9. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE		LIMITE MAXIMO
Plomo expresado como Pb		0,02
Aflatoxinas M1		0,0005
Melamina		2,5

10. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:
Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Decreto 616 de 2006
NTC 1036:2015
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 683 de 2012
Decreto 60 de 2002
Resolución 2492 de 2022
Resolución 810 de 2021 (rotulado nutricional)
NTC 5830:2019

11. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Se emplea como ingrediente en diferentes preparaciones industriales y gastronómicas. Para obtener un litro de leche se disuelven 125 g y se completa con agua potable.
Los consumidores potenciales son la población en general, adultos y niños a partir de un año.

12. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)		Número de porciones por empaque: 1	
Por porción	Por 100 mL	53	106	Calorías (Kcal)	
		2.9 g	5.8 g	Grasa total	
		2.0 g	4.0 g	Grasa saturada	
		0 mg	0 mg	Grasa trans	
		4.3 g	8.6 g	Carbohidratos totales	
		0 g	0 g	Fibra dietaria	
		0 g	0 g	Azúcares totales	
		0 g	0 g	Azúcares añadidos	
		2.5 g	5.0 g	Proteína	
		33 mg	66 mg	Sodio	
		338 µg ER	676 µg ER	Vitamina A	
		1.7 µg	3.4 µg	Vitamina D	
		9.2 mg	18 mg	Hierro	
		84 mg	168 mg	Calcio	
		0.39 mg	0.78 mg	Zinc	

Dimensiones: Largo: 44cm Ancho: 31cm Alto: 19cm Unidad de embalaje: 60 unidades para bolsa de 200g 30 unidades para bolsa de 380g 12 unidades para bolsa de 900g	
19. REQUISITOS DE ETIQUETADO	
En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 y la resolución 810 del 2021 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: No. De Lote, Fecha de vencimiento, Identificación del producto, Variedad, Nombre de la empresa, tabla nutricional, Peso Neto, Registro Sanitario, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, Dirección y Teléfonos de la empresa. Las tintas son especiales para alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.	
20. METODOS DE DISTRIBUCION	
Vehículo cerrado con concepto sanitario para el transporte de alimentos.	
21. TRANSPORTE	
El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen	
22. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles	
La lactosa es un alérgeno por naturaleza entonces debe ser manejado con precaución por personas con intolerancia a la lactosa o a la caseína.	
23. DECLARACIÓN DE RADIACIONES IONIZANTES	
Declaramos y certificamos que al producto NO se le ha aplicado ningún tipo de radiación ionizante en su procesamiento.	
24. DECLARACIÓN DE OGM (Organismo Genéticamente Modificado)	
Declaramos y certificamos que al producto NO ha sido elaborado con materia prima de organismos genéticamente modificados.	
25. RESPONSABLE	
Edwin Gerson Montañez Latorre Sistema de Seguridad Alimentaria – TROPICAL FRESS S.A Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001	
26. DATOS FABRICANTE	
Parque Industrial de Bucaramanga II Etapa– Carrera 2 # 3 - 285 LOTE 22 C – 2F Móvil. 3187346738 - Correo contacto: administracion@tropicalfress.com	

		FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	
GESTIÓN DE INOCUIDAD		Código: OD-GI-01	Fecha: 21/03/2024
		Versión: 2	Página: 4 de 4

39.761

1. IDENTIFICACIÓN		NOMBRE DEL PRODUCTO: LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINA A Y D		REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSA-0016684-2021																																												
2. MARCA COMERCIAL																																																
DOÑA VACA																																																
3. DESCRIPCIÓN FÍSICA																																																
La leche en polvo se obtiene mediante la deshidratación de la leche entera higienizada. Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización con aire caliente, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo ultra fino con granulometría de malla 120 micras, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																																																
• La planta pulverizadora cuenta con concepto sanitario Favorable para procesar leche en polvo entera fortificada con Hierro y Vitaminas A Y D																																																
4. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)																																																
Leche higienizada en polvo entera, Hierro Aminoquelado (Sulfato ferroso), Vitamina A en polvo (Retinol), Vitamina D en polvo (Colecalciferol) Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes																																																
5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES																																																
Sabor: Característico a leche Color: Blanco crema Sin contaminación percibida visualmente Sin objetos extraños																																																
6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS																																																
La leche reconstituida aporta mínimo 1,5 mg/100 ml de Fe+2 ver tabla nutricional numeral 16																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa, en % m/m</td> <td></td> <td>26</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>Humedad en %m/m</td> <td></td> <td>-</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico % m/m</td> <td></td> <td>0,9</td> <td>1,30</td> </tr> <tr> <td>Índice de insolubilidad en cm3</td> <td></td> <td>-</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, en % m/m</td> <td></td> <td>-</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína, en %m/m</td> <td></td> <td>24,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Lactosa en % m/m</td> <td></td> <td>34</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>Na, en % m/m</td> <td></td> <td>-</td> <td>0,42</td> </tr> <tr> <td>K, en % m/m</td> <td></td> <td>-</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Fe en % m/m</td> <td></td> <td>12</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>					Requisitos		Mínimo	Máximo	Materia grasa, en % m/m		26	33	Humedad en %m/m		-	4,0	Acidez expresada como ácido láctico % m/m		0,9	1,30	Índice de insolubilidad en cm3		-	1,0	Cenizas, en % m/m		-	6,0	Proteína, en %m/m		24,5	-	Lactosa en % m/m		34	44	Na, en % m/m		-	0,42	K, en % m/m		-	1,3	Fe en % m/m		12	-
Requisitos		Mínimo	Máximo																																													
Materia grasa, en % m/m		26	33																																													
Humedad en %m/m		-	4,0																																													
Acidez expresada como ácido láctico % m/m		0,9	1,30																																													
Índice de insolubilidad en cm3		-	1,0																																													
Cenizas, en % m/m		-	6,0																																													
Proteína, en %m/m		24,5	-																																													
Lactosa en % m/m		34	44																																													
Na, en % m/m		-	0,42																																													
K, en % m/m		-	1,3																																													
Fe en % m/m		12	-																																													
7. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g</td> <td></td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>10000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Recuento de Coliformes Totales</td> <td></td> <td>3</td> <td><3</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Recuento de coliformes fecales</td> <td></td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td> <td></td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>					Requisitos		n	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g		3	1000	10000	1	NMP Recuento de Coliformes Totales		3	<3	11	1	NMP Recuento de coliformes fecales		3	<3	-	0	Recuento de mohos y levaduras UFC/g		3	100	500	1														
Requisitos		n	m	M	C																																											
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g		3	1000	10000	1																																											
NMP Recuento de Coliformes Totales		3	<3	11	1																																											
NMP Recuento de coliformes fecales		3	<3	-	0																																											
Recuento de mohos y levaduras UFC/g		3	100	500	1																																											

	GESTIÓN DE INOCUIDAD		FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO
	Código: OD-GI-01	Fecha: 09/01/2025	Versión: 3
	Página: 1 de 4		
	39762		

Recuento de <i>Staphylococcus Aureus</i>	3	<100	100	1
coagulasa Positivo UFC/g				
Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> UFC/g	3	100	1000	1
Detección de <i>salmonella</i> /25g	3	Negativo	-	0

n = Número de muestras que se van analizar.

m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable
C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M

8. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MAXIMO
Piomo expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

9. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)

Decreto 616 de 2006

NTC 1036:2015

Resolución 5109 de 2005 (rotulado)

Resolución 683 de 2012

Decreto 60 de 2002

Resolución 2492 de 2022

Resolución 810 de 2021 (rotulado nutricional)

NTC 5830:2019

Resolución 4605 de 2013

Resolución 4142 de 2012

Resolución 4143 de 2012

10. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Se emplea como ingrediente en diferentes preparaciones industriales y gastronómicas. Para obtener un litro de leche se disuelven 125 g y se completa con agua potable.

11. VIDA UTIL PREVISTA

Doce (12) meses almacenados en óptimas condiciones.

12. ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

En la etiqueta del rotulado del producto se debe ver visible el Lote y la fecha de vencimiento, nombre del producto, contenido neto, ingredientes, declaración de alérgenos, condiciones de conservación, fabricante y registro sanitario INVIMA. Para la presentación de bolsa laminada se recomienda abrir con tijera, evitar el uso de los dientes o de algún utensilio corto punzante con oxido o algún tipo de contaminante. Una vez se abra la bolsa es necesario evitar que se introduzcan cucharas o utensilios mojados, ya que esta condición puede precipitar la presencia de hongos y levaduras. El ambiente del almacenamiento del producto debe ser fresco y seco. En el caso de los bultos se debe retirar el cocido con cuidado y evitar que estos hilos caigan al interior del bulto.

El uso previsto es para reconstituirlo como leche líquida en diversas preparaciones gastronómicas o como precursor en alimento industriales.

18. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Vehículo cerrado con concepto sanitario para el transporte de alimentos.	
19. TRANSPORTE El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la resolución 2674de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.	
20. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles La lactosa es un alérgeno por naturaleza entonces debe ser manejado con precaución por personas con intolerancia a la lactosa o a la caseína.	
21. DECLARACIÓN DE RADIACIONES IONIZANTES Declaramos y certificamos que al producto NO se le a aplicado ningún tipo de radiación ionizante en su procesamiento.	
22. DECLARACIÓN DE OGM (Organismo Genéticamente Modificado) Declaramos y certificamos que al producto NO ha sido elaborado con materia prima de organismos genéticamente modificados.	
23. RESPONSABLE Edwin Gerson Montañez TROPICAL FRESS S.A Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001	
24. DATOS FABRICANTE Parque Industrial de Bucaramanga II Etapa– Carrera 2 # 3 - 285 LOTE 22 C – 2F Móvil. 3187346738 - Correo contacto: administracion@tropicalfress.com	

39.766

INDULAC DEL ORIENTE	FICHA TÉCNICA		
	LACTISAN		
Versión: 3		Código: 13-CFT-56	Página: 1

NOMBRE COMERCIAL	QUESO DOBLE CREMA DEL LLANO									
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO									
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a partir de leche fresca, suero láctico, sal y cuajo.									
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Porción 30 g									
	CALORÍAS		PROTEÍNA		GRASA		CARBOHIDRATOS		CALCIO	
	90		6		7		<1		490	
									1.3	
									HIERRO	
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	Parámetros									
	Salmonella sp									
	Ausencia/25g									
	Escherichia coli									
	<100 ufc/g									
	Mohos									
	100 ufc/g									
	Staphylococcus coagulasa positiva									
	<100 ufc/g									
	Listeria monocytogenes									
Ausencia/25g										
PRESENTACIÓN COMERCIAL, EMPAQUE Y ROTULADO	10 a 50.000 g									
	TAJADO Y EN BLOQUE									
	Bolsas plásticas de baja densidad.									
	El Rotulado cumple con la resolución 5109/2005									
	Textura: Semiduro									
	Color: Blanco cremoso									
	Sabor: Ligeramente salado									
	Resolución 1804/1989; Resolución 2310/1986; Resolución 5109/2005; Resolución 2674/2013									
	Mantener en condiciones de refrigeración.									
	De 0°C a 5°C									
FORMA DE CONSUMO	DIRECTO									
VIDA ÚTIL	45 DÍAS									
PORCIÓN RECOMENDADA	DE ACUERDO CON EL GRUPO DE EDAD									
CONSUMIDORES POTENCIALES	A TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL, EXCEPTO AQUELLOS QUE TENGAN RESTRICCIONES ALIMENTARIAS									
REGISTRO SANITARIO	RSAJ0219705									

Indulac

Lic. Bacteriología y Lab. Clínico
 Registro MS N°.01942 de 10 de marzo 1981

Nombre del producto	QUESO DOBLECREMA GRASO SEMIDURO	
Descripción física	Es un queso obtenido mediante el cuajado de leche fresca y su posterior proceso de hiliado-higienizado(a 75°C durante 15 minutos), lo cual le imparte una textura y un sabor característicos y lo hace un producto inocuo.	
Ingredientes	Leche entera, sal refinada y enzima(Cuajo)	
Proceso de elaboración	Recepción de leches-análisis de rutina-filtrado de la leche-estandarizado de grasa - adición del cuajo-corte de cuajada-hilado- higienizado(a 75°C durante 15 minutos)-preenfriado a 65°C-moldado- enfriado- empacado-conservación en frío- comercialización.	
Características sensoriales	Color: Blanco-crema. Olor: Característico. Sabor: Medianamente ácido. Apariencia: Textura fina.	
Características físico-químicas	Humedad: 53 % Grasa: 23 % Proteína: 20 % Carbohidratos tot: 1.5% Mohos : Escherichia coli : <10 ufc/g Staphilococo coagulasa positiva : <10 ufc/g Salmonella spp: Ausencia/25g Listaeria monocytogenes: Ausencia/25g	
Características microbiológicas, de acuerdo a la resolución 1407 de 2022	El queso doblecrema se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de almacenamiento y conservación debe oscilar entre 2 °C y 4°C. Se puede consumir solo o acompañado con otros alimentos. Es especial para pizza, lasaña, sandwiches, hamburguesas y para uso en panificación. Bolsa de polietileno grado alimentario, en presentaciones de 2500g, 500g y 250g; en barra y tajado; de 400 gr Cada envase lleva impreso la fecha de vencimiento y número de lote. El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 2 °C y 4°C. 30 días, manteniendo la cadena de frío(entre 2°C a 4°C). Una vez abierto el envase consumase en el menor tiempo posible.	
Condiciones de almacenamiento	Registro sanitario RSA-0025059-2023 Contiene proteína láctea y puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir este tipo de proteína. Normas sanitarias que aplican Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023 Recomendación Entre 1 y 2 raciones de lácteos al día es la recomendación de las guías alimentarias reconocidas por la FAO y la OMS. Puede ser consumido por el público en general.	
Grupo de Población	Datos del fabricante Nombre de la empresa: Lacteos Oriente Dirección: Calle 5 3-36, Puerto Nariño- Arauca Colombia. Email: lacteosoriente567@gmail.com Teléfono: 3045288687	

39.967

Ficha técnica			
Fecha de emisión	Elaborado por		
1/06/2022	Ing. Gregorio Endes Silva		
	Aprobado por		
	Ricardo Alvarez(gente)		
Version 1	Código: FTO-QDC01		
	Página 1 de 1		

Tabla nutricional

Información Nutricional		
Tamaño de porción 1 unidad (30 g)		
Número de porciones por envase (Aprox. 8)		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	270	81
Grasa total	19 g	5.1 g
Grasa saturada	11 g	3.3 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	67 g	20 g
Fibra dietética	0 g	0 g
Alcohol	0 g	0 g
Proteína	18 g	5.4 g
Almidón	0 g	0 g
Sodio	817 mg	245 mg
Vitamina A	310 µg LR	102 µg LR
Vitamina D	0 µg	0 µg
Calcio	0 mg	0 mg
Cobalto	473 mg	142 mg
Zinc	29 mg	8.7 mg

Gregorio Endes Silva
 Ing. De Alimentos
 MP: 2525460085CND

39.968

Nombre del producto		Queso DOBLECREMA GRASO SEMIDURO	
Descripción Física		Queso fresco, de pasta semi-cocida e hilada, ácido, semiduro ya que contiene altos contenidos de humedad y grasa, elaborado a partir de leche fresca y ácida.	
Ingredientes		Leche entera fresca, suero ácido, cloruro de sodio (sal) y cuajo.	
Proceso de Elaboración		1. Recepción de Materia Prima: se realiza la verificación del estado de la leche e insumos a utilizar en el proceso. 2. Pruebas de Calidad: Se realizan pruebas fisicoquímicas a la leche como acidez, densidad, sólidos totales y grasa. 3. Estandarización de la acidez 4. Calentamiento de la leche: Se realiza un breve calentamiento 35°C. 5. Adición de cuajo: Según especificaciones del proveedor. 6. Mezclado 7. Reposo: Tiempo aproximado de 30 a 45 min. 8. Corte de la cuajada: Se realiza con ayuda de una lira en dimensiones de 10x10 cm. 9. Desuerado: Se realiza un suave calentamiento hasta obtener una temperatura de 45°C, luego se procede a pasar la cuajada por el lienzo para retirar los líquidos. 10. Hilado: Se procede a realizar calentamiento lento y se le adiciona hasta un 2% en sal. 11. Moldeo: Se lleva a moldes metálicos para una capacidad de 2500gr. 12. Empaque 13. Almacenamiento: A temperatura entre 2°C a 4°C.	
		Presenta un sabor suave, aroma a leche fresca, color blanco marfil y su textura es sólida semidura de consistencia firme, superficie brillante lisa.	
Características sensoriales		Humedad: 55% Grasa: 20% Proteína: 20% Carbohidratos totales: 1,5%	
Características físicas-químicas		Mohos: Escherichia coli: <10 ufc/g Stafilococo coagulasa positiva: <10 ² ufc/g Salmonella spp: Ausencia/25g Listeria monocitogenes: Ausencia/25g	
Características microbiológicas, de acuerdo a la resolución 1407 de 2022		El queso doblecrema se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de almacenamiento y conservación debe oscilar entre 2°C y 4°C.	
Condiciones de almacenamiento			

		Fecha de Emisión	01/01/2024	Elaborado por	Carlos V. Vásquez	Aprobado por	John Herley	Código:	FTA-001	Version:	2
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO									

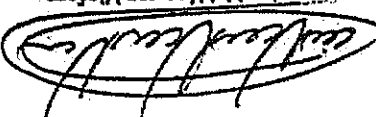
39769

			
Fecha de Emisión	01/01/2024	Elaborado por	Carlos V. Vásquez
Version:	2	Aprobado por	John Herley
Código:		FTA-001	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO			

Tabla nutricional

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (30 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 10		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
270		81
Grasa total	19 g	5.7 g
Grasa saturada	11 g	3.3 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbhidratos totales	62 g	20 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	30 g	1.1 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	13 g	5.4 g
Sodio	817 mg	245 mg
Vitamina A	300 µg LR	102 µg LR
Vitamina D	0 µg	0 µg
Calcio	0 mg	0 mg
Cobalto	473 mg	142 mg
Zinc	29 mg	0.87 mg

Grupo Poblacional	Producto que se puede entregar al público en general.
Porción Recomendada	Se recomienda no exceder una cantidad superior a los 40 g/día.
Formas de Consumo	Se puede consumir solo o acompañado con otros alimentos. Es especial para pizza, lasaña, sándwiches, hamburguesas y para uso en panificación. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible, dejando el producto en temperatura de refrigeración en su respectivo empaque.
Empaque, presentaciones y rotulado	Producto empacado en bolsa de polietileno litografiado, en presentación de 100g, 200g, 250g, 400g, 500g, 1000g y 2500g. Cada envase lleva impreso la fecha de vencimiento y número de lote.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 2°C y 4°C.
Vida Útil	30 días, manteniendo la cadena de frío (entre 2°C a 4°C). Una vez abierto el envase consumase en el menor tiempo posible.
Registro Sanitario	RSAY0216314
Presencia de alérgenos	Contiene proteína láctea y puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir este tipo de proteína.
Datos de fabricante	Nombre de la Empresa: APROCOLEDA Dirección: La Esmeralda, Araucanía E-mail: aprocoleda01@gmail.com Teléfono: 3143626393


 Carlos V. Vásquez Viáfara
 Ing. Agroindustrial
 T.P. T.P. 763612082020 VI

39.770

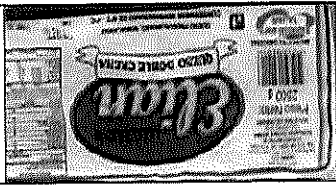


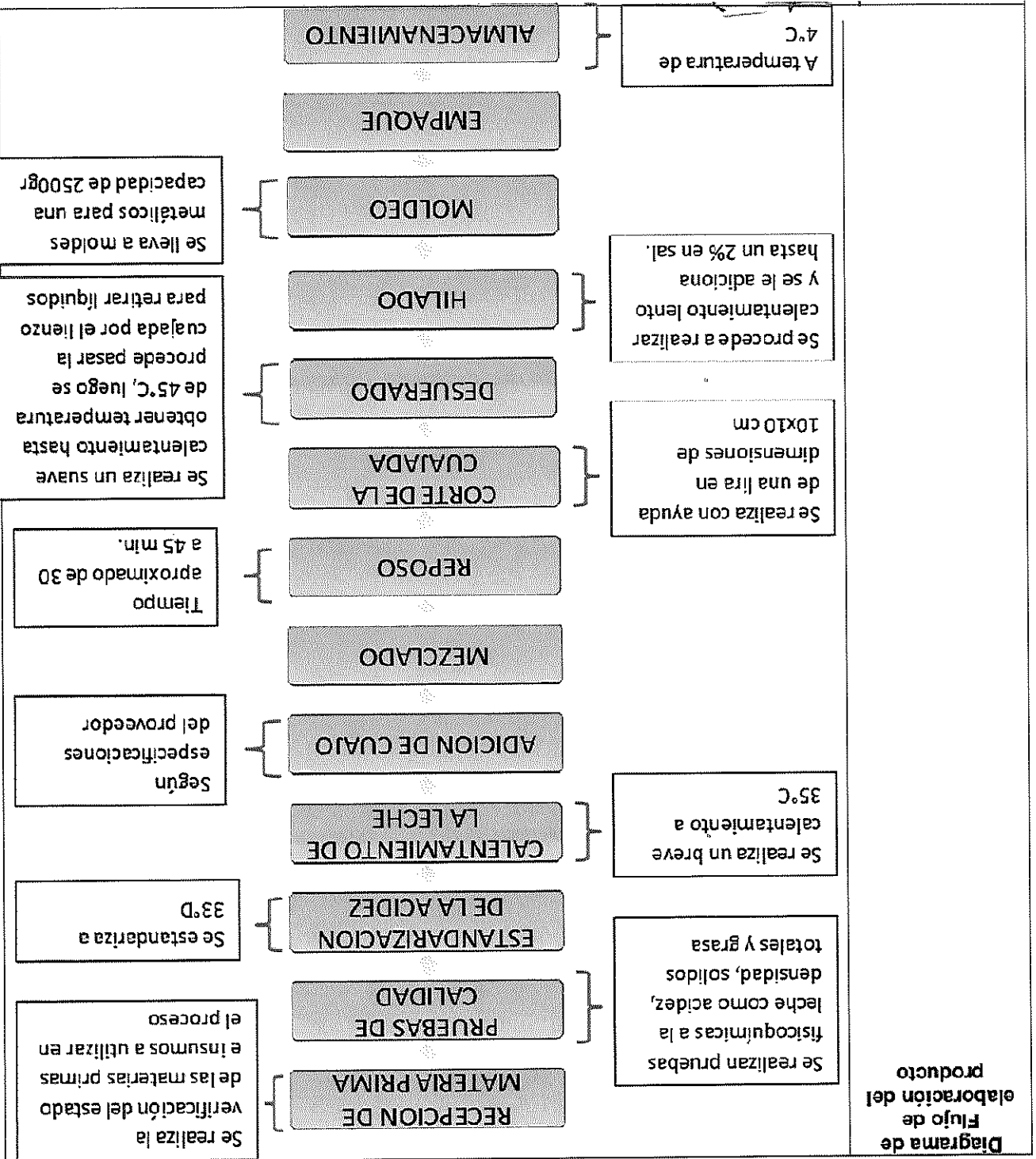
BPM

1116

Nombre del Producto y Marca	QUESO DOBLE CREMA LACTEOS ELIAN
Descripción del producto	Queso fresco, graso, semiblando, elaborado a partir de leche fresca.
Lugar de Elaboración	Producto elaborado, empacado y comercializado por Lácteos Elian, ubicado en Municipiode Cúbará, Boyacá.
Composición del Producto	Leche entera fresca, acidulante (leche ácida o suero acidificado y/o ácido acético o láctico diluido en agua), estabilizante (citrato de sodio DMU: 5mg/kg), sal (1,5%), coagulante (cuajo DMU : 1mg/kg) Cumple con las características químicas, físicas y microbiológicas de acuerdo a la normatividad vigente, Resolución 2310 de 1986 y 1804 de 1989
Empaque, presentaciones y Rotulado	Bolsa de polietileno grado alimentario, en presentaciones de 250g, 500g y 250g; en barra y tajado de 400g. Cada empaque tiene impreso numero de lote y fecha de vencimiento.
Porción Recomendada	Una ración recomendada estaría entre los 40 y 50 gramos diarios.
Vida útil	45 días
Grupo poblacional	Producto recomendado para el publico en general.
Registro Sanitario	RSA-0025828-2023
Condiciones Especiales de Uso e instrucciones de consumo	Después de abierto consumase en el menor tiempo posible, dejando el producto en temperatura de refrigeración en su respectivo empaque.
características organolépticas	Presenta un sabor suave, aroma a leche fresca, color blanco marfil y su textura es sólida semidura de consistencia firme, superficie brillante lisa.
Condiciones de almacenamiento y conservación	Consérvase en temperatura de refrigeración (2-4°C)
Presentación	Queso fresco graso semiblando Doble Crema, Bolsa Plástica de 100, 200, 250, 400, 500, 1000 y 2500 Gramos
Requisitos mínimos y normatividad	Resolución número 02310 de 1986, por el cual se reglamenta lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados lácteos.

39772

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO QUESO DOBLE CREMA	
BPM	





FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
TERMINADO
QUESO DOBLE CREMA

BPM

39.773

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 tajada (30 g)	Porciones por envase: Aprox. 80	Cantidad por porción	Calorías 80	Valor Diario	Grasa Total 5 g	Grasa Saturada 3,5 g	Grasa trans 0g	Coolesterol 20 mg	Sodio 205 mg	Carbohidrato Total 2 g	Fibra dietaria 0g	Azúcares 1 g	Proteína 5 g	Vitamina A 0%	Calcio 14%	Los porcentajes de calorías diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas Calorías 2500		Grasa total	Menos de	65 g	80 g	Grasa sat.	Menos de	20 g	25 g	Coolesterol	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	Vida útil: 40 – 45 días
------------------------------------	---------------------------------	----------------------	-------------	--------------	-----------------	----------------------	----------------	-------------------	--------------	------------------------	-------------------	--------------	--------------	---------------	------------	--	--	-------------	----------	------	------	------------	----------	------	------	-------------	----------	--------	--------	-------	----------	---------	---------	-------------	-------	-------	----------------	------	------	---------------------	--	---------	-----------------	------------	-------------------------

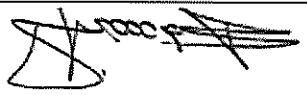
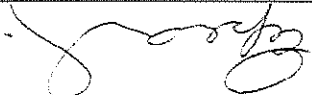
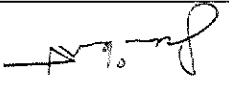
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

FIRMA RESPONSABLE DEL PRODUCTO

LACTEOS ELIAN
 CUBARA-BOYACA

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Fecha actualización: Marzo 10 de 2022
		VERSION 3
		PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

REGISTRO INVIMA RSA-004926-2017

NOMBRE DE PRODUCTO QUESO DOBLE CREMA		DESCRIPCION DEL PRODUCTO Queso fresco semiduro semigraso obtenido al coagular la leche por acción del cuajo y del suero ácido, elaborado con leche fresca entera de vaca, no madurado de pasta cocida e hilada		LUGAR DE ELABORACION Planta de Lacteos Loma Campesino ubicada en la calle 25 No 12-29 en Charala Santander		CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Su superficie es brillante y no presenta corteza o cascara. Su color característico va del blanco crema al ligeramente amarillo. Su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido. Su aroma característico es ácido.		COMPOSICION NUTRICIONAL POR 100g <table border="1"> <tr> <td>Calorias (kcal)</td> <td>Por 100g</td> <td>Por porcion</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>270</td> <td>81</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>18g</td> <td>5.4g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td>11g</td> <td>3.3g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>0 mg</td> <td>0mg</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>7.9g</td> <td>2.4g</td> </tr> <tr> <td>Azucares totales</td> <td>0g</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Azucares añadidos</td> <td>1.4g</td> <td>0.4g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>19g</td> <td>5.6g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>406mg</td> <td>122mg</td> </tr> </table>		Calorias (kcal)	Por 100g	Por porcion	Grasa Total	270	81	Grasa saturada	18g	5.4g	Grasa trans	11g	3.3g	Carbohidratos totales	0 mg	0mg	Fibra dietaria	7.9g	2.4g	Azucares totales	0g	0g	Azucares añadidos	1.4g	0.4g	Proteína	19g	5.6g	Sodio	406mg	122mg	RESOLUCION 810 DE 2021 PARAMETRO Materia Grasa en extracto seco de m/m minimo Humedad %m/m, maximo RESOLUCION 1407 DE 2022		ANALISIS MICROBIOLOGICO RESULTADOS MUESTRA QUESO CONFORMIDAD (Valor Máximo Aceptable)		RECuento de Escherichia coli Menor a 10 UFC/g Conforme m Menor a 10 UFC/g - M 100 UFC/g		RECuento de Staphylococcus coagulasa positiva Menor a 100 UFC/g Conforme m Menor a 100 UFC/g - M 500 UFC/g		Mohos y Levaduras Menor a 10 UFC/g Conforme m 100 UFC/g - M 500 UFC/g		Detección de Listeria monocytogenes Ausencia/ 25 g Conforme Ausencia / 25g		Detección de Salmonella spp Ausencia/ 25 g Conforme Ausencia / 25g		INGREDIENTES DEL PRODUCTO Leche entera 100 litros Suero Acido 10 litros Sal Yodada Refinada 150g Cuajo 2g		CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO La temperatura del almacenamiento de este producto debe ser de 2°C A 4°C de refrigeración. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.		EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES Bolsa de polietileno de alta densidad referencia 641- Ecopetrol, presentación Bloque 2500g. SA139 Película extensible PVC Darnel Wrap Ultra para el empaque de alimentos VINIPEL, Presentaciones de 100g, 200g, 300g, 400g, 500g		VIDA UTIL Se estima vida de anaquel de 30 dias		NORMATIVIDAD VIGENTE Normas productos lácteos. Resolución 02310 de 1986		FORMA DE USO Y GRUPO POBLACIONAL Producto que se puede consumir de forma directa; apto para el consumo de personas de cualquier edad.		PORCIÓN RECOMENDADA Se recomienda no exceder el consumo de 100g por día.		Elaborado por:  Edwing Fabian Gómez		Aprobado por:  Esperanza Chaves		Revisado por:  Yuli Katerin Chacon Pico	
Calorias (kcal)	Por 100g	Por porcion																																																																							
Grasa Total	270	81																																																																							
Grasa saturada	18g	5.4g																																																																							
Grasa trans	11g	3.3g																																																																							
Carbohidratos totales	0 mg	0mg																																																																							
Fibra dietaria	7.9g	2.4g																																																																							
Azucares totales	0g	0g																																																																							
Azucares añadidos	1.4g	0.4g																																																																							
Proteína	19g	5.6g																																																																							
Sodio	406mg	122mg																																																																							

3944

NOMBRE DEL PRODUCTO FRUOL RADICAL		DESCRIPCION Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los generos Phaeolus spp. Y Vigna.	IDENTIFICACION Y PROCEDENCIA																																																										
DATOS DEL EMPAQUE DIRECCION: Corabastos, Bodega B Local 2, Bogotá - Colombia TELEFONO: 4482515 ORIGEN NACIONAL SUSPENSAS																																																													
MARCA COMERCIAL REGISTRO SANTARIO RSAD101772812: actualizado por la notificación sanitaria NSA-0011989-2022 y actualizado del agotamiento de etiquetas presentaciones comerciales y marcas autorizadas bajo el registro sanitario RSAD101772812 PRESENTACION COMERCIAL DESDE - 250g HASTA 500g																																																													
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Vida útil 12 meses a partir de su reimpresión, 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 Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.																																																													
POTENCIALES Conserve para cocinar legumbres.																																																													
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro a horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojar cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.																																																													
ANALISIS <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>VALOR DE REFERENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ANALISIS</td> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>ESPECIFICACIONES</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">MICROBIOLOGICO</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD</td> <td></td> <td>≤ 15</td> </tr> <tr> <td>AFTADO POR GORGOL</td> <td></td> <td>N.A.</td> </tr> <tr> <td>IMPUREZAS</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>VARIACION DE CONTRASTE</td> <td></td> <td>≤ 5</td> </tr> <tr> <td>VARIACION DE CONTRASTE</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td></td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DANIADOS</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td colspan="3">FISICO-QUIMICAS</td> </tr> <tr> <td colspan="3">VIGNA</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Color: Verde-oliva, Rojo</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Sabor: Característico</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Textura: Dura con piel</td> </tr> </tbody> </table>					UNIDAD DE MEDIDA		VALOR DE REFERENCIA	ANALISIS	m	M	ESPECIFICACIONES			MICROBIOLOGICO			HUMEDAD		≤ 15	AFTADO POR GORGOL		N.A.	IMPUREZAS		1	VARIACION DE CONTRASTE		≤ 5	VARIACION DE CONTRASTE		≤ 2	GRANOS ABIERTOS		≤ 1	GRANOS PARTIDOS		≤ 2	GRANOS DANIADOS		≤ 2	MATERIA DURA		≤ 2	FISICO-QUIMICAS			VIGNA			Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica			Color: Verde-oliva, Rojo			Sabor: Característico			Textura: Dura con piel		
UNIDAD DE MEDIDA		VALOR DE REFERENCIA																																																											
ANALISIS	m	M																																																											
ESPECIFICACIONES																																																													
MICROBIOLOGICO																																																													
HUMEDAD		≤ 15																																																											
AFTADO POR GORGOL		N.A.																																																											
IMPUREZAS		1																																																											
VARIACION DE CONTRASTE		≤ 5																																																											
VARIACION DE CONTRASTE		≤ 2																																																											
GRANOS ABIERTOS		≤ 1																																																											
GRANOS PARTIDOS		≤ 2																																																											
GRANOS DANIADOS		≤ 2																																																											
MATERIA DURA		≤ 2																																																											
FISICO-QUIMICAS																																																													
VIGNA																																																													
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica																																																													
Color: Verde-oliva, Rojo																																																													
Sabor: Característico																																																													
Textura: Dura con piel																																																													
SENSORIALES <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>VALOR DE REFERENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ANALISIS</td> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>ESPECIFICACIONES</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">MICROBIOLOGICO</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD</td> <td></td> <td>≤ 15</td> </tr> <tr> <td>AFTADO POR GORGOL</td> <td></td> <td>N.A.</td> </tr> <tr> <td>IMPUREZAS</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>VARIACION DE CONTRASTE</td> <td></td> <td>≤ 5</td> </tr> <tr> <td>VARIACION DE CONTRASTE</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td></td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DANIADOS</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td colspan="3">FISICO-QUIMICAS</td> </tr> <tr> <td colspan="3">VIGNA</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Color: Verde-oliva, Rojo</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Sabor: Característico</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Textura: Dura con piel</td> </tr> </tbody> </table>					UNIDAD DE MEDIDA		VALOR DE REFERENCIA	ANALISIS	m	M	ESPECIFICACIONES			MICROBIOLOGICO			HUMEDAD		≤ 15	AFTADO POR GORGOL		N.A.	IMPUREZAS		1	VARIACION DE CONTRASTE		≤ 5	VARIACION DE CONTRASTE		≤ 2	GRANOS ABIERTOS		≤ 1	GRANOS PARTIDOS		≤ 2	GRANOS DANIADOS		≤ 2	MATERIA DURA		≤ 2	FISICO-QUIMICAS			VIGNA			Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica			Color: Verde-oliva, Rojo			Sabor: Característico			Textura: Dura con piel		
UNIDAD DE MEDIDA		VALOR DE REFERENCIA																																																											
ANALISIS	m	M																																																											
ESPECIFICACIONES																																																													
MICROBIOLOGICO																																																													
HUMEDAD		≤ 15																																																											
AFTADO POR GORGOL		N.A.																																																											
IMPUREZAS		1																																																											
VARIACION DE CONTRASTE		≤ 5																																																											
VARIACION DE CONTRASTE		≤ 2																																																											
GRANOS ABIERTOS		≤ 1																																																											
GRANOS PARTIDOS		≤ 2																																																											
GRANOS DANIADOS		≤ 2																																																											
MATERIA DURA		≤ 2																																																											
FISICO-QUIMICAS																																																													
VIGNA																																																													
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica																																																													
Color: Verde-oliva, Rojo																																																													
Sabor: Característico																																																													
Textura: Dura con piel																																																													
SENSORIALES FISICO-QUIMICAS <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>VALOR DE REFERENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ANALISIS</td> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>ESPECIFICACIONES</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">MICROBIOLOGICO</td> </tr> <tr> <td>HUMEDAD</td> <td></td> <td>≤ 15</td> </tr> <tr> <td>AFTADO POR GORGOL</td> <td></td> <td>N.A.</td> </tr> <tr> <td>IMPUREZAS</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>VARIACION DE CONTRASTE</td> <td></td> <td>≤ 5</td> </tr> <tr> <td>VARIACION DE CONTRASTE</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td></td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DANIADOS</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td></td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td colspan="3">FISICO-QUIMICAS</td> </tr> <tr> <td colspan="3">VIGNA</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Color: Verde-oliva, Rojo</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Sabor: Característico</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Textura: Dura con piel</td> </tr> </tbody> </table>					UNIDAD DE MEDIDA		VALOR DE REFERENCIA	ANALISIS	m	M	ESPECIFICACIONES			MICROBIOLOGICO			HUMEDAD		≤ 15	AFTADO POR GORGOL		N.A.	IMPUREZAS		1	VARIACION DE CONTRASTE		≤ 5	VARIACION DE CONTRASTE		≤ 2	GRANOS ABIERTOS		≤ 1	GRANOS PARTIDOS		≤ 2	GRANOS DANIADOS		≤ 2	MATERIA DURA		≤ 2	FISICO-QUIMICAS			VIGNA			Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica			Color: Verde-oliva, Rojo			Sabor: Característico			Textura: Dura con piel		
UNIDAD DE MEDIDA		VALOR DE REFERENCIA																																																											
ANALISIS	m	M																																																											
ESPECIFICACIONES																																																													
MICROBIOLOGICO																																																													
HUMEDAD		≤ 15																																																											
AFTADO POR GORGOL		N.A.																																																											
IMPUREZAS		1																																																											
VARIACION DE CONTRASTE		≤ 5																																																											
VARIACION DE CONTRASTE		≤ 2																																																											
GRANOS ABIERTOS		≤ 1																																																											
GRANOS PARTIDOS		≤ 2																																																											
GRANOS DANIADOS		≤ 2																																																											
MATERIA DURA		≤ 2																																																											
FISICO-QUIMICAS																																																													
VIGNA																																																													
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica																																																													
Color: Verde-oliva, Rojo																																																													
Sabor: Característico																																																													
Textura: Dura con piel																																																													
NORMATIVIDAD APLICADA * Resolución 883 de 2012, Reglamento Técnico 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 al consumo humano. * Decreto 3075 de 1997, BPM * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.																																																													
APORTE CALORICO Y NUTRICIONAL <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Información nutricional x 100g*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>392</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>59.7</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>22.9</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>5.3</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>120</td> </tr> </tbody> </table> * Referencia Tabla de composición de alimentos - ICBF-2018(T016-)					Información nutricional x 100g*		Calorías (kcal)	392	Grasas (g)	1.3	Carbohidratos (g)	59.7	Proteínas (g)	22.9	Hierro (mg)	5.3	Calcio (mg)	120																																											
Información nutricional x 100g*																																																													
Calorías (kcal)	392																																																												
Grasas (g)	1.3																																																												
Carbohidratos (g)	59.7																																																												
Proteínas (g)	22.9																																																												
Hierro (mg)	5.3																																																												
Calcio (mg)	120																																																												
Porción recomendada 60 gramos																																																													
GRUPO POSICIONAL A todo público en general																																																													
PROCESO DE EMPAQUE 1. Recepción de materias primas. 2. Zapeado, limpieza y pesaje de producto. 3. Limpieza y pesaje de producto. 4. Almacenamiento temporal. 5. Distribución al cliente.																																																													
EMPAQUE, ETIQUETADO MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno.																																																													
CONDICIONES DE TRANSPORTE * El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciónes o deterioros del material. * El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. * Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. * Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.																																																													
* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97.																																																													

FICHA TECNICA



5666



FICHA TÉCNICA FRIJOL

39776

Nombre comercial		FRIJOL: VARIEDAD RADICAL																															
Calidad		- Corresponde a Frijol Tipo I, grado 2. - Cuenta con NSA – 000652-2016. - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.																															
Requisitos generales		- Granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. - Frijol para consumo, variedad: Radical - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Humedad máxima 15%. - No presenta signos de infestación o infecciones. - El frijol no excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Olor característico. - Color: rojo. - Limpio, no contiene más de 1 % de impurezas.																															
Requisitos Específicos		Características físicoquímicas <table><tr><th colspan="2">% Máximo en masa</th><th colspan="2">Grado</th><th colspan="2">Tipo</th></tr><tr><th>Mate</th><th>rias duras</th><th>Granos dañado</th><th>Granos partidos</th><th>Granos abiertos</th><th>Variedades contrastantes</th></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>0.2</td><td>2.0</td><td>1.0</td><td>1.0</td></tr><tr><td>2</td><td>0.2</td><td>2.0</td><td>1.0</td><td>1.0</td><td>2.0</td></tr><tr><td>3</td><td>0.2</td><td>2.0</td><td>1.0</td><td>1.0</td><td>5.0</td></tr></table> Fuente NTC 871		% Máximo en masa		Grado		Tipo		Mate	rias duras	Granos dañado	Granos partidos	Granos abiertos	Variedades contrastantes	1	2	0.2	2.0	1.0	1.0	2	0.2	2.0	1.0	1.0	2.0	3	0.2	2.0	1.0	1.0	5.0
% Máximo en masa		Grado		Tipo																													
Mate	rias duras	Granos dañado	Granos partidos	Granos abiertos	Variedades contrastantes																												
1	2	0.2	2.0	1.0	1.0																												
2	0.2	2.0	1.0	1.0	2.0																												
3	0.2	2.0	1.0	1.0	5.0																												
Información Nutricional		<table><tr><th colspan="2">Información nutricional x100 gramos</th></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>392</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>1.3</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>59.7</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>22.9</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>5.3</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>120</td></tr><tr><td colspan="2">*Referencia Tabla de composición de alimentos – ICBF-2018(T026)</td></tr></table>		Información nutricional x100 gramos		Calorías (kcal)	392	Grasas (g)	1.3	Carbohidratos (g)	59.7	Proteínas (g)	22.9	Hierro (mg)	5.3	Calcio (mg)	120	*Referencia Tabla de composición de alimentos – ICBF-2018(T026)															
Información nutricional x100 gramos																																	
Calorías (kcal)	392																																
Grasas (g)	1.3																																
Carbohidratos (g)	59.7																																
Proteínas (g)	22.9																																
Hierro (mg)	5.3																																
Calcio (mg)	120																																
*Referencia Tabla de composición de alimentos – ICBF-2018(T026)																																	
Empaque y Rotulado		PRIMARIO: - Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado.																															

39777

FICHA TÉCNICA FRIJOL



SECUNDARIO - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. - Resolución 333 de febrero de 2011 - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	Conservación y almacenamiento -El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.	Transporte El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.	Vida útil 6 meses.	Presentación Presentación comercial acorde con las necesidades del servicio.	Presentación comercial 250 g - 50kg.	Tipo de proceso Almacenamiento de materia prima- empaque presentaciones comerciales- empaquetado- almacenamiento – distribución.	Forma de uso o consumo Producto crudo que debe someterse a cocción antes de consumirse. Se puede emplear en sopas y guisados.	Porción recomendada y grupo poblacional La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la Resolución 29452 de 2017, en la minuta y demás normas que apliquen o modifiquen.	Normatividad aplicable NTC 871 Frijol para consumo Resolución 5109/2005 Resolución 333 de 2011 Resolución 2674/ 2013 Resolución 683 de 2012. Resolución 4143 de 2012
--	--	--	---	---	---	---	--	---	---

REVISÓ: NUBIA AMAYA GUTIERREZ
BACTERIOLOGA Y LAB CLÍNICO

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ELABORADO: LOGISTICA		REVISOR: DIRECCION LOGISTICA		APROBADO: GERENTE GENERAL		
		FICHA TÉCNICA FRÍJOL RADICAL				
						Código: CAL-FT-012
						Versión: 1.0
						Fecha: 01/02/2020
Pág.: 1 de 1						

1. Nombre: Frijol Radical.

2. Denominación científica: Phaseolus vulgaris.

3. Marca: Super Bodega Bogota.

4. Presentación: 250 gr, 460 gr, 500 gr.

5. Calidad: Frijol tipo 1 o tipo 2, grano 1 o 2.

6. Descripción del producto: Leguminosa, fuente de proteína, carbohidratos y fibra. Grano color vinotinto, ovalado.

7. Ingredientes: Frijol radical. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

8. Características del producto:

■ Organolépticas:

- Color: Vinotinto.
- Aspecto: Granos homogéneos ovalado.
- Olor: Características no objetables.
- Sabor: Característica no objetable.
- Impurezas: máximo 1%

■ Microbiológicas:

Parámetro	Límite permitido	Método
Aerobios mesófilos	200.000-300.000 UFC/g	ISO 4833
Bacillus cereus	100-7.000 UFC/g	ISO 7932
Coliformes fecales	<3 NMP/g	NTC 4516
Coliformes totales	<3 NMP/g	NTC 4516
Mohos y levaduras	3.000-50.000 UFC/g	ISO 21527-1

■ Fisicoquímicas:

39-778

39.979

		FICHA TÉCNICA FRIJOL RADICAL		ELABORO: LOGISTICA REVISO: DIRECCION LOGISTICA APROBO: GERENTE GENERAL	
Código:	CAL-FT-012	Versión:	1.0	Fecha:	01/02/2020
Pág.:	1 de 1				

Parámetro	Unidades	Técnica
Humedad (15%)	g/100 g (%)	Gravimétrico
Proteína	g/100 g (%)	Volumétrico Kjeldahl
Cenizas	g/100 g (%)	Gravimétrico Soxhlet
Grasas	g/100 g (%)	Volumétrico Soxhlet
Fibra	g/100 g (%)	AOAC 978.10
Carbohidratos	g/100 g (%)	Resolución 333 de 2011
Calorías	K cal/100g	Resolución 333 de 2011

Tipo	Grado	Materia Duras	Granos Dañados	Granos Partidos	Granos Abiertos	Variedades Contrastante	Variedades No Contrastante
I	1	0,0	1,0	0,5	0,5	1,0	2,0
II	2	0,2	2,0	1,0	1,0	1,0	3,0
	1	0,0	1,0	1,0	1,0	1,0	5,0
	2	0,2	2,0	1,0	1,0	2,0	5,0

9. Tabla nutricional

Información Nutricional	
Tamaño por porción ½ taza (60g)	Porciones por envase 8 Aprox
Cantidad por porción	
Calorías 200	Calorías de grasa 15
Valor Diario*	
Grasa Total 1,5 g	2%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	0%
Coolesterol 0 mg	0%
Sodio 10mg	0%
Carbohidrato Total 34 g	11%
Fibra dietaria 3 g	12%
Azúcares 0 g	24%
Proteína 12 g	
Vitamina A 0 %	
Vitamina C 2 %	
Calcio 6 %	
Hierro 25 %	
* 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.	

20. Condiciones de rechazo (Que no supere los dos meses a partir de la fecha del lote): Grano perforado, suciedad, presencia de gorgojo, mal olor, empaque averiado (Rotura en pegue), error en la identificación del producto.

19. Grupo poblacional: A todo público en general

18. Porción recomendada: 60 gramos

17. Forma de consumo: Producto listo para consumo humano

16. Vida útil: 12 meses a partir de su reempaque

15. Normatividad aplicable: NTC 871 DE 2001, Resolución 683 y 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013

14. Registro Sanitario: No requiere registro sanitario por ser comercializado sin ningún proceso de transformación. Resolución 2674 de 2013, Art. 37.

13. Fabricante y NIT: Súper Bodega Bogotá Ltda. NIT 900.254.210-5

12. Embalaje: 25 unidades de producto empaçado en bolsa de polietileno de baja densidad.

- Lote: Número correspondiente a la fecha de empaçado del producto.
- Fecha de vencimiento: Cinco meses a partir de la fecha de empaçado.

11. Identificación del lote y fecha de vencimiento:

- Especificaciones de empaque secundario:
 - Material: Polietileno de baja densidad.
 - Calibre: 1.8 mils".

- Especificaciones de empaque primario:
 - Material: Polietileno de baja densidad.
 - Calibre: 1.8 mils".

- Código de barras:
 - Frijol Radical 250 gr: 7707193910446
 - Frijol Radical 460 gr: 7707193910286
 - Frijol Radical 500 gr: 7707193910095

10. Condiciones de etiquetado, empaque y reempaque:

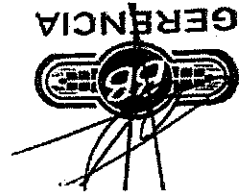
ELABORADO: LOGISTICA		REVISADO: DIRECCION LOGISTICA		APROBADO: GERENTE GENERAL					
		FICHA TECNICA FRIJOL RADICAL							
						Código:	012	Version:	1.0
						Fecha:	01/02/2020	Pág.:	1 de 1
						CAL-FT-			

32.780

39781

		FICHA TÉCNICA FRIJOL RADICAL		ELABORO: LOGISTICA	
Código:	CAL-FT-012	Versión:	1.0	REVISO: DIRECCION LOGISTICA	APROBO: GERENTE GENERAL
Fecha:	01/02/2020	Pág.:	1 de 1		

21. Condiciones de almacenamiento y transporte: Lugar seco, temperatura ambiente y sobre estibas, no almacenar ni transportar con detergentes o combustibles.



CAROLINA VELANDIA - GERENTE

ELABORADO: LOGISTICA		REVISÓ: DIRECCION LOGISTICA		APROBO: GERENTE GENERAL		
		FICHA TÉCNICA LENTEJA				
						Código: CAL-FT-016
						Versión: 1.0
						Fecha: 01/02/2023
Pág.: 1 de 1						

39782

1. Nombre: Lenteja.

2. Denominación científica: Lens Sculenta, Moench

3. Marca: Super Bodega Bogotá.

4. Presentación: 250 gr, 460 gr, 500 gr.

5. Calidad: Lenteja tipo 1, grado 1.

6. Descripción del producto: Alimento con alta concentración de nutrientes. Los hidratos de carbono son los más abundantes y están formados fundamentalmente por almidón, posee proteínas vegetales y es de consumo humano.

7. Ingredientes: Lenteja. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

8. Características del producto:

■ Organolépticas:

- Color: Tonos verdes o cafés.
- Aspecto: Granos homogéneos redondos, aplanados. Comprende tegumentos externos color marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 m.m.
- Olor: Características no objetables.
- Sabor: Característica no objetable.
- No excede el límite de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.

■ Microbiológicas:

Parámetro	Límite permitido	Método
Aerobios mesófilos	200.000-300.000 UFC/g	ISO 4833
Bacillus cereus	100-7.000 UFC/g	ISO 7932
Coliformes fecales	<3 NMP/g	NTC 4516
Coliformes totales	<3 NMP/g	NTC 4516
Mohos y levaduras	3.000-50.000 UFC/g	ISO 21527-1

39.783

		FICHA TÉCNICA LENTEJA		ELABORÓ: LOGISTICA		REVISÓ: DIRECCION LOGISTICA		APROBO: GERENTE GENERAL	
Código:	CAL-FT-016			Version:	1.0	Fecha:	01/02/2023	Pág.:	1 de 1

■ Fisicoquímicas:

Parametro	Unidades	Técnica
Humedad (13%)	g/100 g (%)	Gravimétrico
Proteína	g/100 g (%)	Volumétrico Kjeldhl
Cenizas	g/100 g (%)	Gravimétrico Soxhlet
Grasas	g/100 g (%)	Volumétrico Soxhlet
Fibra	g/100 g (%)	AOAC 978.10
Carbohidratos	g/100 g (%)	Resolución 333 de 2011
Calorías	K cal/100g	Resolución 333 de 2011

TIPO	I
GRADO	1
GRANOS	ABIERTOS
GRANOS	DAÑADOS
GRANOS	PARTIDOS
MATERIAS	DURAS
VARIEDADES	CONTRASTANTE

9. Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño por porción ½ taza (60g)	Porciones por envase 8 Aprox
Cantidad por porción	
Calorías 200	Calorías de grasa 0
Valor Diario*	
Grasa Total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	0%
Coolesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidrato Total 37 g	12%
Fibra dietaria 18 g	72%
Azúcares 0 g	
Proteína 12 g	28%
Vitamina A 0 %	Vitamina C 4 %
Calcio 4 %	Hierro 30 %
* 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.	

10. Condiciones de etiquetado, empaque y reempaque:

■ Código de barras:

- Lenteja 250 gr: 7707193910538
- Lenteja 460 gr: 7707193910323
- Lenteja 500 gr: 7707193910125

ELABORO: LOGISTICA		REVISO: DIRECCION LOGISTICA		APROBO: GERENTE GENERAL			
		FICHA TÉCNICA LENTEJA					
						Código:	CAL-FT-016
						Versión:	1.0
						Fecha:	01/02/2023
Pág.:		1 de 1					

- Especificaciones de empaque primario:
 - Material: Polietileno de baja densidad.
 - Calibre: 1.8 mils".

- Especificaciones de empaque secundario:
 - Material: Polietileno de baja densidad.
 - Calibre: 1.8 mils".

11. Identificación del lote y fecha de vencimiento:

- Lote: Número correspondiente a la fecha de empaque del producto.
- Fecha de vencimiento: Cinco meses a partir de la fecha de empaque.

12. Embalaje: 25 unidades de producto empaquetado en bolsa de polietileno de baja densidad.

13. Fabricante y NIT: Super Bodega Bogotá Ltda. NIT 900.254.210-5

14. Registro Sanitario: No requiere registro sanitario por ser comercializado sin ningún proceso de transformación. Resolución 2674 de 2013, Art. 37.

15. Normatividad aplicable: NTC 937 de 2004, Resolución 683 y 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013.

16. Condiciones de rechazo (Que no supere los dos meses a partir de la fecha del lote): Grano perforado, suciedad, presencia de gorgajo, mal olor, empaque averiado (Rotura en pegue), error en la identificación del producto.

17. Condiciones de almacenamiento y transporte: Lugar seco, temperatura ambiente y sobre estibas, no almacenar ni transportar con detergentes o combustibles.

18. Vida útil: 5 meses.

19. Porción Recomendada: Este alimento debe introducirse en la dieta por su alto contenido nutricional, al menos una taza por semana.

39784

39.784

		FICHA TÉCNICA LENTEJA		ELABORÓ: LOGÍSTICA	
REVISÓ: DIRECCIÓN LOGÍSTICA					
APROBO: GERENTE GENERAL					
Código: CAL-FT-016	Versión: 1.0				
Fecha: 01/02/2023		Pag.: 1 de 1			

20. USO

USO PREVISTO	El grano debe ser remojado por un tiempo de 2 a 6 horas, puesto a cocción hasta que el grano se ablande y consumido como platos principales o acompañamiento en diferentes presentaciones gastronómicas.
GRUPO OBJETIVO	Niños mayores de 1 año
POBLACIÓN VULNERABLE	Personas que presenten alergias e intolerancia al grano


GERENCIA
CAROLINA VELANDIA
.....



FICHA TÉCNICA LENTEJA

39786

Nombre comercial		LENTEJA.																																																																																								
Calidad		Corresponde a lenteja tipo 1, Grado 1. Cuenta con NSA – 000652-2016 El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.																																																																																								
Requisitos generales		Lenteja seca y limpia. Lenteja para el consumo corresponde los granos procedentes de la especie Lens succulenta Moench. Producto natural sin preservativos y/o aditivos -Comprende lentejas con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad uniforme amarillo claro, de las cuales el 97% mínimo queda retenido a través de una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64”). - Color verde o marrón, limpias de impurezas. - No presenta signos de infestación o infecciones. - La lenteja no excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima 13%.																																																																																								
Requisitos específicos		Características Fisicoquímicas <table><tr><td colspan="13">% Máximo en masa</td></tr><tr><td>Tipo</td><td>Grado</td><td>Granos</td><td>abiertos</td><td>Granos</td><td>dañados</td><td>Materias</td><td>duras</td><td>Granos</td><td>partidos</td><td>Variedades</td><td>contrastantes</td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1.0</td><td>1.0</td><td>0.1</td><td>1.0</td><td>2.0</td><td colspan="4"></td></tr></table> Fuente: NTC 937 Características microbiológicas <table><tr><td>Parámetro</td><td>Resultado</td><td>Lim.inferior</td><td>Lim.Superior</td><td>unidad</td><td>Técnica</td></tr><tr><td>Salmonella sp</td><td>Negativo</td><td>Negativo</td><td>Negativo</td><td>Ufc/25g</td><td>ISO 16140</td></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td><10</td><td><10</td><td>5.000</td><td>Ufc/g</td><td>Rto en placa YGC</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td><100</td><td><100</td><td>1.000</td><td>Ufc/g</td><td>Rto en placa Mossel</td></tr><tr><td>Estafilococo coagulasa positiva</td><td><100</td><td><100</td><td>100</td><td>Ufc/g</td><td>Rto en placa BP</td></tr><tr><td>Coliformes fecales</td><td><3</td><td><3</td><td><3</td><td>Mlc/g</td><td>NMP</td></tr><tr><td>Coliformes totales</td><td><3</td><td><3</td><td>Sin límite</td><td>Mlc/g</td><td>NMP</td></tr><tr><td>Microorganismos mesofílicos</td><td>30</td><td><10</td><td>300.000</td><td>Ufc/g</td><td>Rto en placa</td></tr></table>		% Máximo en masa													Tipo	Grado	Granos	abiertos	Granos	dañados	Materias	duras	Granos	partidos	Variedades	contrastantes		1	1	1	1	1.0	1.0	0.1	1.0	2.0					Parámetro	Resultado	Lim.inferior	Lim.Superior	unidad	Técnica	Salmonella sp	Negativo	Negativo	Negativo	Ufc/25g	ISO 16140	Mohos y levaduras	<10	<10	5.000	Ufc/g	Rto en placa YGC	Bacillus cereus	<100	<100	1.000	Ufc/g	Rto en placa Mossel	Estafilococo coagulasa positiva	<100	<100	100	Ufc/g	Rto en placa BP	Coliformes fecales	<3	<3	<3	Mlc/g	NMP	Coliformes totales	<3	<3	Sin límite	Mlc/g	NMP	Microorganismos mesofílicos	30	<10	300.000	Ufc/g	Rto en placa
% Máximo en masa																																																																																										
Tipo	Grado	Granos	abiertos	Granos	dañados	Materias	duras	Granos	partidos	Variedades	contrastantes																																																																															
1	1	1	1	1.0	1.0	0.1	1.0	2.0																																																																																		
Parámetro	Resultado	Lim.inferior	Lim.Superior	unidad	Técnica																																																																																					
Salmonella sp	Negativo	Negativo	Negativo	Ufc/25g	ISO 16140																																																																																					
Mohos y levaduras	<10	<10	5.000	Ufc/g	Rto en placa YGC																																																																																					
Bacillus cereus	<100	<100	1.000	Ufc/g	Rto en placa Mossel																																																																																					
Estafilococo coagulasa positiva	<100	<100	100	Ufc/g	Rto en placa BP																																																																																					
Coliformes fecales	<3	<3	<3	Mlc/g	NMP																																																																																					
Coliformes totales	<3	<3	Sin límite	Mlc/g	NMP																																																																																					
Microorganismos mesofílicos	30	<10	300.000	Ufc/g	Rto en placa																																																																																					



FICHA TÉCNICA LENTEJA

Información nutricional	*Referencia Tabla de composición de alimentos –ICBF-2018(T026)	Información nutricional x100 gramos	
		Calorías (kcal)	387
		Grasas (g)	0.9
		Carbohidratos (g)	61
		Proteínas (g)	23.1
		Hierro (mg)	7.2
		Calcio (mg)	51
Empaque y Rotulado	PRIMARIO: - Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado. - Resolución 333 de febrero de 2011. - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. SECUNDARIO - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.	Vida útil	6 meses
		Presentación comercial	250 g a 50 Kg.
		Tipo de proceso	Almacenamiento de materia prima- empaque presentaciones comerciales- empaquetado- almacenamiento – distribución.
		Forma de uso o consumo	Producto crudo que debe someterse a cocción antes de consumirse. Se puede emplear en sopas y guisados.
		Porción recomendada y grupo poblacional	La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la Resolución 29452 de 2012, en la minuta y demás normas que apliquen o modifiquen.
		Transporte	
		- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.	

Nubia Amaya Gutierrez

REVISÓ: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIOLOGA Y LAB. CLÍNICO

Julio Alirio Ramirez

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

 FICHA TÉCNICA LENTEJA	
Normatividad aplicable	NTC: 937 Resolución 5109/2005 Resolución 2674/2013 Resolución 683 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 333 de febrero de 2011.
Grupo poblacional	A toda la población en general

39-788

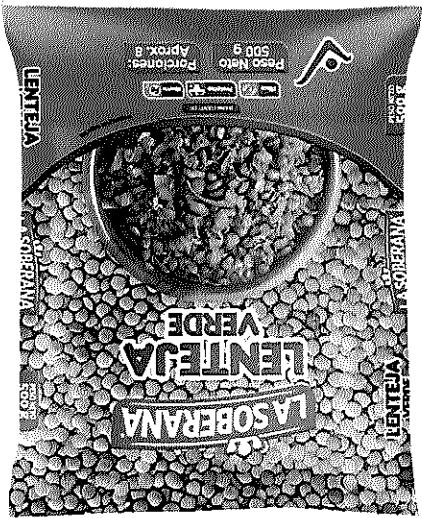
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	DATOS DEL EMPACADOR DIRECCIÓN: Corabastos Bodega 8 Local 2, Bogotá- Colombia TELÉFONO: 4482515 ORIGEN CANADA	MARCA COMERCIAL Sudespensa	REGISTRO SANITARIO RSAD10172812: actualizado por la notificación sanitaria NSA-0011989-2022 y actualizado del agotamiento de etiquetas presentaciones comerciales y marcas autorizadas bajo el registro sanitario RSAD10172812	PRESENTACIÓN COMERCIAL DESDE 250g HASTA 50 Kg	VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Vida útil 12 meses a partir de su reempaquetado, 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. Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos	FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.	INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	SENSORIAL Apariencia: Lenteja redonda aplana y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH. Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica Color: Marrón, café, verde Sabor: Característico Textura: Lenteja piel y alburmen algo liso FÍSICO-QUÍMICAS TIPO MATERIAS DURAS ≤ 0,3 GRANOS DAÑADOS ≤ 2,5 GRANOS ABIERTOS ≤ 3 GRANOS PARTIDOS ≤ 3 VARIEDAD DE CONTRASTE ≤ 3 IMPUREZAS ≤ 1 AFECTADO POR GORGOLUO N.A HUMEDAD ≤ 13 MICROBIOLOGICO ESPECIFICACIONES Valor de referencia UNIDAD DE MEDIDA MESOFILOS AEROBIOS UFC/g 200,000 MOHOS LEVADURAS UFC/g 3,000 MOHOS UFC/g 3,000 LEVADURAS UFC/g 3,000 COLIFORMES FECALLES <3 NMP/g -3 STAPHYLOCOCCUS <100 UFC/g -100 BACILLUS CEREBUS UFC/g 700 1,000	SENSORIALES FÍSICO-QUÍMICAS MICROBIOLOGICAS	INFORMACIÓN NUTRICIONAL <table border="1"> <tr><td>Calorías (kcal)</td><td>387</td></tr> <tr><td>Grasas (g)</td><td>0,9</td></tr> <tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>61</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>23,1</td></tr> <tr><td>Hierro (mg)</td><td>7,2</td></tr> <tr><td>Calcio (mg)</td><td>51</td></tr> </table> * Referencia Tabla de composición de alimentos – ICBF-2018(1026-)	Calorías (kcal)	387	Grasas (g)	0,9	Carbohidratos (g)	61	Proteínas (g)	23,1	Hierro (mg)	7,2	Calcio (mg)	51	NORMATIVIDAD APLICADA * NTC 937 de 2004, Última Actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Decreto 3075 de 1997, BPM * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.	PROCESO DE EMPAQUE 1. Recepción de materias primas. 2. Nacionalización. 3. Almacenamiento. 4. Empaque y pesaje de producto. 5. Almacenamiento temporal. 6. Distribución al cliente.	EMPAQUE, ETIQUETADO MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión. * Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.	Producto que debe almacenarse a temperatura ambiente
Calorías (kcal)	387																									
Grasas (g)	0,9																									
Carbohidratos (g)	61																									
Proteínas (g)	23,1																									
Hierro (mg)	7,2																									
Calcio (mg)	51																									



LENTEJA VERDE

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación del producto:	lenteja verde (<i>lens sculenta</i>).
Marca:	LA SOBERANA.
Origen del producto:	Canadá.
Certificado no obligatoriedad:	2017012256
Composición del producto:	lenteja seca (<i>lens sculenta</i>)
Presentaciones comerciales:	Paquete de 250 g por 50 unidades Paquete de 454 g por 25 unidades Paquete de 460 g por 25 unidades Paquete de 500 g por 25 unidades Paquete de 1000 g por 25 unidades Sacos de 50 kg



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La lenteja seca (*lens sculenta*) está conformada por semillas semirredondas, secas y limpias, de tonalidades verde o marrón, de tamaño entre 3,52 mm hasta 5,94 mm.

INGREDIENTES

Lenteja seca (*lens sculenta*).

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

Color: Verde o marrón.

Olor: Característico.

Sabor: Característico.

Aspecto: Semillas duras y homogéneas.

No debe presentar olores ni coloraciones objetables, así como ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición.

Fisicoquímicas:

Humedad:

Impurezas, en fracción de masa expresada como %

Materias duras

Granos dañados (%)

Granos abiertos (%)

Granos partidos (%)

Variedades contraste (%)

Granos con materia extraña:

Infestación:

Valores de referencia según NTC 937 Lentejas secas.

Clasificación Tipo II Grado 2. Libre de contaminantes extraños, de colores y olores objetables.



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA LENTEJA VERDE
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-AC-23
Versión: 01
Fecha: 18/11/2024
Página 2 de 5

Metales pesados:

Plomo (Pb): (mg/Kg) 0,2 máximo
Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

Residuos de plaguicidas:

Deltametrin 1 mg/Kg
Piraclostrobin 0,2 mg/Kg
Diquat 0,5 mg/Kg

Valores de referencia según Resolución 2906 de 2007 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forraje.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g, 500g y 1000 g

Material: Bolsa de polietileno de baja densidad impresa.
Calibre: 2,0 x 10⁻³ pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque secundario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g, 500 g y 1000 g

Material: Bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 2,0 x 10⁻³ pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque primario para sacos de 50 kg.

Material: Polipropileno laminado impreso.
Gramaje: 70 g/m² (+/-5%)

Item	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
0004420	Lenteja verde Soberana x 250 g	7702910351243	27702910351247
0004421	Lenteja verde Soberana x 454 g	7702910351465	67702910351467
0004422	Lenteja verde Soberana x 460 g	7702910354213	67702910354215
0004423	Lenteja verde Soberana x 500 g	7702910354220	67702910454229
0013961	Lenteja verde Soberana x 1000 g	7702910730321	17702910730328
0004288	Lenteja verde Soberana x 50 kg	7702910800062	N/A

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

PARA EMPAQUETADOS: La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres dígitos, los cuales corresponden al número de la máquina empaadora. Ejemplo: 07JUN25L110

PARA SACOS POR 50 KG: La fecha de envasado se rotula en el saco de acuerdo al año de la cosecha. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible.



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA LENTEJA VERDE
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-AC-23
Versión: 01
Fecha: 18/11/2024
Página 3 de 5

VIDA ÚTIL

12 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

MODO DE CONSUMO

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

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSUMO

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

ALÉRGENOS

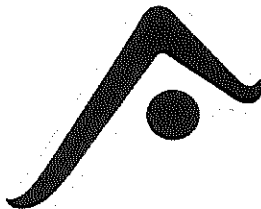
Información alérgica: Naturalmente libre de alérgenos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/3 de taza (60 g) Número de porciones por envase: Aprox. 4, Para (250 g). Número de porciones por envase: Aprox. 7,5, Para (454 g). Número de porciones por envase: Aprox. 7, Para (460 g). Número de porciones por envase: Aprox. 8, Para (500 g).		
Calorías (kcal)		
Por 100 g	310	Por
		porción
Grasa total	0.7 g	0.4 g
Grasa saturada	0.1 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	63 g	38 g
Fibra dietaria	21 g	12 g
Fibra dietaria soluble	2.7 g	1.6 g
Fibra dietaria insoluble	18 g	11 g
Azúcares totales	4.7 g	2.8 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	24 g	14 g
Sodio	0 mg	0 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	6.7 mg	4 mg
Calcio	58 mg	35 mg
Zinc	3.0 mg	1.8 mg



SELLOS DE ADVERTENCIA / SELLO POSITIVO



POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población. En infantes (Menores de 1 año) se recomienda consultar con su pediatra o profesional en salud asignado.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica a productos que presenten algún incumplimiento de los requisitos especificados en la presente ficha técnica detectados al recibo, debidos a defectos de rotulado y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normativa vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

ALMACENAMIENTO: Conserve en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general. Una vez esté abierto el producto, debe cerrarse muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible. Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

REGlamentación APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:

Resolución 2906 de 2007 "Por la cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes".
Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".



39.794

	DOCUMENTO FICHA TÉCNICA LENTEJA VERDE SOBERANA S.A.S.	Código: DO-AC-23 Versión: 01 Fecha: 18/11/2024 Página 5 de 5
---	--	---

Resolución 4143 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

Resolución 2674 del 2013 "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos."

Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".

Resolución 810 de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".

Resolución 2492 del 2022 "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

Forma Técnica Colombiana NTC 937 Lentejas secas.

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTADOR:
SOBERANA S.A.S Oficinas administrativas Cr 57 No. 74-80, Sector ciudadela del Valle, Tel: (604) 444 39 18. Itagüí, Antioquia
NIT: 811.022.981 – 7
info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
18 de noviembre de 2024	Jorge Armando Jiménez Responsable de Calidad	

39.995

ELABORADO: LOGISTICA		REVISADO: DIRECCION LOGISTICA		APROBADO: GERENTE GENERAL		
		FICHA TÉCNICA ARVEJA VERDE				
						Código: CAL-FT-004
						Versión: 1.0
						Fecha: 01/02/2020
Pág.: 1 de 1						

1. Nombre: Arveja Verde.
2. Denominación científica: Pisum sativum.
3. Marca: Super Bodega Bogotá.
4. Presentación: 250 gr, 460 gr, 500 gr.
5. Descripción del producto: Planta herbácea de la familia de las leguminosas (Fabáceas), para su consumo fresco o seco.
6. Ingredientes: Arveja Verde. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.
7. Características del producto:

■ Organolépticas:

- Color: Verde.
- Aspecto: Granos homogéneos redondos.
- Olor: Características no objetables.
- Sabor: Característica no objetable.

■ Microbiológicas:

Parámetro	Límite permitido	Método
Aerobios mesófilos	200.000-300.000 UFC/g	ISO 4833
Bacillus cereus	100-7.000 UFC/g	ISO 7932
Coliformes fecales	<3 NMP/g	NTC 4516
Coliformes totales	<3 NMP/g	NTC 4516
Mohos y levaduras	3.000-50.000 UFC/g	ISO 21527-1

■ Fisicoquímicas:

Parámetro	Unidades	Técnica
Humedad	g/100 g (%)	Gravimétrico
Proteína	g/100 g (%)	Volumétrico Kjeldahl
Cenizas	g/100 g (%)	Gravimétrico Soxhlet
Grasas	g/100 g (%)	Volumétrico Soxhlet
Fibra	g/100 g (%)	AOAC 978.10

39.396

		FICHA TÉCNICA ARVEJA VERDE		ELABORADO: LOGISTICA REVISÓ: DIRECCION LOGISTICA APROBO: GERENTE GENERAL	
Código:	CAL-FT-004	Versión:	1.0	Fecha:	01/02/2020
Pág.:	1 de 1				

Parámetro	Unidades	Técnica
Carbohidratos	g/100 g (%)	Resolución 333 de 2011
Calorías	K cal/100g	Resolución 333 de 2011

8. Tabla nutricional:

Información Nutricional	
Tamaño por porción 60 g	Porciones por envase 8 Aprox
Cantidad por porción	
Calorías 224	Calorías de grasa 6
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 36 g	12%
Fibra dietaria 8 g	32%
Azúcares 1 g	
Proteína 14 g	28%
Vitamina A 0 %	
Vitamina C 0 %	
Calcio 4 %	
Hierro 6 %	
* 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.	

9. Condiciones de etiquetado, empaque y reempaque:

- Código de barras:
 - Arveja Verde 250 gr: 7707193910385
 - Arveja Verde 460 gr: 7707193910200
 - Arveja Verde 500 gr: 7707193910033
- Especificaciones de empaque primario:
 - Material: Polietileno de baja densidad.
 - Calibre: 1.8 mils".

39797

		FICHA TÉCNICA ARVEJA VERDE		ELABORO: LOGISTICA	
Código: CAL-FT-004		Versión: 1.0		REVISO: DIRECCION LOGISTICA	
Fecha: 01/02/2020		Pág.: 1 de 1		APROBO: GERENTE GENERAL	

- Especificaciones de empaque secundario:
 - Material: Polietileno de baja densidad.
 - Calibre: 1.8 mils".

10. Identificación del lote y fecha de vencimiento:

- Lote: Número correspondiente a la fecha de empaque del producto.
- Fecha de vencimiento: Cinco meses a partir de la fecha de empaque.

11. Embalaje: 25 unidades de producto empackado en bolsa de polietileno de baja densidad.

12. Fabricante y NIT: Súper Bodega Bogotá Ltda. NIT 900.254.210-5

13. Registro Sanitario: No requiere registro sanitario por ser comercializado sin ningún proceso de transformación. Resolución 2674 de 2013, Art. 37.

14. Condiciones de rechazo (Que no supere los dos meses a partir de la fecha del lote):
Grano perforado, suciedad, presencia de gorgajo, mal olor, empaque averiado (Rotura en pegue), error en la identificación del producto.

15. Normatividad aplicable: NTC 937 de 2004, Resolución 683 y 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013.

16. Condiciones de rechazo (Que no supere los dos meses a partir de la fecha del lote):
Grano perforado, suciedad, presencia de gorgajo, mal olor, empaque averiado (Rotura en pegue), error en la identificación del producto.

17. Condiciones de almacenamiento y transporte: Lugar seco, temperatura ambiente y sobre estibas, no almacenar ni transportar con detergentes o combustibles.

18. Vida útil: 5 meses.

19. Porción Recomendada: Este alimento debe introducirse en la dieta por su alto contenido nutricional, al menos una taza por semana

20. USO

USO PREVISTO	El grano debe ser remojado por un tiempo de 2 a 6 horas, puesto a cocción hasta que el grano se ablande y consumido como platos principales o acompañamiento en diferentes presentaciones gastronómicas.
GRUPO OBJETIVO	Niños mayores de 1 año
POBLACION VULNERABLE	Personas que presenten alergias e intolerancia al grano

39.798

FICHA TÉCNICA ARVEJA VERDE			
Código: CAL-FT-004	Versión: 1.0	ELABORO: LOGISTICA	
Fecha: 01/02/2020	Pág.: 1 de 1	REVISO: DIRECCION LOGISTICA	
APROBO: GERENTE GENERAL			


GERENCIA
CAROLINA VELANDIA
JEFE DE CALIDAD

39799

Nombre comercial		ARVEJA SECA: VARIEDAD VERDE															
Calidad		- Corresponde a Arveja seca Tipo 1, grado 2. - Cuenta con NSA – 000652-2016. - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.															
Requisitos generales		- Granos procedentes de la especie <i>Pisum sativum</i> L. - Arveja de forma esférica de color uniforme (amarilla) las cuales mínimo el 97% tiene diámetro mayor a 6,35 mm (1/64 de pulgada) – Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Humedad máxima 13%. - No presenta signos de infestación o infecciones. - La arveja no excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Olor característico. - Color Verde. - Limpias, no contiene más de 1 % de impurezas, ni más de 0.1% de materias duras.															
Requisitos Específicos		Características físicoquímicas <table><tr><td rowspan="2">Tipo</td><td rowspan="2">Grado</td><td>1</td><td>2</td><td>3.0</td><td>2.0</td><td>2.0</td><td>3.0</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Granos dañados</td><td>Granos abiertos</td><td>Granos partidos</td><td>Variedades contrastantes</td></tr></table> Fuente NTC 791		Tipo	Grado	1	2	3.0	2.0	2.0	3.0			Granos dañados	Granos abiertos	Granos partidos	Variedades contrastantes
Tipo	Grado	1	2			3.0	2.0	2.0	3.0								
				Granos dañados	Granos abiertos	Granos partidos	Variedades contrastantes										
Aporte nutricional		*Referencia Tabla de composición de alimentos – ICBF-2018(T026-) <table><tr><td colspan="2">Información nutricional x 100g*</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>99</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>0.3</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>15.5</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>5.9</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>1.50</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>36</td></tr></table>		Información nutricional x 100g*		Calorías (kcal)	99	Grasas (g)	0.3	Carbohidratos (g)	15.5	Proteínas (g)	5.9	Hierro (mg)	1.50	Calcio (mg)	36
Información nutricional x 100g*																	
Calorías (kcal)	99																
Grasas (g)	0.3																
Carbohidratos (g)	15.5																
Proteínas (g)	5.9																
Hierro (mg)	1.50																
Calcio (mg)	36																
Empaque y Rotulado		PRIMARIO: - Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado. - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. - El empaque no requiere contener información nutricional, ya que no presenta propiedades nutricionales o propiedades de salud (Resolución 333 de febrero de 2011) - La fecha de vencimiento se ubica en lugar visible. SECUNDARIO - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. - El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.															
Conservación y almacenamiento																	



FICHA TÉCNICA ARVEJA VERDE

Transporte	El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
Vida útil	6 meses
Presentación	Presentación comercial acorde con las necesidades del servicio.
Presentación comercial	250 g - 50kg.
Tipo de proceso	Almacenamiento de materia prima- empaque presentaciones comerciales- empaquetado- almacenamiento – distribución.
Forma de uso o consumo	Producto crudo que debe someterse a cocción antes de consumirse. Se puede emplear en sopas y guisados.
Porción recomendada	60 gramos
Normatividad aplicable	NTC 791 Resolución 5109/2005 (Rotulado general) Resolución 333 de 2011 (En caso de contener informar nutricional) Resolución 2674/ 2013 Resolución 683 de 2012. Resoluciones 4143 de 2012
Grupo poblacional	A toda la población en general

REVISÓ: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIOLOGA Y LAB CLÍNICO

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

39805

39801

FICHA TECNICA		NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACION Y PROCEDENCIA)		ARVEJA VERDE SECA		DESCRIPCION Conjunto de granos procedentes de la especie Pisum Sativum L. Arveja Verde Seca																
DATOS DEL EMPACADOR		DIRECCION: Corabastos Bodega 8 Local 2, Bogota Colombia TELEFONO: 4482515 ORIGEN: CANADA		MARCA COMERCIAL SUDESPENSA		REGISTRO SANITARIO RSAD10172812: actualizado por la notificación sanitaria NSA-0011989-2022 y autorización del agotamiento de etiquetas																
PRESENTACION COMERCIAL DESDE - 250g HASTA - 50kg		VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Vida útil 12 meses a partir de su reempaquetado, 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 Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos																		
PORCIÓN RECOMENDADA 60 gramos		INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 3. Sazonar al gusto.																				
SENSORIALES FISICO-QUIMICAS		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO HUMEDAD ≤ 13 AFECTADO POR GORGOLLO N.A. IMPUREZAS ≤ 1 VARIEDAD DE CONTRASTE ≤ 3 GRANOS ABIERTOS ≤ 2 GRANOS PARTIDOS ≤ 2 GRANOS DAÑADOS ≤ 3 TIPO DEFECTO (%) FISICO-QUIMICAS Apariencia: Arveja Verde Seca, granos de forma esférica de la especie PISUM SATIVUM L. Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica Color: Verde Sabor: Característico Textura: Con Piel y Albolumen algo Liso.																				
SENSORIALES FISICO-QUIMICAS		ANÁLISIS FISICO-QUIMICAS MESOFITOS AEROBIOS UFC/g 300,000 MOHOS LEVADURAS UFC/g 5,000 MOHOS UFC/g 5,000 LEVADURAS UFC/g 5,000 COLIFORMES FECALIS <3 NMP/g - STAPHYLOCOCCUS <100 UFC/g - BACILLUS CEREUS UFC/g 1,000																				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		<table><tr><td colspan="2">Información nutricional x 100g*</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>99</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>0.3</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>15.5</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>5.9</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>1.50</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>36</td></tr><tr><td colspan="2">*Referencia Tabla de composición de alimentos - ICBF-2018(1026-)</td></tr></table>					Información nutricional x 100g*		Calorías (kcal)	99	Grasas (g)	0.3	Carbohidratos (g)	15.5	Proteínas (g)	5.9	Hierro (mg)	1.50	Calcio (mg)	36	*Referencia Tabla de composición de alimentos - ICBF-2018(1026-)	
Información nutricional x 100g*																						
Calorías (kcal)	99																					
Grasas (g)	0.3																					
Carbohidratos (g)	15.5																					
Proteínas (g)	5.9																					
Hierro (mg)	1.50																					
Calcio (mg)	36																					
*Referencia Tabla de composición de alimentos - ICBF-2018(1026-)																						
NORMATIVIDAD APLICADA		* NTC 791 de 2004, Segunda actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional Decreto 3075 de 1997, BPM Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. 1. Recepción de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento temporal 4. Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribución al cliente.																				
PROCESO DE EMPAQUE		MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno.																				
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 contaminaciónes 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																				

ARVEJA VERDE

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación del producto:
Arveja verde (*Pisum sativum* L.)

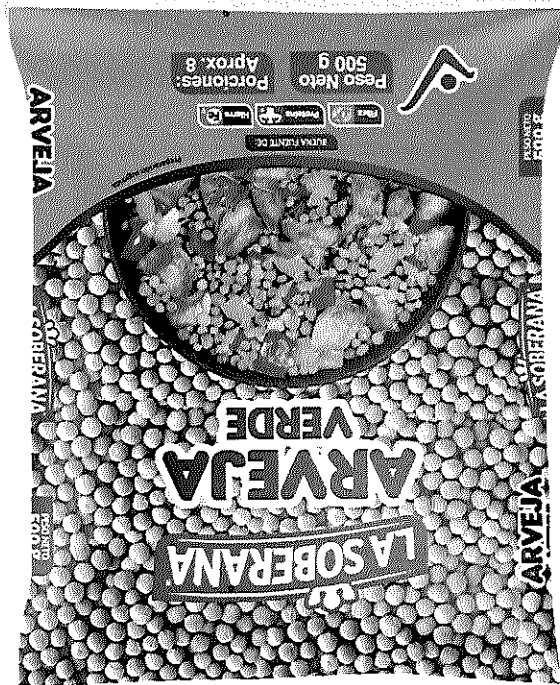
Marca: LA SOBERANA.

Origen del producto: Canadá.

Certificado no obligatoriedad: 2017012348

Composición del producto: Arveja seca (*Pisum sativum* L.)

Presentaciones comerciales:
Paquete de 460 g por 25 unidades
Paquete de 500 g por 25 unidades
Sacos de 50 Kg



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Arveja verde es una leguminosa de la especie *Pisum sativum* L, dispuesta en grano seco, con forma de circunferencia e superficie lisa y color verde pálido uniforme, que presenta un 90 % de unidades con un diámetro promedio de 4,76 mm.

INGREDIENTES

Arveja seca (*Pisum sativum* L.)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

Color: verde pálido

Olor: característico

Sabor: vegetal característico

Aspecto: esferas uniformes de color verde pálido.

No debe presentar olores ni coloraciones objetables, así como ninguna otra característica organoléptica que indique evidencia de contaminación, alteración o descomposición.



Físicquímicas:

Humedad:	13 % Máximo
Impurezas, en fracción de masa expresada como %	1,0 % Máximo
Materias duras	0,1 % Máximo
Granos dañados (%)	3,0 % Máximo
Granos abiertos (%)	2,0 % Máximo
Granos partidos (%)	2,0 % Máximo
Variedades contrastantes	3,0 Máximo
Granos con materia extraña:	Ausencia
Infestación:	Libre

Según NTC 791 ARVEJAS SECAS PARA CONSUMO 2ª actualización. Clasificación: Tipo II, grado 2.

Metales pesados:

Plomo (Pb): (mg/Kg) 0,2 máximo

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

Residuos de plaguicidas:

Diquat	0,2 mg/Kg
Fludioxonil	0,07 mg/Kg
Glifosato	5,0 mg/Kg
Glufosinato - Amonio	3,0 mg/Kg
Metidation	0,1 mg/Kg
Metiocarb	0,1 mg/Kg
Paration-metilo	0,3 mg/Kg
Piraclostrobin	0,3 mg/Kg
Quintoceno	0,01 mg/Kg

Valores de referencia según Resolución 2906 de 2007 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forraje.

CONDICIONES DEL ETIQUETADO Y EMPAQUE

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

Material: Bolsa de polietileno de baja densidad impresa.
Calibre: 2,0 x 10⁻³ pulgadas o según especificaciones del cliente.

Especificaciones del empaque secundario para unidades de 460 g y 500 g

Material: Bolsa de polietileno de baja densidad transparente.
Calibre: 2,0 x 10⁻³ pulgadas o según especificaciones del cliente.



Especificaciones del empaque primario para sacos de 50 kg.

Materia: Polipropileno laminado impreso.
Gramaje: 70 g/m² (+/-5%)

Item	Nombre del producto	Código EAN 13	Código EAN 14
0004412	Arveja verde x 460 g	7702910354039	67702910354031
0004413	Arveja verde x 500 g	7702910354046	67702910354048
0004278	Arveja verde x 50 Kg	7702910906979	N/A

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

PARA EMPAQUETADOS: La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DÍA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres dígitos, los cuales corresponden al número de la máquina empaadora. Ejemplo: 01JUN25L110

PARA SACOS POR 50 Kg: La fecha de envasado se rotula en el saco de acuerdo al año de la cosecha. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible.

VIDA ÚTIL

12 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

MODO DE CONSUMO

Previamente remoje en agua las arvejas, mínimo 2 horas antes de prepararlas (preferiblemente desde la noche anterior). Lave y escurra las arvejas. Póngalas en la olla con el agua, la sal y las hojas de laurel, cocinándolas hasta que tengan la consistencia deseada. Agregue las zanahorias, la cebolla, los dientes de ajo, el apio y la sal. Deje cocinar por 10 minutos. En un sartén, dore lentamente las tiras de tocino. Retírelas cuando estén crujientes. Sirva y decore con la tiras de tocino.

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSUMO

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

ALÉRGENOS

Información alérgica: Naturalmente libre de alérgenos



SELLOS DE ADVERTENCIA / SELLO POSITIVO

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/3 de taza (60 g) Número de porciones por envase: Aprox. 8 (Para 460 g y 500 g)		
Calorías (kcal)		
Por 100 g		308
Por porción		185
Grasa total		
		0.7 g
		0.4 g
Grasa saturada		
		0.1 g
		0 g
Grasa trans		
		0 mg
		0 mg
Carbohidratos totales		
		62 g
		37 g
Fibra dietaria		
		15 g
		9.2 g
Fibra dietaria soluble		
		2.4 g
		1.5 g
Fibra dietaria insoluble		
		13 g
		7.7 g
Azúcares totales		
		4.5 g
		2.7 g
Azúcares añadidos		
		0 g
		0 g
Proteína		
		21 g
		12 g
Sodio		
		0 mg
		0 mg
Vitamina A		
		0 µg ER
		0 µg ER
Vitamina D		
		0 µg
		0 µg
Hierro		
		4.3 mg
		2.6 mg
Calcio		
		86 mg
		52 mg
Zinc		
		2.8 mg
		1.7 mg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA ARVEJA VERDE
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-AC-25
Versión: 01
Fecha: 18/07/2024
Página 4 de 6



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA ARVEJA VERDE
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-AC-25
Versión: 01
Fecha: 18/07/2024
Página 5 de 6

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población. En infantes (Menores de 1 año) se recomienda consultar con su pediatra o profesional en salud asignado.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica a productos que presenten algún incumplimiento de los requisitos especificados en la presente ficha técnica detectados al recibo, debidos a defectos de rotulado y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

ALMACENAMIENTO: Conserve en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general. Una vez esté abierto el producto, debe cerrarse muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible. Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

El producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:

Resolución 2906 de 2007 "Por la cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes".

Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

Resolución 683 de 2012 "Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

Resolución 4143 de 2012 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".

Resolución 2674 del 2013 "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos."

Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".

Resolución 810 de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".



DOCUMENTO
FICHA TÉCNICA ARVEJA VERDE
SOBERANA S.A.S.

Código: DO-AC-25
Versión: 01
Fecha: 18/07/2024
Página 6 de 6

Resolución 2492 del 2022 "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

Norma Técnica Colombiana NTC 791 ARVEJAS SECAS PARA CONSUMO, 2a actualización.

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTADOR:
SOBERANA S.A.S Oficinas administrativas Cr 57 No. 74-80, Sector ciudadela del Valle, Tel: (604) 444 39 18. Itagüí,
Antioquia
NIT: 811.022.981 – 7
Info@soberana.com.co – www.soberana.com.co

FECHA DE ELABORACIÓN	18 de noviembre de 2024
NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	Jorge Armando Jiménez Responsable de Calidad
FIRMA	

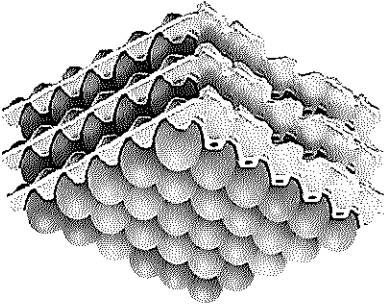
1. OBJETIVO

Dar a conocer al consumidor las características de los huevos frescos de gallinas de corral, los factores higiénicos, sanitarios, sensoriales y nutritivos. Con el fin de suministrar una información adecuada de este producto alimenticio de la canasta familiar.

2. DESARROLLO

❖ PRODUCTO:

HUEVOS FRESCOS DE GALLINAS.



❖ DESCRIPCION GENERAL

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

❖ ESTRUCTURA DEL HUEVO

Es la parte central y anaranjada del huevo. Supone de un 30 a un 33% del peso del huevo y está constituida por múltiples capas de vitelo blanco y amarillo, un disco germinal, una membrana vitelina y látebra. Contiene las células germinales, donde se produce la fecundación y después el desarrollo embrionario. Este es posible gracias a la gran riqueza de nutrientes de la yema.	Yema (óvulo)
Supone un 60% aproximadamente del total del peso del huevo. Se compone de 4 capas que forman el llamado "saco albuminoideo", cuya función es proteger a la yema: Capa fina interior fluida, Capa intermedia densa, Capa gruesa fluida, Capa fina exterior densa.	Clara o albumen

Están en la cara interna de la cáscara, y son un 3% aproximadamente del peso del huevo. Son parte de las barreras defensivas del huevo contra la contaminación. La membrana interna es más fina que la externa. Supone un 9% del peso del huevo y se compone de carbonato cálcico (94%), fosfato cálcico (1%) y materia orgánica (4% de proteína). Su color depende de la presencia de un pigmento compuesto por ovoporfirinas, ligado a la raza de la gallina. En su superficie hay numerosos poros (entre 7.000 y 15.000) que facilitan el intercambio gaseoso entre el interior y el exterior del huevo. Capa protectora de queratina que cierra los poros, aunque permite el intercambio gaseoso (salida de CO₂ y de vapor de agua y entrada de O₂).	Cáscara (cáscaras) Yema Disco Germinal Membranas Cáscara ALBUMEN DENSO EXTERNO ALBUMEN FLUIDO EXTERNO ALBUMEN FLUIDO INTERNO MEMBRANA VITELINA MEMBRANA INTERNA CÁMARA DE AIRE	Membranas testáceas (interna y externa).
Están en la cara interna de la cáscara, y son un 3% aproximadamente del peso del huevo. Son parte de las barreras defensivas del huevo contra la contaminación. La membrana interna es más fina que la externa. Supone un 9% del peso del huevo y se compone de carbonato cálcico (94%), fosfato cálcico (1%) y materia orgánica (4% de proteína). Su color depende de la presencia de un pigmento compuesto por ovoporfirinas, ligado a la raza de la gallina. En su superficie hay numerosos poros (entre 7.000 y 15.000) que facilitan el intercambio gaseoso entre el interior y el exterior del huevo. Capa protectora de queratina que cierra los poros, aunque permite el intercambio gaseoso (salida de CO₂ y de vapor de agua y entrada de O₂). Espacio que se forma por contracción del albumen tras la puesta y fuerza la separación de las membranas. Aumenta con la edad del huevo, las pérdidas de CO₂ y de vapor de agua.	Cáscara (cáscaras) Yema Disco Germinal Membranas Cáscara ALBUMEN DENSO EXTERNO ALBUMEN FLUIDO EXTERNO ALBUMEN FLUIDO INTERNO MEMBRANA VITELINA MEMBRANA INTERNA CÁMARA DE AIRE	Cáscara

❖ CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Cáscara (capa externa): Conformada principalmente por carbonato de calcio; es la primera protección del huevo. Equivale a un 1% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se soportan rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones.

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

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

❖ CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- | | | |
|---|----------|--|
| ✓ | ASPECTO: | Forma ovaloidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). |
| ✓ | COLOR: | Característico de la línea genética. |
| ✓ | OLOR: | Característico al producto, ausencia de olores extraños. |
| ✓ | TEXTURA: | Cáscara lisa. |
| ✓ | SABOR: | Característico a huevo de gallina. |

❖ REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO

Cáscara y cutícula: De forma normal, limpias e intactas. En general, los huevos no se pueden lavar ni limpiar durante todo el proceso de producción y comercialización. - Cámara de aire: de altura fija no superior a 6 milímetros. Si existe presencia de polvo, excremento de aves, restos de huevo, ésta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara. Color característico dependiendo de la línea genética del ave.

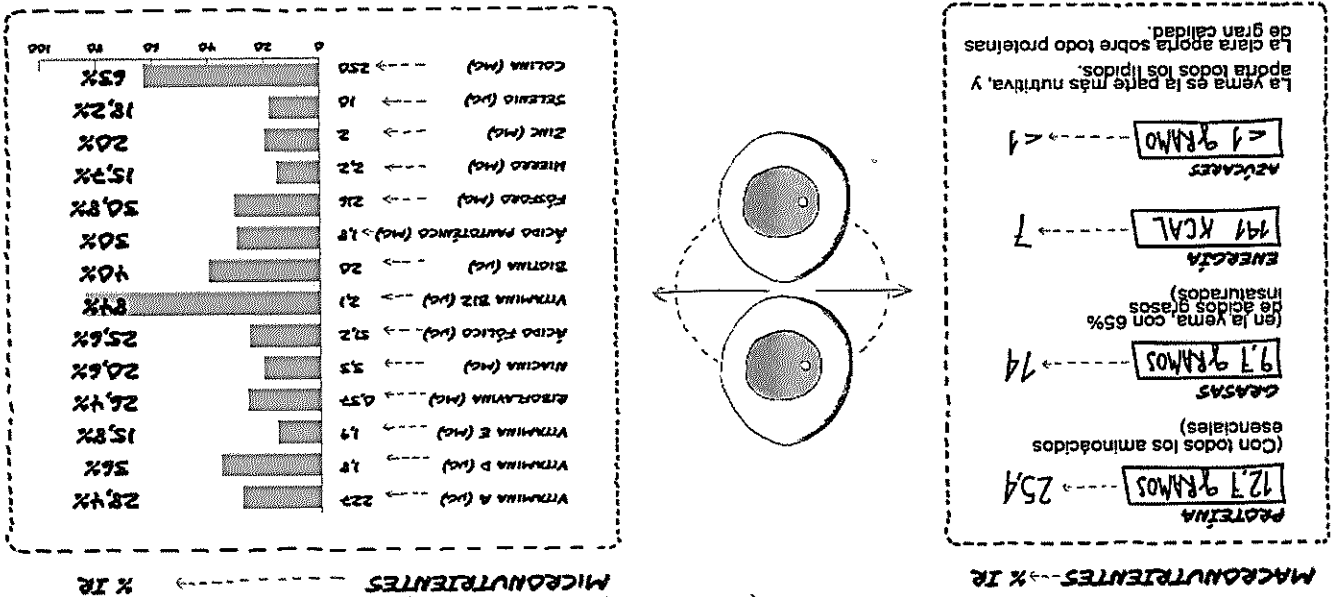
❖ CLASIFICACION SEGUN NTC 1240

continuation;

REFERENCIA	MASA (GRAMOS)
1	100
2	100
3	100
4	100
5	100
6	100
7	100
8	100
9	100
10	100
11	100
12	100
13	100
14	100
15	100
16	100
17	100
18	100
19	100
20	100
21	100
22	100
23	100
24	100
25	100
26	100
27	100
28	100
29	100
30	100
31	100
32	100
33	100
34	100
35	100
36	100
37	100
38	100
39	100
40	100
41	100
42	100
43	100
44	100
45	100
46	100
47	100
48	100
49	100
50	100
51	100
52	100
53	100
54	100
55	100
56	100
57	100
58	100
59	100
60	100
61	100
62	100
63	100
64	100
65	100
66	100
67	100
68	100
69	100
70	100
71	100
72	100
73	100
74	100
75	100
76	100
77	100
78	100
79	100
80	100
81	100
82	100
83	100
84	100
85	100
86	100
87	100
88	100
89	100
90	100
91	100
92	100
93	100
94	100
95	100
96	100
97	100
98	100
99	100
100	100

- | Classe | Intervallo | Numero di osservazioni |
|--------|-------------|------------------------|
| C | < 46 | 46 |
| B | 46,0 a 52,9 | 53 |
| A | 53,0 a 59,9 | 60 |
| AA | 60,0 a 66,9 | 67 |
| EXTRA | 67,0 a 77,9 | 78 |
| JUMBO | > 78,0 | 78 |

❖ VALOR NUTRICIONAL POR RACIÓN (2 HUEVOS, UNOS 100GR)



IR: ingesta diaria de referencia de nutriente para un adulto medio (8,400 kJ/2000 kcal).

❖ RECOMENDACIONES DE USO

HOGAR: Recetas a gusto del consumidor.
INDUSTRIA DE ALIMENTOS: Como materia prima o ingrediente para preparación de merengues, productos horneados, pudín, pastas alimenticias, mousses, tartas y glaseados, salsas, suflés, panadería, mayonesa, entre otros.
USO NO PREVISTO DEL PRODUCTO: Consumo en estado crudo: Al ser consumido el huevo en estado crudo (con o sin cáscara), es posible, que el sistema digestivo de los seres humanos no tenga la capacidad de asimilar todos los nutrientes del alimento; de otra parte, se presenta mayor riesgo de desarrollar alergias e infecciones. Tratamientos no convencionales: el uso del huevo en tratamiento de heridas o quemaduras, puede exponer a la persona a desarrollo de infecciones. Tratamientos estéticos

❖ CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN EL HOGAR: El huevo se debe almacenar alejado de alimentos de fácil descomposición o que emanen olores fuertes. Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños. Puede almacenarse refrigerado o a temperatura ambiente (recomendable refrigerado sin romper la cadena de frío).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA: Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, use estibas plásticas y asegúrese que estén retiradas de la pared. Almacene el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de su cáscara porosa pueden penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto.
CONTROL DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN: El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con las condiciones propias, para evitar la proliferación de microorganismos. Estos vehículos a su vez deben ser fabricados con materiales que permitan una limpieza fácil y completa. Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.

❖ PRECAUCIÓN Y RESTRICCIONES

Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural.

❖ CONSUMIDORES el huevo es un producto recomendable para consumo de cualquier persona

ETAPA OBSERVACIONES

EMBARAZO	Durante su etapa
PRIMERA INFANCIA	Inicio de consumo según indicaciones médicas - 5 años
INFANCIA	6 - 11 años
ADOLESCENCIA	12 - 18 años
JUVENTUD	14- 26 años
ADULTOS	27 - 59 años
ADULTO MAYOR	60 años o más

GRANJA EL GALAPAG JOHN CARLOS GORDILLO COY NIT: 1.099.206.817-7		GESTION DE CALIDAD E INOCUIDADO	
FICHA TÉCNICA HUEVOS FRESCOS DE GALLINA		Versión # 002 Fecha: 04/02/2023	

❖ ANALISIS MICROBIOLÓGICO

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS			
Análisis	Unidades	Método	Resultado
Salmonella Spp	Ausencia o Presencia 25g	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	Ausencia
			Valor Referencia

❖ VIDA ÚTIL

Treinta (30) días calendario, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en la temperatura de almacenamiento.

❖ PORCIÓN RECOMENDADA

La ingesta recomendada es de 3-5 huevos a la semana.
 Si se tienen niveles altos de colesterol en sangre, reducir a 2-3 huevos completos (clara + yema) ó 2-3 yemas y 4-5 claras a semanales.

❖ PRESENTACIÓN COMERCIAL

El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. De acuerdo a las necesidades del cliente.

❖ REQUISITOS NORMATIVOS

- ✓ Decreto 3075 de 1997 (Riesgo Consumo Alimentos)
- ✓ Resolución 2674 de 2013 (Requisitos Sanitarios)
- ✓ Ley 09 de 1979 (Medidas Sanitarias)
- ✓ NTC 1240: Cumplimiento de requisitos de producto.
- ✓ Registro Sanitario de predios avícolas ante el ICA.


 JOHN CARLOS GORDILLO COY
 C.C. No. 1.099.206.817 JEFE DE CALIDAD
 BARBOSA SANTADER VDA EL AMARILLO

39.813

Ficha Técnica de Producto

Nombre

Pechuga de pollo congelada

Marca, registro sanitario y legislación aplicable

SOLARI FOODS, POULTRY, ORIENTE FUDS, LA POLLERIA INDUSTRY.

Empacado por RATL Inversiones SAS, con registro sanitario RSA-0026683-2023, bajo la siguiente legislación colombiana.

- Decreto 1500 DE 2007
- Resolución 242 de 2013
- Resolución 5109 de 2005

Descripción Física del Producto

La pechuga de pollo es un corte magro de carne proveniente del pecho del pollo, que está comprendida por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular conformada por el pectoral torácico y su piel.

Es un corte limpio de pollo que presenta un color blanco rosado uniforme. El producto debe encontrarse congelado a una temperatura de -18°C o inferior, con una textura firme y una forma anatómica característica.

Características Generales

- Color: Blanco rosado, sin decoloraciones.
- Olor: Fresco, típico del pollo, sin olores extraños.
- Textura: Firme y uniforme.
- Sabor: Neutro, sin sabores anómalos. Se le agregan sales mediante marinado para mejorar su textura, sabor y jugosidad.
- Aspecto general: Libre de hematomas, plumas, pelos, objetos extraños.

Información Nutricional (por cada 100 g de producto)

- Sodio: 169 mg
- Aporte Calórico: La pechuga de pollo aporta aproximadamente 165 kcal por cada 100 g de producto.

39.8/14

Composición

- Carne de pollo (77%), hueso (23%), agua, sal, tripolifosfatos de sodio (aglutinante, agente retenedor de humedad, emulsionante).
- 85% de carne de pechuga, 15% de solución de agua, sal y fosfato como agente retenedor de humedad

Componentes alérgicos

- No contiene ningún componente alérgico.

Normas de Análisis Microbiológicos

La producción y comercialización de productos cárnicos como la pechuga de pollo congelada está regulada según la Resolución 402 de 2002, que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos destinados al consumo humano. Esta norma incluye los parámetros de higiene, condiciones de almacenamiento y transporte, y controles microbiológicos que deben respetarse para garantizar la seguridad alimentaria.

Asimismo, la Resolución 2690 de 2015 complementa estas disposiciones al especificar los criterios microbiológicos para productos alimenticios, como:

- Salmonella: Ausencia en 25 g de producto.
- Escherichia coli: ≤ 10 UFC/g.
- Coliformes totales: ≤ 100 UFC/g.
- Staphylococcus aureus: ≤ 100 UFC/g.
- Mesófilos aeróbicos: $\leq 1,000$ UFC/g.

Ambas normativas trabajan en conjunto para garantizar que los parámetros de inocuidad y seguridad alimentaria se mantengan en los niveles exigidos para la comercialización de carnes y otros productos alimenticios.

Criterios de Aceptación y Rechazo

- Aceptación: Producto que cumple con los estándares microbiológicos, sensoriales y fisicoquímicos establecidos.
- Rechazo: Textura blanda, olores o colores anómalos, o incumplimiento de las normas microbiológicas.

Vida útil

La pechuga de pollo congelada tiene una vida útil de hasta 12 meses si se conserva a una temperatura constante de -18°C o inferior, en un empaque cerrado y protegido de la luz

39-815

Tipo de conservación y almacenamiento

El producto debe mantenerse a una temperatura constante de -18°C o inferior desde el momento de su congelación. Se recomienda usar congeladores que aseguren una temperatura uniforme y que estén equipados con termómetros visibles para monitorear cualquier variación.

El almacenamiento debe realizarse en cámaras frigoríficas diseñadas específicamente para productos alimenticios. Estos deben estar libres de olores extraños y contar con un control riguroso de la humedad relativa para evitar la formación de escarcha o cristales de hielo adicionales que puedan afectar la calidad del producto. Es importante apilar las cajas con el producto de manera que se permita una adecuada circulación de aire frío.

Condiciones de transporte y distribución

Durante el transporte, el producto debe ser trasladadas en vehículos equipados con sistemas de refrigeración activos. Estos sistemas aseguran que la temperatura se mantenga estable y que el producto no sufra descongelamiento parcial en ningún momento. La limpieza y desinfección periódica de los furgones es indispensable para evitar la contaminación cruzada.

Instrucciones de uso

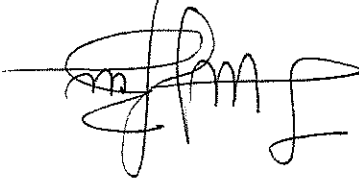
Este producto está destinado para el consumo humano y debe tener en cuenta lo siguiente:

- Descongele el producto en el refrigerador o en el microondas
- Después de descongelado no vuelva a congelar
- Guarde las aves crudas aparte de otros alimentos.
- Lave las superficies de trabajo (incluyendo tablas de cortar), utensilios.
- Lávese las manos después de tocar productos crudos.
- Cocine el producto antes de consumir e inmediatamente después de descongelado, hasta alcanzar una temperatura de 76°C . Las bacterias mueren cuando los alimentos alcanzan una temperatura segura.
- Mantenga caliente los alimentos calientes.
- Deseche las sobras a la basura.

Empaque, presentaciones y rotulado

- Venta de acuerdo al peso.
- Empacado en bolsa plástica de polietileno impresa en presentación de producto congelado.
- Por 1, 2 o 3 unidades, de acuerdo a requerimiento del cliente.
- La bolsa tiene impreso el lote y las fechas de empaque, beneficio y vencimiento.
- El lote está compuesto por las fechas de vencimiento y empaque en día juliano, así: "V 19526 E 19525".

Isabel Hernandez Bustos
Microbiologa Industrial
Jefe de Calidad - RATL Inversiones SAS



Revisado y aprobado por:



21,0 cm
10,00"

3,1 cm
20,0 cm

18 cm

PLATA DE REGISTRO PARA ANÁLISIS

Este formulario debe ser llenado por el personal responsable de la muestra y debe ser entregado al laboratorio de análisis.

Fecha de recepción: Mes: Año:

Nombre de la muestra:

Origen de la muestra:

Descripción de la muestra:

Procedimiento de análisis:

Resultado:

Observaciones:

ANÁLISIS DE LA MUESTRA

Nombre de la muestra:

Origen de la muestra:

Descripción de la muestra:

Procedimiento de análisis:

Resultado:

Observaciones:

Procedimiento	Resultado
Procedimiento 1	
Procedimiento 2	
Procedimiento 3	
Procedimiento 4	
Procedimiento 5	
Procedimiento 6	
Procedimiento 7	
Procedimiento 8	
Procedimiento 9	
Procedimiento 10	

VENCE 13/05/25
BEN30 04/25
EMP 01 05 25

27-010

39-817

		Elaboró febrero 2026		Revisó:	Administradora	Febrero 2026		Aprobó: Gerente
FICHA TECNICA PRODUCTOS		FT-06		Revisión 2		Página 1 de 2		

BOLA DE PIERNA							
TIPO DE PRODUCTO	Carne de Res	DESCRIPCIÓN	Se encuentra en la				
	Fresca		parte posterior de la				
MARCA		DR. BRAHMAN SAS					
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Referencia Resolución 2690 de 2015	Parámetro microbiológico	Resultados	Valor de referencia			
	<i>Escherichia coli</i>	400 UFC/g	Negativo	Neg/25g			
	<i>Salmonella</i> sp						
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		Ausencia de hematomas y material extraño. Ausencia de textura viscosa/pegajosa.					
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		Apariencia Fresca Color Rojo cereza Olor característico a un producto carnico madurado					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Cantidad por 100 g Calorías 250 Grasas totales 15g Colesterol 90 mg Sodio 72 mg Potasio 318 mg Carbohidratos 0g Proteína 26 g						
	Bolsa para empaque al vacío						
MATERIAL DE EMPAQUE							
PRESENTACION COMERCIAL	1 pieza o porción por Bolsa o según especificaciones del cliente.						
VIDA ÚTIL	Refrigerado: 30 días Congelado: 90 días						

FICHA TECNICA PRODUCTOS

FT-06

Revision 2

Página 2 de 2

Febreiro 2026

Revisó:

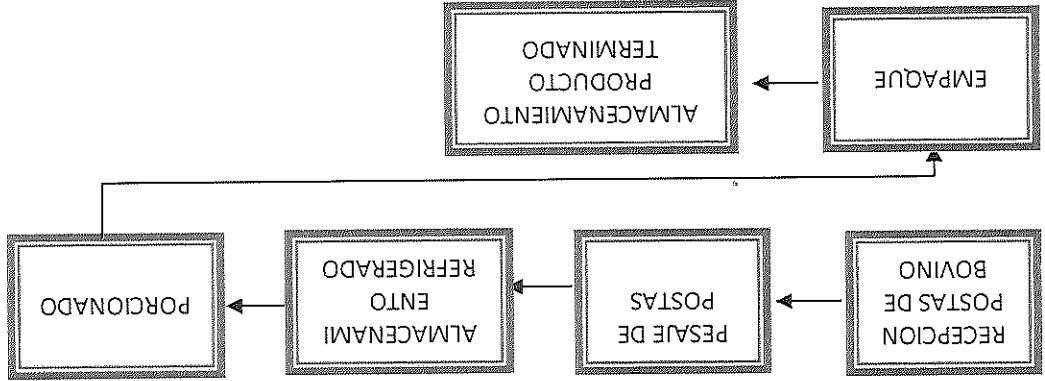
Elaboró febrero 2026

Calidad

Administradora

Aprobó: Gerente

FORMA DE CONSUMO Producto crudo que requiere cocción en todas sus preparaciones Consumir antes del tiempo estipulado en la etiqueta. Una vez abierto el empaque consumir en el menor tiempo posible. Preparación: Asar, freír, goulash y a la plancha.		ETIQUETADO Etiqueta con la siguiente información: Nombre del producto, Lote, Fecha de Sacrificio, Fecha de Empaque, Fecha de vencimiento, Sistema de conservación, etc. Cumple con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.		MODO DE CONSERVACIÓN Refrigeración: Entre 0 y 4°C Congelación: Inferior a -18 °C		POBLACION DIRIGIDA No consumir si presenta restricción médica, para la ingestión de este producto.			
FABRICADO POR DR BRAHMAN SAS		DIRECCION Calle 23 Numero 18-35		CORREO drbrahmanzas@gmail.com		CELULAR 310 324 4616		CIUDAD Bucaramanga	
Comercial		Martha Suarez - 3006874619		Calidad		Yenny Portilla – 3002100035			

Antecedentes Generales	
Nombre de Producto	Bola de Pierna
Permiso Sanitario	No Aplica- No obligatoriedad
Peso Neto	150 g hasta 5000 g
Descripción del Producto	
Descripción	Producto Cárnico Crudo
Diagrama del Proceso	
 <pre> graph LR A[RECEPCION POSTAS DE BOVINO] --> B[PESAJE DE POSTAS] B --> C[ALMACENAMIENTO REFRIGERADO] C --> D[PORCIONADO] D --> E[EMPAQUE] E --> F[ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO] </pre>	

Materia Prima	
Origen Materia Prima	Industria Colombiana
Descripción de la Materia Prima	Postas de bovino
Origen del Corte	Se encuentra en la parte posterior de la pierna
Alergenos	No aplica
Especificaciones del Producto	
Modo de conservación	Refrigerado 0-4 °C
Instrucciones de uso	Someter a cocción.
Modo de Preparación	Asar o Según preferencias recetas culinarias del consumidor.
Porción recomendada	Según grupo etéreo Una porción equale a 40 g
Grupo poblacional	
Niños mayores de 6 meses y Adultos	
Especificaciones Técnicas	
Características Microbiológicas	Salmonella spp: Ausencia Escherichia coli: Limite Superior 400UFC/g
Características Químicas	pH 5.4-5.8
Características Físicas	Ausencia de hematomas Ausencia de material extraño

39.819

Información Nutricional		Cantidad por 100 g	
		Calorías 250	
		Grasas totales 15g	
		Colesterol 90 mg	
		Sodio 72 mg	
		Potasio 318 mg	
		Carbohidratos 0g	
		Proteína 26 g	
Composición cualitativa detallada		100% carne bovina	
Características sensoriales			
Apariencia		Fresco	
Color		Rojo cereza	
Olor		Característico de un producto carnico fresco	
Características del Empaque			
Envase primario		Bolsa flexible sin impresión transparente.	
Envase secundario		Canastillas	
Vida Útil			
Refrigerado 0-4°C		30 días	
Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible			
Rotulación			
		VENCE 020323 LOTE 1230130	
		Rotulación en la parte externa lote y fecha de vencimiento.	
Etiquetado			
Etiqueta con la siguiente información: Nombre del producto, Lote, Fecha de Sacrificio, Fecha de Empaque, Fecha de vencimiento, Sistema de conservación, etc. Cumple con la Res. Min. Protección Social 5109/2005, Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007.			
Imagen del Producto			
			
Datos del Fabricante			
Fabricado por		La Caniceria Butcher Shop	
Direccion		Calle 18 Numero 12-69	
Telefono		6979923-3176591250	
Correo electronico		lacarniceriabutchershop@hotmail.com	

39.820

Pais		Colombia
Ciudad		Santander, Bucaramanga
Contacto		
Gerente	Stella Montañez	Celular 3176591250
Calidad		Celular 3002100035

	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	
	FICHA TECNICA	
	BOLA DE PIERNA	
Edicion 1	Pagina 3 de 3	

39.821

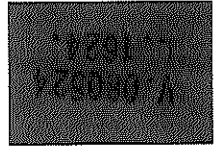
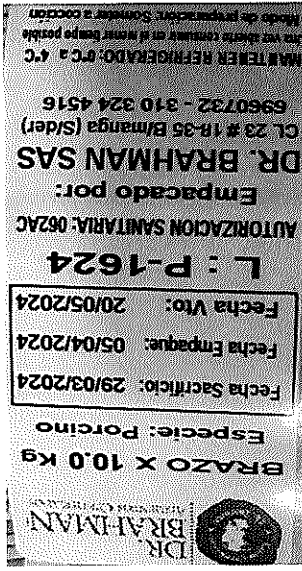
39.822

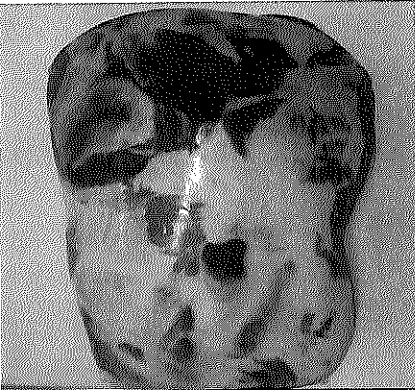
 DR. BRAHMAN ALIMENTOS CERTIFICADOS Nº. 901.014.517-5		Elaboró: Febrero 2026	Revisó: Administradora	Apróbo: Gerente
FICHA TECNICA PRODUCTOS		Febrero 2026		
		Página 1 de 3		
		Revisión 1		
FT-06				

BRAZO										
Tipo de producto	Carne de la especie Porcina.									
Identificación INVIMA	064 AC									
Descripción	Producto cárnico crudo. Corte de la parte superior del brazo.									
Peso Neto	8 y 10 Kg. Según especificación del cliente.									
Marca Comercial	DR. BRAHMAN SAS									
MATERIA PRIMA										
Origen Materia Prima	Industria Colombiana									
Descripción de la materia prima	Cortes de la especie porcina									
Origen del corte	Delantero									
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS										
Características microbiológicas. Referencia Resolución 2690 de 2015	<table><tr><td>Parámetro microbiológico</td><td>Resultados promedio UFC</td><td>Valor de referencia</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>400 UFC/g</td><td>400 UFC/g</td></tr><tr><td><i>Salmonella sp</i></td><td>Negativo</td><td>Neg/25g</td></tr></table>	Parámetro microbiológico	Resultados promedio UFC	Valor de referencia	<i>Escherichia coli</i>	400 UFC/g	400 UFC/g	<i>Salmonella sp</i>	Negativo	Neg/25g
Parámetro microbiológico	Resultados promedio UFC	Valor de referencia								
<i>Escherichia coli</i>	400 UFC/g	400 UFC/g								
<i>Salmonella sp</i>	Negativo	Neg/25g								
Características físicas	Ausencia de hematomas Ausencia de material extraño Ausencia de textura viscosa/pegajosa.									
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Apariencia Fresca Color Rosado Olor característico a un producto carnico madurado									
Información nutricional	Cantidad por 100 g Calorías 242 Grasas totales 14g Colesterol 80 mg Sodio 62 mg Potasio 423 mg Carbohidratos 0g Proteína 27 g									
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE										

39823

 DR. BRAHMAN ALIMENTOS CERTIFICADOS Nº. 001.044.517-5		Elaboró: Febrero 2026	Revisó: Administradora	Apróbo: Gerente Febrero 2026
FICHA TECNICA PRODUCTOS		Pagina 2 de 3		
		Revisión 1		
		FT-06		

Empaque secundario		Canastilla o caja corrugada (de acuerdo al requerimiento del cliente)	
VIDA ÚTIL			
Refrigerado		45 días	
Congelado		6 meses	
FORMA DE CONSUMO			
Producto crudo que requiere cocción en todas sus preparaciones			
Consumir antes del tiempo estipulado en la etiqueta.			
Una vez abierto el empaque consumir en el menor tiempo posible.			
Preparación: Asar, freír, hornear y a la plancha.			
ETIQUETADO			
Nombre del producto, Lote, Fecha de Sacrificio, Fecha de Empaque, Fecha de vencimiento, Sistema de conservación, Peso Neto, Dirección del establecimiento con el respectivo Código INVIMA, Modo de preparación			
Cumple con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.			
IMAGEN ROTULACIÓN EN EMPAQUE			
			
IMAGEN ETIQUETA			
			
IMAGEN PRODUCTO			

		MODOS DE CONSERVACIÓN Refrigeración: Entre 0 y 4°C Congelación: Inferior a -18 °C		POBLACION DIRIGIDA No consumir si presenta restricción médica, para la ingestión de este producto.		INFORMACION DEL FABRICANTE DR BRAHMAN SAS		FABRICADO POR Calle 23 Numero 18-35 drbrahmanas@gmail.com		CORREO 310 324 4616		CELULAR Bucaramanga		CIUDAD		CONTACTO Gerente Martha Suarez - 3006874619		Calidad Yenny Portilla - 3002100035	
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	-------------------------------	--	-------------------------------	--	---------------	--	--	--	--	--

		Elaboró: Febrero 2026 Calidad		Revisó: Administradora		Aprobó: Gerente Febrero 2026	
FICHA TECNICA PRODUCTOS		FT-06		Revisión 1		Pagina 3 de 3	

39.824

TIPO	3	FECHA ELABORACION	2023/08/01	FICHA No	FT-FEL-055	No. EDICIÓN	5
NOTIFICACION SANITARIA							
NSA-0008606-2020							
CLASE PRODUCTO							
AZÚCAR							
NOMBRE							
BLANCO ESPECIAL NACIONAL							
PLANTA FABRICANTE							
PLANTA RIOPAILA							
PLANTA CASTILLA							
COMPOSICIÓN							
Sacarosa Mínimo 99.6% (NTC 2085)							
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE							
Los sacos 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 exterior del empaque.							
Sacos de 11.35, 12.5, 22.68, 25 kg							
PRESENTACIÓN Y EMBALAJE							
Sacos en material de polipropileno o papel. El empaque puede contener costura en hilaza blanca, roja, verde o negra.							
APLICACIÓN							
Uso industrial y/o consumo directo							
PROPIEDAD							
FRECUENCIA DE REPORTE							
MÉTODO ANÁLISIS							
RIOCAS							
FISICOQUÍMICAS:							
Polarización, °Z (20 °C)							
99.6 Mínimo							
En Cada Despacho							
GS 2/3-1							
586							
1 - FEL - 025							
Centízas, %							
0.04 Máximo							
En Cada Despacho							
GS2/3/9-17							
570							
1 - FEL - 024							
Humedad, %							
0.05 Máximo							
En Cada Despacho							
GS2/1/3/9-15							
572							
1 - FEL - 026							
Color, U/a 420 nm							
60 Máximo							
En Cada Despacho							
GS2/3-9							
5669							
1 - FEL - 023							
Turbiedad, U/a 420 nm							
60 Máximo							
En Cada Despacho							
GS2/3-9							
5669							
1 - FEL - 023							
Azúcares Reductores							
0.05 Máximo							
En Cada Despacho							
GS2/3/9-5							
4355							
1 - FEL - 008							
Granulometría, MA µm							
0.6 - 0.75							
En Cada Despacho							
GS2/9-37							

1 - FEL - 096							
Sulfatos (Dióxido de Azufre), ppm							
< 10							
En Cada Despacho							
GS2/1/7/9-33							
5970							
1 - FEL - 029							
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN							
Transporte terrestre (Vehículos que se encuentran libres de olores extraños, limpios y sin filtraciones que provoquen humedad al producto).							
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS							
Azúcar Blanco Especial							
Resolución 4506 / 2013							
Contaminantes en alimentos							
Resolución 2674 / 2013							
Requisitos Sanitarios en Empresas de Alimentos							

Aprobado por:

Luisa Barona

Gerente de operaciones

Destinado al consumo del público en general.		
GRUPO POBLACIONAL		
De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS), no exceder la ingesta a más de 25 gramos al día.		
PORCIÓN RECOMENDADA		
Almacenar en condiciones tales que cumplan con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura establecidas: en un área limpia y cubierta, libre de olores, plagas, alejado de productos químicos o cualquier contaminación. El producto no se debe golpear, presionar ni maltratar y sede mantener en su empaque original sin someterlo a exposiciones prolongadas de luz natural o artificial. Mantener en un lugar seco y fresco a temperatura ambiente.		
PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO		
Manipulación esperada	Manipulación para consumo directo o insumo para la fabricación de otros productos tipo alimento o farmacéutico.	
Manipulación inapropiada	No consumir si se evidencia rotura, doble costura del empaque, remiendo o hilaza diferente a los colores descritos.	
Usuario	El abuso en el consumo de este producto puede acelerar la formación de caries y obesidad. Este producto no debe ser consumido por personas medicamente sensibles a este (Hiperglicémico o Hipoglucémico). No apto para diabéticos.	
USO PREVISTO		
Decreto 60 / 2002 HACCP	Codex STAND 212 / 1999	Rotulado de alimentos envasados para consumo humano Resolución 5109 / 2005
NTC 2167 / 1995 Contenido Neto	Resolución 333 / 2011 Etiquetado nutricional	Resolución 4143 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
Resolución 2014022808 Ensayos de migración	Resolución 834 / 2013 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulosicos destinados a entrar en contacto con alimentos	NTC-1257 / 1991 Plástico Películas de polietileno de baja densidad
		Resolución 683 Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos

39826

		CENTROABASTOS BG 14 LOC 5	
FICHA TÉCNICA AZÚCAR BLANCO		Código: CGI-FT	Versión: 04 Fecha emisión: Octubre 2021

Nombre del Producto	AZÚCAR BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
Nombre comercial	MONTEROVIRA
Calidad	- Cumple con NTC 611 de 2004. - Resolución 2674/2013 - Resolución 719/2015 - Cuenta con RSAJ1613404 - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.
Requisitos generales	- Producto sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. - Procesada en el País. - Color blanco, olor y sabor característicos. - Libre de materias extrañas y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. - El contenido de metales pesados en el azúcar blanco no es superior, al indicado en el Codex Alimentarius.

Requisitos		Limite	99.4	Polarización en grados sacarimétricos, a 20 °C, min.	0.15	Humedad, % m/m, máx.	Granulado	Molidado	0.06	Color a 420 nm, UI, max	400	Turbiedad a 420 nm, UI, máx	400	Fuente NTC 611		Características microbiológicas		Requisitos		LIMITE MÍNIMO- MÁXIMO	2-60	Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g	<10-10	Recuento de coliformes totales UFC/10g	10-40	Recuento de mohos, UFC/10g	10-40	Recuento de levaduras, UFC/10g	<10	Recuento de Escherichia coli, /10 g	Fuente: NTC 611	
Características fisicoquímicas																																
Requisitos Específicos																																

39.827

Porción recomendada	10 gramos														
Forma de uso o consumo	Para endulzar todo tipo de alimento.														
Presentación comercial	250g, 454g, 500g, 1000g, 2500g, 5000 g, 6,25Kg, 12,5Kg.														
Presentación	Presentación comercial acorde con las necesidades del servicio.														
Vida útil	No Aplica (Proceso promoción y prevención- fichas técnicas alimentos grupo azúcares /2020 ICBF)														
Transporte	El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.														
Conservación y almacenamiento	-El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.														
Empaque y Rotulado	PRIMARIO: - Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - Cumple con la Resolución 683 de 2012. - Cumple con la Resolución 4143 de 2012. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005 de rotulado. - El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - El lote/vence se ubica en lugar visible; aunque el producto no está obligado a declarar fecha de vencimiento. (Proceso promoción y prevención- fichas técnicas alimentos grupo azúcares /2020 ICBF) SECUNDARIO - El empaque garantiza la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.														
Aporte nutricional	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Información nutricional x 100g*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>397</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>93.3</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table> *Referencia Tabla de composición de alimentos – ICBF-2018(K3-)	Información nutricional x 100g*		Calorías (kcal)	397	Grasas (g)	0.0	Carbohidratos (g)	93.3	Proteínas (g)	0.0	Hierro (mg)	0.0	Calcio (mg)	0.0
Información nutricional x 100g*															
Calorías (kcal)	397														
Grasas (g)	0.0														
Carbohidratos (g)	93.3														
Proteínas (g)	0.0														
Hierro (mg)	0.0														
Calcio (mg)	0.0														

 CENTROABASTOS B6 14 LOC 5	FICHA TÉCNICA AZÚCAR BLANCO	Código: CGI-FT Versión: 04 Fecha emisión: Octubre 2021
--	---	---

39.828

39-829

		FICHA TÉCNICA AZÚCAR BLANCO		Código: CGI-FT
				Versión: 04
				Fecha emisión: Octubre 2021
Normatividad aplicable	NTC 611 Azúcar blanco para consumo humano Resolución 5109/2005 Resolución 333 de 2011. Resolución 2674/ 2013 Resolución 683 de 2012. Resoluciones 4143 de 2012 Resolución 2508 de 2012			
Grupo poblacional	A toda la población en general que no tenga esa restricción.			

REVISÓ: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIOLOGA Y LAB CLÍNICO

APROBÓ: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

Características microbiológicas Requisitos n c m M Recuento de bacterias aerobias mesófilas,UFC/10g 5 3 20 60 Recuento de coliformes totales, UFC/10g 5 3

SENSORIALES
FISICO-QUIMICAS
MICROBIOLOGICAS

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
MICROORGANISMOS	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g	5	3	20	60
recuento de coliformes totales UFC/10 g	5	3	10	10

MICROBIOLOGICOS		
REQUISITO	LIMITE MAXIMO	LIMITE MAXIMO
	NMP/g	UFC/g
NMP de Coliformes/g	3	<100
NMP de Coliformes Fecales/g	≤ 3	<10
Recuento de Bacterias Mesofilas Aerobianas/g		≤ 200 UFC
Recuento de Mohos y Levaduras/g		≤ 100 UFC

FISICO	
REQUISITO	DEFECTO (%)
POLARIZACIÓN a 20 °C min.	≤ 99,4
CENIZAS % min, max	≤ 0,15
HUMEDAD % min, max	≤ 0,08
GRANULADO MOLDADO	≤ 0,7
MOLDADO	≤ 0,6
COLOR	≤ 400
TURBIEDAD	≤ 250

SENSORIAL	
Apariencia: Azúcar blanco cristalizado, sin empedramiento	
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica	
Color: Blanco	
Sabor: Dulce Característico	
Textura: Cristalizado	

	FICHA TECNICA FP - BPM - 001 VERSION:005 17/11/2020	
	NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA) AZUCAR	
DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 SuDispensa		
MARCA COMERCIAL REGISTRO SANITARIO NSA-0009973-2021 PRESENTACION 460g, 500g, 1000g, 12,5kg, 50kg.		
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 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.		
PORCIÓN RECOMENDADA 10 gramos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO Conservar en un lugar fresco - Consumo Directo al consumidor - Trátese con cuidado		
DESCRIPCION Azúcar - sólido cristalino, constituido básicamente de cristales de sacarosa, envuelto o no por película de miel de alta o baja pureza. Azúcar Blanco Tipo 2B - Azúcar con características específicas del tipo		

Carlos Baquero
Firma líder de Calidad

Compañía
SUSPENSIONE
NIT-830-111.367-8
SUSPENSIONE BARRIOAN S.A.

CONDICIONES DE TRANSPORTE		* Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. * Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente no mayor a 15°C lugar fresco con buena ventilación libre de humedad y rayos del sol * 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																	
EMPAQUE, ETIQUETADO		MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad cibre 1,5 con impresión, lona en polipropileno.																	
NORMATIVIDAD APLICADA		* NTC 611 de 2018. * NTC 512-1 de 2007, Sexta actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Resolución 2674 de 2013 * Decreto 3075 de 1997, BPM * Relusión 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Información nutricional x 100g*</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>397</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>99.3</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Referencia Tabla de composición de alimentos - ICBF-2018 (T026-)</td> </tr> </table>		Información nutricional x 100g*		Calorías (kcal)	397	Grasas (g)	0.0	Carbohidratos (g)	99.3	Proteínas (g)	0.0	Hierro (mg)	0.1	Calcio (mg)	0	Referencia Tabla de composición de alimentos - ICBF-2018 (T026-)	
Información nutricional x 100g*																			
Calorías (kcal)	397																		
Grasas (g)	0.0																		
Carbohidratos (g)	99.3																		
Proteínas (g)	0.0																		
Hierro (mg)	0.1																		
Calcio (mg)	0																		
Referencia Tabla de composición de alimentos - ICBF-2018 (T026-)																			
* NTC 611 UFC/10g recuento de echericha coli,		n=Numero de muestras que se van a analizar * m=índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad * M= índice permisible para identificar el nivel aceptable de calidad * c= Numero máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M																	
5	0	<10	-																

59.551

TITULO: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AZÚCAR BLANCO ESPECIAL

Nombre del producto	AZÚCAR BLANCO ESPECIAL
Marca	INGAUBA
Registro Sanitario	NSA-002829-2017

Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.
Etapas del proceso	Recepción de caña, Preparación de caña, Molienda de caña, Pesaje de jugo, Alcalización, Calentamiento 1, Calentamiento 2, Calentamiento 3, Calentamiento 4, 5 y 6, Clarificación de jugo, Evaporación de jugo, Evaporación de jugo, Evaporación de jugo, Meladura, Evaporación 5 Efecto, Cristalización de "A", Centrifugación, Transporte de azúcar, Secado, Transporte de Azúcar seco, Envasado, Almacenamiento de producto terminado, Transporte y distribución.
Composición	Sacarosa

Características Biológicas

Requisito	Especificación				Referencia normativa	Método de Ensayo
	n	c	m	M		
Recuento de bacterias aerobias mesofílicas UFC/10 g	5	3	250	550	NTC 2085	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales (UFC/10g)	5	3	0	50		NTC 4306
Recuento de Mohos (UFC/10g)	5	3	5	15		NTC 3907
Recuento de Levaduras (UFC/10g)	5	3	60	150		NTC 3907
Recuento de Escherichia coli/ 10 g	5	0	0	0		NTC 4306

En donde
n = número de muestras por examinar
M = índice máximo permisible para indicar 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

Características Químicas

Parámetros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-23(2005); GS2/3-25 (2007); GS2-51 (2015)
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-29 (1994); GS2-51(2015)
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-24 (1998); GS2/1/3-27 (1994); GS2-51(2015)
Dióxido de Azufre (SO ₂ *)	< 10 mg/kg	Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	NTC 5970 GS2/3/7/8-31-94;AOAC

9.1.09 METODO 999.11	NTC 2085	
----------------------	----------	--

Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos inmunológicos

*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)	35 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.21
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capítulo 5 Section 555.425	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capítulo 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	Mínimo 99.6 % Z	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-1 (2011); NTC 586
Cenizas Conductimétricas	0.10% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-9-17 (2011); NTC 570
Humedad	0.06% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420 nm	180 UI Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-10 (2005); NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	80 UI Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-10 (2011); NTC 5969
Azúcares Reductores	0.10% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	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	Presentación	
	Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg	Saco polipropileno

Identificación de lote	- Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg Lote, fecha de fabricación (día, mes y año), turno de producción, máquina envasadora.
------------------------	--

Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	- Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg Producto alimenticio, azúcar granulada. Trátase con cuidado. Conserve en un lugar fresco y seco.
--	--

Instrucciones para preparación y uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
--------------------------------------	---

Código: F-630-001

INGALUA



1406

39.835



Código: F-630-001

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	2015-04-15	Modificación en el campo instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad), detallando la información referente en el empaque.
04	2015-07-27	Actualización de la identificación del lote Actualización de las etapas del proceso
05	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. Modificación del método de ensayo NTC 3905 de coliformes totales y fecales por NTC 4306.
06	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
07	2017-10-05	Se complementan los conceptos 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
08	2018-06-30	Revisión del documento y se incorpora el método de producción del azúcar o etapas del proceso.
09	2018-07-19	Se actualiza el registro Sanitario. Se aplica la actualización de la NTC 2085 (cuarta actualización) 28-05-23, para: Los términos y parámetros microbiológicos para el método de filtración por membrana. Se actualiza las características fisicoquímicas para la expresión de las unidades y condiciones para el análisis de Polarización. Se adiciona como requisito Dióxido de Azufre, Cenizas conductimétricas, azúcares reductores, metales pesados (Arsénico, Cobre y Plomo) Actualización de los parámetros microbiológicos Se actualiza el nombre del nuevo Director de Calidad de Conformidad

391.836



Código: F-630-001

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

Aprobado por:

Fernando Alonso Pérez
Director de Elaboración

Revisado por:

Juan Felipe Cano
Director Calidad de Conformidad

Amalfi Otero
Coordinador Calidad de Conformidad

Jimena Liberos Triana
Asistente de Aseguramiento

Maria Camila Cardozo
Coordinador - Lab. Microbiología e Inocuidad

37.837

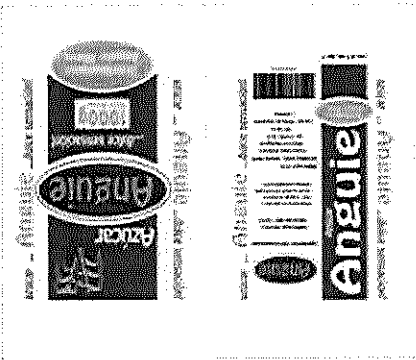
		MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA		BPM-01-F-01
GENERALIDADES		FICHA TECNICA DEL PRODUCTO		
FECHA: 30/06/20		AZUCAR		Página 1 de 2
VERSION 1.0				

NOMBRE	AZUCAR																																																																												
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Azúcar extraída de la caña a través de un proceso de molienda, purificación del jugo, cristalización y refinación.																																																																												
REGISTRO SANITARIO	NSA-001201-2016																																																																												
DESCRIPCIÓN GENERAL DE PROCESO.	El jugo de la molienda de la caña de azúcar, se clarifica, se evapora a 65°Brix y se cristaliza por semilla miento. Los cristales de la miel, se separan por centrifugación y se disuelven en agua. El licor obtenido, se clarifica nuevamente, se filtra, se cristaliza por segunda vez, se somete a proceso de secado y se empaca.																																																																												
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA	Apariencia. Cristales blancos o ligeramente transparentes. Color. Brillante Olor. Olor característico. Sabor. Dulce característico.																																																																												
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Polarización 99.8° min. Color 60 IU máx. Humedad 0.050% máx. Cenizas 0.040% máx. Reductores 0.050% máx. Partículas 0.5 mg/100g máx																																																																												
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Mesófilos 200 UFC/g Hongos y Levaduras 100 UFC/g Coliformes totales Ausencia Coliformes fecales Ausencia																																																																												
CARACTERÍSTICAS TABLA NUTRICIONALES	Azúcar Blanco x 1000g <table border="1"> <tr> <th colspan="2">Información Nutricional</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Porción de 1 cucharada (5 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Por 100 g</td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>387</td> </tr> <tr> <td>Cenizas Totales</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales</td> <td>99.9g</td> </tr> <tr> <td>Almidón</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Almidón Dextrina</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Monoinsaturadas</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Poliinsaturadas</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B1</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B2</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B3</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B6</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B12</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Vitamina E</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Vitamina K</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Fósforo</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Potasio</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Cloro</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Cobalto</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Cromo</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Cupro</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Manganeso</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Níquel</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Selenio</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Vanadio</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0g</td> </tr> </table>	Información Nutricional		Porción de 1 cucharada (5 g)		Por 100 g		Calorías (Kcal)	387	Cenizas Totales	0g	Carbohidratos Totales	99.9g	Almidón	0g	Almidón Dextrina	0g	Proteína	0g	Grasas	0g	Grasas Saturadas	0g	Grasas Trans	0g	Grasas Monoinsaturadas	0g	Grasas Poliinsaturadas	0g	Vitamina A	0g	Vitamina B1	0g	Vitamina B2	0g	Vitamina B3	0g	Vitamina B6	0g	Vitamina B12	0g	Vitamina C	0g	Vitamina E	0g	Vitamina K	0g	Calcio	0g	Fósforo	0g	Potasio	0g	Sodio	0g	Cloro	0g	Hierro	0g	Cobalto	0g	Cromo	0g	Cupro	0g	Manganeso	0g	Níquel	0g	Plomo	0g	Selenio	0g	Vanadio	0g	Zinc	0g
Información Nutricional																																																																													
Porción de 1 cucharada (5 g)																																																																													
Por 100 g																																																																													
Calorías (Kcal)	387																																																																												
Cenizas Totales	0g																																																																												
Carbohidratos Totales	99.9g																																																																												
Almidón	0g																																																																												
Almidón Dextrina	0g																																																																												
Proteína	0g																																																																												
Grasas	0g																																																																												
Grasas Saturadas	0g																																																																												
Grasas Trans	0g																																																																												
Grasas Monoinsaturadas	0g																																																																												
Grasas Poliinsaturadas	0g																																																																												
Vitamina A	0g																																																																												
Vitamina B1	0g																																																																												
Vitamina B2	0g																																																																												
Vitamina B3	0g																																																																												
Vitamina B6	0g																																																																												
Vitamina B12	0g																																																																												
Vitamina C	0g																																																																												
Vitamina E	0g																																																																												
Vitamina K	0g																																																																												
Calcio	0g																																																																												
Fósforo	0g																																																																												
Potasio	0g																																																																												
Sodio	0g																																																																												
Cloro	0g																																																																												
Hierro	0g																																																																												
Cobalto	0g																																																																												
Cromo	0g																																																																												
Cupro	0g																																																																												
Manganeso	0g																																																																												
Níquel	0g																																																																												
Plomo	0g																																																																												
Selenio	0g																																																																												
Vanadio	0g																																																																												
Zinc	0g																																																																												
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Alimento consumido con previa cocción en agua y demás ingredientes para otorgarle sabor, dependiendo del modo de consumo, apto para todo tipo de persona desde niños hasta adultos mayores.																																																																												

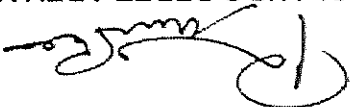
		FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA		GENERALIDADES	
BPM-01-F-01		FECHA: 30/06/20	VERSION 1.0
		Página 2 de 2	

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Felícula transparente, apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Bolsa de polietileno y saco que garantice la conservación, manipulación, almacenamiento y distribución del producto. Cumple con la resolución 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia prima. Cumple con la normatividad vigente.



ALMACENAMIENTO	Lugar seco, aislado de humedad y materiales que puedan transferir sabor y olor. Evitar dejar el producto expuesto al ambiente una vez abierto.	PORCIÓN RECOMENDADA	Máximo 25g al día (5 cucharadas).
ROTULADO Y ETIQUETADO	Resolución 333 de 2011 de rotulado y etiquetado nutricional.	VIDA UTIL	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento.
GRUPO POBLACIONAL	Producto apto para el público en general, evitando el exceso.	INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Manténgase en un lugar limpio, fresco y seco.
CONTROLES DE DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Alejados de cualquier líquido contaminante durante su transporte. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente y con los requisitos normativos vigentes.	CLASIFICACION	Empacado en presentaciones de 500 g, 900 g, 3000 g, 5000 g, Iona por 10 kg, Iona por 12.5 kg, bultos por 25 kg y 50 kg.


ROLANDO PEREZ AREVALO
 JEFE DE CALIDAD

79.839

CODIGO: FTC-PR-120	VERSION: 00	FECHA: Febrero de 2024	Página: 1 de 3
--------------------	-------------	------------------------	----------------

FICHA TÉCNICA



DENOMINACION	Chocolate de mesa con azúcar tradicional.
LEGAL DEL PRODUCTO	
DESCRIPCION	Pasta o licor de cacao preparado por el molido de cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes y una cantidad variable de azúcar (sacarosa).
COMPOSICION CUALITATIVA	Azúcar, Licor de cacao y Lecitina de soya (Emulsificante).

RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA: Evaluar las características de las materias primas e insumos, garantizando su calidad y cumplimiento de especificaciones establecidas.	
ALMACENAMIENTO: Ubicar la materia prima en el área de almacenamiento, sobre estibas, con espacios perimetrales entre la pared y la materia prima.	
TOSTION: Adicionar el cacao al equipo de tostion, cuando este alcanza una temperatura entre 110 °C a 115°C, someter a proceso de tostion por un tiempo aproximado de 40 minutos.	
DESCASCARILLADO: Triturar el cacao para separar la cascarilla de la almendra y posteriormente pasa por una malla para separar la cascarilla de la almendra.	
MOLIENDA: Obtener el licor de cacao a través del proceso de molienda de los nibs de cacao.	
MEZCLADO: Adicionar los ingredientes previamente dosificados al mezclador y homogeneizar.	
MOLDEO: Moldear el producto para que adquiera la presentación del producto terminado.	
VIBRADO: Dar uniformidad al producto y lograr que el producto disminuya su temperatura.	
ENFRIAMIENTO: Reducir la temperatura y facilitar el proceso de desmoldo.	
EMPAQUE: Brindar protección al producto final, para evitar alteración de sus características organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas.	

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Humedad (%) Grasa (%) Azucares (%) Grasas trans (mg/100 g)	RESULTADO Máx. 3% Min. 14 Máx. 70 0
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g) Recuento de coliformes en placa (UFC/g) Recuento de Escherichia coli (UFC/g) Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g) Detección de Salmonella sp	RESULTADO 10000 <10 <10 <10 <10 Ausencia
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Olor Sabor Color Textura Aspecto	Característico a cacao Característico a chocolate Marrón oscuro Dura Sólido. No contiene impurezas, ni materiales extraños

37846

CÓDIGO: FTC-PR-120
VERSION: 00
FECHA: Febrero de 2024
Página: 1 de 3

FICHA TÉCNICA



METALES PESADOS Y CONTAMINANTES		INFORMACION NUTRICIONAL	
CONTAMINANTE	LIMITE MAXIMO	Plomo (Pb) (mg/Kg) Aflatoxinas (mg/Kg)	
	2 20		
		Información nutricional (100 ml): Calorías 59, Grasa Total 1.9 g, Grasa saturada 1.2 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos Totales 9.8 g, Fibra dietaria 0.5 g, Azúcares totales 8.7 g, Azúcares añadidos 8.7 g, Proteína 0.5 g, Sodio 9.6 mg, Vitamina A 0 µg ER, Vitamina D 0 µg, Hierro 0.30 mg, Calcio 7.1 mg y Zinc 0.15 mg Información nutricional (porción): Tamaño de porción: 1 taza (200 ml) Número de porciones por envase: 1 Calorías 119, Grasa Total 3.9 g, Grasa saturada 2.4 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos Totales 20 g, Fibra dietaria 1.0 g, Azúcares totales 17 g, Azúcares añadidos 17 g, Proteína 0.9 g, Sodio 19 mg, Vitamina A 0 µg ER, Vitamina D 0 µg, Hierro 0.61 mg, Calcio 14 mg y Zinc 0.30 mg.	

DECLARACION DE ALERGENOS		DECLARACION DE ALERGENOS	
ALERGENO		En el producto (SI/NO)	En la línea (SI/NO)
Cereales con Gluten y sus derivados.		NO	NO
Cacahuates o mani y sus derivados		NO	NO
Crustáceos y sus derivados		NO	NO
Pescado y sus derivados		NO	NO
Frutos secos y sus derivados		NO	NO
Huevos y sus derivados		NO	NO
Leche y sus derivados		NO	NO
Soya y sus derivados		SI	SI
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO ₂		NO	NO
Apio y sus derivados		NO	NO
Mostaza y sus derivados		NO	NO
Semillas de sésamo y sus derivados		NO	NO
Moluscos y sus derivados		NO	NO
Altramuces y sus derivados		NO	NO



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: FTC-PR-120

VERSION: 00

FECHA: Febrero de 2024

Página: 1 de 3

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

1 año en condiciones óptimas de higiene y almacenamiento.

- Mantener a temperatura ambiente y alejado de olores fuertes y extraños.
- Disponer el producto sobre estibas plásticas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes y 15 cm elevadas del piso, con el fin de permitir la supervisión y limpieza del área.
- Tener una adecuada rotación de los productos (Primeras Entradas, Primeras Salidas PEPs).
- Separarse de detergentes, perfumes, especias, gasolina y cualquier sustancia que pueda alterar las características organolépticas del producto.
- Protegerse de la luz solar directa.
- Mantener a una temperatura no mayor a 25°C.
- Mantenerse alejado de la incidencia directa del agua y/o cualquier riesgo de humedad.
- No almacenar cerca de granos y/o cereales que puedan provocar contaminación cruzada.
- Consumirse preferiblemente antes de la fecha de vencimiento.

PRESENTACIONES COMERCIALES, MATERIAL DE EMPAQUE

Presentación * 25 g, empacados en Poliéster transparente – Polipropileno Biorientado Perlado. Display * 40 unidades embalados por 8 displays en bolsa plástica. Bolsa * 20 unidades embaladas 12 bolsas en una bolsa plástica.

El empaque es de material atóxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Esta diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo. Además, cumple con los estándares de calidad durante la manipulación, transporte y consumo.

INFORMACION LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

DIA	MES	AÑO
01	07	2022

El primer número del lote indica el día de la producción (01), el segundo dígito indica (07) hace referencia al mes de producción y el tercer dígito indica el año de producción (21).

Codificación del lote

DIA	MES	AÑO
01	07	21

El primer número indica (01) el día de vencimiento, el dígito siguiente el mes de vencimiento (07) y el tercero el año de vencimiento (2022).

INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

A una taza de agua o leche agregue una pastilla de chocolate de mesa con azúcar y déjelo hervir, bátalo con molinillo o licuadora.

Consumase preferiblemente antes de la fecha de vencimiento.

USO PREVISTO (Consumidores potenciales)	Apto para público en general y para niños mayores de 1 año. La materia prima utilizada no es de variedad transgénica. Alérgenos: Contiene Soya.
METODO DE DISTRIBUCION	Para distribuir los alimentos los vehículos de transporte deben cumplir con las condiciones higiénicas adecuadas: - Mantener el producto a temperatura ambiente. - Mantener el producto sobre estibas evitando el contacto directo con el piso. - No transportar el alimento con detergentes, perfumes, especias, gasolina y cualquier sustancia que pueda alterar las características organolépticas del mismo. - El vehículo debe contar con carpa o poseer furgón, para evitar la entrada de agua y la luz directa del sol. - No transportar con granos y/o cereales que puedan provocar contaminación cruzada.
LEGISLACION APLICABLE	Resolución 1511 de 2011, NTC 793, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023, Resolución 5109 de 2005, Res. 683 de 2012.
PERMISO SANITARIO	NSA-003084-2017
FIRMA RESPONSABLE	

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		ELABORADO POR: DIANA KARINA GARCÍA – Asesora de Calidad APROBADO POR: FABIO AUGUSTO PARRA - Gerente	
PVES-02		Versión Preliminar		Fecha de actualización: Julio 27 de 2023	
Página 1 de 2					

NOMBRE DEL PRODUCTO		CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR	
MARCAS		COLONIAL, BON – AMI.	
FABRICANTE		TOSTADORA DE CAFÉ BON - AMI NIT No. 890.201.065 - 0 PRODUCTOS COLONIAL SAS NIT No 900.375.841-1	
NOTIFICACIÓN SANITARIA		NSA-001862-2016	
PRESENTACIÓN COMERCIAL		25 g, 250g, 500g.	
TIPO Y CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE		EMPAQUE PRIMARIO: Poliéster 12 micras, Tintas 1 micra, Foil aluminio 9 micras, metalizado biorientado, LDPE 50 micras EMPAQUE EXTERNO: Caja de cartón corrugado.	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Chocolate elaborado con azúcar, pasta de cacao, lecitina de soya, tradicional y sabor artificial a vainilla.	
INGREDIENTES		Tradicional: Azúcar, Lícior de cacao y Lecitina de soya (Emulsificante) Vainilla: Azúcar, lícior de cacao, lecitina de soya (Emulsificante), saborizante a vainilla.	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
PÁRAMETRO	RESULTADO	TÉCNICA	LÍMITES SEGÚN NTC 3435 (Sexta Actualización)
Recuento total de mesófilos	30 UFC/g	Placa Profunda	10000 UFC/g
Coliformes Totales	<10 UFC/g	Placa Profunda	Menor de 10
E. Coli	Ausente	Placa Profunda	Ausente
Mohos y Levaduras	10 UFC/g	Placa Profunda	100UFC/g
Salmonella	NEGATIVO	INVIMA	NEGATIVO
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
PÁRAMETRO	RESULTADO	TÉCNICA	LÍMITES SEGÚN NTC 793 (Sexta Actualización)
Humedad	1.08 %	Gravimétrica	Máximo 3%
Grasa	15.02%	Gravimétrica	Mínimo 14.4%
Azúcares Totales	62.3%	Kjeldahl	Máximo 71%

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL			
Tamaño por porción 1 pastilla (25g) Número de porciones por envase: 10		Por 100g	Por porción
Grasa Total	16 g	456	117
Grasa saturada	4.8 g		
Grasa Trans	0 mg		
Carbohidratos Totales	78 g		
Fibra Dietaria	8.4 g		
Azúcares totales	71 g		
Azúcares añadidos	4.3 g		
Proteína	55 mg		
Sodio	14 mg		
Vitamina A	0 µg ER		
Vitamina D	0 µg		
Hierro	1.9 mg		
Calcio	35mg		
Zinc	0mg		

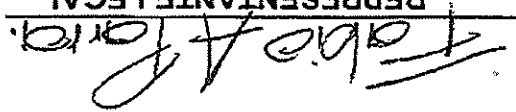


37643

39.844

		FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	ELABORADO POR: DIANA KARINA GARCÍA – Asesora de Calidad	
PVES-02	Versión Preliminar		APROBADO POR: FABIO AUGUSTO PARRA - Gerente	
	Fecha de actualización: Julio 27 de 2023			
	Página 2 de 2			

TAMAÑO POR PORCIÓN	1 PASTILLA (25g)
USO Y CONSUMO	Prepara en leche, agua, o agua leche coloque una pastilla de chocolate COLONIAL, por cada pocillo o taza que desee preparar y déjelo hervir. Batalo en molinillo o licuadora por unos segundos y tome el más rico chocolate COLONIAL integral, más rendidor, tradicional y orgullosamente Colombiano.
GRUPO POBLACIONAL	Población infantil, jóvenes y adultos.
NORMAS APLICABLES	Decreto 3075 de 1997 Resolución 5109 del 2005 NTC 793/2008 Resolución 1511/2011 Resolución 2674/2013 Resolución 2492/2022
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	Transportado en vehículos estibados y en condiciones de optima limpieza que eviten la contaminación y /o proliferación de microorganismos y protejan contra alteración del alimento o los daños en el material de empaque, en perfecta limpieza, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos contaminantes. Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar libre de humedad, sobre estibas plásticas y alejadas de la pared a 60 cm como mínimo.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	12 meses a partir de la fecha de fabricación del producto.


REPRESENTANTE LEGAL

FICHA TECNICA				
NOMBRE	CHOCOLATE SAN JOSE CON AZUCAR			
REGISTRO SANITARIO	NSA-0010239-2021			
PRESENTACION COMERCIAL	Contenido neto: 250 gr			
	Forma: pastilla; número de unidades: 10			
DESCRIPCION FISICA	Tipo de empaque: Bopp perlando impreso/ Poliéster TTE			
	Pasta preparada por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado con una cantidad variable de azúcar (sacarosa)			
COMPOSICION CUALITATIVA	Azúcar refinada, licor de cacao y lecitina fluida de soja (Emulsificante EEC),			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Suave al tacto, color marrón oscuro, libre de mohos, insectos, olores anormales, libre de sabores anormales. Inocuo y apropiado para el consumo humano.			
LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO	RESOLUCION 1511 DE 2011: establece los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano. NTC 1252 DE 2003: establece la clasificación y los requisitos que debe cumplir el cacao en grano, destinado a la industrialización para consumo humano. NTC 793 DE 2008: establece los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que debe cumplir el chocolate de mesa. RESOLUCION 333 DE 2011: establece el reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. RESOLUCION 5109 DE 2005 : 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. DECRETO 3075 DE 1997: por el cual se dictan medidas sanitarias de cumplimiento en una planta de alimentos			
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	LÍMITE MÁXIMO NTC 793		RESULTADO	TÉCNICA
	Humedad	Máx. 3%	0.67	Estufa
	Cenizas Totales	-----	2.01	Mufla
	Azucar	-----	70.2	Kjeldahl
	Grasa (Manteca Cacao)	14.4 %	14.5	Extracción
	Fibra Cruda	-----	0.83	Digestión Ácido - Base

FORMA DE CONSUMO Y POTENCIALES CONSUMIDORES					CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Disolverlo en agua o leche para tomarlo caliente o frío y es apto para el consumo de niños y adultos.					Aerobios Mesófilos/ gr	10000 ufc/g
					Coliformes totales/gr	11NMP/g
					Coliformes fecales/gr	<3 NMP/g
					Mohos y levaduras / gr	100ufc/g
					<i>Salmonella</i> spp	Negativo
Requente en Placa SPC					Negativo	Negativo
					Recuento en Placa	Salmosyst


GRUPO agroInversa
 Requente en Placa SPC

PARAMETROS NUTRICIONALES		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		EMPAQUE Y PRESENTACIONES	
Información Nutricional Tamaño por porción 1 pastilla (25 g) Contiene 10 porciones Calorías 120 Calorías de la grasa 30 *Los porcentajes de Valores Dietarios están basados en una dieta de 2000 calorías.		1. Como es un producto frágil se debe manipular con cuidado y no sobreponele ningún tipo de carga pesada 2. Se debe almacenar en un lugar fresco (temperatura menor a 30°C) 3. Se debe proteger de los rayos directos del sol y humedad relativa menor de 65 % 4. Se debe evitar el contacto con cualquier tipo de contaminación ya sea físico-químico o microbiológica (jabones, fungicidas, condimentos, ceras, cebollas, productos fármacos, productos perfumados, entre otros. No almacenar con productos que desprenden olores fuertes como se recomienda solo almacenarlo con alimentos. 5. Durante el almacenamiento es recomendable arrumar máximo 8 planchas de cajas de producto terminado. 6. Realizar periódicamente el control de roedores y mantener un buen aseo en pisos, paredes, techos, estibas.		BOPP perlado laminado en presentación de 250 gr. En caja de 100 unidades	
Cantidad/porción	% VD*	Cantidad/porción	% VD*		
Grasa Total 3,5 g	5%	Carb Total 20 g	7%		
Grasa Sat 2,5 g	13%	Fibra 1 g	4%		
Grasa Trans 0g		Azúcares 17 g			
Colect. 0 mg	0%	Proteína <1 g	2%		
Sodio 0 mg	0%				
Vitamina A 0%		Calcio 0%			
Vitamina C 0%		Hierro 2%			

DATOS DEL FABRICANTE	Razón social : GRUPO AGROINVERSA S.A.S Dirección: calle 9 N° 0 - 39 Barrio Angosturas- san vicente de chucuri / Santander Teléfono: 6256148 - 3187168753 e-mail: grupoagroinversa@hotmail.com Representante legal: JAIRO A. RODRIGUEZ G.								
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Si se manejan grandes cantidades se aconseja dar buena rotación del producto (rotación PEPS primero que entra= primero que sale).								
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la resolución 29452 de 2017, en las minutas establecidas y demás normas que apliquen y modifiquen								
IDENTIFICACION DEL LOTE	El sistema de identificación del producto terminado, clave para llevar a cabo la trazabilidad corresponde a la FECHA DE FABRICACION del producto. <table border="1"> <tr> <td>15</td> <td>01</td> <td>20</td> <td>AA</td> </tr> <tr> <td>DD</td> <td>MM</td> <td>AA</td> <td></td> </tr> </table> Así el lote 150114 Corresponde al producto elaborado el día 15 del mes 01 (enero) del año 20 (2020).	15	01	20	AA	DD	MM	AA	
15	01	20	AA						
DD	MM	AA							

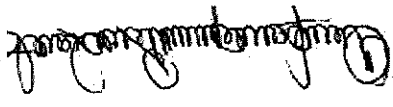
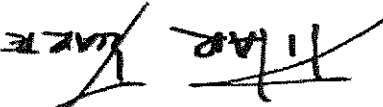
DESCRIPCION DEL ENVASE PRIMARIO	<table border="1"> <tr> <th>PROPIEDAD</th> <th>UNIDADES</th> <th>MINIMO</th> <th>STANDARD</th> <th>MAXIMO</th> </tr> <tr> <td>gramaje</td> <td>g/m2</td> <td>37.8</td> <td>42.0</td> <td>46.2</td> </tr> <tr> <td>Ancho de bobina</td> <td>cm</td> <td>24.4</td> <td>24.7</td> <td>25.0</td> </tr> <tr> <td>Distancia entre guías</td> <td>cm</td> <td>23.7</td> <td>24.0</td> <td>24.3</td> </tr> </table>	PROPIEDAD	UNIDADES	MINIMO	STANDARD	MAXIMO	gramaje	g/m2	37.8	42.0	46.2	Ancho de bobina	cm	24.4	24.7	25.0	Distancia entre guías	cm	23.7	24.0	24.3
PROPIEDAD	UNIDADES	MINIMO	STANDARD	MAXIMO																	
gramaje	g/m2	37.8	42.0	46.2																	
Ancho de bobina	cm	24.4	24.7	25.0																	
Distancia entre guías	cm	23.7	24.0	24.3																	
VIDA ÚTIL ESPERADA	Cumpliendo con las condiciones de almacenamiento este alimento tiene una vida útil estimada de 18 meses mínimo. El empaque primario es de lámina políéster 12 micras + bopp perlado 40m el cual presenta óptimas condiciones de barrera al oxígeno, humedad y aromas, con impresión de 8 tintas.																				



39847

FICHA TECNICA: PANELA CAÑA SANTA

EMPRESA	FEDERACION AGROALIMENTARIA Y AMBIENTAL CAMPESINA.
NIT	900146319-6
CONTACTO	3153261754- 302 4059825
PROPOSITO	Promover, fortalecer y consolidar un sector agroalimentario campesino ambientalmente sostenible, como factor fundamental en la reducción de la pobreza, garante de la seguridad alimentaria, y que responda a la demanda interna de alimentos.
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Alimento sólido en bloque obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, a través de un proceso de tecnología de micro filtración de cachaza y elementos extraños para la obtención de un alimento de excelente calidad para presentarlo en cualquiera de sus formas y presentaciones.
PROCESO DE ELABORACION	Se inicia con el aporte de caña de los diferentes cortes hacia el área de depósito, posteriormente se hace la extracción del jugo, obteniendo por una parte el bagazo húmedo, se pasa a bagaceras, luego bagazo seco, el cual sirve para combustión y es el que produce la energía. Por otra parte, sale el jugo, el cual ingresa al proceso de clarificación a través de la eliminación de la cachaza, posteriormente se pasa a un proceso de micro filtración para eliminar los residuos de cachaza, posteriormente pasa a un proceso de evaporación y concentración, para finalmente dar el punteo, batido, moldeado y empaque del producto.
SITIO DE ELABORACION	Producida y transformada en el trapiche Santa Bárbara de Suaita Santander.
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Jugo de caña deshidratada
REGISTRO INVIMA	NSA-0043962018
DATOS NUTRICIONALES	Calorías totales 1000* 350 kcal Sodio 30mg 1% Potasio 820 mg 23% Carbohidrato total 95g 32% Azúcar 95g Proteínas < 1% Vitamina A. Calcio 20% Vitamina C. Hierro 25% *Porcentaje de valor diario, basado en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades calóricas.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	COLOR: La panela presenta un color tipo amarillo ocre y caramelo claro, dependiendo de la variedad de la caña y de la micro filtración de la cachaza y sustancias extrañas. TEXTURA: La panela presenta consistencia firme y dureza, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa formados durante el proceso. SABOR Y OLORES: Característicos de la panela natural. Libre de materias, olores y sabores extraños. HUMEDAD: 0.9-5% APARIENCIA FISICA: Sólido polvoroso ANGULO DE DESLIZAMIENTO: 60° BRIX: 96-98

EMPAQUE Y ROTULADO El producto es empacado en cajas de cartón de 16 kilos de 32 unidades de 500 gms en termo encogible que permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto contiene la información necesaria como procedencia, lote, notificación sanitaria y peso entre otros.	IDENTIFICACION DEL LOTE La identificación del lote consta de ocho dígitos (8), los seis dígitos pertenecen a la fecha de vencimiento, representado en día, mes y año.	ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE La panela es embalada en cajas marcadas de cartón de 16 kilos, Se almacena en estibas para evitar que el producto toque el piso. Su transporte se debe hacer evitando el contacto con sustancias extrañas, residuos de sustancias químicas y contaminantes. Debe protegerse de la humedad.	VALORES AGREGADOS • Proceso innovador de micro filtración • Producto natural • Trazabilidad campesina Peso exacto del producto	EMPAQUE COMERCIAL Bloque x 500 gramos en termoencogible, con etiqueta Embalaje: Caja x 32 unidades Peso caja: 16 kilos	BODEGA DE ACOPIO TEMPORAL Casa campesina ANUC Piedecuesta.	MOLIENDA En esta operación se obtienen dos productos: el jugo crudo como producto principal y el bagazo húmedo. La extracción de los jugos se lleva a cabo en el área de molienda la cual cuenta con los siguientes equipos para la extracción de los jugos y para el aprovechamiento del bagazo como fuente de energía: • Banda transportadora • Molino de alta capacidad Conductor de Banda para Bagazo	 Ing. de mercados. Luis Francisco Castro	 Director Federación Campesina. MERCORED. Pedro Javier Duarte Rincón	 Ing. de alimentos. Pilar Duarte	APROBO	REVISO	ELABORO
Control de calidad	Coordinador de calidad	Aprobación de calidad	Ing. de mercados. Luis Francisco Castro	Director Federación Campesina. MERCORED. Pedro Javier Duarte Rincón	Ing. de alimentos. Pilar Duarte							

CENTRO DE ACOPIO
PANELEIRO

FICHA TÉCNICA PANELA EN BLOQUE

Productor	CARLOS IVAN SANCHEZ CORONADO		
Municipio	Santana		
Departamento	Boyacá	Contacto:	313 248 9189
Producto	PANELA NATURISIMA	Presentación:	250 gr
fabricado	Trapiche el panelero	Vereda balsa y resguardo	Municipio san José de pare
Empaque	Termoencogible embaldado en caja de 32 unidades.		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto sólido obtenido por la deshidratación de los jugos de la caña de azúcar con posterior reducción del tamaño de partícula.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Este producto se puede consumir directamente o diluido en agua fría o caliente o en cualquier líquido consumible.

El producto deberá transportarse y almacenarse en lugares limpios, secos (HR < 65%), impermeables, libres de infestación por insectos, roedores, y protegidos contra contaminantes. A temperatura ambiente (18 - 20°C).

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

NSA-0010209-2021

VIDA ÚTIL

6 Meses

ROTULADO

El rotulado cumple con lo establecido en el Capítulo 5, art. 13 del rotulado, de la Resolución 779 de 2006 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano"

GRUPO POBLACIONAL

Público en general

CENTRO DE ACOPIO PANELERO

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS	MÉTODO DE ENSAYO
Humedad (%)	Máximo 8 %	AOAC 925.45 Modificado Ed 16
Azúcares no reductores (expresados como % de sacarosa)	Máximo 91 %	AOAC 923.03 Ed. 16
Azúcares reductores (expresados como % glucosa)	Mínimo 1.38 %	AOAC 925.42 Ed. 16
Cenizas (%)	Mínimo 1.72 %	AOAC 923.03 Ed. 16
Proteína (%)	Mínimo 0.74	AOAC 988.05 Ed. 15
pH al 10%	Máximo 7.5	AOAC 10.030 Ed. 12
Metales pesados	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS	MÉTODO ENSAYO
Arsénico (ppm)	Máximo 0.1	AOAC Oficial Method 963.21 Ed. 16
Plomo (ppm)	Máximo 0.2	AOAC Oficial Method 934.07 Ed. 16
Sulfatos	Negativo	Manual INVIMA
Colorantes	Negativo	Manual INVIMA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / SENSORIALES		
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS	MÉTODO ENSAYO
Color	Caramelo, claro y oscuro	Sensorial cualitativo
Olor	Panela, Característico del producto	Sensorial cualitativo
Sabor	dulce, propio del producto	Sensorial cualitativo
Apariencia	Bloque cuadrada	Sensorial cualitativo

39854

**CENTRO DE ACOPIO
PANELERO**

Textura	Libre de partículas extrañas.	Sensorial cualitativo
---------	-------------------------------	-----------------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS	MÉTODO ENSAYO
Recuento de Mohos y Levadura	<10	ISO 21527-1

Información nutricional x 100g*	
Calorías (kcal)	364
Grasas (g)	0.1
Carbohidratos (g)	90.2
Proteínas (g)	0.6
Hierro (mg)	4.9
Calcio (mg)	42.0
*Referencia Tabla de composición de alimentos - ICBF-2018(K33-)	

Carlos Juan Sanchez C

CARLOS IVAN SANCHEZ CORONADO – CENTRO DE ACOPIO PANELERO

Jefe de calidad

Santana Boyacá - Calle 1 N 2-78 – Tel 313 248 9189

FICHA TECNICA DE LA PANELA LA CAÑITA

La panela LA CAÑITA es un producto obtenido por evaporación y

concentración de los jugos de caña de azúcar elaborado exclusivamente en el establecimiento denominado "Trapiche Santa Rosa". Puede encontrarse en diversas presentaciones: sólida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc.), granulada y pulverizada. La panela se caracteriza por su alto contenido nutricional lo que la hace un alimento natural de elevado valor energético.

PRESENTACION COMERCIAL: Se fabrica en las siguientes presentación:

DESCRIPCIÓN	PESO APROXIMADO	EMBALAJE
Cuadrada	250 gramos	Caja de 40 Unidades

DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO: Sólido compacto, producto de la concentración de los jugos de la caña de azúcar, soluble en agua, con tono de amarillo pardo, sabor y olor característico.

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS:

COLOR: La panela presenta coloración en los diferentes tonos de amarillo y caramelo pardo o claro, dependiendo de la variedad de la caña.

TEXTURA: La panela presenta consistencia firme y dureza, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa en relación con los azúcares reductores formados durante el proceso.

HUMEDAD: 3.6% m/m

CENIZAS: 1.72%

Distribuidora & Comercializadora Distracomer S.A.S. - NIT: 900 988 396 - 6
 CALLE 7 N° 15-48 B. Acacias Socorro Santander
 Cel: 316 357 2221 - 316 868 9118



39865

EMPAQUE: Panela La Cañita se empaqueta en termoencogible, lo que garantiza conservación y contacto con el medio ambiente, se debe almacenar en lugar fresco y seco.

TRANSPORTE: Panela La Cañita se transporta en vehículos limpios, no se transporta con sustancias tóxicas o en contacto con otros elementos que puedan afectar su calidad.

Descripción	Resultado	Método de ensayo
Mohos y levaduras (ufc/g)	<10	NTC-4132

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

COMPONENTE	VALOR PARA 100 GRAMOS	COMPONENTE	VALOR PARA 100 GRAMOS
Grasa	0,1%	CARBOHIDRATOS	
Proteína	0,6%	Az no Reductor (sacarosa)	80,6%
		Az no Reductor (fructosa)	2,8%
		Az Reductor (Glucosa)	4,1%
Fibra	0	VITAMINAS mg/100g	
MINERALES		Vitamina A	25
Calcio	191	Vitamina E	100
Fósforo	73	Betacaroteno	1
Hierro	5	Vitamina B1	0,01
Magnesio	80	Riboflavina B2	0,06
Sodio	30	Vitamina PP	5
Potasio	6	Provitaminas	1,5
Manganeso	0,5	Niacina	0,25
Zinc	0,3	Acido Ascórbico	2
Fluor	5,5	Energía – Calorías/100 g	371
Cobre	0,4	Parte Comestible	100%

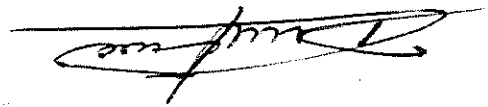
COMPOSICION NUTRICIONAL:



39 896

Distribuidora & Comercializadora Disfracomer S.A.S. - NIT: 900 988 396 - 6
CALLE 7 N° 15-48 B. Acacias Socorro Santander
Cel: 316 357 2221 - 316 868 9118

DIEGO FERNANDO FRANCO M.
Rep. Legal
DISFRACOMER S.A.S.



REG. INVIMA: NSA-0013734-2023

GRUPO POBLACIONAL: Público en general

PORCIÓN RECOMENDADA: 25 gramos

FORMA DE USO: En preparaciones frías o calientes.

Bajo buenas condiciones de almacenamiento puede durar largo tiempo, se debe conservar separado al menos 20 cm del piso y paredes.

óptimas del almacenamiento, ya que es higroscópica, es decir que al exponerse al ambiente puede absorber o perder humedad, dependiendo de las condiciones climáticas del medio y de la composición del producto.

VIDA UTIL: La vida útil de la panela La Cañita depende de las condiciones



39857

39.858

		FICHA TÉCNICA ARROZ		ELABORÓ: LOGÍSTICA		REVISÓ: DIRECCIÓN LOGÍSTICA		APROBO: GERENTE GENERAL	
Código:	CAL-FT-002			Version:	1.0	Fecha:	01/02/2023	Pág.:	1 de 1

- 1. Nombre: Arroz.
- 2. Denominación científica: Oryza sativa.
- 3. Marca: Súper Bodega Bogotà.
- 4. Presentación: 460 gr, 500 gr.
- 5. Calidad: Arroz tipo 1 (arroz grano largo) grano 2.
- 6. Descripción del producto: Cereal, alimento básico del consumo humano.
- 7. Ingredientes: Arroz. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.
- 8. Características del producto:

■ Organolépticas:

- Color: Blanco.
- Aspecto: Granos homogéneos ovalados.
- Olor: Características no objetables.
- Sabor: Característica no objetable.

■ Microbiológicas:

Parámetro	Límite permitido	Método
Aerobios mesófilos	200.000-300.000 UFC/g	ISO 4833
Bacillus cereus	100-7.000 UFC/g	ISO 7932
Coliformes fecales	<3 NMP/g	NTC 4516
Coliformes totales	<3 NMP/g	NTC 4516
Mohos y levaduras	3.000-50.000 UFC/g	ISO 21527-1

39.859.

		FICHA TÉCNICA ARROZ		ELABORÓ: LOGÍSTICA	
REVISÓ: DIRECCIÓN LOGÍSTICA					
APROBO: GERENTE GENERAL					
Código: CAL-FT-002	Versión: 1.0			Fecha: 01/02/2023	Pág.: 1 de 1

■ Fisicoquímicas:

Parámetro	Unidades	Técnica
Humedad (13,5%)	g/100 g (%)	Gravimétrico
Proteína	g/100 g (%)	Volumétrico Kjeldahl
Cenizas	g/100 g (%)	Gravimétrico Soxhlet
Grasas	g/100 g (%)	Volumétrico Soxhlet
Fibra	g/100 g (%)	AOAC 978.10
Carbohidratos	g/100 g (%)	Resolución 333 de 2011
Calorías	K cal/100g	Resolución 333 de 2011

■ Requisitos específicos:

Característica	Especificación (%) máximo en masa)	Norma
Impurezas (en 100g)	4	NTC 671 de 2001
Granos dañados	4	NTC 671 de 2001
Granos dañados por calor	1.5	NTC 671 de 2001
Granos yesados	11	NTC 671 de 2001
Granos rojos	2	NTC 671 de 2001
Granos partidos	12	NTC 671 de 2001
Tipos contraste	6	NTC 671 de 2001

Tabla nutricional

Información Nutricional	
Tamaño por porción 60 g	Porciones por envase 8 Aprox
Cantidad por porción	
Calorías 224	Calorías de grasa 6
Valor Diario*	
Grasa Total 0.5 g	1%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	0%
Coolesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidrato Total 36 g	12%
Fibra dietaria 8 g	32%
Azúcares 1 g	
Proteína 14 g	28%
Vitamina A 0 %	
Vitamina C 0 %	
Hierro 6 %	
Calcio 4 %	
* 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.	