

ELABORO: LOGISTICA		REVISO: DIRECCION LOGISTICA		APROBO: GERENTE GENERAL		
		FICHA TÉCNICA ARROZ				
						Código: CAL-FT-002
						Versión: 1.0
						Fecha: 01/02/2023
Pag.: 1 de 1						

9. Condiciones de etiquetado, empaque y reempaque:

- a. Código de barras:
- Arroz 460 gr: 7707193910187
 - Arroz 500 gr: 7707193910392

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

10. Identificación del lote y fecha de vencimiento:

- a. Lote: Número correspondiente a la fecha de empackado del producto.
- b. Fecha de vencimiento: cinco meses a partir de la fecha de empackado.

11. Vida útil: 5meses.

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

13. Porción recomendada: Dando por hecho que dependerá del apetito de cada uno y del tipo de plato, podemos decir que 100 gramos de arroz en crudo por ración es una medida muy correcta.

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

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

16. Normatividad aplicable: NTC671 DE 2001, Resolución 683 y 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013

17. 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.

37.860

39.861

ELABORO: LOGISTICA		REVISO: DIRECCION LOGISTICA		APROBO: GERENTE GENERAL	
		FICHA TÉCNICA ARROZ			
Código: CAL-FT-002		Versión: 1.0		Fecha: 01/02/2023	
Pag.: I de I					

18. Condiciones de almacenamiento y transporte: Lugar seco, temperatura ambiente y sobre estibas, no almacenar ni transportar con detergentes o combustibles.
19. Forma de uso o consumo: Producto apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.


GERENCIA
CAROLINA VELANDIA - GERENTE

391862

ARROCERA GELVEZ S.A.S
NIT 890.502.572-5



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
Nombre comercial:	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
Descripción:	Producto descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de la aleurona. Producto natural sin conservantes. Buena fuente de fibra.
Producto:	ARROZ BLANCO FORTIFICADO
MARCA:	ARROZ KOGUI
FABRICANTE:	ARROCERA GELVEZ S.A.S
NIT:	890502572-5
REGISTRO SANITARIO	RSAS101607- Renovación: RSA-005427-2018
Norma de Calidad:	Cumple con NTC 671: Arroz elaborado (blanco) para consumo.
Requisitos generales	
Parámetros microbiológicos	
Aerobios mesófilos	200000-300000ufc/gr
Coliformes totales	< 3 bact/g
Coliformes fecales	< 3 bact/g
Recuento de hongos y levaduras	3000-5000ufc/g
Staphylococcus aureus	<100ufc/gr
LIMITES	
Olor	Característico a arroz
Color	Blanco
Humedad	Menor al 14%
Tipo	2
Grado	4
Semillas objetables y arroz con cáscara en 100g:	4
Blancura	Superior a 39° KETT
Grano dañado por calor:	MAX. 4%
Grano dañado total:	MAX. 7%
Grano yesado promedio:	MAX. 20 %
Aditivos:	ACIDO FOLICO 10% Y RIBOFLAVINA (VITAMINA B2) 10%, sin adición de conservantes.
Tipo de contraste	6
Empaque	PRIMARIO: El empaque que contiene el producto, es polietileno de baja densidad y/o brillante es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con los alimentos. SECUNDARIO: El reempaque es polietileno de baja densidad
Rotulado	El empaque cumple con la resolución N° 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. -El empaque cumple con la resolución 333 de febrero de 2011, por medio del cual se establece el Rotulado y etiquetado nutricional.
Forma de uso y consumo	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.
VIDA UTIL	12 meses bajo condiciones óptimas de almacenamiento, después de la producción.
Porción 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 o modifiquen
CODIFICACIÓN. (lote/vence)	L/XX/XXXX/XXXX

Año vencimiento
 Mes de producción/vencimiento
 Día de producción/vencimiento

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar sobre estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes y que permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. Su almacenamiento deberá ser en una ambiente seco y aseado, libre de otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
TRANSPORTE	El vehículo de transporte debe estar apto, sin ningún agente contaminante como detergente, plaguicidas, alimentos, combustibles, químicos, animales, excrementos de animales, que no permita la contaminación y la proliferación de microorganismos, y que evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.
PRESENTACION COMERCIAL	
PESO NETO:	1000 g
CODIGO:	COD. 7707197472483
UNIDADES	15 - 24
 Protocolo vigente correspondiente al Informe de Ensayo S1311 S1312 ARMOR EXCELSO PORTUQUEDO	
LIDER DE PRODUCCIÓN JONH PABLO CEJINA ALBARRACIN C.C. 1093757071 Matricula Profesional 54254-407171	

598 1/2

FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 16/01/2023		* VERSIÓN: 3	
1. INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR					
Razón social de la empresa		Inversiones Restrepo Ltda.			
NIT o número de identificación comercial de la empresa		804009825			
Dirección de la planta(s) de fabricación		Calle 5 # 13-41			
Información de contacto, teléfono, e-mail		6076712603 - inversionesrp@inversionesrp.com			
2. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO					
2.1 Denominación legal					
Arroz Blanco					
2.2 Denominación de fantasía o comercial					
Arroz Sao Pablo					
2.3 Registro sanitario					
NSA-0010043-2021					
2.4 Legislación aplicable al producto					
Resolución 5109 de 2005 / Resolución 810 de 2021 / Resolución 333 de 2011 / Resolución 2906 de 2007 / Resolución 4506 de 2013 / NTC 671.					
2.5 Listado de ingredientes					
Ninguno					
2.6 Procedencia					
Colombia					
2.7 Empresa que fabrica					
Inversiones Restrepo Ltda.					
2.8 Empresa que envasa					
Inversiones Restrepo Ltda.					
2.9 Empresa que importa					
No aplica					
3. DETALLE DE INGREDIENTES					
La formulación debe ser abierta					
INGREDIENTE		%		PROVEEDOR (ES)	
Arroz Blanco (Paddy)		N.A.		Cuadro Norte y Comercializadora Ramos	
Contiene ingredientes y/o aditivos GMO? Cuáles		Ninguno			
4. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO					
ATRIBUTO		ESPECIFICACIÓN		TOLERANCIA	
(*) Largo		77 cm		N/A	
(*) Ancho		52 cm		N/A	
(*) Espesor		19 cm		N/A	
(*) Peso neto		50 Kg		N/A	
(*) Ejemplos, en este campo se especifican cada una de las características que apliquen para el producto.					



37864

4.1 Características sensoriales			
Ejemplos, en este campo se especifican cada una de las características que aplicuen para el producto.			
ATRIBUTO	ESPECIFICACION	TOLERANCIA	REF. NORMATIVA
(*) Apariencia	Libre de material extraño	N.A	NTC 1719
(*) Olor	No perceptible	N.A	NTC 671
(*) Color	Bianco	N.A	NTC 671
(*) Textura	Dura	N.A	No referencia
(*) Sabor	No perceptible	N.A	NTC 671
4.2 Características Fisicoquímicas			
Ejemplos, en este campo se especifican cada una de las características que aplicuen para el producto.			
ATRIBUTO	ESPECIFICACION	TOLERANCIA	REF. NORMATIVA
(*) Humedad	0,12	10-12%	NTC 671
(*) Impureza	0,01%	0	NTC 671
(*) Grano Yesado	0,09	8-10%	NTC 671
(*) Blancura	0,39	30-40%	NTC 671
(*) Grano Partido	0,12	11%	NTC 671
(*) Grano Rojo	0,01	1-2%	NTC 671
(*) Grano centro blanco	0,08	5-10%	NTC 671
(*) Infestacion	Libre	Ninguna	NTC 671
(*) Semillas objetables	0,001	0-1%	NTC 671
(*) Dañado por Hongo	0,001	0-1%	NTC 671
(*) Dañado por Calor	0,007	0-1%	NTC 671
4.3 Características microbiológicas			
ATRIBUTO	ESPECIFICACION	TOLERANCIA	REF. NORMATIVA
(*) Microorganismos mesófilos	360	<10-300000 ufc/g	Resolución 1407 de 2022
(*) E. Coli	Menos de 3	Menos de 3	Resolución 1407 de 2022
(*) Bacillus Cereus	Menos de 100	<100-1000 ufc/g	Resolución 1407 de 2022
(*) Mohos y levaduras	10	<10-5000 ufc/g	Resolución 1407 de 2022
(*) Estafilococo coagulasa positiva	Menos de 100	<100-100 ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Ejemplos, en este campo se especifican cada una de las características que aplicuen para el producto.			
5. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO			
5.1 Diagrama de flujo (*)			
(*) Relacionar en la pestaña correspondiente de este documento			
6. ETIQUETADO			
6.1.1 Tabla nutricional (*)			
(*) Relacionar en la pestaña correspondiente a este documento			
6.1.2 Propiedades nutricionales que se destacan como información en el producto			
No aplica			
6.2 Vida Útil			
12 meses			
6.2.1 Duración Comercial			
ESTIBADO, PROTEGIDO Y CONSERVASE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y LIMPIO, LIBRE DE FUENTES DE CONTAMINACION, AISLADO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA QUE AFECTEN LAS ACARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DEL PRODUCTO			
6.2.2 Metodología Empleada			
Análisis de laboratorio en tiempo real.			
6.3 Identificación de lote y fecha de vencimiento			
El lote consta de 6 dígitos, el primer dígito es el día de producción: DD-MM-AA. (FV) Día - mes - año (12 meses posterior a la fecha de producción).			

39665

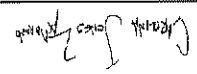
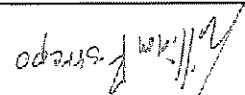
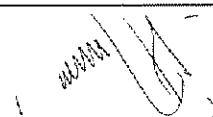
39866

6.4. Instrucciones de uso - preparación - conservación - advertencias	
ALIMENTO USO DIARIO. Arroz blanco: Los ingredientes para 4 raciones son:	
En una olla, calentamos 2 partes de agua por 1 de arroz. Cuando comience a hervir, añadimos el arroz, salamos al gusto y dejamos cocinar a fuego bajo el tiempo requerido. Si el fabricante no especifica tiempos, una norma general podría ser unos 15/17 minutos para el de grano largo y 18/20 minutos para el de grano grueso.	
Una vez pasado el tiempo, escurremos con un colador, reservamos y dejamos reposar tapado, para que termine por absorber la humedad que conserve de la cocción. De esta manera os quedará en su punto.	
Esta preparación puede usarse como guarnición para acompañar otros platos y también para ensaladas con arroz blanco.	
6.5 Mercado objetivo y población vulnerable	
6.5.1 Mercado objetivo	
Comercialización para uso por la población en general.	
6.5.2 Alérgenos	
No Aplica	
6.5.3 Intolerantes	
No Aplica	
6.5.4 Grupos vulnerables	
No Aplica	
6.5.5 Arte gráfica y Etiqueta/Envase primario	
Relacionar el documento digital	
6.5.6. Arte gráfica de envase secundario/caja.	
No Aplica	
7. ENVASE, EMBALAJE, DISTRIBUCION	
ESTIMADO, PROTEGIDO Y CONSERVASE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y LIMPIO, LIBRE DE FUENTES DE CONTAMINACION, AISLADO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA QUE AFECTEN LAS ACARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DEL PRODUCTO. DISTRIBUCION: VEHICULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL, EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CONDICIONES FRESCAS Y SECAS, Y LIBRES DE INFESTACION.	
7.1 Envase primario	
7.1.1 Descripción de envase en contacto directo con el producto	
Envase de Polipropileno Laminado: Dimensiones: 60 x 90 cm Condiciones del empaque: Apto para contacto con alimentos	
7.1.2 Composición del envase	
Calibre: 70 g/m2	
7.1.3 Tipo de sello, aislación y/o barrera de protección proporcionada por el envase	
Tipo de sello: cosido con hilo	
7.1.4 Condición del envase	
Envase primario grado alimenticio, debe estar limpio y de un solo uso.	
7.1.5 Formatos y dimensiones	
Envase de Polipropileno Laminado: Dimensiones: 60 x 90 cm	
7.1.6 Legislación asociada	
Resolución 4143 de 2012	

391867

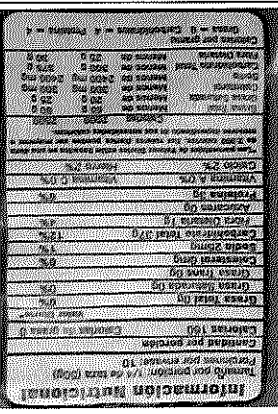
7.2 Envase Secundario	
No aplica	
7.2.1 Descripción de envase en contacto directo con el producto	
No Aplica	
7.2.3 Composición del envase	
No Aplica	
7.2.4 Tipo de sello, aislación y/o barrera de protección proporcionada por el envase	
No Aplica	
7.2.4 Condición del envase	
No Aplica	
7.2.5 Formatos y dimensiones	
No Aplica	
7.2.6 No. de unidades de producto terminado que contiene	
No Aplica	
7.2.7 Legislación asociada	
No Aplica	
7.3 Embalaje	
7.3.1. Descripción de embalaje: Material en contacto directo con el empaque secundario. Tipo de material del empaque, calibre, dimensiones, arrume máximo.	
No Aplica	
7.3.2. Composición de embalaje: e debe colocar los componentes que hacen parte del envase.	
No Aplica	
7.3.3. Tipo de sello: Aislación y/o barrera de protección proporcionada por el embalaje	
No Aplica	
7.3.4. Dimensiones: Se debe especificar las dimensiones del embalaje	
No Aplica	
7.3.5. Condición del embalaje	
No Aplica	
7.3.6. No. de unidades que contiene y formato: Unidades que contiene el embalaje	
No Aplica	
7.3.7. Legislación asociada: Se debe colocar los componentes que hacen parte del envase.	
No Aplica	
7.4 Condiciones de almacenamiento y transporte	
7.4.1 Descripción de presentación en transporte	
DISTRIBUCION: VEHICULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL, EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CONDICIONES FRESCAS Y SECAS, Y LIBRES DE INFESTACION.	
7.4.2 Condiciones especiales de conservación en transporte	
DISTRIBUCION: VEHICULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL, EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CONDICIONES FRESCAS Y SECAS, Y LIBRES DE INFESTACION.	
7.5 Presentación comercial	
7.5.1 Descripción de presentación y condiciones de conservación en góndola	
No Aplica	
7.5.2 Fotos del producto : Anexar las fotos del producto en la pestaña correspondiente en este documento	

39.868

8. DEFECTOS NO ACEPTADOS					
CALIDAD * Incumplimiento de cualquiera de los aspectos mencionados en la presente especificación * Alteración de cualquier característica definida del producto, antes de su caducidad. * Defectos en material de envasado/empaque, que puedan perjudicar la calidad/ inocuidad/ legalidad del producto y/o sean causa de reclamo					
LEGALIDAD * Error en rotulación * Error en fechas * Error en identificación de producto * Pérdida de la trazabilidad del producto. * Ausencia de un sistema de trazabilidad y Recall del producto. * Cualquier información legal referida al producto que se encuentre errónea, ausente, no actualizada, u otra que pueda incurrir a confusión del consumidor o a una falta a la legislación nacional aplicable. * Cualquier condición que implique un fraude respecto de lo acordado en la presente especificación y de la información proporcionada en la etiqueta					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APPROBADO POR:	
Nombre	Carolina Jones	Nombre	William Restrepo	Nombre	Higinio Restrepo J.
Cargo	Asesora	Cargo	Jefe de planta	Cargo	Gerente
Empresa	Inversiones Restrepo Ltda.	Empresa	Inversiones Restrepo Ltda.	Empresa	Inversiones Restrepo Ltda.
Firma:		Firma:		Firma:	

698 1/2

Firma líder de Calidad

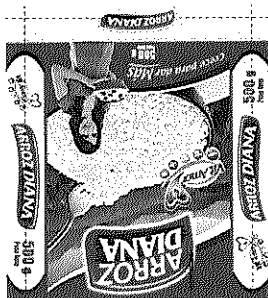
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Realiz: Carlos Baquero Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolución 2674 de 2013 material. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. 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.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 con impresión. Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
INFORMACION NUTRICIONAL	NORMATIVIDAD APLICADA Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos metálicos Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. 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. NTC 871 DE 2001 Arroz blanco para consumo humano 

29/8/20

391871

	DIANA CORPORACION S.A.S FICHA TECNICA ARROZ DIANA Código: FT-CD-001 Versión: 6 Fecha: 01 DIC 14 Pag. 1 de 3
---	---

1. NOMBRE DEL PRODUCTO



ARROZ DIANA VITAMOR
 Calidad Certificada ICONTEC
 NTC-671 Arroz Elaborado blanco para consumo humano

2. COMPOSICIÓN

Arroz enriquecido con Vitamina B6, Vitamina B12 y Acido Fólico.

3. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE

El ARROZ DIANA VITAMOR, es envasado en máquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

Tabla 1. Presentaciones comerciales empaquetadas para ARROZ DIANA

PRESENTACIÓN		UNIDADES A EMPACAR
½ libra (250 gramos)	25 Unidades	
Bolsa (460 gramos.)	25 Unidades	
Libra (500 gramos.)	25 Unidades	
Libra (500 gramos.)	30 Unidades	
Mega Diana (650 gramos.)	25 Unidades	
Diana 900 gramos	15 Unidades	
1 Kilo	15 Unidades	
1 Kilo	24 Unidades	
2 Kilos	6 Unidades	
2.5 Kilos	20 Unidades	
2.5 Kilos	6 Unidades	
3 Kilos	5 Unidades	
5 Kilos	3 Unidades	
10 Kilos	1 Unidad	
25 Kilos	1 Unidad	
50 Kilos	1 Unidad	

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Eduard Melo	Carla Torres	Sergio Velez
Director Gestión Integral	Gerente de plantas	Gerente Ejecutivo
Fecha: 01-dic-2014	Fecha: 01-dic-2014	Fecha: 01-dic-2014

39872

Posteriormente las bolsas de polietileno impresas que cumplen con las resoluciones:

- 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 para consumo humano.
- Resolución 5109 de 2005 Por medio de la cual se expide el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011 Por medio de la cual se expide el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empaques nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional

Estas bolsas son impresas, son llevadas por una banda que permite realizar el sellado de manera térmica y automática, el personal encargado de su recepción las acomoda en estibas donde son llevadas a la bodega de producto terminado.

Como las películas de polietileno poseen características asépticas, es decir, tienen barrera contra infecciones e infestaciones, evita el contacto con objetos y olores extraños y es resistente a los golpes por impacto o caída libre, el embalaje de ARROZ DIANA VITAMOR, cuenta con las mejores condiciones de aseguramiento de calidad para su almacenamiento y traslado desde la empresa DIANA CORPORACION S.A. a otros centros o distritos en el país.

4. TIPO DE CONSERVACIÓN

AL MEDIO AMBIENTE

Vale indicar que las bolsas-de reempaques posee una adherencia especial que no permite el deslizamiento de las planchas entre sí.

5. VIDA ÚTIL ESTIMADA

(52 Semanas)

6. REGISTRO SANITARIO

RSAT1011302

7. CÓDIGO DE BARRAS

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR	Código de barras und	Código barras reempaques
1/2 libra (250 gramos)	25 Unidades	7702511000281	87702511000056
Bolsa (460 gramos.)	25 Unidades	7702511000908	57702511000484
Libra (500 gramos.)	25 Unidades	7702511000014	57702511000019
Libra (500 gramos.)	30 Unidades	7702511000014	57702511000446
Mega Diana (650 gramos)	25 Unidades	7702511000823	NA
Elaborado por			
Revisado por			
Aprobado por			
Eduard Melo Director Gestión Integral Fecha: 01-dic-2014	Carla Torres Gerente de plantas Fecha: 01-dic-2014	Sergio Velez Gerente Ejecutivo Fecha: 01-dic-2014	

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Eduard Melo	Carla Torres	Sergio Velez
Director Gestión Integral	Gerente de plantas	Gerente Ejecutivo
Fecha: 01-dic-2014	Fecha: 01-dic-2014	Fecha: 01-dic-2014

Se cumple con la resolución 4506 de 2013 en la cual se establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Espacio en blanco de aquí en adelante.

CARACTERÍSTICAS		REQUISITO
Tipo	1	NTC 671
Grado	2	NTC 671
Grano partido	9,50 %	Máximo
Grano yesado	6,00 %	Máximo
Centro blanco	10,0 %	Máximo
Blancura	39 - 40	Kett
Grano dañado por calor	0,20 %	Máximo
Grano dañado por hongo	1,20 %	Máximo
Grano dañado total	1,40 %	Máximo
Grano rojo	0,20 %	Máximo
Impurezas	0,10 %	Máximo
Grano con Raya	1,20 %	Máximo
Máximo semillas objetables, elementos extraños y arroz con cáscara (2 und/100 g)	0,20 %	Máximo
Infestación	0,00 %	Máximo
Humedad máxima	14,0 %	Máximo
Temperatura de grano	24 - 33 °C	
Tipo de contraste	6	Máximo

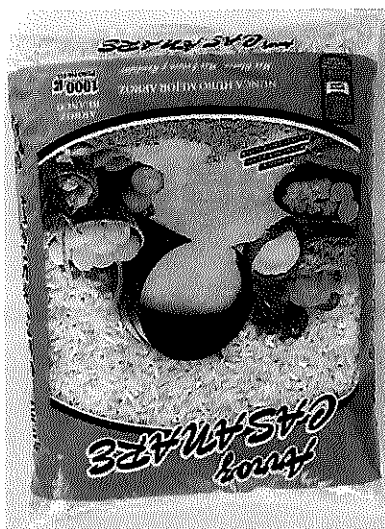
Tabla 3. Requisitos para el ARROZ DIANA elaborado para consumo humano

8. REQUISITO DE CUMPLIMIENTO DEL ARROZ DIANA VITAMOR

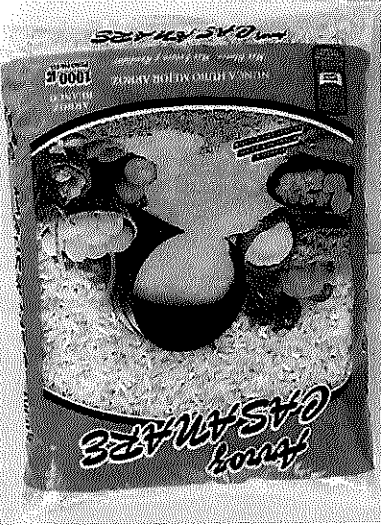
Diana 900 gramos	15 unidades	7702511000939	NA
1 Kilo	15 Unidades	7702511000021	17702511000028
1 Kilo	24 Unidades	7702511000021	NA
2 kilos	6 Unidades	7702511000519	27702511000193
2.5 kilos	25 Unidades	7702511000076	47702511000050
2.5 kilos	6 Unidades	7702511000076	67702511000061
3 kilos	5 Unidades	7702511000038	27702511000032
5 kilos	3 Unidades	7702511000045	37702511000046
10 kilos	1 Unidad	7702511000083	NA
25 kilos	1 Unidad	7702511000472	NA
50 kilos	1 Unidad	7702511000700	NA

39873

FICHA TÉCNICA



ARROZ CASANARE BLANCO EMPACADO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Factores de Clasificación NTC 671		Resultado
	Tipo		1
	Grado		2
	% Grano partido		Máximo 12%
	% Grano yesado		Máximo 8%
	% Daño por calor		Máximo 1,5 %
	% Daño total		Máximo 4%
	%Grano rojo		Máximo 2%
	Blancura		Mínimo 36 ° Kett
	Infestación		0
Semillas Objetables y arroz con cascara en 100g		2 granos	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor: Característico Color: Blanco transparente Olor: Inoloro		
	COMPOSICIÓN Arroz entero Arroz grano medio Arroz grano 3/4		
DESCRIPCIÓN	Arroz Blanco		
PRODUCTO			
ARROZ CASANARE BLANCO EMPACADO			

ELABORO:	Nombre: Jessica Alejandra Baez O. Cargo: Coordinador SGI
REVISO:	Nombre: Teldy Rodriguez Cargo: Jefe de Producción
APROBO:	Nombre: Yormay Rodriguez Cargo: Gerente Administrativo y Comercial

39.845

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Carbohidratos: 77.56% Proteína: 7.71 % Fibra dietaria total: 2.17 % Agua: 11.62% Ceniza: 0.39 % Grasa: 0.55 %	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos máximo 300.000 UFC/g Coliformes fecales (E. Coli) <3 NMP/g Estafilococo coagulasa positiva <100 UFC/g Bacillus cereus máximo 1.000 UFC/g Mohos y levaduras máximo 5000 UFC/g	FORMA DE CONSUMO Para su consumo se requiere que tenga un proceso de cocción mezclando 1 ¾ tazas de agua por 1 taza de arroz.	EMPAQUE Y PRESENTACIONES El producto es empaquetado en bolsas individuales de polietileno de media densidad. Su empaque se realiza en reempaques de polietileno de baja densidad, en las siguientes presentaciones: • 250 gramos x 25 unidades con peso neto de 6.25 Kg • 250 gramos x 50 unidades con peso neto de 12.5 Kg • 460 gramos x 25 unidades con peso neto de 11.5 Kg • 500 gramos x 25 unidades con peso neto de 12.5 Kg • 1000 gramos x 15 unidades con peso neto de 15 Kg. • 2500 gramos x 6 unidades con peso neto de 15 Kg. • 3000 gramos x 5 unidades con peso neto de 15 Kg. • 5000 gramos x 3 unidades con peso neto de 15 Kg. A excepción de las anteriores, las lonas se empaquetan en fibras de polipropileno en las presentaciones de: • 10 Kg • 12.5 Kg • 25 Kg Esta definida por 12 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones de almacenamiento adecuadas. Este tiempo puede prolongarse si se dispone de almacenamiento en lugares frescos y secos.	VIDA ÚTIL ESPERADA
---	--	---	---	---------------------------

ELABORO: Nombre: Jessica Alejandra Baez O. Cargo: Coordinador SGI	REVISÓ: Nombre: Teidy Rodríguez Cargo: Jefe de Producción	APROBO: Nombre: Yormay Rodríguez Cargo: Gerente Administrativo y Comercial
--	--	---

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	ARROZ CASANARE NUTRITION FACTS/INFORMACIÓN NUTRICIONAL Serving Size / Tamaño por porción (50 g) Servings Per Container/ Porciones por envase 1 Amount Per Serving / Cantidad por porción Calories / Calorías 180 Calories from fat / Calorías de la grasa 0 Valor diario* Daily value % Total Fat/ Grasa Total 0 g Saturated Fat/grasa saturada 0 g 0% Insatured Fat/grasa insaturada 0 g 0% Trans fat/grasa trans 0 g 0% Cholesterol/Colesterol 0 mg 0% Sodium/ Sodio 0 mg 0% Total Carbohydrate / Carbohidratos Total 40 g 13% Dietary fiber/ Fibra dietaria 2 g 8% Sugars/ Azúcares 0 g 8% Protein / Proteína 4 g 8% Vitamina A 0% Vitamina C 0% Hierro 0% * Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie intake. (**) Las porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Calorías/Calories: 2000 Calorías/Calories: 2500 Total Fat/Grasa total 65g Less than/menos de 20g 80g Sat Fat/Grasa sat 20g Less than/menos de 25g 300mg Cholesterol/Colesterol 300mg Less than/menos de 240mg 375g Sodium/Sodio 300g Less than/menos de 25g 30g Total carbohydrate/Carbohidratos totales 300g Dietary Fiber/Fibra dietaria 25g 30g Calories per gram / Calorías por gramo Fat/Grasa 9 Carbohydrate/Carbohidratos 4 Protein / Proteína 4	GRUPO POBLACIONAL	Este alimento es apto para todos los grupos poblacionales	REGISTRO SANITARIO INVIMA	RSAYC101104 Vigencia: 24/02/2026	MARCO LEGAL	Resolución 2674 de 2013 NTC 671 – Arroz Elaborado Blanco para consumo – Certificado ISO 9001 – Sistemas de Gestión de la Calidad – Certificado ISO 14001 – Sistemas de Gestión Ambiental – Certificado OHSAS 18001 – Sistemas de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional – Certificado – Certificado Decreto 1072 de 2015 Decreto 1074 de 2015 Resolución 1407 de 2018 Resolución 0312 de 2019 Resolución 1342 de 2020 Resolución 777 de 2021
-------------------------	--	-------------------	---	---------------------------	----------------------------------	-------------	---

ELABORÓ:	Nombre: Jessica Alejandra Baez O. Cargo: Coordinador SGI
REVISÓ:	Nombre: Teidy Rodríguez Cargo: Jefe de Producción
APROBÓ:	Nombre: Yormay Rodríguez Cargo: Gerente Administrativo y Comercial

Arroz Casanare		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO EMPAQUETADO		CÓDIGO: GP-F-015	FECHA: 15/Abt/2018
		VERSION: 02			

CONDICIONES DE MANEJO, CONSERVACIÓN, Y TRANSPORTE El producto debe ser transportado en vehículos que cumplan con la Resolución 2674 de 2013, con el fin de evitar la contaminación, alteración, deterioro y daño del producto. El almacenamiento debe realizarse en bodegas cubiertas que cuenten con buena ventilación y temperatura ambiente fresco. El producto debe almacenarse en arrumes con planchas de amarre que permitan la estabilidad de estos, se deben realizar sobre plataformas, estibas o superficies elevadas del piso con el fin de protegerlas de la humedad, líquidos y suciedades; ya que por ser un producto de baja humedad, tiene la capacidad de absorber agua y olores fácilmente.

DESCRIPCIÓN DE LA ROTULACIÓN	<table border="1"> <tr> <th>CÓDIGO DE BARRAS-UNIDADES</th> <th>REFERENCIA</th> </tr> <tr> <td>7703308010117</td> <td>Arroz Casanare 250 g (25 unidades)</td> </tr> <tr> <td>7703308010117</td> <td>Arroz Casanare 250 g (50 unidades)</td> </tr> <tr> <td>7703308010124</td> <td>Arroz Casanare 460 g (25 unidades)</td> </tr> <tr> <td>7703308010025</td> <td>Arroz Casanare 500 g (25 unidades)</td> </tr> <tr> <td>7703308010032</td> <td>Arroz Casanare 1000 g (15 unidades)</td> </tr> <tr> <td>7703308010063</td> <td>Arroz Casanare 2500 g (6 unidades)</td> </tr> <tr> <td>7703308010049</td> <td>Arroz Casanare 3000 g (5 unidades)</td> </tr> <tr> <td>7703308010056</td> <td>Arroz Casanare 5000 g (3 unidades)</td> </tr> <tr> <td>7703308010131</td> <td>Arroz Casanare 10000 g (1 lona)</td> </tr> <tr> <td>7703308010148</td> <td>Arroz Casanare 12500 g (1 lona)</td> </tr> <tr> <td>7703308010155</td> <td>Arroz Casanare Bulto 50 kis Blanco</td> </tr> <tr> <td>7703308010186</td> <td>Arroz Casanare Bulto 25 Kis Blanco</td> </tr> </table>	CÓDIGO DE BARRAS-UNIDADES	REFERENCIA	7703308010117	Arroz Casanare 250 g (25 unidades)	7703308010117	Arroz Casanare 250 g (50 unidades)	7703308010124	Arroz Casanare 460 g (25 unidades)	7703308010025	Arroz Casanare 500 g (25 unidades)	7703308010032	Arroz Casanare 1000 g (15 unidades)	7703308010063	Arroz Casanare 2500 g (6 unidades)	7703308010049	Arroz Casanare 3000 g (5 unidades)	7703308010056	Arroz Casanare 5000 g (3 unidades)	7703308010131	Arroz Casanare 10000 g (1 lona)	7703308010148	Arroz Casanare 12500 g (1 lona)	7703308010155	Arroz Casanare Bulto 50 kis Blanco	7703308010186	Arroz Casanare Bulto 25 Kis Blanco
CÓDIGO DE BARRAS-UNIDADES	REFERENCIA																										
7703308010117	Arroz Casanare 250 g (25 unidades)																										
7703308010117	Arroz Casanare 250 g (50 unidades)																										
7703308010124	Arroz Casanare 460 g (25 unidades)																										
7703308010025	Arroz Casanare 500 g (25 unidades)																										
7703308010032	Arroz Casanare 1000 g (15 unidades)																										
7703308010063	Arroz Casanare 2500 g (6 unidades)																										
7703308010049	Arroz Casanare 3000 g (5 unidades)																										
7703308010056	Arroz Casanare 5000 g (3 unidades)																										
7703308010131	Arroz Casanare 10000 g (1 lona)																										
7703308010148	Arroz Casanare 12500 g (1 lona)																										
7703308010155	Arroz Casanare Bulto 50 kis Blanco																										
7703308010186	Arroz Casanare Bulto 25 Kis Blanco																										

Teidy Diana Rodriguez
TEIDY RODRIGUEZ
 Jefe de Producción

ELABORÓ: Nombre: Jessica Alejandra Baez O. Cargo: Coordinador SGI	REVISÓ: Nombre: Teidy Rodriguez Cargo: Jefe de Producción	APROBO: Nombre: Yormay Rodriguez Cargo: Gerente Administrativo y Comercial
--	--	---

39877

31/8/22

		FICHA TECNICA FP - BPM - 001 VERSION:006 24/03/2021																																																																																																													
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACION Y PROCEDENCIA) ARROZ BLANCO AL-KAZAR		DESCRIPCION El arroz es la semilla de la onza saliva. Se trata de un cereal considerado como alimento basico. Son granos enteros o quebrados con apariencia ovalada y de color blanco																																																																																																													
DATOS DEL EMPACADOR DIRECCION: Corrales, Bodega 8 Local 2; Bogota - Colombia TELEFONO: 601448 2515 ORIGEN COLOMBIA Sudespensa		MARCA COMERCIAL Sudespensa																																																																																																													
NOTIFICACION SANITARIA No. NSA-002948-2017		PRESENTACION 500g, 1000g, 3000g, 12.5kg, 50kg																																																																																																													
FORMA DE USO O CONSUMO Apto para el consumo humano. Para su consumo se requiere que tenga un proceso previo de cocción.		REQUISITOS GENERALES Exento de sabores o olores anormales insectos y acaros vivos No debe presentar signos de infestacion o infecciones Los metales pesados no deben estar presentes en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana producto natural sin conservantes No debe tener colorantes artificiales no permitidos por la legislacion colombiana Debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano No contendra sustancias procedentes de microorganismos, incluido hongos, en cantidades que puedan representar un																																																																																																													
POBLACIONAL La porcion recomendada y el grupo poblacional es el establecido en la resolucion 29452 de 2017, en la minutas establecidas y demas normas que apliquen o modifiquen		VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Vida Util 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 inferiores a 32°C y humedad relativa inferior al 80% guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias quimicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.																																																																																																													
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		SENSORIAL Apariencia: Arroz blanco elaborado descascarado totalmente Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica. Color: Blanco Sabor: Característico Textura: liso, ovalado RESULTADOS <table border="1"> <thead> <tr> <th>parametros</th> <th>unidades</th> <th>parcial 1</th> <th>parcial 2</th> <th>suma</th> <th>método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>arroz con cascara</td> <td>g/100g</td> <td>2.00</td> <td>2.00</td> <td>4.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>partido</td> <td>g/100g</td> <td>6.00</td> <td>6.00</td> <td>12.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>muy menudo</td> <td>g/100g</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>grano yesado</td> <td>g/100g</td> <td>5.00</td> <td>6.00</td> <td>11.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>grano centro blanco</td> <td>g/100g</td> <td>3.12</td> <td>2.94</td> <td>6.06</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>arroz rojo</td> <td>g/100g</td> <td>1.00</td> <td>1.00</td> <td>2.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>grano dañado</td> <td>g/100g</td> <td>2.00</td> <td>2.00</td> <td>4.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>grano dañado por calor</td> <td>g/100g</td> <td>1.5</td> <td>1.5</td> <td>4.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>tipos de contraste</td> <td>g/100g</td> <td>3.00</td> <td>3.00</td> <td>6.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>arroz infestado</td> <td>g/100g</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>arroz infestado</td> <td>g/100g</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>semillas ojeables</td> <td>g/100g</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>impurezas</td> <td>g/100g</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>humedad(g/100g)</td> <td>g/100g</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>NTC 529</td> </tr> <tr> <td>tipo</td> <td></td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>grado</td> <td></td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td>NTC 671</td> </tr> <tr> <td>designacion</td> <td></td> <td colspan="3">ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 2</td> <td>NTC 671</td> </tr> </tbody> </table>		parametros	unidades	parcial 1	parcial 2	suma	método	arroz con cascara	g/100g	2.00	2.00	4.00	NTC 671	partido	g/100g	6.00	6.00	12.00	NTC 671	muy menudo	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	grano yesado	g/100g	5.00	6.00	11.00	NTC 671	grano centro blanco	g/100g	3.12	2.94	6.06	NTC 671	arroz rojo	g/100g	1.00	1.00	2.00	NTC 671	grano dañado	g/100g	2.00	2.00	4.00	NTC 671	grano dañado por calor	g/100g	1.5	1.5	4.00	NTC 671	tipos de contraste	g/100g	3.00	3.00	6.00	NTC 671	arroz infestado	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	arroz infestado	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	semillas ojeables	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	impurezas	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671	humedad(g/100g)	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 529	tipo		1			NTC 671	grado		2			NTC 671	designacion		ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 2			NTC 671
parametros	unidades	parcial 1	parcial 2	suma	método																																																																																																										
arroz con cascara	g/100g	2.00	2.00	4.00	NTC 671																																																																																																										
partido	g/100g	6.00	6.00	12.00	NTC 671																																																																																																										
muy menudo	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671																																																																																																										
grano yesado	g/100g	5.00	6.00	11.00	NTC 671																																																																																																										
grano centro blanco	g/100g	3.12	2.94	6.06	NTC 671																																																																																																										
arroz rojo	g/100g	1.00	1.00	2.00	NTC 671																																																																																																										
grano dañado	g/100g	2.00	2.00	4.00	NTC 671																																																																																																										
grano dañado por calor	g/100g	1.5	1.5	4.00	NTC 671																																																																																																										
tipos de contraste	g/100g	3.00	3.00	6.00	NTC 671																																																																																																										
arroz infestado	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671																																																																																																										
arroz infestado	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671																																																																																																										
semillas ojeables	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671																																																																																																										
impurezas	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 671																																																																																																										
humedad(g/100g)	g/100g	0.00	0.00	0.00	NTC 529																																																																																																										
tipo		1			NTC 671																																																																																																										
grado		2			NTC 671																																																																																																										
designacion		ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 2			NTC 671																																																																																																										
FISICO-QUIMICAS		MICROBIOLOGICAS <table border="1"> <tr> <td>Recuento microorganismos</td> <td>200000 UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>mesofilos</td> <td>UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales</td> <td><3 bacterias/gr</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus Coagulasa (+)</td> <td><100 UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>Recuento Bacillus cereus</td> <td>700 UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y levaduras</td> <td>3000 UFC/gr</td> </tr> </table>		Recuento microorganismos	200000 UFC/gr	mesofilos	UFC/gr	Coliformes Fecales	<3 bacterias/gr	Recuento Staphylococcus aureus Coagulasa (+)	<100 UFC/gr	Recuento Bacillus cereus	700 UFC/gr	Recuento Hongos y levaduras	3000 UFC/gr																																																																																																
Recuento microorganismos	200000 UFC/gr																																																																																																														
mesofilos	UFC/gr																																																																																																														
Coliformes Fecales	<3 bacterias/gr																																																																																																														
Recuento Staphylococcus aureus Coagulasa (+)	<100 UFC/gr																																																																																																														
Recuento Bacillus cereus	700 UFC/gr																																																																																																														
Recuento Hongos y levaduras	3000 UFC/gr																																																																																																														

Firma líder de Calidad

CONDICIONES DE TRANSPORTE *El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolución 2674 de 2013 *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. *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. *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.	EMPaque, ETIQUETADO NORMATIVIDAD APLICADA *NTC 671 DE 2001 Arroz blanco para consumo humano *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 2674 de 2013 *Resolución 4142 de 2012 Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos *Resolución 4143 de 2012 Reglamento técnico requisitos sanitarios de materiales objetos y envases equipamientos *Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.	Realizó: Carlos Baquero																																
Tabla nutricional <table border="1"> <tr> <td colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</td> </tr> <tr> <td>Tamaño por porción: 50g (1/4 Taza)</td> <td>Número de porciones por envase: 10</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <table border="1"> <tr> <th colspan="2">Calorías (kcal)</th> </tr> <tr> <td>Por 100 g</td> <td>Por porción</td> </tr> <tr> <td>353</td> <td>177</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>1.0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0.8 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>1.1 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>6.8 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>16 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>1.7 mg</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Tamaño por porción: 50g (1/4 Taza)	Número de porciones por envase: 10	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Calorías (kcal)</th> </tr> <tr> <td>Por 100 g</td> <td>Por porción</td> </tr> <tr> <td>353</td> <td>177</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>1.0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0.8 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>1.1 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>6.8 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>16 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>1.7 mg</td> </tr> </table>		Calorías (kcal)		Por 100 g	Por porción	353	177	Grasa total	1.0 g	Grasa saturada	0.8 g	Grasa trans	0 mg	Carbohidratos totales	80 g	Fibra dietaria	1.1 g	Azúcares totales	0 g	Azúcares añadidos	0 g	Proteína	6.8 g	Sodio	16 mg	Zinc	1.7 mg
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																		
Tamaño por porción: 50g (1/4 Taza)	Número de porciones por envase: 10																																	
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Calorías (kcal)</th> </tr> <tr> <td>Por 100 g</td> <td>Por porción</td> </tr> <tr> <td>353</td> <td>177</td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>1.0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0.8 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>1.1 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>6.8 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>16 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>1.7 mg</td> </tr> </table>		Calorías (kcal)		Por 100 g	Por porción	353	177	Grasa total	1.0 g	Grasa saturada	0.8 g	Grasa trans	0 mg	Carbohidratos totales	80 g	Fibra dietaria	1.1 g	Azúcares totales	0 g	Azúcares añadidos	0 g	Proteína	6.8 g	Sodio	16 mg	Zinc	1.7 mg							
Calorías (kcal)																																		
Por 100 g	Por porción																																	
353	177																																	
Grasa total	1.0 g																																	
Grasa saturada	0.8 g																																	
Grasa trans	0 mg																																	
Carbohidratos totales	80 g																																	
Fibra dietaria	1.1 g																																	
Azúcares totales	0 g																																	
Azúcares añadidos	0 g																																	
Proteína	6.8 g																																	
Sodio	16 mg																																	
Zinc	1.7 mg																																	

391379

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	
	Q. R. 23	N. R. 0
	10 - 08 - 2015	

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PASTAS ALIMENTICIAS	MARCA:	MARYPAS
VARIEDAD:	FIDEOS		
PRESENTACIÓN COMERCIAL:	125 - 200 - 250 - 1000 Gramos		
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:	Producto obtenido mediante desecación de la mezcla no fermentada de semolado de trigo fortificado y agua potable. Su color es amarillo característico, inodoro, textura lisa, sabor característico a la harina de trigo, de forma alargada irregular de sección circular, diámetro externo de 1.5 mm textura lisa.		
PROCESO DE PRODUCCIÓN:	AMASADO → EXTRUSION → SECADO → EMPACADO		

EMPAQUE:	<table border="1"> <tr> <td>PRESENTACIÓN:</td> <td>125 g</td> <td>200 g</td> <td>250 g</td> <td>1000 g</td> </tr> <tr> <td>TIPO EMPAQUE:</td> <td colspan="4">AUTOMÁTICO</td> </tr> <tr> <td>MATERIAL PRIMARIO:</td> <td colspan="4">Monocapa - Laminado Cast/Cast - Polipropileno Biotendido</td> </tr> </table>	PRESENTACIÓN:	125 g	200 g	250 g	1000 g	TIPO EMPAQUE:	AUTOMÁTICO				MATERIAL PRIMARIO:	Monocapa - Laminado Cast/Cast - Polipropileno Biotendido								
PRESENTACIÓN:	125 g	200 g	250 g	1000 g																	
TIPO EMPAQUE:	AUTOMÁTICO																				
MATERIAL PRIMARIO:	Monocapa - Laminado Cast/Cast - Polipropileno Biotendido																				
EMBALAJE:	<table border="1"> <tr> <th>REFERENCIA</th> <th>CODIGO DE BARRAS</th> <th>CANT. UNIDADES EMBALAJE</th> <th>MATERIAL DE REEMPAQUE</th> </tr> <tr> <td>125 g</td> <td>7702047400499</td> <td>Paca x 100 unidades</td> <td>Lamina Polietileno</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>7707047400451</td> <td>Paca x 100 unidades</td> <td>Lamina Polietileno</td> </tr> <tr> <td>250 g</td> <td>7707047400468</td> <td>Paquete x 24 unidades</td> <td>Lamina Polietileno</td> </tr> <tr> <td>1000 g</td> <td>7707047400444</td> <td>Paquete x 12 unidades</td> <td>Lamina Polietileno</td> </tr> </table>	REFERENCIA	CODIGO DE BARRAS	CANT. UNIDADES EMBALAJE	MATERIAL DE REEMPAQUE	125 g	7702047400499	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno	200 g	7707047400451	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno	250 g	7707047400468	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno	1000 g	7707047400444	Paquete x 12 unidades	Lamina Polietileno
REFERENCIA	CODIGO DE BARRAS	CANT. UNIDADES EMBALAJE	MATERIAL DE REEMPAQUE																		
125 g	7702047400499	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno																		
200 g	7707047400451	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno																		
250 g	7707047400468	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno																		
1000 g	7707047400444	Paquete x 12 unidades	Lamina Polietileno																		
VIDA UTIL:	14 Meses a partir de su producción																				
CODIFICACION:	FECHA DE VENCIMIENTO: AÑO de vencimiento, Mes de vencimiento, Día de Vencimiento VENCE: XX XXX XXXX LOTE: XXX XX:XX X Código Máquina Empacadora Hora de empaque Día Calendario del año																				

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:	Ingredientes: Semolado de trigo (Fortificado con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2 y Ácido Fólico) y Agua. Cereal que contiene gluten.
PERMISO SANITARIO:	PSA-001739-2018

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:	<table border="1"> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> <tr> <td>% Humedad</td> <td>13</td> <td>0.8</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (Expresada en base seca %)</td> <td>10.5</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Proteína (Expresada en base seca %)</td> <td>--</td> <td>0.45</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Expresada en Ácido Láctico %)</td> <td>--</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (%)</td> <td>0.4</td> <td>--</td> </tr> </table>	CARACTERÍSTICA	MIN	MAX	% Humedad	13	0.8	Cenizas (Expresada en base seca %)	10.5	--	Proteína (Expresada en base seca %)	--	0.45	Acidez (Expresada en Ácido Láctico %)	--	0.4	Grasa Total (%)	0.4	--
CARACTERÍSTICA	MIN	MAX																	
% Humedad	13	0.8																	
Cenizas (Expresada en base seca %)	10.5	--																	
Proteína (Expresada en base seca %)	--	0.45																	
Acidez (Expresada en Ácido Láctico %)	--	0.4																	
Grasa Total (%)	0.4	--																	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<table border="1"> <tr> <th>MICROORGANISMO</th> <th>UNIDAD</th> <th>VALOR MÁXIMO</th> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia Coli</td> <td>UFC/g</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva</td> <td>UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>UFC/g</td> <td>4000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus</td> <td>UFC/g</td> <td>< 100</td> </tr> </table>	MICROORGANISMO	UNIDAD	VALOR MÁXIMO	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10	Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva	UFC/g	100	Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	4000	Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	< 100
MICROORGANISMO	UNIDAD	VALOR MÁXIMO														
Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10														
Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva	UFC/g	100														
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	4000														
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	< 100														
	<table border="1"> <tr> <th colspan="3">NTC 1055 de 2014</th> </tr> <tr> <td>Recuento Total de Aerobios Mesófilos</td> <td>UFC/g</td> <td>800,000</td> </tr> <tr> <td>NMP De Coliformes Totales</td> <td>UFC/g</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>NMP De Coliformes Fecales</td> <td>UFC/g</td> <td>< 3</td> </tr> </table>	NTC 1055 de 2014			Recuento Total de Aerobios Mesófilos	UFC/g	800,000	NMP De Coliformes Totales	UFC/g	43	NMP De Coliformes Fecales	UFC/g	< 3			
NTC 1055 de 2014																
Recuento Total de Aerobios Mesófilos	UFC/g	800,000														
NMP De Coliformes Totales	UFC/g	43														
NMP De Coliformes Fecales	UFC/g	< 3														
	<table border="1"> <tr> <th colspan="3">Res. 4393 de 1991</th> </tr> </table>	Res. 4393 de 1991														
Res. 4393 de 1991																

39880

MICOTOXINAS	LIMITE MAXIMO µg/kg
Deoxivalenol - DON	750
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	4
Ocratoxina A	3
Zearalenona	20
NTC 4055 de 2014 - RESOLUCION 4506/2013	

MICOTOXINAS:

INFORMACION NUTRICIONAL	
Tamaño por porción	1/17 De Paquete (15 g)
Porciones por envase	Aprox. 17
Cantidad por porción	
Calorías	60 Kcal
% Valor Diario*	
Grasa Total	0 g
Grasa Saturada	0 g
Grasa Trans	0 g
Coolesterol	0 mg
Sodio	0 mg
Carbohidrato Total	12 g
Fibra Dietaria	<1 g
Azúcares	0 g
Proteína	2 g
Vitamina A	0%
Calcio	0%
Vitamina C	0%
Hierro	8%
* El porcentaje de Valor Diario está basado en una dieta de 2,000 calorías. Su Valor Diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de sus necesidades Calóricas.	
Calorías	2,500
Grasa Total	65 g
Grasa Saturada	20 g
Coolesterol	300 mg
Sodio	2400 mg
Carbohidratos Totales	300 g
Fibra Dietaria	25 g
Grasa 9	4
Carbohidratos	4
Proteína 4	4

INFORMACION NUTRICIONAL (para Presentación 250 g)

REQUISITOS NORMATIVOS

Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Para Buenas Prácticas de Manufactura - Resolución 4393 de 1991 Pastas Alimenticias - Resolución 5109 de 2005 Etiquetado y Rotulado - Resolución 333 de 2011 Rotulado Nutricional - Norma Técnica Colombiana NTC 1055 Pastas Alimenticias y Resolución 0719 de 2015 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública - resolución 4506 de 2013 por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

La temperatura ideal de almacenamiento esta entre 15 y 27 °C. Almacenar el producto en un lugar fresco, ventilado, limpio, seco, sobre estibas y retirado de la pared. Se debe proteger del calor y de la humedad. No almacenar junto a sustancias químicas y/o productos de limpieza y desinfección y olores fuertes.

USO PREVISTO

El producto está orientado hacia el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está específicamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido). Contiene Gluten (Para población NO tolerante al gluten; NO consumir).

INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACIÓN:

Cocine la pasta en abundante agua hirviendo con sal al gusto (1 litro de agua por cada 100 g de pasta), revuelva constantemente, pruebe y retire cuando esté al dente o como la prefiere. Escurrir, condimentar al gusto con la salsa que desee y servir. Usados especialmente para sopas.

DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por GAVASSA Y CIA LTDA. Bucaramanga, Santander, Colombia, Calle 20 # 12-50 Barrio Garzón, Tel: (7)6711459. Línea Gratuita de servicio al cliente: 018000187696 - www.gavassa.com

FECHA ACTUALIZACIÓN:

Lunes, 13 de enero de 2020

Elaboró: Auxiliar de Calidad:

Genny Paola Gualdron

Aprobó: Supervisor de Calidad:

Orlando Calcedo Osorio

39.881

		FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		Q - R - 23 N.R.: 0 10 - 08 - 2015																														
NOMBRE DEL PRODUCTO: PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDAD: MACARRÓN CORTO PRESENTACIÓN COMERCIAL: 100 - 125 - 200 - 250 - 1000 Gramos																																		
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: Producto obtenido mediante desecación de la mezcla no fermentada de semolado de trigo fortificado y agua potable. Su color es amarillo característico, inodoro, textura acanalada, sabor característico a la harina de trigo, de forma tubular irregular, acanalado en su cara exterior, diámetro externo de 1.1 mm, pared interna de 1.3 mm Largo de 28 a 32 mm.																																		
PROCESO DE PRODUCCIÓN: AMASADO EXTRUSIÓN SECADO EMPACADO																																		
EMPAQUE: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">MATERIAL PRIMARIO:</td> <td colspan="3">Polipropileno Biorientado - Laminado Cast/Cast</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TIPO EMPAQUE:</td> <td colspan="3">AUTOMÁTICO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PRESENTACIÓN:</td> <td>100 g</td> <td>125 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>250 g</td> <td>1000 g</td> <td></td> </tr> </table>					MATERIAL PRIMARIO:		Polipropileno Biorientado - Laminado Cast/Cast			TIPO EMPAQUE:		AUTOMÁTICO			PRESENTACIÓN:		100 g	125 g	200 g			250 g	1000 g											
MATERIAL PRIMARIO:		Polipropileno Biorientado - Laminado Cast/Cast																																
TIPO EMPAQUE:		AUTOMÁTICO																																
PRESENTACIÓN:		100 g	125 g	200 g																														
		250 g	1000 g																															
EMBALAJE: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>REFERENCIA</th> <th>CODIGO DE BARRAS</th> <th>CANT. UNIDADES</th> <th>MATERIAL DE REEMPAQUE</th> </tr> <tr> <td>100 g</td> <td>7707047400352</td> <td>Paca x 100 unidades</td> <td>Lamina Polietileno</td> </tr> <tr> <td>125 g</td> <td>7707047400482</td> <td>Paca x 100 unidades</td> <td>Lamina Polietileno</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>7707047400376</td> <td>Paquete x 24 unidades</td> <td>Lamina Polietileno</td> </tr> <tr> <td>250 g</td> <td>7707047400383</td> <td>Paquete x 24 unidades</td> <td>Lamina Polietileno</td> </tr> <tr> <td>1000 g</td> <td>7707047400369</td> <td>Paquete x 6 unidades</td> <td>Lamina Polietileno</td> </tr> </table>					REFERENCIA	CODIGO DE BARRAS	CANT. UNIDADES	MATERIAL DE REEMPAQUE	100 g	7707047400352	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno	125 g	7707047400482	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno	200 g	7707047400376	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno	250 g	7707047400383	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno	1000 g	7707047400369	Paquete x 6 unidades	Lamina Polietileno						
REFERENCIA	CODIGO DE BARRAS	CANT. UNIDADES	MATERIAL DE REEMPAQUE																															
100 g	7707047400352	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno																															
125 g	7707047400482	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno																															
200 g	7707047400376	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno																															
250 g	7707047400383	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno																															
1000 g	7707047400369	Paquete x 6 unidades	Lamina Polietileno																															
VIDA ÚTIL: 14 Meses a partir de su producción CODIFICACIÓN: FECHA DE VENCIMIENTO Año de vencimiento: XXX XXXX Mes de vencimiento: XXX Día de Vencimiento: XXX LOTE LOTE: XXX XX:XX X Código Maquina Empacadora Hora de empaque Día Calendario del año																																		
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Ingredientes: Semolado de trigo (Fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2 y Ácido Fólico) y Agua. Cereal que contiene gluten.																																		
PERMISO SANITARIO: PSA-001739-2018 INVIMA																																		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> <tr> <td>% Humedad</td> <td>--</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (Expresada en base seca %)</td> <td>--</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td>Proteína (Expresada en base seca %)</td> <td>10,5</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Expresada en Ácido Láctico %)</td> <td>--</td> <td>0,45</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (%)</td> <td>0,4</td> <td>--</td> </tr> </table>					CARACTERÍSTICA	MIN	MAX	% Humedad	--	13	Cenizas (Expresada en base seca %)	--	0,8	Proteína (Expresada en base seca %)	10,5	--	Acidez (Expresada en Ácido Láctico %)	--	0,45	Grasa Total (%)	0,4	--												
CARACTERÍSTICA	MIN	MAX																																
% Humedad	--	13																																
Cenizas (Expresada en base seca %)	--	0,8																																
Proteína (Expresada en base seca %)	10,5	--																																
Acidez (Expresada en Ácido Láctico %)	--	0,45																																
Grasa Total (%)	0,4	--																																
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>MICROORGANISMO</th> <th>UNIDAD</th> <th>VALOR MAXIMO</th> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia Coli</td> <td>UFC/g</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva</td> <td>UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>UFC/g</td> <td>4000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus</td> <td>UFC/g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td colspan="3">NTC 1055 de 2014</td> </tr> <tr> <td>Recuento Total de Aerobios Mesófilos</td> <td>UFC/g</td> <td>800,000</td> </tr> <tr> <td>NMP De Coliformes Totales</td> <td>UFC/g</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>NMP De Coliformes Fecales</td> <td>UFC/g</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Res. 4393 de 1991</td> </tr> </table>					MICROORGANISMO	UNIDAD	VALOR MAXIMO	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10	Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva	UFC/g	100	Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	4000	Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	< 100	NTC 1055 de 2014			Recuento Total de Aerobios Mesófilos	UFC/g	800,000	NMP De Coliformes Totales	UFC/g	43	NMP De Coliformes Fecales	UFC/g	< 3	Res. 4393 de 1991		
MICROORGANISMO	UNIDAD	VALOR MAXIMO																																
Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10																																
Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva	UFC/g	100																																
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	4000																																
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	< 100																																
NTC 1055 de 2014																																		
Recuento Total de Aerobios Mesófilos	UFC/g	800,000																																
NMP De Coliformes Totales	UFC/g	43																																
NMP De Coliformes Fecales	UFC/g	< 3																																
Res. 4393 de 1991																																		

39882

MICOTOXINAS: Deoxinivalenol - DON Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 Ocratoxina A Zearalenona NTC 1055 de 2014 - RESOLUCION 4506/2013		INFORMACION NUTRICIONAL: Presentación 250 g	
INFORMACION NUTRICIONAL Tamaño por porción 1/3 De Paquete (80 g) Porciones por envase Aprox. 3 Cantidad por porción 300 Kcal Calorías de Grasa 0 Kcal % Valor Diario*			
Grasa Total 0 g Grasa Saturada 0 g Grasa Trans 0 g Colesterol 0 mg Sodio 15 mg Carbohidrato Total 62 g Fibra Dietaria 4 g Azúcares 2 g Proteína 10 g		Vitamina A 0% Calcio 0% Hierro 40% Vitamina C 0%	
* El porcentaje de Valor Diario está basado en una dieta de 2,000 calorías. Su Valor Diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de sus necesidades Calóricas.			
Calorías 2,500 Grasa Total 80 g Grasa Saturada 25 g Colesterol 300 mg Sodio 2400 mg Carbohidratos Totales 300 g Fibra Dietaria 25 g		Calorías por gramo: Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4	
Resolución 333 de 2011 Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Para Buenas Prácticas de Manufactura - Resolución 4393 de 1991 Pastas Alimenticias - Resolución 5109 de 2005 Etiquetado y Rotulado - Resolución 333 de 2011 Rotulado Nutricional - Norma Técnica Colombiana NTC 1055 Pastas Alimenticias y Resolución 0719 de 2015 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública - resolución 4506 de 2013 por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.			
REQUISITOS NORMATIVOS La temperatura ideal de almacenamiento esta entre 15 y 27 °C. Almacenar el producto en un lugar fresco, ventilado, limpio, seco, sobre estibas y retirado de la pared. Se debe proteger del calor y de la humedad. No almacenar junto a sustancias químicas y/o productos de limpieza y desinfección y olores fuertes. El producto está orientado hacia el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está específicamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido). Contiene Gluten (Para población NO tolerante al gluten; NO consumir).			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El producto está orientado hacia el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está específicamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido). Contiene Gluten (Para población NO tolerante al gluten; NO consumir).			
USO PREVISTO El producto está orientado hacia el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está específicamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido). Contiene Gluten (Para población NO tolerante al gluten; NO consumir).			
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACIÓN: Cocine la pasta en abundante agua hirviendo con sal al gusto (1 litro de agua por cada 100 g de pasta), revuelva constantemente, pruebe y retire cuando esté al dente o como la prefiera. Escurrir, condimentar al gusto con la salsa que desee y servir. Tiempo de Cocción de 12 a 14 minutos			
DATOS DE FABRICANTE: Fabricado por GAVASSA Y CIA LTDA. Bucaramanga, Santander, Colombia, Calle 20 # 12-50 Barrio Gaitán, Tel: (7) 6711459. Línea Gratuita de servicio al cliente: 018000187696 - www.gavassa.com			
FECHA ACTUALIZACIÓN: lunes, 13 de enero de 2020			
Elaboro: Auxiliar de Calidad: Geany Paola Gualdron		Aprobo: Supervisor de Calidad: Orlando Calcedo Osorio	

39883

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	
	Q - R - 23	N.R.: 0
	10 - 08 - 2015	

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PASTAS ALIMENTICIAS	
VARIEDAD:	SPAGHETTI	
MARCA COMERCIAL:	MARPAS	
PRESENTACIÓN COMERCIAL:	90 - 100 - 125 - 200 - 250 - 500 - 1000 Gramos	
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:	Producto obtenido mediante desecación de la mezcla no fermentada de Sémolato de trigo (<i>Triticum</i>) fortificado y agua potable. Su color es amarillo característico de forma plana, sabor característico a la harina de trigo, diámetro externo de 1,4 a 1,45 mm. Largo de 24,5 cm a 25,5 cm.	
PROCESO DE PRODUCCIÓN:	AMASADO EXTRUSION SECADO EMPAQUADO	

PRESENTACIÓN:	90 g	100 g	125 g	200 g	250 g	500g	1000 g
TIPO EMPAQUE:	AUTOMATICO						
MATERIAL PRIMARIO:	Polipropileno Biorientado - Laminado Cast/Cast						
CUMPLIMIENTO RESOLUCIÓN: 683 Y 4143 DE 2012.							
Polipropileno: Esta materia prima destinada a entrar en contacto con alimentos y bebidas se encuentran en las listas positivas, dependiendo de su país de origen (FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MRCOSUR). Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 4143-2012 capítulo I artículo 04.							
Los aditivos y pigmentos: utilizados para la fabricación de este producto destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas se encuentran en las listas positivas, dependiendo de su país de origen (FDA (Food and Drug Administration), CE (Unión Europea) o MRCOSUR). Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 4143-2012 capítulo I artículo 04.							
Las tiras: están diseñadas para ser aplicadas sobre polipropileno con tratamiento de superficie como polietileno de baja densidad, polietileno de alta densidad y polipropileno en lo que se refiere a materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, otorgando buena solidez al agua, refrigerado y congelado, gran resistencia al frote y no presenta olor residual. Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 4143-2012 capítulo I artículo 1							

EMBALAJE:	REFERENCIA	CODIGO DE BARRAS	CANT. UNIDADES EMBALAJE	MATERIAL DE REEMPAQUE			
	90 g	7707047400574	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno			
	100 g	7707047400109	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno			
	125 g	7707047400161	Paca x 100 unidades	Lamina Polietileno			
	200 g	7707047400123	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno			
	250 g	7707047400147	Paquete x 24 unidades	Lamina Polietileno			
	500 g	7707047484765	Paquete x 12 unidades	Lamina Polietileno			
	1000 g	7707047400116	Paquete x 12 unidades	Lamina Polietileno			
VIDA UTIL:	14 Meses a partir de su producción						

CODIFICACION:	LOTE/Fecha de VENCIMIENTO	
L/VEN: XX XXXX	T: XXX XXX XX:XX X	
TRAZABILIDAD		
Código Máquina Empacadora		
Hora de empaque		
Día Calendario del año		
Semana del año		
Abreviatura de trazabilidad		

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:	Ingredientes: Sémolato de trigo (Fortificado con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2 y Acido Fólico) y Agua.	
Cereal que contiene gluten.		
N° PSA-001739-2018		
N° Expediente: 20153467		
Código de inscripción planta: 8902004089-1		
Fecha de Vencimiento del Permiso Sanitario: 2025-12-03		

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:	CARACTERÍSTICA	
	% Humedad	13
	Cenizas (Expresada en base seca %)	0,8
	Proteína (Expresada en base seca %)	10,5
	Acidez (Expresada en Acido Láctico %)	0,45
	NTC 1055 de 2014	
	Grasa Total (%)	0,4
Máx. 4393 de 1991		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Almacenar el producto en un lugar fresco, ventilado, limpio, seco, sobre estibas y retirado de la pared. Se debe proteger del calor y de la humedad. No almacenar junto a sustancias químicas y/o productos de limpieza y desinfección y olores fuertes.																														
REQUISITOS NORMATIVOS Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 Para Buenas Prácticas de Manufactura - Resolución 4393 de 1991 Pastas Alimenticias - Resolución 5109 de 2005 Etiquetado y Rotulado - Resolución 0810 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. - Norma Técnica Colombiana NTC 1055 Pastas Alimenticias y Resolución 0719 de 2015 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública - resolución 4506 de 2013 por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.																														
TAMÑO POR PORCIÓN RECOMENDADA Fuente: Resolución 0810 de 2021: Artículo 12: Tamaño y Características de las Porciones: Tabla N° 6: Cantidades de Pasta para sopa: Cantidad de Referencia: 15g Pastas cortas y largas (como plato único): Cantidad de Referencia: 64g																														
 SELLO POSITIVO <table border="1" style="margin-bottom: 10px;"> <tr><td>Nutriente</td><td>Sólidos (100g)</td><td>Líquidos (100ml)</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td><= 80</td><td><= 60</td></tr> <tr><td>Azúcares añadidos (g)</td><td><= 2.0</td><td><= 1.0</td></tr> <tr><td>Grasas saturadas (g)</td><td><= 2.0</td><td><= 2.0</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Nutriente</td><td>Sólidos (100g)</td><td>Líquidos (100ml)</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td><= 80</td><td><= 60</td></tr> <tr><td>Azúcares añadidos (g)</td><td><= 2.0</td><td><= 1.0</td></tr> <tr><td>Grasas saturadas (g)</td><td><= 2.0</td><td><= 2.0</td></tr> </table> Fuente: Laboratorio de Alimentos CICTA (Julio 28 de 2021): Resultados análisis bromatológico: Para determinar sodio, Azúcares añadidos y grasas saturadas: Fuente: Resolución 0810 de 2021: Artículo 33 - 33.1: Tabla 19: Contenidos Máximos para sodio, Azúcares añadidos y grasas saturadas:	Nutriente	Sólidos (100g)	Líquidos (100ml)	Sodio (mg)	<= 80	<= 60	Azúcares añadidos (g)	<= 2.0	<= 1.0	Grasas saturadas (g)	<= 2.0	<= 2.0	Nutriente	Sólidos (100g)	Líquidos (100ml)	Sodio (mg)	<= 80	<= 60	Azúcares añadidos (g)	<= 2.0	<= 1.0	Grasas saturadas (g)	<= 2.0	<= 2.0						
Nutriente	Sólidos (100g)	Líquidos (100ml)																												
Sodio (mg)	<= 80	<= 60																												
Azúcares añadidos (g)	<= 2.0	<= 1.0																												
Grasas saturadas (g)	<= 2.0	<= 2.0																												
Nutriente	Sólidos (100g)	Líquidos (100ml)																												
Sodio (mg)	<= 80	<= 60																												
Azúcares añadidos (g)	<= 2.0	<= 1.0																												
Grasas saturadas (g)	<= 2.0	<= 2.0																												
INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Presentación 250 g) TABLA NUTRICIONAL (para Información nutricional (Porción): Tamaño por porción: 2 Onzas (64 g), Número de porciones por envase: Aprox. 4, Calorías 225, Grasa total 0 g, Sodio 0 mg, Carbohidratos totales 78 g, Fibra dietaria 2.2 g, Azúcares añadidos 0 g, Proteína 12 g, Hierro 4.6 mg y Zinc 1.2 mg. Información nutricional (100 g): Calorías 351, Grasa total 0 g, Sodio 5.1 mg, Carbohidratos totales 78 g, Fibra dietaria 2.2 g, Azúcares añadidos 0 g, Proteína 12 g, Hierro 4.6 mg y Zinc 0.7 mg. No es fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Vitamina A, Vitamina D y Calcio.																														
MICOTOXINAS /CONTAMINANTES: <table border="1"> <tr><td>MICOTOXINAS</td><td>LÍMITE MÁXIMO µg/kg</td></tr> <tr><td>Deoxivalenol - DON</td><td>750</td></tr> <tr><td>Suma de Aftoxinas B1, B2, G1, G2</td><td>4</td></tr> <tr><td>Ocratoxina A</td><td>3</td></tr> <tr><td>Zearalenona</td><td>20</td></tr> <tr><td>Plomo</td><td>0.2</td></tr> <tr><td>Cadmio</td><td>0.2</td></tr> </table>	MICOTOXINAS	LÍMITE MÁXIMO µg/kg	Deoxivalenol - DON	750	Suma de Aftoxinas B1, B2, G1, G2	4	Ocratoxina A	3	Zearalenona	20	Plomo	0.2	Cadmio	0.2																
MICOTOXINAS	LÍMITE MÁXIMO µg/kg																													
Deoxivalenol - DON	750																													
Suma de Aftoxinas B1, B2, G1, G2	4																													
Ocratoxina A	3																													
Zearalenona	20																													
Plomo	0.2																													
Cadmio	0.2																													
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: <table border="1"> <tr><td colspan="3">Res: 4393 de 1991</td></tr> <tr><td>Recuento Total de Aerobios Mesófilos</td><td>UFC/g</td><td>800,000</td></tr> <tr><td>NMP De Coliformes Totales</td><td>UFC/g</td><td>43</td></tr> <tr><td>NMP De Coliformes Fecales</td><td>UFC/g</td><td>< 3</td></tr> <tr><td colspan="3">NTC 1055 de 2014</td></tr> <tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras</td><td>UFC/g</td><td>4000</td></tr> <tr><td>Recuento de Bacillus Cereus</td><td>UFC/g</td><td>< 100</td></tr> <tr><td>Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva</td><td>UFC/g</td><td>100</td></tr> <tr><td>Recuento de Escherichia Coli</td><td>UFC/g</td><td>< 10</td></tr> <tr><td>UNIDAD</td><td>UFC/g</td><td>VALOR MÁXIMO</td></tr> </table>	Res: 4393 de 1991			Recuento Total de Aerobios Mesófilos	UFC/g	800,000	NMP De Coliformes Totales	UFC/g	43	NMP De Coliformes Fecales	UFC/g	< 3	NTC 1055 de 2014			Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	4000	Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	< 100	Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva	UFC/g	100	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10	UNIDAD	UFC/g	VALOR MÁXIMO
Res: 4393 de 1991																														
Recuento Total de Aerobios Mesófilos	UFC/g	800,000																												
NMP De Coliformes Totales	UFC/g	43																												
NMP De Coliformes Fecales	UFC/g	< 3																												
NTC 1055 de 2014																														
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	4000																												
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	< 100																												
Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva	UFC/g	100																												
Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	< 10																												
UNIDAD	UFC/g	VALOR MÁXIMO																												

39885

CONDICIONES DE TRANSPORTE:	
El producto PASTAS ALIMENTICIAS se debe transportar en vehículos herméticos, limpios, libres de contaminantes físicos y químicos; como olores extraños, líquidos u otros que ponga el riesgo el producto. Se debe garantizar que el vehículo esta libre de plagas y vectores como insectos y gorgojos. El vehículo debe contar la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" en sus laterales; así mismo debe contar con el Concepto Sanitario Para Transporte de Alimentos. En el mismo vehículo se PROHIBE cargar sustancias tóxicas, plaguicidas, insecticidas u otras. En el vehículo se prohíbe cargar en conjunto alimentos de RIESGO ALTO EN SALUD PUBLICA o Alimentos de RIESGO MEDIO Y RIESGO BAJO que comprometa la calidad e inocuidad de los productos.	
PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS:	ALERGENOS: Producto elaborado en una planta que procesa trigo (Cereal que contiene gluten).
PLAGUICIDAS:	Las Pastas Alimenticias se exceptúan del cumplimiento de la Resolución 2906 de 2007. Dentro del campo de aplicación de la normatividad referencial: Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplican en todo el territorio nacional a los alimentos para consumo humano establecidos en la Tabla No. 1, y a los plenos y forrajes previstos en la Tabla No. 2, señalados en los artículos 3º y 4º de la presente resolución. En la tabla N°1 referenciada NO se menciona las PASTAS ALIMENTICIAS como objeto de análisis de plaguicidas.
USO PREVISTO	El producto está orientado hacia el público en general, ya sea en el ámbito doméstico o institucional. No está específicamente procesado para ser consumido por poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos, sistema inmunológico comprometido). Contiene gluten (Para población NO tolerante al gluten: NO consumir).
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACIÓN:	Cocine la pasta en abundante agua hirviendo con sal al gusto (1 litro de agua por cada 100 g de pasta), revuelva constantemente, pruebe y retire cuando esté al dente o como la prefiera. Escurrir, condimentar al gusto con la salsa que desee y servir. Tiempo de Cocción de 10 a 12 minutos.
DATOS DE FABRICANTE:	Fabricado por GAVASSA Y CIA LTDA. Bucaramanga, Santander, Colombia, Calle 20 # 12-50 Barrio Gatán, Tel: (607)6711459. Línea Gratuita de servicio al cliente: 018000187696 - www.gavassa.com
FECHA ACTUALIZACIÓN:	martes, 25 de enero de 2022
Elaborador: Auxiliar de Calidad:	Genny Paola Gualdron
Aprobó: Supervisor de Calidad:	Orlando Calcedo Osorio

37886

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PASTAS ALIMENTICIAS	
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12
	2025-05-12	2025-05-12

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PASTAS ALIMENTICIAS

VERSION 18

2025-05-12

1881e

39888

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PASTAS ALIMENTICIAS		VERSIÓN 18 2025-05-12
---	--	--	--------------------------

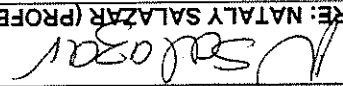
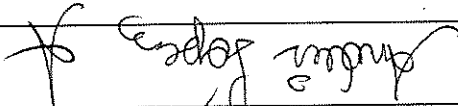
Titulométrico ISO 7305	MÁXIMO 0.45	Acidez Expresada como Ácido Láctico, %	
METODO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	PARAMETRO	9. INFORMACIÓN MATERIA PRIMA PARA PASTAS
HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08	Min 55.0	Niacina	
Absorción atomiza AOAC 985.35	Min 44.0	Hierro	
HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08	Min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

398091

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

VERSION	No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13		2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996
14		2020-09-28	12	Se aclara para todas las referencias, el material de empaque es BOPP + cast.
15		2021-03-15	5	Se especifican todas las variedades de las pastas.
16		2023-01-09	4	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020
17		2023-05-15	n.a	Se adiciona el registro sanitario RSA-0023329-2023
				Se actualiza responsable de aprobación cargo de coord.. control de calidad + profesion

REGISTRO DE CAMBIOS

APROBADO POR: COORDINADOR DE CONTROL DE CALIDAD  NOMBRE: NATALY SALAZAR (PROFESION: MICROBIOLOGA)	REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION  NOMBRE: ANDRIS LOPEZ
--	--

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

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PASTAS ALIMENTICIAS		2025-05-12
			VERSION 18

391890

168.62

Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si Año-Mes-Día/Turno-N° De Máquina-País. Por ejemplo si 15090575333 a corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 33 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en sacos el código de lote nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, a las 19:00, en el turno 2, máquina 108, país destino Colombia, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49. Para el Empaque de sal en sacos el código de lote nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-N° de Máquina-País. Rengión 1 (190927/32081), Rengión 2 (190928 a 49), Rengión 3 (190929 a 49), Rengión 4 (190930 a 49), Rengión 5 (190931 a 49), Rengión 6 (190932 a 49), Rengión 7 (190933 a 49), Rengión 8 (190934 a 49), Rengión 9 (190935 a 49), Rengión 10 (190936 a 49), Rengión 11 (190937 a 49), Rengión 12 (190938 a 49), Rengión 13 (190939 a 49), Rengión 14 (190940 a 49), Rengión 15 (190941 a 49), Rengión 16 (190942 a 49), Rengión 17 (190943 a 49), Rengión 18 (190944 a 49), Rengión 19 (190945 a 49), Rengión 20 (190946 a 49), Rengión 21 (190947 a 49), Rengión 22 (190948 a 49), Rengión 23 (190949 a 49), Rengión 24 (190950 a 49), Rengión 25 (190951 a 49), Rengión 26 (190952 a 49), Rengión 27 (190953 a 49), Rengión 28 (190954 a 49), Rengión 29 (190955 a 49), Rengión 30 (190956 a 49), Rengión 31 (190957 a 49), Rengión 32 (190958 a 49), Rengión 33 (190959 a 49), Rengión 34 (190960 a 49), Rengión 35 (190961 a 49), Rengión 36 (190962 a 49), Rengión 37 (190963 a 49), Rengión 38 (190964 a 49), Rengión 39 (190965 a 49), Rengión 40 (190966 a 49), Rengión 41 (190967 a 49), Rengión 42 (190968 a 49), Rengión 43 (190969 a 49), Rengión 44 (190970 a 49), Rengión 45 (190971 a 49), Rengión 46 (190972 a 49), Rengión 47 (190973 a 49), Rengión 48 (190974 a 49), Rengión 49 (190975 a 49), Rengión 50 (190976 a 49), Rengión 51 (190977 a 49), Rengión 52 (190978 a 49), Rengión 53 (190979 a 49), Rengión 54 (190980 a 49), Rengión 55 (190981 a 49), Rengión 56 (190982 a 49), Rengión 57 (190983 a 49), Rengión 58 (190984 a 49), Rengión 59 (190985 a 49), Rengión 60 (190986 a 49), Rengión 61 (190987 a 49), Rengión 62 (190988 a 49), Rengión 63 (190989 a 49), Rengión 64 (190990 a 49), Rengión 65 (190991 a 49), Rengión 66 (190992 a 49), Rengión 67 (190993 a 49), Rengión 68 (190994 a 49), Rengión 69 (190995 a 49), Rengión 70 (190996 a 49), Rengión 71 (190997 a 49), Rengión 72 (190998 a 49), Rengión 73 (190999 a 49), Rengión 74 (191000 a 49), Rengión 75 (191001 a 49), Rengión 76 (191002 a 49), Rengión 77 (191003 a 49), Rengión 78 (191004 a 49), Rengión 79 (191005 a 49), Rengión 80 (191006 a 49), Rengión 81 (191007 a 49), Rengión 82 (191008 a 49), Rengión 83 (191009 a 49), Rengión 84 (191010 a 49), Rengión 85 (191011 a 49), Rengión 86 (191012 a 49), Rengión 87 (191013 a 49), Rengión 88 (191014 a 49), Rengión 89 (191015 a 49), Rengión 90 (191016 a 49), Rengión 91 (191017 a 49), Rengión 92 (191018 a 49), Rengión 93 (191019 a 49), Rengión 94 (191020 a 49), Rengión 95 (191021 a 49), Rengión 96 (191022 a 49), Rengión 97 (191023 a 49), Rengión 98 (191024 a 49), Rengión 99 (191025 a 49), Rengión 100 (191026 a 49), Rengión 101 (191027 a 49), Rengión 102 (191028 a 49), Rengión 103 (191029 a 49), Rengión 104 (191030 a 49), Rengión 105 (191031 a 49), Rengión 106 (191032 a 49), Rengión 107 (191033 a 49), Rengión 108 (191034 a 49), Rengión 109 (191035 a 49), Rengión 110 (191036 a 49), Rengión 111 (191037 a 49), Rengión 112 (191038 a 49), Rengión 113 (191039 a 49), Rengión 114 (191040 a 49), Rengión 115 (191041 a 49), Rengión 116 (191042 a 49), Rengión 117 (191043 a 49), Rengión 118 (191044 a 49), Rengión 119 (191045 a 49), Rengión 120 (191046 a 49), Rengión 121 (191047 a 49), Rengión 122 (191048 a 49), Rengión 123 (191049 a 49), Rengión 124 (191050 a 49), Rengión 125 (191051 a 49), Rengión 126 (191052 a 49), Rengión 127 (191053 a 49), Rengión 128 (191054 a 49), Rengión 129 (191055 a 49), Rengión 130 (191056 a 49), Rengión 131 (191057 a 49), Rengión 132 (191058 a 49), Rengión 133 (191059 a 49), Rengión 134 (191060 a 49), Rengión 135 (191061 a 49), Rengión 136 (191062 a 49), Rengión 137 (191063 a 49), Rengión 138 (191064 a 49), Rengión 139 (191065 a 49), Rengión 140 (191066 a 49), Rengión 141 (191067 a 49), Rengión 142 (191068 a 49), Rengión 143 (191069 a 49), Rengión 144 (191070 a 49), Rengión 145 (191071 a 49), Rengión 146 (191072 a 49), Rengión 147 (191073 a 49), Rengión 148 (191074 a 49), Rengión 149 (191075 a 49), Rengión 150 (191076 a 49), Rengión 151 (191077 a 49), Rengión 152 (191078 a 49), Rengión 153 (191079 a 49), Rengión 154 (191080 a 49), Rengión 155 (191081 a 49), Rengión 156 (191082 a 49), Rengión 157 (191083 a 49), Rengión 158 (191084 a 49), Rengión 159 (191085 a 49), Rengión 160 (191086 a 49), Rengión 161 (191087 a 49), Rengión 162 (191088 a 49), Rengión 163 (191089 a 49), Rengión 164 (191090 a 49), Rengión 165 (191091 a 49), Rengión 166 (191092 a 49), Rengión 167 (191093 a 49), Rengión 168 (191094 a 49), Rengión 169 (191095 a 49), Rengión 170 (191096 a 49), Rengión 171 (191097 a 49), Rengión 172 (191098 a 49), Rengión 173 (191099 a 49), Rengión 174 (191100 a 49), Rengión 175 (191101 a 49), Rengión 176 (191102 a 49), Rengión 177 (191103 a 49), Rengión 178 (191104 a 49), Rengión 179 (191105 a 49), Rengión 180 (191106 a 49), Rengión 181 (191107 a 49), Rengión 182 (191108 a 49), Rengión 183 (191109 a 49), Rengión 184 (191110 a 49), Rengión 185 (191111 a 49), Rengión 186 (191112 a 49), Rengión 187 (191113 a 49), Rengión 188 (191114 a 49), Rengión 189 (191115 a 49), Rengión 190 (191116 a 49), Rengión 191 (191117 a 49), Rengión 192 (191118 a 49), Rengión 193 (191119 a 49), Rengión 194 (191120 a 49), Rengión 195 (191121 a 49), Rengión 196 (191122 a 49), Rengión 197 (191123 a 49), Rengión 198 (191124 a 49), Rengión 199 (191125 a 49), Rengión 200 (191126 a 49), Rengión 201 (191127 a 49), Rengión 202 (191128 a 49), Rengión 203 (191129 a 49), Rengión 204 (

39893

FICHA TÉCNICA

SAL PARA CONSUMO HUMANO



NOMBRE DEL PRODUCTO		SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO.																																					
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO		SAL PARA CONSUMO HUMANO																																					
MARCAS		JR, COMERSAL, UNISAL.																																					
REGISTRO SANITARIO INVIMA		RSA-0007107-2018																																					
COMPOSICIÓN		CLORURO DE SODIO, FLORURO DE POTASIO, YODURO/YODATO DE POTASIO, ANTICOMPACTANTE (FERROCIANURO DE POTASIO).																																					
Tamaño de la porción en 1/4 cucharaditas (1.5 g)		Porciones por envase 333 Aprox																																					
Cantidad por porción		Calorías 0																																					
% Valor Diario*		Grasa Total 0 g Sodio 590 mg Carbohidratos total 0 g Proteína 0 g COLOMBIA: Yodo 50% flúor 10%																																					
No es una fuente significativa de grasa, grasa saturada, grasa trans, colesterol, azúcares, fibra dietaria, vitamina A, vitamina C, Hierro y Calcio.																																							
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																							
REQUISITOS ESPECÍFICOS		<table><tr><th colspan="2">REQUISITOS</th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr><tr><th></th><th></th><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr><tr><td>CONTENIDO DE CLORURO DE SODIO, EXPRESADO COMO NA_{CL} % M/M, EN BASE SECA</td><td></td><td>99</td><td></td></tr><tr><td>CONTENID DE HUMEDAD ENTRE 100°C Y 110°C, % M/M</td><td></td><td></td><td>0.20</td></tr><tr><td>CONTENIDO DE FLUOR, EXPRESADO COMO FLUORURO, MG/KG</td><td>180</td><td></td><td>220</td></tr><tr><td>CONTENIDO DE YODO, EXPRESADO COMO YODURO, MG/KG</td><td>50</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>CONTENIDO DE SULFATOS, EXPRESADOS COMO SO₄, MG/KG</td><td></td><td></td><td>2800</td></tr><tr><td>CONTENIDO DE MG, EXPRESADO COMO MG+2, MG/KG</td><td></td><td></td><td>800</td></tr><tr><td>CONTENIDO DE CA, COMO CA+2, MG/KG</td><td></td><td></td><td>1000</td></tr></table>		REQUISITOS		LÍMITES				MINIMO	MAXIMO	CONTENIDO DE CLORURO DE SODIO, EXPRESADO COMO NA _{CL} % M/M, EN BASE SECA		99		CONTENID DE HUMEDAD ENTRE 100°C Y 110°C, % M/M			0.20	CONTENIDO DE FLUOR, EXPRESADO COMO FLUORURO, MG/KG	180		220	CONTENIDO DE YODO, EXPRESADO COMO YODURO, MG/KG	50		100	CONTENIDO DE SULFATOS, EXPRESADOS COMO SO ₄ , MG/KG			2800	CONTENIDO DE MG, EXPRESADO COMO MG+2, MG/KG			800	CONTENIDO DE CA, COMO CA+2, MG/KG			1000
REQUISITOS		LÍMITES																																					
		MINIMO	MAXIMO																																				
CONTENIDO DE CLORURO DE SODIO, EXPRESADO COMO NA _{CL} % M/M, EN BASE SECA		99																																					
CONTENID DE HUMEDAD ENTRE 100°C Y 110°C, % M/M			0.20																																				
CONTENIDO DE FLUOR, EXPRESADO COMO FLUORURO, MG/KG	180		220																																				
CONTENIDO DE YODO, EXPRESADO COMO YODURO, MG/KG	50		100																																				
CONTENIDO DE SULFATOS, EXPRESADOS COMO SO ₄ , MG/KG			2800																																				
CONTENIDO DE MG, EXPRESADO COMO MG+2, MG/KG			800																																				
CONTENIDO DE CA, COMO CA+2, MG/KG			1000																																				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS																																							

39894

			OTROS INSOLUBLES EN AGUA, MG/KG		1600		
			CONTAMINANTES				
			REQUISITOS		LIMITES		
					MAXIMO	MINIMO	
			PLOMO, EXPRESADO COMO PB, MG/KG			1	
			ARSENICO, EXPRESADO COMO AS, MG/KG		80	1	
			GRANULOMETRIA %				
			PASA MALLA 20				80
			PASA MALLA 70				20

CARACTERÍSTICAS		ESPECIFICACIÓN
COLOR	BLANCO UNIFORME	
APARIENCIA	CRISTALINO HIGROSCOPICO	
TEXTURA	GRANULADA	
OLOR	CARACTERÍSTICO. LIBRE DE OLORES, EXTRAÑOS.	
SABOR	SALINO CARACTERÍSTICO	
LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS E INFESTACIÓN		

REQUISITOS GENERALES

EMPAQUE Y ROTULADO

POLIPROPILENO Y/O POLIPROPILENO

CUMPLE CON DECRETO 547/1996, LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, ROTULADO Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS, MATERIA PRIMAS Y LA RESOLUCIÓN 333 DE 2011 DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL.

PRESENTACIONES COMERCIALES

450 g (paca x 25 y 40 unidades), x 500 g (paca x 25 y 40 unidades), x 900 g (paca x 20 unidades), x 1000 g (paca x 20 unidades), x 3000 g (paca x 8 unidades).

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

ALMACENAR EN LUGARES SECOS, VENTILADOS Y PROTEGIDOS DE INFESTACIÓN POR INSECTOS Y ROEDORES. EVITAR EL CONTACTO CON JABONES, DETERGENTES, PERFUMES, ACPM, GASOLINA Y EN GENERAL CON OLORES PENETRANTES QUE PUEDAN ALTERAR SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. ES UN PRODUCTO NO PERECEDERO ALTAMENTE HIGROSCOPICO, PUEDE ABSORBER OLORES Y HUMEDAD DEL AMBIENTE EN EL QUE ES ALMACENADO. EL ALMACENAMIENTO SE DEBE REALIZAR ORDENADAMENTE EN ÁREAS INDEPENDIENTES, DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS, ORGANIZADAS, SEÑALIZADAS Y AIREADAS EN ESTIBAS CON SEPARACIÓN MÍNIMA DE 60 CM. CON RESPECTO A LAS PAREDES, A POR LO MENOS 15 CM DE ALTURA DEL PISO, DE MANERA QUE SE PERMITA LA

39895

FICHA TÉCNICA
SAL PARA CONSUMO HUMANO



INSPECCIÓN, LIMPIEZA Y FUMIGACIÓN, SI ES EL CASO. (RESOLUCIÓN 2674/ 2013)	
TRANSPORTE	LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DEBEN ESTAR EN ADECUADAS CONDICIONES SANITARIAS, CONTAR CON ESTIBAS, EN DONDE SE PROHIBE TRANSPORTAR CONJUNTAMENTE CON SUSTANCIAS PELIGROSAS QUE REPRESENTEN RIESGO DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO O LA MATERIA PRIMA. LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS LLEVAN EN SU EXTERIOR LA LEYENDA: TRANSPORTE DE ALIMENTOS. EL TRANSPORTE DEBE CONTAR CON ACTA DE INSPECCIÓN EMITIDA POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS. TANTO VEHÍCULO COMO OPERARIOS TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DEBEN CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674/2013.
	12 MESES DE ACUERDO A CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, DADAS DESPUÉS DE LA PRODUCCIÓN, ESTE PERÍODO DE TIEMPO PUEDE SER MAYOR.
	FORMA DE USO O CONSUMO
	CANTIDAD DE REFERENCIA
PORCIÓN RECOMENDADA	1/2 CUCHARADITA
TIPO DE PROCESO	ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA- EMPAQUE PRESENTACIONES COMERCIALES- EMPAQUETADO- ALMACENAMIENTO – DISTRIBUCIÓN.
NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 547/1996 NTC 1254 RESOLUCION 719/2015 RESOLUCIÓN 2674/ 2013. RESOLUCIÓN 5109/2005 RESOLUCIÓN 333 DE 2011.
GRUPO POBLACIONAL	
A TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL	

[Handwritten signature]

REVISOR: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIOLOGA Y LAB CLÍNICA

APROBO: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

[Handwritten signature]

39.896

		CENTROABASTOS BG 14 LOC 5	
FICHA TÉCNICA SAL PARA CONSUMO HUMANO			
Código: CGI-FT	Versión: 04	Fecha emisión: Octubre 2021	

Nombre del producto	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO.
Nombre comercial	SAL MARINA PARA CONSUMO HUMANO
Marcas	UNISAL.
Calidad	- Cumple con NTC 1254 Sal para consumo humano - Cumple con el Decreto 547 de 1996 - Resolución 2674/2013 - Resolución 719/2015 - Cuenta con RSA-0007107-2018 - El establecimiento cuenta con concepto sanitario Favorable emitido por el INVIMA.
Requisitos generales	- La sal refinada es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado Yodo/Yodato de potasio y flúor en forma de sales solubles, Fluoruro de potasio y un deshidratante o anti aglomerantes o anticompactantes (ferrocianuro de potasio) en cantidades permitidas. - La sal común o sal de mesa se yoda para cubrir las carencias nutritivas de este elemento en algunas dietas. - Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. - La sal se presenta en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. - Esta exenta de sabores y olores extraños. - No contiene impurezas orgánicas, arena, fragmentos de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas de animales. - Color: blanco uniforme - Apariencia: cristalino, higroscópico. - Textura finamente granulada - No excede los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996.

39897

		CENTROABASTOS B6 14 LOC 5	
FICHA TÉCNICA SAL PARA CONSUMO HUMANO		Fecha emisión: Octubre 2021	
Código: CGI-FT		Versión: 04	

Requisitos específicos																																																						
<table border="1"> <tr> <td>PARÁMETROS</td> <td>MIN</td> <td>MAX</td> <td>RESULTADO</td> <td>MÉTODO DE ENSAYO</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio (NaCl) % en peso base seca</td> <td>99</td> <td></td> <td>99,762</td> <td>Ion selectivo/Mohr</td> </tr> <tr> <td>Contenido de yodo (KI) ppm</td> <td>50</td> <td>100</td> <td>69,2</td> <td>Ion selectivo</td> </tr> <tr> <td>Contenido de fluor (KF) ppm</td> <td>180</td> <td>220</td> <td>211</td> <td>Ion selectivo</td> </tr> <tr> <td>Ferrocianuro de sodio ES35 ppm</td> <td></td> <td></td> <td>4,5</td> <td>Fotometría</td> </tr> <tr> <td>Contenido de calcio ppm de Ca++</td> <td></td> <td>1000</td> <td>330</td> <td>Fotometría</td> </tr> <tr> <td>Contenido de sulfatos ppm de SO4=</td> <td></td> <td>2800</td> <td>900</td> <td>Fotometría</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Magnesio ppm de Mg++</td> <td></td> <td>800</td> <td>230</td> <td>Fotometría</td> </tr> <tr> <td>Otros insolubles en agua%</td> <td></td> <td>1600</td> <td>0.1</td> <td>Gravimetría</td> </tr> <tr> <td>Humedad% peso de agua 100°C y 110°C</td> <td></td> <td>0.20</td> <td>0.06</td> <td>Gravimetría</td> </tr> </table>					PARÁMETROS	MIN	MAX	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	Cloruro de sodio (NaCl) % en peso base seca	99		99,762	Ion selectivo/Mohr	Contenido de yodo (KI) ppm	50	100	69,2	Ion selectivo	Contenido de fluor (KF) ppm	180	220	211	Ion selectivo	Ferrocianuro de sodio ES35 ppm			4,5	Fotometría	Contenido de calcio ppm de Ca++		1000	330	Fotometría	Contenido de sulfatos ppm de SO4=		2800	900	Fotometría	Contenido de Magnesio ppm de Mg++		800	230	Fotometría	Otros insolubles en agua%		1600	0.1	Gravimetría	Humedad% peso de agua 100°C y 110°C		0.20	0.06	Gravimetría
PARÁMETROS	MIN	MAX	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO																																																		
Cloruro de sodio (NaCl) % en peso base seca	99		99,762	Ion selectivo/Mohr																																																		
Contenido de yodo (KI) ppm	50	100	69,2	Ion selectivo																																																		
Contenido de fluor (KF) ppm	180	220	211	Ion selectivo																																																		
Ferrocianuro de sodio ES35 ppm			4,5	Fotometría																																																		
Contenido de calcio ppm de Ca++		1000	330	Fotometría																																																		
Contenido de sulfatos ppm de SO4=		2800	900	Fotometría																																																		
Contenido de Magnesio ppm de Mg++		800	230	Fotometría																																																		
Otros insolubles en agua%		1600	0.1	Gravimetría																																																		
Humedad% peso de agua 100°C y 110°C		0.20	0.06	Gravimetría																																																		
Contaminantes																																																						
PARÁMETROS	MIN	MAX	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO																																																		
Plomo ppm		1	1 max	Standard methods 3120 A,B Edic.23																																																		
Arsenico ppm	80	1	0.5 max	Standard methods 3120 A,B Edic.23																																																		
Mercurio ppm			0.1 max	US EPA 7473 Feb.2007																																																		
Cadmio ppm			0.1 max	Standard methods 3120 A,B Edic.23																																																		
Hierro ppm			3.4 max	Standard methods 3120 A,B Edic.23																																																		
Granulometría																																																						
Pasa malla No 20% m/m pasa		80	85,0	Gravimetría																																																		
Pasa malla No 70% m/m pasa		20	15,0	Gravimetría																																																		

39898

		CENTROABASTOS BG 14 LOC 5	
FICHA TÉCNICA SAL PARA CONSUMO HUMANO			
Código: CGI-FT	Versión: 04	Fecha emisión: Octubre 2021	

Información nutricional		Empaque y rotulado	conservación y almacenamiento	Transporte
Tamaño de la porción en 1/4 cucharaditas (1.5 g) Porciones por envase 333 Aprox. Calorías 0 Cantidad por porción				
% Valor Diario*		Grasa Total 0 g Sodio 590 mg Carbohidratos total 0 g Proteína 0 g		
COLOMBIA: Yodo 50% flúor 10%				
No es una fuente significativa de grasa, grasa saturada, grasa trans, colesterol, azúcares, fibra dietaria, vitamina A, Vitamina C, Hierro y Calcio.				

39899

FICHA TÉCNICA SAL PARA CONSUMO HUMANO		 CENTROABASTOS BG 14 LOC 5
Código: CGI-FT	Version: 04	Fecha emisión: Octubre 2021

conjuntamente sustancias peligrosas que representan riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior la leyenda: transporte de alimentos. El transporte cuenta con acta de inspección emitida por las autoridades sanitarias. Tanto vehículo como operarios transportadores y auxiliares cumplen con lo establecido en la resolución 2674/2013.	Presentaciones comerciales	500 g - 1000 g
	Forma de uso o consumo	Cantidad de referencia
	Porción recomendada	¼ cucharadita
	Normatividad aplicable	Decreto 547/1996 NTC 1254 Resolución 719/2015 Resolución 2674/ 2013. Resolución 5109/2005 Resolución 333 de 2011.
	Grupo poblacional	A toda la población en general

Handwritten signature

REVISOR: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIOLOGA Y LAB CLÍNICO

APROBADO: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

Handwritten signature



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ

2025-02-27

VERSIÓN 22

METALES		PLOMO		MAXIMO 0.2		
		CADMIO		MAXIMO 0.1		
		PARAMETRO		VALOR DE REFERENCIA EN mg/kg		
COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA	HUMEDAD EN % EN MASA		MAXIMO 13.0		Secado 130°C-NTC 529	
	PROTEÍNA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA		MINIMO 6.0		Kjendahl – ISO 1871	
	GRASA EN %		MAXIMO 3		Extraccion soxhlet-NTC 668	
	CENIZAS EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA		MAXIMO 1.2		Calcinación 900°C –NTC 3806	
	INDICE DE ABSORCION DE AGUA cm³/g a 25°C		MINIMO 4.5		NTC 3594	
	GRANULOMETRIA EN % DE RETENCION TAMIZ 710 micrones (No. 25)		MAXIMO 1		AOAC 965.22	
	PARAMETRO		VALOR DE REFERENCIA		METODO	
	NTC 3594					
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROORGANISMO		n	c	m	M
	ESCHERICHIA COLI (ufc/g)		5	0	MENOR QUE 10	---
	MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)		5	2	1000	2000
	BACILLUS CEREUS (ufc/g)		5	2	300	1000
	SALMONELLA Spp. / 25 g		5	0	AUSENCIA/25g	---
	PARAMETROS SEGÚN RESOLUCIÓN 1407 DE 2022					
NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES		Maíz, Niácina, Hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico.				
ALERGENOS		Pueden contener trazas de gluten y soya.				
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO		La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea Mays var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, precocción y moliuración o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifican dependiendo del tipo de Maíz del que provengan, así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.				
NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO		PSA-0004272-2023				
NUMERO DE NIT		802.001.105-9				
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO		ArepaNieve; Arepa La Nieve; Masapán La Nieve; Olimpica, La Insuperable, Mas x Menos				
NOMBRE DEL FABRICANTE		MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S				

39.901

PARAMETRO VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	PARAMETRO VALOR DE REFERENCIA EN µg/Kg	INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Niacina	Min 55	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
			Hierro	Min 44	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
			Vitamina B1	Min 6	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
			Vitamina B2	Min 4	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
			Ácido Fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
PARAMETRO VALOR DE REFERENCIA EN µg/Kg	PARAMETRO VALOR DE REFERENCIA EN µg/Kg	CONTAMINANTES MICOTOXINAS	Fumonísinas (suma de B1 y B2)	Máximo 2000	
			Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	Máximo 10	
			Ocratoxina A	Máximo 3	
			Deoxinivalenol (DON)	Máximo 1000	
			Zearalenona	Máximo 75	
PARAMETRO VALOR DE REFERENCIA EN mg/Kg	PARAMETRO VALOR DE REFERENCIA EN mg/Kg	CONTAMINANTES	Acrlonitrilo	Máximo 0.02	
			Melamina	Máximo 2.5	
			Monómero de cloruro de vinilo	Máximo 0.01	
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	PARAMETRO VALOR DE REFERENCIA EN mg/Kg	RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	Forato	Máximo 0.1	
			Metomilo	Máximo 0.2	
			Bifentrin	Máximo 0.2	
			Carbarilo	Máximo 0.2	
			Clorpirifos	Máximo 0.1	
			Clorpirifos Metilo	Máximo 2.0	
			Deltametrin	Máximo 0.3	
			Diclorvos	Máximo 1.0	
			Fenvalerato	Máximo 0.2	



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
HARINA PRECOCIDA DE MAIZ

VERSIÓN 22

2025-02-27

39902

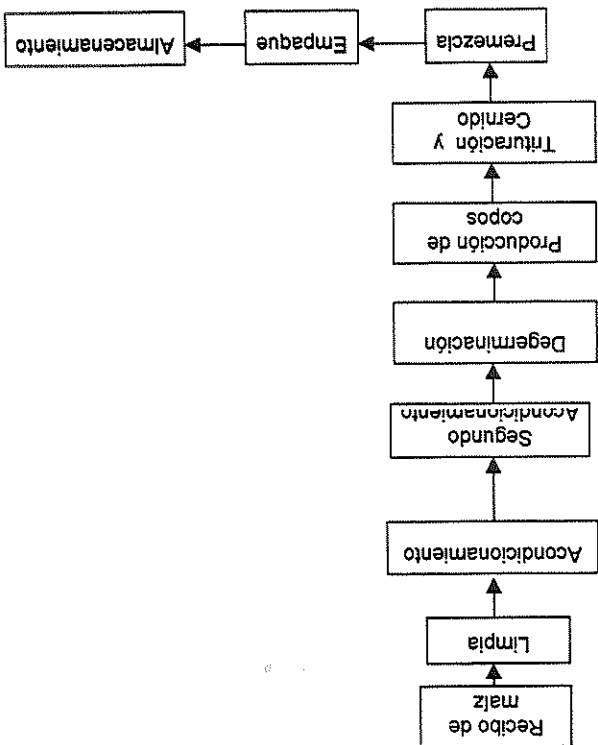
	Malation	Máximo 0.2
	Permetrin	Máximo 0.5
	Propargita	Máximo 0.2
	Cyfluthrin	Máximo 0.3
	Pentopirad	Máximo 0.05
	Pydiflumetofen	Máximo 0.07

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

La Harina Precocida de Maíz se comercializa en los siguientes materiales de empaque:

Tipo Almohadilla: bolsas de polietileno
Tipo Catedral o cuadrado: bolsas BOPP+CAST, bolsas BOP+polietileno.
Tipo saco/bulto: polipropileno laminado.
Presentaciones: 500 g, 1000 g, 2.5 Kg y bulto de 50 Kg.
Pacas x 20 Kilos / Pacas x 24 libras / Bultos x 50 Kg.

PROCESO DE ELABORACIÓN



VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO

La vida útil de la harina precocida de maíz es de un (1) año en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ

VERSIÓN 22

2025-02-27

harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.

Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina que la disposición de los armues sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir demasado la harina, por lo que se debe evitar forzar los armues, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los armues no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el armue cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.

Cuando se trate de bultos por 50 Kg., lo más conveniente será que el armue tenga en alto máximo 20 bultos y de base 15 bultos, para preservar las características del producto. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares. Manténganse apartado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación

CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION

NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA

DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE

Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088

Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, NTC 3594 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020 y Resolución 2906 de 2007, Resolución 2671 de 2014, Resolución 3704 de 2015, Resolución 1407 de 2022

39/04

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	
	2025-02-27	VERSION 22

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	
NOMBRE: YENNY AMAYA	
REVISADO POR: COORD. SISTEMAS DE GESTIÓN	
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ	

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSION	No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
8		2014-02-04	—	Se establece máximo 1000 ufc de mohos y levaduras. Se elimina el rango.
9		2015-12-14	—	Se ingresa la marca comercial Masapán La Nieve
10		2016-02-15	—	Se ingresan los requisitos reglamentarios
11		2018-02-14	—	Se incluyen los parámetros para los metales (cadmio y plomo)
12		2018-07-21	—	Se actualiza los valores de las concentraciones de las vitaminas y adición de hierro. Se modifica el nombre del producto por adición de hierro.
13		2019-07-24	—	Se elimina la marca Juana de Origen
14		2020-03-31	—	Adicionar la marca La Insuperable
15		2020/11/13	—	Adicionar la marca Mas x Menos / Colocar los tipos de presentación: Almohadilla / Catedral ó cuadrada
16		2021-07-13	—	Establecer las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020
17		2023-01-09	—	Se modifica el valor de referencia de la grasa de 2.3 a 3% max.
18		2023-03-06	—	Se agrega el permiso sanitario PSA-0004272-2023, nuevo documento que cobija el agotamiento del RSAK1013504
19		2023-12-05	—	Se agrega la presentación de 2.5 Kg
20		2024-04-23	—	Inclusión de residuos de plaguicidas, contaminantes y actualización de parámetros de microbiológicos
21		2024-08-02	—	Inclusión del ítem para la declaración de ALERGENOS

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ		VERSIÓN 19 2023-12-05
---	---	--	--------------------------

MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S	NUMERO DE NIT	802.001.105-9
Arepá Nieve; Arepa La Nieve; Masapán La Nieve; Olímpica, La Insuperable, Mas x Menos	NUMERO COMERCIAL DEL ALIMENTO	RSK1013504 PSA-0004272-2023
La Harina Precocida de Maiz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea Mays var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degermiación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maiz, se clasifican dependiendo del tipo de Maiz del que provengan, así: Harina Precocida de Maiz Blanco y Harina Precocida de Maiz Amarillo.		
Maiz, Niácina, Hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico.	NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	

VALOR DE REFERENCIA NTC 3594	MICROORGANISMO	
MENOR QUE 10	DETERMINACIÓN E. COLI/g	CARACTERÍSTICAS
MENOR QUE 100	RECuento de STAPHYLOCOCCUS COAGULASA (+) (ufc/g)	
MENOR QUE 1000	RECuento de MOHOS y LEVADURAS (ufc/g)	
MAXIMO 100	RECuento de BACILO CERESUS (ufc/g)	
AUSENTE	DETECCIÓN DE SALMONELLA / 25 g	

METODO	VALOR DE REFERENCIA NTC 3594	PARAMETRO	COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA
Secado 130°C-NTC 529	MÁXIMO 13.0	HUMEDAD EN % EN MASA	
Kjendahl – ISO 1871	MÍNIMO 6.0	PROTEÍNA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	
Extracción soxhlet-NTC 668	MÁXIMO 3	GRASA EN % EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA	
Calcinación 900°C –NTC 3806	MÁXIMO 1.2	CENIZAS EN % EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA	
NTC 3594	MÍNIMO 4.5	ÍNDICE DE ABSORCIÓN DE AGUA cm³/g a 25°C	
	MÁXIMO 1	GRANULOMETRÍA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ 710 micrones (No. 25)	
AOAC 965.22		PARAMETRO	

VALOR DE REFERENCIA		PARAMETRO	METALES
	MAXIMO 0.1	CADMIO (mg/kg)	
	MAXIMO 0.2	PLOMO (mg/kg)	

39905



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ

VERSION 19

2023-12-05

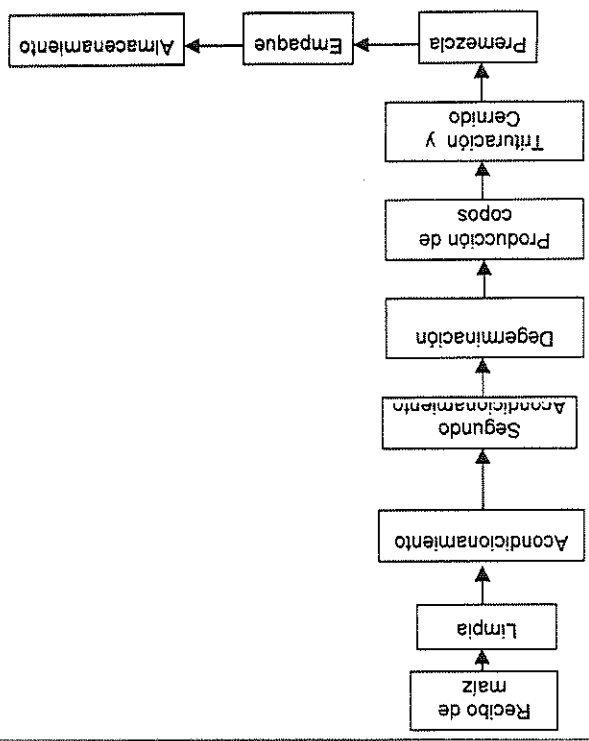
INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
Niacina	Min 55	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
Hierro	Min 44	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
Vitamina B1	Min 6	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
Vitamina B2	Min 4	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
Acido Fólico	Min 1.54	1.56 HPLC

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

La Harina Precocida de Maiz se comercializa en los siguientes materiales de empaque:
Tipo Almohadilla: bolsas de polietileno
Tipo Catedral o cuadrado: bolsas BOPP+CAST, bolsas BOPP+polietileno.
Tipo saco/bulto: polipropileno laminado.
Presentaciones: 500 g, 1000 g y bulto de 50 Kg.
Pacas x 20 Kilos / Pacas x 24 libras / Bultos x 50 Kg.

PROCESO DE ELABORACION



39906



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ

VERSIÓN 19

2023-12-05

VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO

La vida útil de la harina precocida de maíz es de un (1) año en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.

CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina que la disposición de los armarios sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los armarios, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los armarios no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el armario cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. Cuando se trate de bultos por 50 Kg., lo más conveniente será que el armario tenga en alto máximo 20 bultos y de base 15 bultos, para preservar las características del producto. No colocar las bolsas de harina en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares. Manténganse apartado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación

CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION

NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA

Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, NTC 3594 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020 y Resolución 2906 de 2007

39907

39/08

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	
VERSION 19		2023-12-05

DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	
Vía 40 No 62-174 telefonos: 3443088 Ext. 114	

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	
NOMBRE: YENNY AMAYA	
REVISADO POR: COORD. SISTEMAS DE GESTION	
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ	

REGISTRO DE CAMBIOS

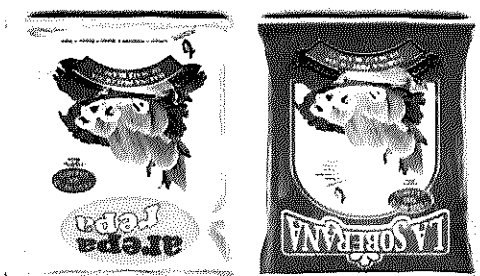
VERSION No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
7	2013-09-19	—	Se modifica la unidad en la granulometría a 710 micrones
8	2014-02-04	—	Se establece máximo 1000 ufc de mohos y levaduras. Se elimina el rango.
9	2015-12-14	—	Se ingresa la marca comercial Masapan La Nieve
10	2016-02-15	—	Se ingresan los requisitos reglamentarios
11	2018-02-14	—	Se incluyen los parámetros para los metales (cadmio y plomo)
12	2018-07-21	—	Se actualiza los valores de las concentraciones de las vitaminas y adición de hierro. Se modifica el nombre del producto por adición de hierro.
13	2019-07-24	—	Se elimina la marca Juana de Origen
14	2020-03-31	—	Adicionar la marca La Insuperable
15	2020/11/13	—	Adicionar la marca Mas x Menos / Colocar los tipos de presentación: Almohadilla / Catedral ó cuadrada
16	2021-07-13	—	Establecer las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020
17	2023-01-09	—	Se modifica el valor de referencia de la grasa de 2.3 a 3% max.
18	2023-03-06	—	Se agrega el permiso sanitario PSA-0004272-2023, nuevo documento que cobija el agotamiento del RSAK1013504



HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del producto:	Harina blanca.
Definición del producto:	Harina precocida de maíz blanco para consumo humano.
Marcas:	LA SOBERANA, AREPAREPA.
Permiso sanitario:	PSA-000210-2016.
Presentación comercial:	unidades de 500 g y 1000 g.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

INGREDIENTES

Maíz blanco 100 %.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

Color: blanco cremoso homogéneo

Olor: característico

Sabor: característico

Aspecto: polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación
Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Físico - químicas

REQUISITOS		
VALORES	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad, en fracción de masa expresada como %	-	13,0
Proteína, en fracción de masa en base seca expresada como %	6,0	-
Grasa, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2,3
Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	1,2
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25°C	4,5	-
Granulometría en % de retención tamiz N° 25 standar	-	1,0
TOXINAS		
Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 y G2), en $\mu\text{g}/\text{kg}$	-	10,0
Ocratoxina A, en $\mu\text{g}/\text{kg}$	-	3,0
Deoxinivalenol (DON), en $\mu\text{g}/\text{kg}$	-	750,0
Zearalenona, en $\mu\text{g}/\text{kg}$	-	75,0
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en $\mu\text{g}/\text{kg}$	-	1000,0
METALES PESADOS		
Plomo expresado como Pb, en mg/kg	-	0,20
Cadmio expresado como Cd, en mg/kg	-	0,10



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g)	Porciones por envase: 14 aprox.
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
Valor Diario *	
Grasa Total 1 g	2%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	0%
Coolesterol 0 mg	0%
Sodio 0 g	0%
Carbohidrato total 28 g	9%
Fibra dietaria 2 g	8%
Azúcares 0 g	
Proteína 3 g	6%
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 4%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para 500 g y 1000 g.

Material: bolsa de polietileno de baja densidad pigmentado.

Calibre: 2,20 x 10⁻³ y 2,3 x 10⁻³ pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario para 500 g y 1000 g.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.

Calibre: 1,9 x 10⁻³ y 2,0 x 10⁻³ pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.

Número de unidades por embalaje: fardos de 20 unidades de 1000 g y de 24 unidades de 500 g.



CODIGOS EAN 13

Harina precocida de maíz blanco La Soberana
500 g: 7702910002077
1000 g: 7702910002191
Harina precocida de maíz blanco Arepapa:
500 g: 7702910002015
1000 g: 7702910002022

VIDA ÚTIL

12 meses, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Consumir preferentemente antes de: DD MMM AA L T# # DÍA MES AÑO LOTE.
El lote incluye el # del turno de trabajo y la máquina empaadora. Ej: 12 JUN 16 L 205

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Temperatura: 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 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.
Recomendaciones de almacenamiento: 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

Transportar en vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación

PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Este alimento es apto para todos los grupos poblacionales y la porción recomendada es la que se pueda consumir de acuerdo a minutas establecidas para la población en general.

PREPARACIÓN

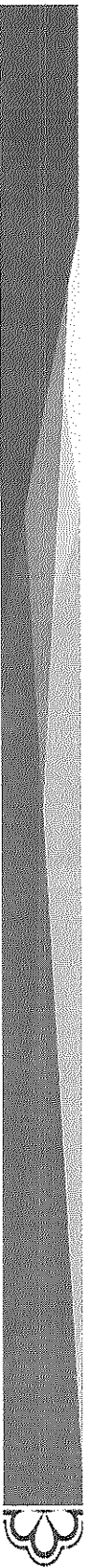
Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:

1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle bien, añada sal, margarina, mantequilla, y si lo desea queso al gusto.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos, deje reposar de 5 a 10 minutos.
4. Arme las arepas según su gusto ya sea manual o con un molde.
5. Aseles en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

REGLAMENACIÓN APLICABLE

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

Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.



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

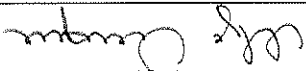
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.

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

Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".

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

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

FECHA DE ELABORACION	Octubre 24 de 2016
NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	Olga Patricia Duque F. Jefe de Aseguramiento de la Calidad
FIRMA	

37.912

FTM-CAL-13	V.02	07-05-2019	PAG 2 DE 3	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD	FICHA TECNICA AVENA EN HOJUELA	

NOMBRE GENÉRICO:			
REGISTRO SANITARIO		RSAD10I90415	
EMPRESA		EMPACADO POR: • COMERCIALIZADORA ALGRANO S.A.S DIRECCION: AVENIDA Cr. 80 No 2-51 CORABASTOS BODEGA 2 LOCAL 1 BOGOTA COLOMBIA TELEFONO: 4539803 – 4539805 CORREO: Comercialgranosas@etb.net.co NIT: 5581343-1 • GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S DIRECCION: AV.CIRCUNVALAR CRA 9G N° 110-187 C.E CARIBE VERDE BODEGA N°80-81 BARRANQUILLA COLOMBIA TELEFONO: 3183118172 - 3135992792 CORREO: calidadbaq@granosdecolumbia.com NIT: 900725152-8	
DESCRIPCIÓN:		Avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L. - Para obtener la avena laminada, el grano perlado es sometido al proceso de laminado, que consiste pasar el grano por dos rodillos lisos separados a una determinada distancia dependiendo del grosor deseado de la hojuela. Libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios	
LEGISLACION		NTC 2159 Resolución 16379 de 2003 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		Color: color crema, ligeramente caoba característica Textura: Forma redondeada, bordes suaves, superficie suave, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme. Olor: El producto tendrá olor característico de avena, estará libre de olores extraños. Sabor: característico (libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.) y un sabor y aroma agradables de avena tostada.	
HOJUELAS DE AVENA ESTANDAR			

39.713

FTM-CAL-13	V.02	FICHA TECNICA AVENA EN HOJUELA	
	07-05-2019		
	PAG 2 DE 3		

REQUISITOS		n	C	m	M
Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)		3	1	100	1000
Recuento de E. Coli (UFC/g)		3	0	10	-
Detección e identificación de salmonella en 25 g.		3	0	Ausente	-
Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/G)		3	1	5000	20000

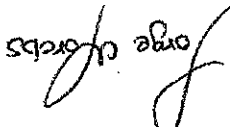
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS					
Requisitos		**Minimo**	**Maximo**		
Acidos grasos libres en base seca (%)		-	8		
Humedad (%)		-	11,5		
Proteína (%)		10,5	-		
Cenizas (%)		-	2,1		
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)		-	3,2		
Grasas (%)		6	10,5		
Fibra cruda (%)		-	3		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS					
Información Nutricional					
Tamaño por porción 22g					
Porciones por envase 20 Aprox					
Cantidad por porción					
Calorias 90 Calorias de grasa 10					
Valor Diario*					
Grasa Total 1 g 2%					
Grasa Saturada 0 g 0%					
Grasa Trans 0 g 0%					
Colesterol 0 mg 0%					
Sodio 5 mg 0%					
Carbohidrato Total 16 g 5%					
Fibra dietaria 2 g 8%					
Azúcares 0 g					
Proteína 3 g 11%					
Vitamina A 0 %					
Vitamina C 0 %					
Calcio 2 %					
Hierro 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.					
ALERGENOS: Este producto es un alérgeno.					
MICOTOXINAS: Suma de aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) 4,0 ug/Kg, Ocratoxina A 5,0 ug/Kg Deoxinivalenol (DON) 750 ug/Kg, Zearalenona 75 ug/Kg					
METALES PESADOS: Plomo 0,20 mg/ Kg, cadmio 0,10 mg/Kg					
PLAGUICIDAS: Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007					
ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD					
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES					

39914

39.915

FTM-CAL-13	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD	FICHA TECNICA AVENA EN HOJUELA		
V.02				
07-05-2019				
PAG 3 DE 3				

ORIGEN DE MATERIA PRIMA	EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	PRODUCTO TERMINADO	EMBALAJE	MARCAS	PROCESO DE PRODUCCIÓN	VIDA UTIL:	USO PREVISTO Y/O FORMAS DE PREPARACIÓN	GRUPO OBJETIVO	PORCIÓN RECOMENDADA	POBLACIÓN VULNERABLE	ALMACENAMIENTO	CONDICIONES DE TRANSPORTE
Chile	Empaque: Sacos de polipropileno de primer o segundo uso. Presentaciones: 25kg	Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) c Presentaciones: 250 g, 500 g, 200 g	Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) Presentaciones: 250 g, 200 g (48 unidades/ PEBD) 500 g (PEMD)	Gran Avena, Algran	Recepción y almacenamiento del cereal, empaçado, almacenamiento de productos empaçados y distribución. Un año a partir de la fecha de empaque del producto	Un año a partir de la fecha de empaque del producto	Agregar la avena en agua o leche para su consumo	Niños mayores de 1 año	24g de acuerdo a la Resolución 810 de 2021	Personas que presentan intolerancia al gluten	Se debe almacenar en un lugar limpio, seco, estibas cumpliendo con las normas de espacio (60cm). Así mismo libre de producto de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto asegurando variables de almacenamiento como temperatura y humedad relativa para la conservación del producto	Vehículos que cumplan con las especificaciones sanitarias en base a las normas vigentes resolución 2674 de 2013, se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Productos son transportados con cubre pisos evitando posibles contaminación


 Jorge Morelos
 Coordinador de calidad

SENSORIALES
FISICO-QUIMICAS
MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL			
Apariencia: Avena en Hojuela plana, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.			
Aroma: Característico			
Color: Crema, ligeramente caoba			
Sabor: Característico, avena tostada			
Textura: Semilla aplastada			

CALIBRE		RESULTADOS	
Granulometría: (retención malla)			
US N° 7		≤ 93%	
US N° 25		≤ 2%	
Fondo		≤ 0,14%	
FISICO-QUIMICAS			
TIPO		MINIMO (%)	
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA		-	
HUMEDAD		-	
PROTEINA		10,5	
CENIZAS		2,1	
GRASAS		10,5	
FIBRA CRUDA		3	
ALERGENOS (gluten)		-	

METALES PESADOS		-	
TIPO		MINIMO (%)	
PLOMO		-	
		0,5 mg/kg	

MICROBIOLOGICO			
REQUISITOS		c	
MOHOS LEVADURAS		1	
E. COLI (UFC/g)		0	
SALMONELLA (25g)		0	
AFLOTXINAS		3	
MESOFILOS AEROBIOS		1	
		5.000	
		10 ppb	
		20.000	

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fra:			
1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto.			
2. En otra taza con leche fra, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir.			
3. Continúe la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.			

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES

Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo.			
contiene aditivos			
No			

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.			
--	--	--	--

PORCION RECOMENDADA

24 g de acuerdo a la resolución 810 de 2021			
---	--	--	--

PRESENTACION COMERCIAL

250g, 500g, 25kg			
------------------	--	--	--

REGISTRO SANITARIO

NSA-005219-2018			
-----------------	--	--	--

MARCA COMERCIAL

Sudespensa			
------------	--	--	--

DATOS DEL EMPACADOR

DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2, Bogotá - Colombia			
TELEFONO: 601448 2515			
ORIGEN CHILE			

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACION Y PROCEDENCIA)

AVENA EN HOJUELA			
DESCRIPCION			
Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.			

FICHA TECNICA



39.9/6

Información nutricional x 100g*	
Calorías (kcal)	411
Grasas (g)	7.5
Carbohidratos (g)	64.1
Proteínas (g)	16.9
Hierro (mg)	4.50
Calcio (mg)	54.0
*Referencia tabla de composición de alimentos - ICBF-ZUTR(A12-)	

39917

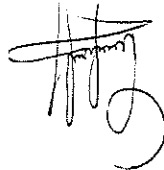
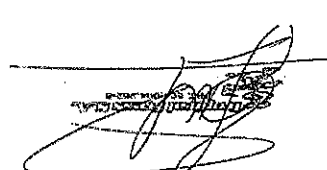
CONDICIONES DE TRANSPORTE	* El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido permitido adecuado para facilitar su limpieza. * El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar 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
	ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.
	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 con impresión. Bolsa de 250g=3g 500g=5g
	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4. Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribución al cliente
NORMATIVIDAD APLICADA	* Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entran en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Codex estándar 201 de 1995 * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional * Resolución 2906 de 2007 límites máximos metales pesados y plaguicidas * Resolución 2674 de 2013 * Resolución 4143 de 2012 reglamentos técnicos requisitos sanitarios materiales envases y empaques destinados para alimentos de consumo humano * Decreto 3075 de 1997, BPM * NTC 2159 2006 Límites máximos de aflatoxinas * Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
	PROCESO DE EMPAQUE
EMPAQUE, ETIQUETADO	
Solicitante: Carlos Baquero	
Realizó: Carlos Baquero	

NOVEDAD

Firma líder de Calidad
Nombre: Carlos Baquero

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		FTO-01 VERSION: 02 Pag. 1 de 2																																																
HOJUELA DE AVENA PRECOCCIDA																																																				
NOMBRE DEL PRODUCTO HOJUELA DE AVENA PRECOCCIDA		MARCA FORTI AVENA		NOMBRE DEL FABRICANTE TROPICAL PRESS S.A.																																																
UBICACIÓN DEL FABRICANTE CALLE 3 N° 1-35 TELÉFONO: (097) 6760098 BUCARAMANGA, SANTANDER.		NT 804.004.262 - 8		NOTIFICACIÓN SANITARIA NSA-0012394-2022																																																
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena laminada 100% natural precocida, en forma de hojuelas, de color crema y ligeramente caoba, característico, de sabor y aroma agradable de avena tostada. Sin presencia de residuos extraños, olores y sabores no característicos, preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos.		INGREDIENTES Hojuela de avena precocida. No contiene ningún tipo de derivado lácteo, azúcares adicionados, conservantes o neutralizantes.		DESCRIPCIÓN DEL PROCESO El grano de avena estabilizado es sometido a limpieza, precocción, laminado y secado, obteniendo un grano de avena sin cáscara, con sabor característico tostado, de tal forma que no se afectan sus propiedades cualitativas.																																																
REQUISITOS Cumpliendo con los requisitos establecidos según la NTC 2159 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4143 de 2013, 4506 de 2013, 2906 de 200, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, que lo modifica Resolución 810 de 2021, junto al Decreto 60 de 2002, código estándar 201 de 1995, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria alimentaria.		FISICOQUÍMICOS Requisitos <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Requisitos</th> <th>Unidad</th> <th>Técnica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidos grasos libres en base seca (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>10,5</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>6</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			Requisitos	Unidad	Técnica	Acidos grasos libres en base seca (%)	-	-	-	Humedad (%)	-	-	-	Proteína (%)	10,5	-	-	Cenizas (%)	-	-	-	Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	-	-	Grasa (%)	6	-	-	Fibra cruda (%)	-	-	-	MICROBIOLOGICOS <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Unidad</th> <th>Técnica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos</td> <td>5000</td> <td>u/fc/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli</td> <td>10</td> <td>ml/cg</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras</td> <td>100</td> <td>u/fc/g</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella</td> <td>Ausente</td> <td>u/fc/25 g</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	Unidad	Técnica	Recuento de microorganismos mesófilos	5000	u/fc/g	Recuento de E. Coli	10	ml/cg	Recuento de mohos y levaduras	100	u/fc/g	Detección de Salmonella	Ausente	u/fc/25 g
	Requisitos	Unidad	Técnica																																																	
Acidos grasos libres en base seca (%)	-	-	-																																																	
Humedad (%)	-	-	-																																																	
Proteína (%)	10,5	-	-																																																	
Cenizas (%)	-	-	-																																																	
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	-	-																																																	
Grasa (%)	6	-	-																																																	
Fibra cruda (%)	-	-	-																																																	
Requisitos	Unidad	Técnica																																																		
Recuento de microorganismos mesófilos	5000	u/fc/g																																																		
Recuento de E. Coli	10	ml/cg																																																		
Recuento de mohos y levaduras	100	u/fc/g																																																		
Detección de Salmonella	Ausente	u/fc/25 g																																																		
REQUISITOS ESPECIFICOS m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. Técnica = Método de conteo		EMPAQUE BOLSAS: Empaque de material atóxico, elaborado en polietileno de baja densidad, con calibre entre 2,0 y 2,5 micras; de propiedad inerte, inalterable a las características al contacto con el alimento, asegura su conservación durante su vida útil estimada. SEGUNDA: Bolsa de polietileno de alta densidad, formando el display con las unidades deseadas. PRIMARIA: Bolsa de polietileno de alta densidad, formando el display con las unidades deseadas. SEGUNDA: Empaque de material atóxico, elaborado en polietileno de alta densidad, no altera las características del producto al contacto con el empaque, asegura su conservación durante su vida útil estimada.																																																		
PRESENTACION COMERCIAL Display con unidades de 200 g, 250 g, 500g, 1000 g. Saco de fibra 10 Kg y 25 Kg.		TABLA NUTRICIONAL <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Información Nutricional</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Tamaño de porción (25 g)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Número de porciones por empaque 10</th> </tr> <tr> <th>Por 100 g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>391</td> <td>98</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>9,2 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas saturadas</td> <td>1,9 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>9,6 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>2,7 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>0 ug ER</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td>0 ug</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>46 mg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>3,1 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>1,9 mg</td> </tr> </tbody> </table>				Información Nutricional		Tamaño de porción (25 g)		Número de porciones por empaque 10		Por 100 g	Por porción	391	98	Grasa Total	9,2 g	Grasas saturadas	1,9 g	Grasas Trans	0 mg	Carbohidratos totales	70 g	Fibra	9,6 g	Azúcares Totales	10 g	Azúcares añadidos	0 g	Proteína	12 g	Sodio	2,7 mg	Vitamina A	0 ug ER	Vitamina D	0 ug	Calcio	46 mg	Hierro	3,1 mg	Zinc	1,9 mg									
Información Nutricional																																																				
Tamaño de porción (25 g)																																																				
Número de porciones por empaque 10																																																				
Por 100 g	Por porción																																																			
391	98																																																			
Grasa Total	9,2 g																																																			
Grasas saturadas	1,9 g																																																			
Grasas Trans	0 mg																																																			
Carbohidratos totales	70 g																																																			
Fibra	9,6 g																																																			
Azúcares Totales	10 g																																																			
Azúcares añadidos	0 g																																																			
Proteína	12 g																																																			
Sodio	2,7 mg																																																			
Vitamina A	0 ug ER																																																			
Vitamina D	0 ug																																																			
Calcio	46 mg																																																			
Hierro	3,1 mg																																																			
Zinc	1,9 mg																																																			

3918

ROTULADO Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial, Nombre del Producto, Contenido Neto, Fabricado por, Para, Ingredientes, Lote, Fecha de Vencimiento, Conservación de Producto, Instrucciones de Uso, Precauciones de Uso, Tabla Nutricional y finalmente el Código de Barras.	USOS Y APLICACIONES Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.	GRUPO OBJETIVO Niños mayores de un año	PORCIÓN RECOMENDADA 24g de acuerdo a la Resolución 810 de 2021	VIDA ÚTIL ESTIMADA El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.	CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO 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 debe 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. El producto con fecha de vencimiento menor a dos (2) meses, no deberá comercializarse.	CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Disponer el producto sobre estibas plásticas, en un lugar fresco, seco, ventilado, iluminación adecuada, en zonas libres de contaminación por olores, humedad y demás condiciones higiénicas que aseguren la inocuidad del producto. 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. El producto debe ser almacenado a una temperatura ambiente $\leq 35^{\circ}\text{C}$ y a una humedad relativa $\leq 80\%$ para mantener las características propias del producto terminado.	   EDWIN MONTAÑEZ Jefe de Calidad ENERO 2022 TANIA CARREÑO Líder de Inocuidad ENERO 2022 ANGELMIRO SANABRIA SOLER - Gerente General ENERO 2022
--	--	--	--	---	---	--	---

39919

NOMBRE DEL PRODUCTO		Harina de Trigo Fortificada					
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO		Harina de Trigo Fortificada San Miguel Tradicional					
DESCRIPCION DEL PRODUCTO		Elaborada con trigo común Triticum aestivum L. por medio de procedimientos de trituración o molienda, en los que se separa parte del salvado o germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura.					
INGREDIENTES		Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina (55 mg/kg) hierro (44mg/kg) vitamina B1 (5mg/kg) B2 (4 mg/kg) ácido Fólico (1.54 mg/kg), sustancias para el tratamiento de las harinas (Blanqueador)					
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NTC 267		PARÁMETRO		MÉTODO	DE ENSAYO	MÍNIMO	MÁXIMO
		Recuento total de Mesófilos		NTC 4519	--	300.000 UFC/g	
		Recuento de Escherichia coli		NTC 4458	--	< 10 UFC/g	
		Recuento de Mohos y Levaduras		NTC 5698-2	--	5.000 UFC/g	
		Recuento de Bacillus cereus		NTC 4679	--	1.000 UFC/g	
		Determinación de Salmonella		NTC 4574	--	Ausencia en 25 gramos	
		CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		ANÁLISIS		Min.	Max.
FUERZA (W)				90 100E-4J	220 10E-4J		
TENACIDAD (P)				40 mm	90 mm		
EXTENSIBILIDAD(L)				55	110		
EQUILIBRIO (P/L)				0.5	1		
HUMEDAD				---	14 %		
GLUTEN HUMEDO				25.5%	---		
GLUTEN SECO				8.5%	---		
ABSORCION				56 %	---		
CENIZA					0.48%		
PROTEINAS b.s.				10%			
FALLING NUMBER				300 seg	---		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Plomo: Máximo 0,2 mg/kg • Cadmio: 0,2 mg/kg
	• Aflatoxinas B1, B2, G1, G2: Máximo 4 µg/kg • Vomitoxinas (DON): Máximo 1.000 µg/kg • Zearalenona: Máximo 75 µg/kg • Ocratoxina A: Máximo 3 µg/kg • Fragmentos de insectos: Máximo 100 U/50g • Pelo de roedores: Menor 1 U/50g
MATERIAS EXTRAÑAS	La vida útil y el lote aparecen impresos en las bolsas individuales. La fecha de consumos preferente es de 6 meses de durabilidad a partir de la fecha de envasado en condiciones óptimas de almacenamiento.
	Paquetes de 500 g en fardo de 25 unidades
PRESENTACIÓN COMERCIAL	La harina de trigo se empaca en bolsas de polipropileno sellada térmicamente y con micro perforaciones efectuadas para permitir el arrume empaçado en fardo. El material de empaque es de primer uso y proporciona una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.
EMPAQUE	PSA-0038-2026
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y/O RECHAZO	La muestra se considera una muestra agrupada y su aceptación dependerá del cumplimiento de las características especificadas. Los requisitos reológicos de la harina (Alveograma y Farinograma) no se consideraran criterios de rechazo debido a que son características intrínsecas del trigo.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La harina de trigo debe almacenarse en lugares con las siguientes características: a) Frescos y con suficiente iluminación. b) Ventilados (ventilación natural con protección anti insectos).

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto para consumo directo, especial para la elaboración de productos derivados como pan, galletas, panqueques, entre otros. Los consumidores potenciales son adultos y niños.
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	La harina de trigo está exenta de excretas de animales. La harina de trigo está exenta de sustancias tóxicas como adulterantes y preservantes; libre de drogas o medicamentos. Residuos de plaguicidas: Los límites máximos para residuos de plaguicidas en la harina de trigo no exceden los establecidos por la legislación nacional vigente o en su defecto por el Codex Alimentarius, para este producto. La harina de trigo está exenta de olores, sabores extraños y de insectos vivos.
TRANSPORTE	El transporte del producto debe cumplir los requisitos establecidos en el procedimiento PRC_06 "Procedimiento para la Inspección de Vehículos".
NORMATIVIDAD APLICABLE	La harina de trigo cumple con: - Decreto 1944 de octubre de 1996 Fortificación de la Harina de Trigo - Resolución 5109 de diciembre de 2005 "Rotulado de Alimentos" - Resolución 0333 de febrero de 2011 "Etiquetado Nutricional". Resolución 719 de 2015 "Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"
CONTROL DE PLAGAS	Lugares secos y con humedades controladas. No almacenar junto con sustancias no aptas para alimentos como sustancias químicas de control de plaga o limpieza y desinfección. Sobre estibas plásticas a 15 cm del piso y dejando una distancia promedio entre la pared y el producto para una correcta manipulación, aireación y control de plagas.

	MOLINOS SAN MIGUEL S.A.S ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FICHA TÉCNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL
Versión: 05	Fecha de Creación: 2017
Fecha Última Versión:	ASG-FT_18
Pág. 3/5	12/01/2026

DATOS DEL FABRICANTE	Elaborado y envasado por Molinos San Miguel SAS con domicilio en Bucaramanga (Santander) Via Café Madrid No. 2 - 60 y Santa Marta (Magdalena) Km 12.5 Via Alterna al Puerto, Colombia.
ALERGENOS	La harina de trigo es considerada como un producto alérgeno de uso restringido para individuos con hipersensibilidad al gluten.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO Y FORMA DE CONSUMO	La forma de consumo y uso de la harina de trigo depende en gran medida del propósito para el cual la destinan ya que es utilizada para la fabricación de varios alimentos. • Durante la preparación y/o producción de alimentos para consumo humano prevenir la contaminación cruzada y control adecuado de tiempo y temperatura (si aplica cocción, refrigeración y/o congelación). • Una vez abierto el empaque debe ser cuidadosamente cerrado de forma hermética (si no se usa en su totalidad) y consumir el producto lo más pronto posible antes de la fecha de vencimiento. • Durante la manipulación se deben aplicar Buenas Prácticas de Manufacturas y Saneamiento. La forma de consumo y uso de la harina de trigo depende en gran medida del propósito para el cual la destinan ya que es utilizada para la fabricación de varios alimentos.

		Versión: 05			
MOLINOS SAN MIGUEL S.A.S ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FICHA TÉCNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL		Fecha de Creación: 2017		Fecha Última Versión: 12/01/2026	
		ASG-FT_18		Pág. 4/5	

	Versión: 05		
	Fecha de Creación: 2017		
	Fecha Última Versión: 12/01/2026		
ASG-FT_18			
Pag. 5/5			
FICHA TÉCNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL			
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD			
MOLINOS SAN MIGUEL S.A.S			

NUTRICIONAL INFORMACIÓN

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 3 Cucharadas (25g)		
Número de porciones por envase: 20		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
346		
86		
Grasa total	1.4 g	0.4 g
Grasa saturada	0.4 g	0.1 g
Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales	73 g	18 g
Fibra dietaria	3.6 g	0.9 g
Azúcares totales	0.0 g	0.0 g
Azúcares añadidos	0.0 g	0.0 g
Proteína	12 g	3.1 g
Sodio	1.5 mg	0.4 mg
Vitamina A	0.0 µg ER	0.0 µg ER
Calcio	23 mg	5.7 mg
Hierro	6.8 mg	1.7 mg
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Vitamina B1/Tiamina	5.8 mg	1.5 mg
Vitamina B2/Riboflavina	0.89 mg	0.22 mg
Niacina/ácido nicotínico	5.8 mg	1.5 mg
Ácido fólico	180 µg	45 µg
Zinc	1.32 mg	0.33 mg

Observación:
Ninguna

Ymreth Suárez Noira
Director Técnico
PO-4635

Elaboró:	Leidy Paola Salazar Wilches	Líder Aseguramiento de la Calidad	05/01/2024	Fecha:	Firma:
Revisó:	Diana Ojeda Manjarres	Líder de SIG	15/01/2024	Fecha:	Firma:
Aprobó:	Enzo Galluzo	Director Ejecutivo	15/01/2024	Fecha:	Firma:

CONTROL DE CAMBIOS

Versión: 05	Fecha de Creación: 2017	Fecha Última Versión: 12/01/2026	ASG-FT_18	Pág. 6/5
	FICHA TÉCNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL			
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD			
	MOLINOS SAN MIGUEL S.A.S			

Versión No.	Fecha de la Versión	Resumen de cambios
01	2017	Creación del documento.
02	16/02/2021	Se actualiza la ficha técnica de acuerdo a los requerimientos del Codex Alimentarius, Decreto 60 y NTC 267.
03	04/03/2023	Se actualiza tabla nutricional se acuerdo Resolución 810 20201.
04	04/03/2023	Se revisa y actualiza el documento en general, se define el tipo de letra a utilizar en los documentos Arial 11, se cambia de codificación.
05	12/01/2026	Se actualiza permiso sanitario.

NOMBRE DEL FABRICANTE		MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S		NUMERO DE NIT		802.001.105-9	
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO		Harina de trigo fortificada tradicional. La Nieve, La Espiga		NUMERO DEL PERMISO SANITARIO		PSA-001620-2018	
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO		Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo. (Triticum aestivum L.)		NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES		Vitamina B1, Vitamina B2, niacina, hierro, ácido fólico	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		MICROORGANISMO		VALOR DE REFERENCIA		NTC 267	
		Recuento de aerobios mesofílos UFC/g		200 000-300 000		< 10	
		Recuento de Escherichia coli UFC/g		Ausencia		500-1000	
		Detección de salmonella / 25 g		3000-5000		Recuento de Bacillus cereus UFC/g	
		PARAMETRO		VALOR DE REFERENCIA		NTC 267	
		Humedad, en fracción en masa, expresada en %.		Máx. 14.5		Secado a 130°C – NTC 529	
		Cenizas, en fracción de masa en base seca, expresada en %		Máx. 1.0		Incineración a 900°C NTC 3806	
		Proteína, en fracción de masa en base seca, expresada en %		Min 7.8		Kjeldahl, ISO 1871	
		Gluten Húmedo (%)		Min 20.0		NTC 5749, Determinación del gluten húmedo	
		Gluten seco (%)		Mínimo 8.0		NTC 5749, Determinación del gluten seco.	
		Granulometría (%) (malla 212 µ)		Min 98 (Debe pasar a través de un tamiz 212 µ)		NTC 267	
COMPOSICIÓN QUÍMICA		PARAMETRO		VALOR DE REFERENCIA		METODO	
		Humedad, en fracción en masa, expresada en %.		Máx. 14.5		Secado a 130°C – NTC 529	
		Cenizas, en fracción de masa en base seca, expresada en %		Máx. 1.0		Incineración a 900°C NTC 3806	
		Proteína, en fracción de masa en base seca, expresada en %		Min 7.8		Kjeldahl, ISO 1871	
		Gluten Húmedo (%)		Min 20.0		NTC 5749, Determinación del gluten húmedo	
		Gluten seco (%)		Mínimo 8.0		NTC 5749, Determinación del gluten seco.	
		Granulometría (%) (malla 212 µ)		Min 98 (Debe pasar a través de un tamiz 212 µ)		NTC 267	

		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO TRADICIONAL
VERSION 12	2025-07-09	

99.1.16

VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO		PROCESO DE ELABORACIÓN		CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE		INFORMACIÓN NUTRICIONAL		METALES	
Esta harina tiene un tiempo de vida útil de diez (10) meses, por lo que hay que tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.				Es suministrado en bolsas de polietileno por 500 g en Pacas de 25 Libras y 1000 g en Pacas de 10 Kilos.					
<pre>graph TD A[Recibo de trigo] --> B[Recibo de trigo] B --> C[Prelimpiar] C --> D[Primera limpia] D --> E[Acondicionamiento] E --> F[Segunda limpia] F --> G[Trituración] G --> H[Almacenamiento] E --> I[Compresión y Cernido] I --> J[Empaque] J --> H</pre>		PARAMETRO		VALOR DE REFERENCIA mg/Kg		METODO			
		NIACINA		Min 55.0		HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08			
		HIERRO		Min 44.0		Absorción atómica AOAC 985.35			
		VITAMINA B1		Min 6.0		HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08			
		VITAMINA B2		Min. 4.0		HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08			
		ÁCIDO FÓLICO (mg/kg)		Min 1.54		HPLC			
		PARAMETRO		VALOR DE REFERENCIA					
CADMIO (mg/Kg)		MAXIMO 0.2							
PLOMO (mg/Kg)		MAXIMO 0.2							

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO TRADICIONAL	HOLOS DEL ATLANTICO
	VERSION 12 2025-07-09

39.927

APROBADO POR: COORD. CONTROL DE CALIDAD	
NOMBRE Y FIRMA: NATALY SALAZAR	
REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION	
NOMBRE Y FIRMA: ANDRIS LOPEZ	

NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020, Resolución 2906 de 2007, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Via 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en armarios con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los armarios, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los armarios no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el armario cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	HARINA DE TRIGO TRADICIONAL	
	2025-07-09	VERSION 12

39.920



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA DE TRIGO TRADICIONAL

2025-07-09
VERSIÓN 12

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSION No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
1	2006-08-24	4	Se incluyen modificaciones de ciertos parámetros de Microbiología, tomando como base la NTC 1055 Cuarta Actualización. Se incluye numeral 5.1 Empaque, para incluir el material utilizado para empaacar las pastas. Se incluye tiempo de vida útil del producto.
2	2009-05-07	—	Se colocaron los rangos en los valores de referencia de cada microorganismo
3	2011-05-25	—	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se cambia la razón social a Molinos del Atlántico S.A.S
4	2011-11-30	—	Se modifica la vida útil a 10 meses
5	2012-01-30	—	Se añade una nueva marca comercial La espiga Antioqueña
			Se añaden los requisitos reglamentarios y la información de metales
6	2017-04-04	—	Se actualiza la normatividad reglamentaria. Se eliminó el requisito de stafilococcus
7	2018-07-21	—	Se actualizó el permiso sanitario
8	2018-11-03	—	Se adicionó la marca La Insuperable. Se modificó la proteína de min 7 a min 7.8. Se modificó el gluten seco de min 7 a min 8.
9	2020-05-14	—	Se especifica el tipo de trigo (Triticum aestivum L.)
			Se especifica las unidades de los parámetros de composición química
10	2021-03-06	—	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metroológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020
11	2023-01-09		Se añaden las resoluciones: Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 (normatividad)

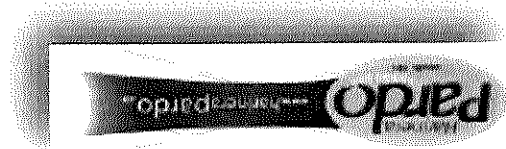
39.929

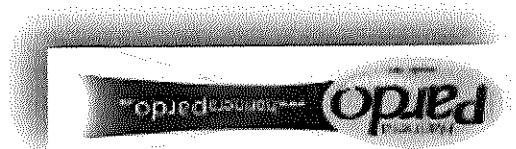
HIERRO (1kg)	:	44.0 mg
ACIDO FOLICO (B9)	:	1.54 mg
NIACINA (1kg)	:	55.0 mg
VITAMINA B2 (1kg)	:	4.0 mg
VITAMINA B1 (1kg)	:	6.0 mg
P.H.	:	6.0 - 6.5
% ALMIDÓN	:	70.0
% CENIZAS	:	0.65
% FIBRA	:	2.0
% GRASA	:	2.0
% PROTEÍNA	:	10.0
% HUMEDAD	:	13.6

POLVO FINO, DE COLOR BLANCO CREMOSO, SUAVE AL TACTO, NO FLUYE LIBREMENTE, PARA USO INMEDIATO O CON REPOSO A CRITERIO DEL CLIENTE.

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

MARCA	:	ROBINSON TRADICIONAL
PRESENTACIÓN	:	ARROBAS POR 12.5 kg – 25 unidades 500 g
TIPO DE EMPAQUE	:	POLILETILENO BAJA DENSIDAD
REGISTRO SANITARIO	:	RSIAJ24M00594

FICHA TÉCNICA		
	HARINA DE TRIGO TRADICIONAL FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS	

HARINA DE TRIGO TRADICIONAL FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS	
FICHA TECNICA	

ADITIVOS ALIMENTARIOS

LIBRE DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

GRANULOMETRIA (212micras)

: PASA EL 98%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

RECuento TOTAL DE MESOFILOS UFC/g : 200.000 UFC/g

COLIFORMES TOTALES NMP / g : 1000 UFC

COLIFORMES FECALES NMP / g : Ausencia

SALMONELLA EN 25 GRAMOS : Ausencia

BACILLUS CEREUS UFC/g : 150

MOHOS Y LEVADURAS UFC/g : 3.000

AFLATOXINAS : <20 PPB

ESPECIFICACIONES SANTARIAS

FRAGMENTOS HUEVOS, LARVAS, INSECTOS : NEGATIVO

PELOS Y EXCRETAS DE ROEDOR : NEGATIVO

VIDA UTIL

: 10 MESES

EN CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO

07/05/2020

39.931



REVISOR: DIR CALIDAD

ARRUMAR SOBRE ESTIBAS LIMPIAS, EN LUGAR SECO Y AIREADO, SIN INCIDENCIA DIRECTA DEL RAYO DEL SOL O LA HUMEDAD.

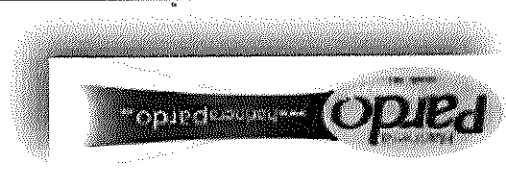
ALMACENAMIENTO

PARA LA ELABORACIÓN DE PONQUES, TORTAS, GALLETERÍA, PIZZA, APANADOS, CONGELADOS, SOPAS, COLADAS Y OTROS PRODUCTOS DE **USO CASERO**, PRESENTA BUENA ABSORCIÓN, TEXTURA SUAVE, INCREMENTA LA RETENCIÓN DE AIRE, BUENA ABSORCIÓN DE GRASA, DE ALTA PUREZA Y ESTABILIDAD.

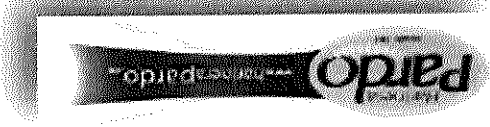
APLICACIONES

LA HARINA CUMPLE CON EL CODEX ALIMENTARIUS Y/O LA LEGISLACIÓN NACIONAL VIGENTE PARA EL CONSUMO HUMANO. SE ENCUENTRA LIBRE DE CUALQUIER COMPUESTO QUÍMICO QUE PUEDA ALTERAR SUS CUADRADES ORGANOLÉPTICAS O QUE INCIDAN EN FORMA NEGATIVA SOBRE OTROS PRODUCTOS CON LOS QUE SE EMPLEA, PARA SU USO COCÍNESE ANTES DE CONSUMIR.

OTRAS ESPECIFICACIONES

HARINA DE TRIGO TRADICIONAL FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS	
FICHA TÉCNICA	

39/933

FICHA TECNICA	
HARINA DE TRIGO TRADICIONAL FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS	

Información Nutricional / Nutrition Facts	
Tamaño por porción/ Serving size: (2) Cucharadas/ 30 gramos / 1 Oz. Porciones por envase/ Servings per container: About 16 Porciones / 16 Portions	
Cantidad por porción / Amount per serving Calorías/calories: 110 kcal Calorías de grasas/calories from Fat: 0 kcal	
Grasa total / Total Fat 0 g	0%
Grasa saturada / Saturated Fat 0 g	0%
Grasa Trans/ Trans Fat 0 g	0%
Coolesterol/Cholesterol 0 mg	0%
Sodio/ Sodium 0 mg	0%
Carbohidrato total/ Total Carbohydrate 22	7%
Fibra dietaria Total/ Dietary Fiber Total 1 g	4%
Azúcar/Sugars 0 g	0%
Proteína/Protein 3 g	6%
Vitamina A /Vitamin A	0%
Vitamina C / Vitamin C	0%
Calcio / Calcium	0%
Hierro /Iron	10%
Tiamina (B1) / Thiamine (B1)	20%
Riboflavina (B2) / Riboflavin (B2)	8%
Niacina/Niacin (B3)	15%
Acido Fólico/Folic Acid (B9)	15%
* Los porcentajes de valores diarios (V.D.) están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores pueden ser mas altos dependiendo de sus necesidades calóricas. / Percent Daily Values are on a 2,000 calories. Your daily values may be more or less depending on your caloric needs	
Nutriente	Calorías /Calories
Grasa Total/ Total Fat	Menos de/ Less Than 65 g
Grasa saturada/ Saturated Fat	Menos de/ Less Than 20 g
Coolesterol/ Cholesterol	Menos de/ Less Than 300 mg
Sodio/ Sodium	Menos de/ Less Than 2400 mg
Carbohidrato Total/ Total Carbohydrate	Menos de/ Less Than 300 g
Fibra Dietética/ Dietary Fiber	Menos de/ Less Than 26 g
Calorías por gramo / Calories per gram	
Grasa/ Fat 9 - Carbohidratos/ Carbohydrate 4 - Proteína/ Protein 4	

07/05/2020

FECULA DE MAÍZ FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES
SABOR A CANELA, FREJA, VAINILLA, AREQUIPE, BANANO Y NATURAL
MARCA: DE LA ABUELA



1. NOMBRE GENÉRICO

Harina de fécula de maíz o almidón

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S
 Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucía bodega 18 B
 Nit. 860521637-7

3. REGISTRO SANITARIO N°

RSA-003303-2017

4. DESCRIPCIÓN

Fécula de maíz fortificada con vitaminas y minerales sabor a canela, freja, vainilla, arequipe, banano y natural

5. PRESENTACIÓN

30 g, 90 g, 360 g y 1000 g

6. COMPOSICIÓN

Fécula de maíz 100%, sabor artificial natural y/o vainilla y/o freja y/o arequipe, pre mezcla de vitamina y minerales (vitamina C, Sulfato zinc, Niacina, fumarato Ferroso, Vitamina B6, Vitamina B1, ácido fólico, vitamina A, vitamina B12), colorante artificial amarillo N°5 y/o rojo Punzo y/o color caramelo.

DECLARACION DE ALERGENOS: elaborado en equipos que procesan alimentos que contienen avena y tartarina

Elaboró: Supervisora de Calidad Yadira Rueda U	Revisó: Supervisora de Calidad Yadira Rueda U	Aprobó: Gerente de Planta Roger Contreras
--	---	---

59.754

7. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en sobres (empaque primario de alta barrera) de 30 g, 90 g, 360 g y 1000 g. Luego en caja plegadiza (empaque secundario) y se embala en caja de cartón corrugado de 96 unidades x 90 g y 20 unidades x 360 g. La bolsa de 30 g que es impresa, se embala en dos presentaciones, una de 12 unidades por ristra x corrugado de 8 ristras, y la otra de 18 unidades x display x corrugado de 8 display. La fécula de 1000g, lleva etiqueta y se empaca en bolsas de 5 unidades * 1000 g.

Declaración alérgenos			
componente	Presente en el producto	Presente en otros productos manufacturados en la misma línea	Presente en la misma planta de producción.
Leche y sus derivados	No	No	No
mani	No	No	No
Productos con soya	No	No	No
Huevos y producto a base de huevo	No	No	No
trigo	No	No	SI
Nueces de árbol	No	No	No
Crustáceos y producto a base de crustáceos	No	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	No	No
ajonjolí	No	No	SI
Dióxido de azufre y sulfito en concentraciones >10 mg/kg	No	SI	SI
Otro (tartrazina)	No	SI	SI

39936

	FICHA TÉCNICA	
	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	
	Hoja 3	PT-028
		Versión 04

8. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción	1 Cucharadas (15g)
Porción por envase	6 aprox
Cantidad por porción	
Calorías	50
Calorías de grasa	0
% valor diario*	
Grasa Total	0g
Grasa Saturada	0g
Grasa Trans	0g
Colesterol	0mg
Sodio	0 mg
Carbohidratos Totales	13 g
Fibra Dietaria	<1 g
Azúcares	<1 g
Proteína	0 g
Vitamina A	15%
Vitamina C	25%
Vitamina B6	15%
Vitamina B1	15%
Niacina	15%
Ácido fólico	20%
Vitamina B12	15%
Calcio	0%
Hierro	0%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calorías	
Calorías por gramo	Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Elaboró: Supervisora de Calidad Yadira Rueda U	Revisó: Supervisora de Calidad Yadira Rueda U	Aprobó: Gerente de Planta Roger Contreras
--	---	---

39.937

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Basado en norma INVIMA Mezclas Crudas de Cereales, Harina de Maíz

Característica microbiológica		Especificación
Recuento de mesófilos aerobios		200000-300000 UFC/g/ml
Recuento de Coliformes Totales		Menos de 3 NMP/g/ml
Recuento de Coliformes Fecales		Menos de 3 NMP/g/ml
Recuento de Mohos		3000-5000 UFC/g/ml
Recuento de Levaduras		3000-5000 UFC/g/ml
Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo		Menos de 100 UFC/g/ml

10. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETRO		100 (g)
Calorías		351
Sodio (mg)		33
Carbohidratos		87
Fibra dietaria		4
Azúcares		4

11. VIDA UTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses en condiciones normales (empaqué original).

12. FORMA DE USO O CONSUMO

Utilíce de acuerdo a la preparación como espesante de líquidos o para suavizar y dar textura en productos horneados.

13. PORCIÓN RECOMENDADA

De acuerdo a lo estipulado en la Normatividad correspondiente.

14. GRUPO POBLACIONAL

Todo público en general

Elaboró: Supervisora de Calidad Yadira Rueda U	Revisó: Supervisora de Calidad Yadira Rueda U	Aprobó: Gerente de Planta Roger Contreras
--	---	---

	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	
	FICHA TÉCNICA	
	Versión 04	

15. CODICIONES DE TRANSPORTE

Se debe transportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones) y que cumplan con la resolución 2674 de 2013.

16. TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

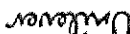
El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares limpios, secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

17. LEGISLACIÓN

- Resolución 5109 de 2005.
- INVIMA. Mezclas crudas de cereales, harina de maíz.

Elaboró: Supervisora de Calidad Yadira Rueda U	Revisó: Supervisora de Calidad Yadira Rueda U	Aprobó: Gerente de Planta Roger Contreras
--	---	---

39.938



FECHA DE CREACION

tecula extralmina de Maiz

CODIGO SAP



extrafina DELMAIZ®.

INGREDIENTES

MODO DE CONSERVACION

CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO

Plegadiza: Cartulina. CODIFICACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO: DD-MM-AA LT donde DD: Día de vencimiento; MM: Mes de vencimiento; AA: Año de vencimiento; L: Lote; T: Turno

CORROGADO PRODUCTO

LARGO (mm)	348	67
------------	-----	----

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción 1 Cda (10 g)	
Porciones por envase 9	
Cantidad por porción	
Calorías	35
Calorías de Grasa	0
Valor Diario *	
Grasa Total 0 g	0 %
Sodio 0 mg	0 %
Carbohidrato Total 9 g	3 %
Azúcares 0 g	0 %
Proteína 0 g	
No se ha una significación de Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietética, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Los porcentajes de Valores Diario están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

UNIDADES POR CORRUGADO	CÓDIGO DE BARRAS EAN14	CÓDIGO DE
100	17702047001117	7702047001110

24 meses

NSA-000405-2015.

FABRICADO POR: INGRIDION COLOMBIA S.A.
Carretera 5 No. 52 - 56, Cali - Colombia.
ENVASADOR POR: Unilever Colombia SCC S.A.S.
Carretera 5 No. 52 - 310, Cali - Colombia.

606

DELMMAIZ FECULA MAIZ 100X90G

575231

FECHA DE EMISIÓN 13-mar.-20

39.740

FÉCULA SAGUZENA®

La Fécula Saguzena® es almidón de maíz obtenido por un proceso de molienda húmeda. La calidad de la materia prima y el estricto control de proceso garantizan un producto grado alimenticio.

Especificaciones Físico - Químicas

Humedad, %	Min.	Max.
	11,5	13,0

Microbiológicas

Recuento de mesófilos 200000-300000 UFC/g/ml

Recuento de aerobios

Recuento de Coliformes < 3 NMP/g/ml

Recuento de Mohos 3000-5000 UFC/g/ml

Recuento de Levaduras 3000-5000 UFC/g/ml

Información Sensorial

Apariencia Polvo Fino sin GrumosOlor Estándar

Información Nutricional

Tamaño porción	15g
Calorías	50g
Grasa total	0g
Carbohidratos	13g
Proteína	0g
Calcio	0g
Hierro	0g

Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Sacos de papel Kraft multiplego por 12 kg y 25 kg neto. Bolsas de polietileno por 1 kg contenidas en sacos de papel Kraft x 25 kg neto.
Almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes.

Forma de uso o consumo

Úselo según la preparación

Porción recomendada

De acuerdo a lo estipulado en la Normatividad correspondiente

Grupo Poblacional

Todo público en general

Declaración de Alérgenos

Contiene Sulfitos.

Consulte a nuestros técnicos demostradores para otros usos y aplicaciones específicas.

- Galletería.
- Tortas y Ponqués.
- Bizcochuelos.
- Cremas de relleno (no se recomienda en cremas ácidas).
- Algunas variedades de pan.
- Panderos.

La Fécula Saguzena® es materia prima en la producción de:

Otros Productos y Aplicaciones

Garantía de calidad estable.
Las presentaciones del producto facilitan manejar desde grandes producciones hasta procesos artesanales.

Ventajas

CAS No: 9005-25-8
GRAS: Producto Generalmente Reconocido como Seguro (GRAS) por la FDA
Notificación Sanitaria: NSA-0009742-2021

Información Regulatoria

Diez y seis (16) meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

Vida Útil



has: Abril 15, 2014

La información contenida está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no dispensando al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. Ingridion Colombia S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

La marca y logo INGRIDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingridion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

Carrera 5 No 52 -56 P.O. Box 6560
NIT: 890.301.690 -3
Phone: (57 2) 4315000
Fax: 4315048
Cali - Colombia
ingredion.com.co



39942

PARAMETRO		RANGO	METODO
ACTIVIDAD DE AGUA, a_w	0.4 - 0.65	AOC5 97.88.18	
HUMEDAD, %	10 - 13	AOC5 CA-9.34	
BULK DENSITY	0.46 - 0.52	AOC6 985.19	

DIMENSIONES	
PRODUCTO	CORRUGADO
ALTO (mm)	232
ANCHO (mm)	384
LARGO (mm)	532
	66,5

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

EMPAQUE

MODOS DE CONSERVACIÓN
CONSERVARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO

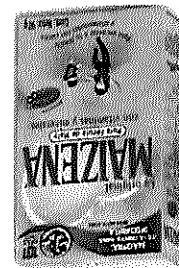
FORMA DE CONSUMO Y ALMACENAMIENTO

Almidón de maíz (Contiene sulfito), Premezcla de vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina B1, Niacina, Vitamina B6, Ácido fólico, Vitamina B12, Vitamina C, Zinc - Contiene pescado y sus productos, maní y sus productos), Pirofosfato férrico.

INGREDIENTES

Harina de fécula de maíz regular es ideal para emplearla como empanizador, espesante y en productos de repostería. Ahora los productos MAIZENA® vienen con CRECINUTRE, una combinación de vitaminas y minerales que dentro de una alimentación sana y balanceada ayudan a cubrir parte de los requerimientos nutricionales que tus hijos necesitan diariamente.

DEFINICION



FECHA DE CREACION
VERSION 1

12/03/2020

NOMBRE DEL PRODUCTO

Maizena La Original con Vitaminas y Minerales Pura Fecula de Maiz

CODIGO SAP

573795

FECHA DE EMISIÓN 13-mar.-20

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		Porción		Porción		Porción	
Trámite por persona (1 taza (250 ml) de leche con 17 g de azúcar y 10 g de mantequilla)		Trámite por persona (1 taza (250 ml) de leche con 17 g de azúcar y 10 g de mantequilla)		Trámite por persona (1 taza (250 ml) de leche con 17 g de azúcar y 10 g de mantequilla)		Trámite por persona (1 taza (250 ml) de leche con 17 g de azúcar y 10 g de mantequilla)	
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150
Carbón	150	25	150	25	150	25	150
Proteína	150	25	150	25	150	25	150
Grasa	150	25	150	25	150	25	150

ESPECIFICACIONES

vencimiento; AA: Año de vencimiento; L: Lote; T: Turno

39944

165726 Maizena® Fécula de Maíz
Corrugado con 10 Bolsas de 2,3 Kg c/u.
7411000343364
24 meses
24°C

Tamaño de porción: 15 g (1 cda).
Porciones por envase: 237 aprox.

Calorías	117 kJ	87	28 Kcal
Calorías de grasa	2.3 g	0.4 g	3%
Grasa total	2.0 mg	0.4 g	1%
Grasa saturada	0 g	0.4 g	1%
Grasas Trans	159 mg	0.4 g	7%
Sodio	1.8 g	0.4 g	0%
Carbohidratos totales	1.8 g	0.4 g	0%
Fibra dietética	1 g	0.4 g	0%
Azúcares	0.1 g	0.4 g	0%
Proteína	0.1 g	0.4 g	3%
Vitamina E			

*Los porcentajes de valor diario (VD) están basados en una dieta de 8,374 kJ (2,000 Kcal).

Imagen del producto



PREPARACIÓN:



Sugerencia de utensilios.



Disuelva el producto siempre en líquido frío (leche o agua) para evitar formar grumos.



Preferiblemente no deje de revolver.

Recomendación de Uso:

Los ingredientes como el huevo, la grasa y la leche, debe sacarlos del refrigerador minutos antes de comenzar.

Ficha técnica de producto terminado

Código sap 156377
Producto Maizena® Fécula de Maíz
Presentación Corrugado con 6 Bolsas de 2,3 Kg c/u.
Código individual 7411000343364
Vida útil 24 meses
T° de almacenamiento 24°C

Ingredientes

Fécula de Maíz (contiene sulfitos).

Descripción del producto

La Fécula de Maíz es el almidón de maíz sin modificar, es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos alimenticios. Maizena® Fécula de Maíz es la más reconocida en el mercado por su alta calidad.

Empaque

Configuración de tarima 6 bolsas de 2,3Kg
Corrugados por cama: 10
Camas por tarima: 3
Total de corrugados por tarima: 30

Dimensiones y peso

Longitud 44.6 cm
Ancho 20.6 cm
Altura 30.2 cm
Volumen 0.0277M3
Peso bruto máximo 14.379 Kg
Peso Neto 13.8 Kg

Detalles

BENEFICIOS

- Agente de ligazón para líquidos, da cuerpo a preparaciones como atoles, salsas, sopas, cremas, etc.
- Sustituto de harina en pasteles, galletas, pastas, frituras, etc.
- Absorbe una cantidad mucho mayor de humedad que la harina de trigo, por tanto se obtienen panes y pasteles más suaves y esponjosos.
- No contiene gluten.

VERSATILIDAD CULINARIA

Producto usado principalmente para espesar salsas calientes o dulces y guisados. Es usada también para la elaboración de helados, tamales, empanizados y capeados ligeros.

OBJETO	Establecer los requisitos que debe cumplir el Aceite Vegetal de Soya utilizado para consumo humano.
ALCANCE	Esta ficha aplica para el Aceite vegetal variedad de soya.
REGISTRO SANITARIO	PSA-0003063-2021
VIGENCIA	2028/08/12
INGREDIENTES	Aceite RBD de Soya.

Tipo de Documento: Ficha Técnica Producto Terminado	Marca: Aceite Ideal Comercial:	Revisó: Administrador Rosa Viviana Santamaría	Aprobó: Gerente Héctor E. Bacca Rengifo	Fecha última modificación: 9/11/2021	Versión: 01
Elaboró: Ing. de Producción y Calidad Laura Valeria Vega	NIT: 901338279-8	Dirección: CR 2#3-290 LT 22 C2 PARQUE INDUSTRIAL 2			
Envasador: Comercializadora Elincer SAS					



COPIA NO CONTROLADA

	ACEITE IDEAL FICHA TÉCNICA	Código PCC-MPI-FTAS-021	Versión 01	Página 1 de 6
---	---	-----------------------------------	----------------------	-------------------------

37945

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Grasa líquida a temperatura ambiente y color ligeramente amarillento de origen vegetal										
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	El aceite de soya ideal es envasado y comercializado en presentaciones desde 100 ml hasta 20 L, es ideal para freír, hornear, guisar y preparar alimentos.										
FORMA DE USO O CONSUMO	Ideal para freír, hornear, guisar y preparar alimentos.										
PROPIEDADES SENSORIALES	<table> <tr> <td>Olor</td><td>Característico del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.</td></tr> <tr> <td>Sabor</td><td>Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.</td></tr> <tr> <td>Textura</td><td>Líquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.</td></tr> <tr> <td>Color</td><td>Amarillo claro</td></tr> <tr> <td>Aspecto</td><td>limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad</td></tr> </table>	Olor	Característico del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.	Sabor	Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.	Textura	Líquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.	Color	Amarillo claro	Aspecto	limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad
Olor	Característico del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.										
Sabor	Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.										
Textura	Líquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.										
Color	Amarillo claro										
Aspecto	limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad										
USO NO PREVISTO	ABUSO POTENCIAL Algunas personas usan el aceite vegetal comestible como lubricante, elementos para tratamientos faciales y capilares y para dar brillo a diferentes piezas metálicas. Se indica que el uso de este producto no está previsto para este tipo de actividades.										
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivencia de microorganismos. <table> <tr> <td>Recuento de Staphylococo aureus</td><td>Menor de 100</td></tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/ml</td><td>Menor de 1000</td></tr> <tr> <td>E. Coli UFC/ml - Coliformes fecales</td><td>Menor de 10</td></tr> <tr> <td>Investigación de Salmonella sp.</td><td>Ausencia</td></tr> </table> Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2154 DE 2012		Recuento de Staphylococo aureus	Menor de 100	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/ml	Menor de 1000	E. Coli UFC/ml - Coliformes fecales	Menor de 10	Investigación de Salmonella sp.	Ausencia		
Recuento de Staphylococo aureus	Menor de 100										
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/ml	Menor de 1000										
E. Coli UFC/ml - Coliformes fecales	Menor de 10										
Investigación de Salmonella sp.	Ausencia										

37946

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ANÁLISIS		ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ENSAYO
Densidad relativa a 20 °C g/ml	0.919	0.925	NTC 336 2016-03-06	Gravimétrico
Índice de refacción a 40°C	1.466	1.470	AOCS Cc 7-25 (02)	Refractometría
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195	AOAC 920.160 Ed. 21	
Índice de yodo (Cg I2/g)	124	139	IN-GS-3.069 V8 Basado en AOCS Tg 1-64	
Materia insaponificable g/kg		<15	IN-GS-3.073 V8 Basado en AOAC 933.08 Ed 21 IN-GS-3.073 V6 Basado en AOAC 933.08 Ed 20	
Humedad y materia volátil en (%)		0,1	AOCS Ca 2c-25	
Impurezas insolubles en (%)		0,05	AOCS Ca 3-46	
Contenido de jabón (PPM)		Negativo	AOCS Cc 17-95	
Valor de peróxidos en fábrica (mq.O2 / kg)		1,0	AOCS Cd 8-53	
Valor de peróxidos fuera de fábrica (mq.O2 / kg)		5,0	AOCS Cd 8-53	
Acidez, como ácido oleico en (%)	-	0,1	AOCS Ca 5a-40	
Metales pesados, en mg/kg*				
Hierro (mg/kg)		1.5		
Cobre (mg/kg)		0.1		
Plomo (mg/kg)		0.1		
Arsénico (mg/kg)		0.1		

Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2154 DE 2012



ACEITE IDEAL
FICHA TÉCNICA

Código	Página
PCC-MPI-FTAS-021	3 de 6
Versión	01

37947



ACEITE IDEAL
FICHA TÉCNICA

Código	Página	4 de 6
PCC-MPI-FTAS-021	Versión	01

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional		Porciones por envase	
Tamaño de la porción 1 cda (10 ml)		Cantidad por porción	
Calorías 90		Calorías de grasa 90	
Valor Diario *		Grasa Total 10 g	
15%		Grasa Saturada 2 g	
10%		Grasa poliinsaturada 5,5 g	
		Grasa monoinsaturada 2,5 g	
		Grasa Trans 0g	
0%		Colesterol 0 mg	
0%		Sodio 0 mg	
0%		Carbohidrato Total 0 g	
0%		Fibra dietaria 0 g	
0%		Azúcares 0 g	
Proteína 0 g		Vitamina A 0%	
Vitamina C 0%		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 2000	
Grasa Total 80 g		Menos de 65 g	
Grasa Sat. 25 g		Menos de 20 g	
Colesterol 300 mg		Menos de 300 mg	
Sodio 2400 mg		Menos de 2400 mg	
Carb. Total 375 g		Fibra dietaria 25 g	
Calorías por gramo:		Grasa 9	
Carbohidratos 4		Proteína 4	

Consumir antes de la fecha indicada en el envase.

Evitar el sobrecalentamiento: lo preferible es no sobrepasar durante la fritura la temperatura de 180 °C. Si se utiliza una freidora eléctrica, regular el termostato para que el aceite no humee ni se oscurezca. Desechar siempre el aceite sobrecalentado y el quemado.

Los alimentos a freír deben estar secos, el agua favorece la descomposición del aceite.

El aire, la luz y el calor afectan la calidad del aceite, motivo por el cual es conveniente conservarlo tapado a temperatura ambiente y en un sitio alejado de la luz solar directa y de cualquier fuente de calor.

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

39.949

			FICHA TÉCNICA ACEITE IDEAL		Código	PCC-MPI-FTAS-020
					Versión	03
					Página	5 de 6

ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO		Botella o envase de plástico de grado alimentario no reutilizable; elaborada en material plástico PET (Tereftalato de polietileno). Las etiquetas son de papel esmaltado que fácilmente se adhiera a los envases, el embalaje se realiza en cajas de cartón corrugado.	
--	--	--	--

PRESENTACIONES COMERCIALES		PRESENTACIÓN UNIDADES POR CAJA	
110 ml		24	
200 ml		24	
250 ml		24	
430 ml		24	
500 ml		24	
710 ml		12	
800 ml		12	
850 ml		12	
900 ml		12	
1000 ml		12	
2000 ml		9	
2700 ml		6	
3000 ml		6	
4800 ml		4	
5000 ml		4	
19 L		1	
20 L		1	

			FICHA TÉCNICA	
Código	Versión	Página		
PCC-MPI-FTAS-020	03	6 de 6		

UBICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Trazabilidad por código de loteo: L: Lote, DD: Día de producción / MM: Mes de producción / AAAA: Año de producción / HH:MM Hora de producción (24 Horas). Fecha de vencimiento: VDD/MM/AAAA (#) V: Vence, DD: Día de Vencimiento / MM: Vencimiento / AAAA: Año de Vencimiento / (#) Máquina que realizó la producción.	VIDA ÚTIL El aceite de soya tiene una vida útil de 10 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento dadas después de la producción.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Se debe mantener en un lugar cerrado a condiciones ambientales normales con buena ventilación para que pueda durar según lo estipula la fecha de vencimiento, se debe evitar colocarlo a exposición del sol, cerca de temperaturas altas, y lejos de la humedad. Por consiguiente, son almacenadas en estibas separadas del suelo. Procurar dejar abierto corto tiempo el envase a la intemperie.	BENEFICIOS Y VENTAJAS Libre de Colesterol, por ser de naturaleza vegetal. No es Hidrogenado. Se conserva bien bajo condiciones adecuadas de almacenamiento. Baja tendencia a la rancidez, a menos que esté expuesto a altas temperaturas.	ADECUADO PARA El producto no tiene contra indicaciones para consumo del público en <table border="1"> <tr> <td>Vegetarianos</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>Veganos</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>Lacto-vegetarianos</td> <td>SI</td> </tr> </table>	Vegetarianos	SI	Veganos	SI	Lacto-vegetarianos	SI	PORCIÓN RECOMENDADA La porción recomendada comprende a 40 ml diarios.
Vegetarianos	SI										
Veganos	SI										
Lacto-vegetarianos	SI										
HISTORIA DEL DOCUMENTO		Revisión 1	Fecha de la revisión 9/11/2021	Motivo de la Revisión	Revisó Vanessa Daza	Ingeniera de producción Vanessa Daza					

39950

NOMBRE DEL PRODUCTO		ACEITE DE SOYA RBD			
COMPOSICION E INGREDIENTES		Aceite Comestible de soya 100%. Refinado, blanqueado y desodorizado (RBD)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		Color	Amarillo claro, brillante		
		Olor	Específico del producto, libre de olores ajenos y rancios		
		Aspecto	Líquido viscoso, limpio a 25°C.		
		MÉTODO	CARACTERÍSTICAS	PARÁMETROS	
* CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		NTC 564	Color Lovibond Celda 5 1/4:	Rojito:	2 Máx.
		NTC 236	Índice de Peróxidos (meq/kg):	Amarillo:	20 Máx.
		NTC 218	% Acidez (Ac. Oleico)	Azul:	0
		NTC 287	% Humedad y Material Volátil:		1 Máx en fabrica
		NTC 283	Índice de Yodo (Wís)		0,10 Máx.
		NTC 240	% Impurezas		0,05 Máx.
		NTC 289	Índice de refracción (ND 40°)		124 a 139
		NTC 1147 NTC 254	Jabon residual (mg/kg)		0,05 Máx
		A.O.C.S. Ca 12- 55/ NTC- 254	Contenido de fosforo (ppm)		1,4595-1,4705
		-	Cold test a 0 °C (Horas)		0,0 (Negativa)
		NTC 336	Densidad relativa (20°C/20°C)		3 Máx.
			Antioxidante TBHQ (ppm)		5,5 horas
**El porcentaje de humedad puede variar dependiendo de las condiciones ambientales de manufactura y almacenamiento					
NUTRIENTE		CONTENIDO (100 mL)	NUTRIENTE	CONTENIDO (100 mL)	
Calorías (Kcal)		900	Carbohidratos totales (g)		0
Calorías de Grasa (Kcal)		900	Fibra Dietaria (g)		0
Grasa total (g)		100	Azucares (g)		0
Grasa Saturada (%)		15-17	Proteínas (g)		0
Grasa Trans (%)		< 1,0	Vitamina A (ppm)		4
Grasa poliinsaturada (%)		58 - 61	Vitamina C (ppm)		0

39.951

* INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Grasa monoinsaturada (%)	23 - 26	Calcio (ppm)	0
	Colesterol (mg/kg)	0	Hierro (ppm)	0
	Sodio (mg)	0	Cenizas (ppm)	0
	ÁCIDO GRASO	MINIMO		MAXIMO
* COMPOSICIÓN GENERAL ACIDOS GRASOS (%) AOCS Ce 1-62	Laúrico C12:0	ND		0.1
	Mirístico C14:0	ND		0.2
	Palmitico C16:0	8.0		13.5
	Estearico	2.0		5.4
	Oleico C18:1	17.0		30
	Linoleico C18:2	48.0		59.0
	Linolénico C18:3	4.5		11.0
	Araquídico C20:0	0.1		0.6
	ND, No detectable, definido como $\leq 0.05\%$			
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN			
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICA	PARÁMETRO	MINIMO	MAXIMO	METODO
	Mesoaerobios (ufc / g)	-	10 x 103	Recuento en placa
	E. Coli / g	-	Ausente	Recuento en tubo
	Salmonella / 25 g	-	Ausente	Aislamiento e identificación
	Hongos y levaduras (ufc / g)	-	<10	Recuento en placa
	Staphylococcus aerreos, (ufc / g)		<100	Recuento en placa
	METALES (mg/Kg)		DIOXINAS Y PCBS (pg / g de aceite)	
	Hierro (Fe)	1.5	Suma de Dioxinas y PCBs similares a las Dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)	Suma de Dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)
	Cobre (Cu)	0.1		
	Plomo (Pb)	0.1		
HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICICLICOS (Benzo(a)pireno)	Arsénico (As)	0.1	1.5	0.75
	PLAGUICIDA LMRE (mg/kg)			
	Cletodim 0.5*			
	Clordano 0,02 LMRE			
	Clorpirifos 0.03			
2 µg/ kg de peso fresco		Heptacloro 0,02 LMRE		
SUMA DE AFLATOXINAS B1, B2, G1 Y G2				

NIVELES MAXIMOS DE CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	10 µg/kg		Metonilo	0.20
			Cipermetrin	0.50
NORMA IVIDAD (Ministerio de salud y protección social)	(*) : Dosis en el limite de determinación o próxima al mismo LMR: Límite Máximo de Residuos. LMRE: Límite Máximo de Residuos Extraños.			
	Resolución 2674 de 2013		Resolución 333 de 2011	
	Resolución 2154 de 2012		Resolución 4143 de 2012	
* VIDA ÚTIL	Resolución 2906 de 2007		Resolución 4506 de 2013	
	Se recomienda utilizar el aceite en un periodo no mayor a 12 meses a partir de su fecha de producción.			
MANIPULACIÓN	Calentarla antes de realizar el cargue o envasado del producto			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro sin humedad y libre de malos olores.			
CONSUMO	El aceite de soya es altamente utilizado en la gastronomía, por su composición de Omega 3 y 6, además deber utilizar en la elaboración de cosméticos. Este aceite es rico en vitaminas E y K y es antioxidante.			
CRITERIO DE ACEPTACION O RECHAZO	Si la muestra ensayada no cumple con uno o mas de los requisitos indicados en esta ficha técnica, se rechazará el lote. En caso de discrepancia, se repetirán los análisis. Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso, será motivo para rechazar el lote.			
PRESENTACIÓN	Se envasa en presentacio de 120ml hasta 20 lts , contedores de 1000kg y a granel			
PORCION RECOMENDADA	La porción recomendada comprende a 40 ml diarios.			
GRUPO POBLACIONAL	Apto para el consumo humano de todas las edades.			
MARCA	DON THOMAS - PSA-0002126-2019			
NOTA: TODA LA INFORMACION CONTENIDA EN ESTA FICHA TECNICA ESTA SUJETA A CAMBIOS DEBIDO A LAS VARIACIONES EN LOS DIFERENTES LOTES				
ELABORO: JAIME ALVAREZ SANCHEZ COORDINADOR DE CALIDAD Y SG-SST 				

OBJETO	Establecer los requisitos que debe cumplir el Aceite de Soyautilizado para consumo humano.
ALCANCE	Esta ficha aplica para el Aceite variedad de soya.
REGISTRO SANITARIO	PSA-0003063-2021
VIGENCIA	2028/08/12
INGREDIENTES	Aceite RBD de Soya.

Envasador: Comercializadora Elincer SAS	NIT: 901338279-8	Dirección: CR 2#3-290 LT 22 C2 PARQUE INDUSTRIAL 2	Versión: 01
Elaboro: Ing. de Producción y Calidad Laura Valeria Vega	Revisó: Administrador Rosa Viviana Santamaría	Aprobó: Gerente Héctor E. Bacca Rengifo	Fecha última modificación: 31/03/2023
Tipo de Documento: Ficha Técnica Producto Terminado	Marca Comercial: Aceite SALOMON	Producto: Soya	Código: PCC-MPI-FTAS-021



COPIA NO CONTROLADA

			ACEITE SALOMON	FICHA TÉCNICA
Código	PCC-MPI-FTAS-021	Versión	01	Página
			1 de 6	

39.954

39.955

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO		Grasa líquida a temperatura ambiente y color ligeramente amarillento de origen vegetal											
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		El aceite de soya ideal es envasado y comercializado en presentaciones desde 100 ml hasta 20 L, es ideal para freír, hornear, guisar y preparar alimentos.											
PROPIEDADES SENSORIALES		<table><tr><td>Olor</td><td>Característico del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Líquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.</td></tr><tr><td>Color</td><td>Amarillo claro</td></tr><tr><td>Aspecto</td><td>limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad</td></tr></table>		Olor	Característico del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.	Sabor	Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.	Textura	Líquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.	Color	Amarillo claro	Aspecto	limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad
Olor	Característico del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.												
Sabor	Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.												
Textura	Líquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.												
Color	Amarillo claro												
Aspecto	limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad												
USO NO PREVISTO		ABUSO POTENCIAL Algunas personas usan el aceite vegetal comestible como lubricante, elementos para tratamientos faciales y capilares y para dar brillo a diferentes piezas metálicas. Se indica que el uso de este producto no está previsto para este tipo de actividades.											
USO DESCONOCIDO													
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		Es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivencia de microorganismos. <table><tr><td>Recuento de Staphylococo aureus</td><td>Menor de 100</td></tr><tr><td>Coagulasa positiva U/C/ml</td><td>Menor a 10</td></tr><tr><td>E. Coli UFC/ml - Coliformes fecales</td><td>Menor a 3</td></tr><tr><td>Investigación de Salmonella sp.</td><td>Ausencia</td></tr></table> Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2154 DE 2012		Recuento de Staphylococo aureus	Menor de 100	Coagulasa positiva U/C/ml	Menor a 10	E. Coli UFC/ml - Coliformes fecales	Menor a 3	Investigación de Salmonella sp.	Ausencia		
Recuento de Staphylococo aureus	Menor de 100												
Coagulasa positiva U/C/ml	Menor a 10												
E. Coli UFC/ml - Coliformes fecales	Menor a 3												
Investigación de Salmonella sp.	Ausencia												

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 10 mL		
Número de porciones por envase: 50		
Calorías (kcal)	Por 100 g	898
	Por porción	90
Grasa total		
	100 g	40 g
Grasa saturada		
	1180 mg	118 mg
Grasa trans		
	0 g	0 g
Carbohidratos totales		
	0 g	0 g
Fibra dietaria		
	0 g	0 g
Azúcares totales		
	0 g	0 g
Azúcares añadidos		
	0 g	0 g
Proteína		
	0 mg	0 mg
Sodio		
	0 mg ER	0 µg ER
Vitamina A		
	14 µg	0 µg ER
Vitamina D		
	0 mg	0 mg
Hierro		
	0 mg	0 mg
Calcio		
	0 mg	0 mg
Zinc		

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

Consumir antes de la fecha indicada en el envase.

Evitar el sobrecalentamiento: lo preferible es no sobrepasar durante fritura la temperatura de 180 °C. Si se utiliza una freidora eléctrica regular el termostato para que el aceite no humee ni se oscurez. Desechar siempre el aceite sobrecalentado y el quemado.

Los alimentos a freír deben estar secos, el agua favorece la descomposición del aceite.

El aire, la luz y el calor afectan la calidad del aceite, motivo por el cual es conveniente conservarlo tapado a temperatura ambiente y en un sitio alejado de la luz solar directa y de cualquier fuente de calor.

39.968

			ACEITE SALOMON FICHA TÉCNICA	
Código	Versión	Página		
PCC-MPI-FTAS-020	03	5 de 6		

ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO	
Botella o envase de plástico de grado alimentario no reutilizable; elaborada en material plástico PET (Tereftalato de polietileno). Las etiquetas son de papel esmaltado que fácilmente se adherible a los envases, el embalaje se realiza en cajas de cartón corrugado.	

PRESENTACIÓN		UNIDADES POR CAJA
110 ml		24
200 ml		24
250 ml		24
430 ml		24
500 ml		24
710 ml		12
800 ml		12
850 ml		12
900 ml		12
1000 ml		12
2000 ml		6
2700 ml		6
3000 ml		6
4800 ml		4
5000 ml		4
19 L		1
20 L		1

PRESENTACIONES COMERCIALES

39 959

UBICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOTE		Trazabilidad por código de loteo:		LDD/MM/AAAA HH:MM L: Lote, DD: Día de producción / MM: Mes de producción / AAAA: Año de producción / HH:MM Hora de producción (24 Horas). Fecha de vencimiento: VDD/MM/AAAA (#) V: Vence, DD: Día de Vencimiento / MM: Vencimiento / AAAA: Año de Vencimiento / (#) Máquina que realizó la producción.		VIDA ÚTIL		El aceite de soya tiene una vida útil de 10 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento dadas después de la producción.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Se debe mantener en un lugar cerrado a condiciones ambientales normales con buena ventilación para que pueda durar según lo estipula la fecha de vencimiento, se debe evitar colocarlo a exposición del sol, cerca de temperaturas altas, y lejos de la humedad. Por consiguiente, son almacenadas en estibas separadas del suelo. Procurar dejar abierto corto tiempo el envase a la intemperie.		BENEFICIOS Y VENTAJAS		Libre de Colesterol, por ser de naturaleza vegetal. No es Hidrogenado. Se conserva bien bajo condiciones adecuadas de almacenamiento. Baja tendencia a la rancidez, a menos que esté expuesto a altas temperaturas.		ADECUADO PARA		El producto no tiene contra indicaciones para consumo del público en		<table><tr><td>Vegetarianos</td><td>SI</td></tr><tr><td>Veganos</td><td>SI</td></tr><tr><td>Lacto-vegetarianos</td><td>SI</td></tr></table>		Vegetarianos	SI	Veganos	SI	Lacto-vegetarianos	SI	HISTORIA DEL DOCUMENTO		Revisión		Fecha de la revisión		Motivo de la Revisión		1		Reviso		Vanessa Daza Ingeniera de producción		Vanessa Daza	
Vegetarianos	SI																																												
Veganos	SI																																												
Lacto-vegetarianos	SI																																												



ESPECIFICACION

VENMER-SD-20-E

VERSION No.04

ESPECIFICACION DE PRODUCTO MARGARINA DE MESA Y COCINA LA PREFERIDA

Nombre del Fabricante	DUQUESA SA.	
Dirección del Fabricante	Carrera 106 #17b-86 Bogotá DC.	
Descripción del producto	Producto de consistencia sólida y textura homogénea, Margarina en barra empacada en papel aluminizado antigraso en display de cartón y embalaje de caja de cartón corrugado	
Variedades	Tipo: mesa y cocina	
Ingredientes	Mezcla de aceites y grasas vegetales (Palma refinada, palmiste, interesterificados, fracciones de palma), agua, sal, emulsificantes (lecitina de soya, monoglicéridos de ácidos grasos), conservantes (sorbato de potasio), acidulantes (ácido cítrico y citrato de sodio), saborizante, antioxidante (TBHQ), vitaminas A y D, colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Contiene soya y puede contener trazas de leche en polvo.	
	Contenido graso: 82%	
	Punto de fusión: 39°C - 41°C	
	Organolépticas: Producto semisólido, de textura uniforme, blanda, semisólida, color amarillo pálido y aroma suave.	
	Fisicoquímicas	
	Acidez (% como ácido oleico)	NTC 218
	Humedad	NTC 508
	Índice de Peróxidos (meq O2/Kg grasa)	NTC 236
	Punto de fusión	NTC 213
	Cloruro de Sodio	AOAC 960,29
	% sólidos	Parámetros internos para margarinas Duquesa.
	Microbiológicas (Normatividad: Basada en Resolución 2154/2012 y parámetros internos para margarinas Duquesa)	
	Recuento de Mesófilos aerobios	<1000 UFC/g
	Recuento de Coliformes totales	0 UFC/g



ESPECIFICACION

VENMER-SD-20-E

VERSION No.04

ESPECIFICACION DE PRODUCTO MARGARINA DE MESA Y COCINA LA PREFERIDA

Recuento de <i>E.coli</i>	0 UFC/g
Recuento de Mohos	<50 UFC/g
Recuento de Levaduras	<100 UFC/g

Información Nutricional

TABLA NUTRICIONAL
MARGARINA 125g

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 cucharadita (10g)	Porciones por envase: 12
Cantidad por porción	
Calorías 70	Calorías de grasa 70
Valor Diario *	
Grasa Total 8g	12%
Grasa saturada 4.5g	23%
Grasa monoinsaturada 3 g	
Grasa poliinsaturada 0.5 g	
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 90mg	4%
Carbohidrato Total 0g	0%
Fibra dietaria 0g	0%
Azúcares 0g	
Proteína 0g	0%
Vitamina A 6%	Calcio 0%
Vitamina D 8%	Hierro 0%
Vitamina C 0%	
* Los porcentajes de Valores Dianos están basados en una dieta de 2000 Calorías. Sus Valores dianos pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

TABLA NUTRICIONAL
MARGARINA 250

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 cucharadita (10g)	Porciones por envase: 25
Calorías 70	
Calorías de grasa 70	
Valor Diario *	
Grasa Total 8g	12%
Grasa saturada 5g	25%
Grasa monoinsaturada 3 g	
Grasa poliinsaturada <1 g	
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 90mg	4%
Carbohidrato Total 0g	0%
Fibra dietaria 0g	
Azúcares 0g	
Proteína 0g	0%
Vitamina A 6%	Calcio 0%
Vitamina D 8%	Hierro 0%
Vitamina C 0%	
* Los porcentajes de Valores Dianos están basados en una dieta de 2000 Calorías. Sus Valores dianos pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

TABLA NUTRICIONAL
MARGARINA 500

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 cucharadita (10g)	Porciones por envase: 50
Cantidad por porción	
Calorías 70	Calorías de grasa 70
Valor Diario *	
Grasa Total 8g	12%
Grasa saturada 5g	25%
Grasa monoinsaturada 3 g	
Grasa poliinsaturada <1 g	
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 90mg	4%
Carbohidrato Total 0g	0%
Fibra dietaria 0g	
Azúcares 0g	
Proteína 0g	0%
Vitamina A 6%	Calcio 0%
Vitamina D 8%	Hierro 0%
Vitamina C 0%	
* Los porcentajes de Valores Dianos están basados en una dieta de 2000 Calorías. Sus Valores dianos pueden ser mayores o menores dependiendo de sus	



ESPECIFICACION

VENMER-SD-20-E

VERSION No.04

ESPECIFICACION DE PRODUCTO MARGARINA DE MESA Y COCINA LA PREFERIDA

Presentaciones y características del empaque	Usos	Producto de consumo para toda clase de personas.	Porción Recomendada	Vida Útil	Lote y Fecha de Vencimiento	Almacenamiento, conservación y transporte
	Ideal para freír tus alimentos, utilízala en repostería, pastelería y demás preparaciones culinarias. No contiene colesterol. Libre de grasas trans, Resalta el olor y sabor de las comidas. Por su suave textura en repostería permite obtener un buen cremado y batido en corto tiempo.					
	Envoltura: Papel aluminizado compuesto por Foil de aluminio-Papel Sulfito - Papel Super Calandrado - Parafina - Tratamiento antigraso - Adhesivo - Tintas	De acuerdo a lo establecido en la legislación nacional para la población en general				
	Margarina de mesa y cocina x 125 g: 4 Display por 20 barras de 125 gramos en caja de cartón corrugado. (4 x 20x125)	Siete meses a partir de la fecha de fabricación mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación.				
	Margarina de mesa y cocina x 250 g: Caja de 40 unidades x 250 gramos en caja de cartón corrugado.	Impresos en alguna de las caras del producto. (Resolución 5109/2005)				
Almacenamiento, conservación y transporte	Requisitos de almacenamiento y transporte de productos terminados para garantizar la preservación y conservación de sus características propias:		Almacenamiento, conservación y transporte	Almacenamiento, conservación y transporte	Almacenamiento, conservación y transporte	Almacenamiento, conservación y transporte
	El producto debe transportarse en vehículos adecuados para el transporte de productos alimenticios, debe estar en óptimas condiciones de limpieza, libre de olores fuertes.					
	Para una adecuada conservación, almacenar a una temperatura máxima de 25°C.					
	Almacenar en instalaciones cerradas, ventiladas y frescas.					
	No almacenar el producto directamente sobre el piso, puede presentarse daño y contaminación cruzada.					
	Nunca utilice el producto como escalones para acomodar los arrumes, no pisar las cajas, recuerde que estos productos van destinados a consumo humano.					

	ESPECIFICACION	
	VENMER-SD-20-E	VERSION No.04

ESPECIFICACION DE PRODUCTO MARGARINA DE MESA Y COCINA LA PREFERIDA

Control de cambios

Versión 4	Cambios	Se modifica Registro Sanitario a Permiso Sanitario Se incluyen ítems: Características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y nutricionales, Lote y fecha de vencimiento, Alérgenos, Contenido graso y condiciones específicas de almacenamiento, transporte y conservación.
	ELABORADO POR Asistente de Calidad 	REVISADO POR Jefe de Aseguramiento de Calidad 
	APROBADO POR Jefe de Aseguramiento de Calidad 	

		FICHA TECNICA DE CANELA MOLIDA DOÑA JULIA	
FICHA TECNICA DEL PRODUCTO			
NOMBRE DEL PRODUCTO: CANELA MOLIDA			
NOTIFICACIÓN SANITARIA			
NSA000948-2016			
MARCA COMERCIAL			
DOÑA JULIA			
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE:			
CANELA MOLIDA PURA - FÉCULA DE MAÍZ (ANTICOMPACTANTE)			
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES			
La canela molida se empaqueta en bolsa de polipropileno, contemplado la resolución 2492 del 2022 sobre el rotulado o etiquetado que debe cumplir los alimentos envasados y materias primas para el consumo humano.			
Se empaqueta en presentaciones de 8g, 10g y 250g, las unidades de 8g se sobre empaqueta en paquetes de 20g, las unidades de 10g se sobre empaqueta en paquetes de 25g y las unidades de 250g se empaqueta en cajas de 25kg.			
PORCIÓN RECOMENDADA			
Aprox. 2 porciones por envase (5g)			
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES PUNTUALES			
Avenas, coladas, repostería. Destinada a toda la población en general			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
El producto es almacenado en áreas establecidas, manteniendo las condiciones de humedad y temperaturas necesarias para la conservación del mismo hasta el despacho.			
CONDICIONES Y MANEJO DE CONSERVACIÓN			
Conservarse en lugar limpio, seco y fresco, mantener lejos de olores fuertes, no dejar directamente sobre el piso, no dejar directamente en exposición solar.			
VIDA ÚTIL ESTIMADA			
2 años a partir de la fecha de fabricación			
CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO		RESULTADO	
Esporas Anaerobias Sulfito Reductor		Menos de 10	
Escherichia Coli		Menos de 10	
* Bacillus cereus		Menos de 100	
Mohos y Levaduras		50	
Salmonella spp.		Ausencia	
PARAMETRO		LIM INFE.	
Recto en tubo SPS		1000	
Recto placa Chromocult/		Menos de 10	
NTC 4458		Menos de 10	
Recto placa Mossel/ISO		1000	
Recto placa YGC/NTC		3000	
5698		Ausencia	
NTC 4574/ISO 6579-1		Ausencia	
UNIDAD		LIM SUPE	
ufc/g		1000	
ufc/25g		Ausencia	
TECNICA		UNIDAD	
TECNICA		UNIDAD	

39965

	FECHA DE ACTUALIZACION 20/09/2024	Página N°. 2 de 2
--	-----------------------------------	-------------------

TABLA NUTRICIONAL

Información		Nutricional	
Tamaño de porción: 1 cucharadita (5 g)		Por 100 g	Por porción
Número de porciones por envase: 2		248 kcal	11 kcal
		Grasa total	0 g
		Grasa saturada	0 g
		Grasa Trans	0 mg
		Sodio	10 mg
		Carbohidratos totales	82 g
		Fibra dietaria	48 g
		Azúcares totales	2 g
		Azúcares añadidos	0 g
		Proteína	4 g
		Vitamina A	0 µg ER
		Vitamina D	0 µg
		Hierro	0 mg
		Calcio	0 mg
		Zinc	0 mg

Fuente: Tablas de composición de alimentos ICBF y USDA



FICHA TECNICA DE POLVO PARA HORNEAR DOÑA JULIA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:

POLVO PARA HORNEAR

MARCA COMERCIAL

DOÑA JULIA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE:

BICARBONATO DE SODIO, FECLULA DE MAIZ

EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES

El polvo para hornear se empaca en bolsa de polipropileno, contemplando la resolución 2492 del 2022 sobre el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para el consumo humano.

Se empaca en presentaciones de 10g, 15g y 200g, las unidades de 10g se sobre empaacan en paquetes de 250g, las unidades de 15g se sobre empaacan en paquetes de 375g y las unidades de 200g se embalaje en cajas de 5kg.

PORCIÓN RECOMENDADA

2 porciones por envase (5g)

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES PONTENCIALES

Pastelería. Destinado a toda la población.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto es almacenado en áreas establecidas, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta el despacho.

CONDICIONES Y MANEJO DE CONSERVACION

Conservase en lugar limpio, seco y fresco, mantener lejos de olores fuertes, no dejar directamente sobre el piso, no dejar directamente en VIDA UTIL ESTIMADA

2 años a partir de la fecha de fabricación

PARAMETRO					
RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE	UNIDAD	TECNICA	
Esporas Anaerobias Sulfito Reductor	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto en tubo SPS	RECTO en placa chromocult/NTC 4458 RECTO placa YGC/NTC 5698 NTC 4574/ISO 6579-1
Escherichia Coli	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto en placa	
Mohos y Levaduras	Menos de 10	3000	ufc/g	RECTO placa YGC/NTC 5698	
Salmonella spp.	Ausencia	Ausencia	ufc/25g		
*Bacillus cereus	Menos de 100	100	ufc/25g	RECTO placa Mosseliso 7933	

FIRMA DE FICHA TECNICA

Leidy Trespalacios

Representante legal: Pedro Gómez Anaya

39.967



SELLO DE ADVERTENCIA

Fuente: Tablas de composición de alimentos ICBF y USDA

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño de porción: 1 cucharadita (5 g)		
Número de porciones por envase: 2		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	180	9
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	0 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	45 g	2,2 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	0 g	0 g
Sodio	13964 mg	698 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Calcio	1 mg	0,05 mg
Hierro	0,2 mg	0,01 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Zinc	0 mg	0 mg

39968

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO		FICHA TECNICA DE PAPRIKA DOÑA JULIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO:		PAPRIKA	
NOTIFICACION SANITARIA:		NSA000948-2016	
MARCA COMERCIAL		DOÑA JULIA	
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE:		Pimentón molido, Harina de maíz blanco, Harina de trigo.	
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES			
La paprika molida se empaqueta en bolsa de polipropileno, contemplado la resolución 2492 del 2022 sobre el rotulado o etiquetado que debe cumplir los alimentos envasados y materias primas para el consumo humano.			
Se empaqueta en presentaciones de 10g, 15g y 250g, las unidades de 10g se sobre empaquetan en paquetes de 250g, las unidades de 15g se sobre empaquetan en paquetes de 375g y las unidades de 250g se empaquetan en cajas de 25kg.			
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES PUNTUALES			
Carnes rojas, Pizzas, sopas en general para la preparación de diferentes recetas de cocina.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
El producto es almacenado en áreas establecidas, manteniendo las condiciones de humedad y temperaturas necesarias para la conservación del mismo hasta el despacho.			
CONDICIONES Y MANEJO DE CONSERVACION			
Conservarse en lugar limpio, seco y fresco, mantener lejos de olores fuertes, no dejar directamente sobre el piso, no dejar VIDA UTIL ESTIMADA			
1 año a partir de la fecha de fabricación			
CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA			
PARAMETRO		RESULTADO	
Esporas Anaerobias Sulfito Reductor		Menos de 10	
Escherichia Coli		Menos de 10	
Mohos y Levaduras		Menos de 10	
Salmonella spp.		Ausencia	
UNIDAD		LIM INFE.	
Rcto en tubo SPS		Menos de 10	
Rcto en placa		Menos de 10	
YGC/NTC 5698		Ausencia	
NTC 4574/ISO 6579-1		Ausencia	
TECNICA		LIM SUPE	
Rcto en placa		1000	
YGC/NTC 5698		5000	
NTC 4574/ISO 6579-1		Ausencia	
FIRMA DE FICHA TECNICA			
Jefe de Producción: Leidy Trespalacios Representante legal: Pedro Gomez Anaya <i>Leidy Trespalacios</i> <i>Pedro Gomez Anaya</i>			

399691

37.970

TABLA NUTRICIONAL

Información		Nutricional	
Número de porciones por envase: 2	Tamaño de porción: 1 cucharada (5 g)	Calorías	Por 100 g
		Grasa total	0.4 g
		Grasa saturada	0 g
		Grasa trans	0 mg
		Sodio	17 mg
		Carbohidratos totales	55 g
		Fibra dietaria	13 g
		Azúcares totales	0 g
		Azúcares añadidos	0 g
		Proteína	12 g
Fuente: Tablas de composición de alimentos ICBF y USDA	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
	Vitamina D	0 µg	0 µg
	Hierro	13 mg	0.7 mg
	Calcio	91 mg	5 mg
	Zinc	0.6 mg	0.03 mg

37.971

FICHA TECNICA DE PRODUCTO		FICHA TECNICA DE PIMIENTA MOLIDA DOÑA JULIA		FECHA DE ACTULIZACION 20/09/2024		Pagina N°. 1 de 2	
							
NOMBRE DEL PRODUCTO:							
PIMIENTA MOLIDA							
NOTIFICACION SANITARIA :							
NSA000948-2016							
MARCA COMERCIAL							
DOÑA JULIA							
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DESCENDENTE:							
Harina de maíz blanco, Pimienta pepa negra, Pimienta cayena.							
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES							
La pimienta molida se empacka en bolsa de polipropileno, contemplando la resolución 2492 del 2022 sobre el rotulado o etiquetado que debe cumplir los alimentos envasados y materias primas para el consumo humano.							
Se empacka en presentaciones de 10g, 15g, 30g y 2500g, las unidades de 10g se sobre empackan en paquetes de 250g, las unidades de 30g se sobre empackan en paquetes de 750 g, las unidades de 15g se sobre empackan en paquetes de 375g y las unidades de 2.500g se empackaje en cajas de 25kg.							
PORCIÓN							
2 porciones por envase							
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES PONTENCIALES							
Carnes rojas, carnes blancas, sopas en general para la preparación de diferentes recetas de cocina. Destinada a toda la población en general.							
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO							
El producto es almacenado en áreas establecidas, manteniendo las condiciones de humedad y temperaturas necesarias para la conservación del mismo hasta el despacho.							
CONDICIONES Y MANEJO DE CONSERVACION							
Conservase en lugar limpio, seco y fresco, mantener lejos de olores fuertes, no dejar directamente sobre el piso, no dejar							
VIDA UTIL ESTIMADA							
1 año a partir de la fecha de fabricación							
CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLOGICA							
PARAMETRO		RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE	UNIDAD	TECNICA	
Esporas Anaerobias Sulfito	Menos de 10	100	Menos de 10	1000	ufc/g	Rcto en tubo SPS	4458 chromocult/NTC Recto en placa Mosse/ISO 7932
Escherichia Coli	Menos de 10	100	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto en placa	
* Bacillus cereus	Menos de 100	100	1000	ufc/g			

39.972

Mohos y Levaduras	80	3000	5000	ufc/g	Recto placa YGC/NTC 5698 NTC 4574/ISO 6579-1
Salmonella spp.	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25g	
FIRMA DE FICHA TÉCNICA					
Jefe de Producción : Leidy Trespalacios					
Representante legal: Pedro Gómez Anaya					

FECHA DE ACTUALIZACION 20/09/2024	Página N°: 2 de 2
-----------------------------------	-------------------

TABLA NUTRICIONAL

Nutricional		Tamaño de porción: 1 cucharadita (5 g)	Numero de porciones por envase: 2
Calorías	Por 100 g	323 kcal	16 kcal
Grasa total	5 g	0.25 g	
Grasa saturada	0 g	0 g	
Grasa Trans	0 mg	0 mg	
Sodio	11 mg	0.6 mg	
Carbohidratos totales	66 g	3.3 g	
Fibra dietaria	13 g	0.7 g	
Azúcares totales	1.4 g	0 g	
Azúcares añadidos	0 g	0 g	
Proteína	10 g	0.5 g	
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	
Vitamina D	0 µg	0 µg	
Hierro	4.7 mg	0.23 mg	
Calcio	92 mg	4.6 mg	
Zinc	0.9 mg	0.04 mg	

Fuente: Tablas de composición de alimentos ICBF y USDA

39.973

		
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO		
Código: GC-D-001	Version: 001	Fecha: 12/02/2025

NOMBRE DEL PRODUCTO	Uvas pasas																																																			
DESCRIPCIÓN	Producto deshidratado derivado de la especie <i>Vitis vinifera</i> , obtenido mediante un proceso de secado controlado que reduce su contenido de humedad y mantiene sus propiedades nutricionales y organolépticas. El producto es de forma ovalada, con superficie arrugada y color marrón oscuro homogéneo. Su aroma es dulce y afrutado, mientras que su sabor es dulce con ligeras notas ácidas. Se utilizan en panadería, repostería, cereales, salsas y como snack saludable debido a su alto contenido energético y dulzura natural. Cumple con la normativa sanitaria vigente en Colombia.																																																			
INGREDIENTES	Uva pasa.																																																			
LUGAR DE DISTRIBUCIÓN	Producto distribuido por Productos Pego con NIT 91200749-7, empresa ubicada en la Av. 7 No. 17A - 58 Barrio Quinta Granada en el municipio de Piedecuesta (Santander). Temperatura promedio: 23 °C. Teléfono de contacto: +57 (607) 6560531.																																																			
Tabla nutricional de uvas pasas en presentación de 20 g																																																				
<table><tr><td colspan="2">Información Nutricional</td><td>Calorías (kcal)</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td>Por 100 g</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td>Por porción</td></tr><tr><td colspan="2">Grasa total</td><td>0.3 g</td></tr><tr><td colspan="2">Grasa saturada</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td colspan="2">Grasa trans</td><td>0 mg</td></tr><tr><td colspan="2">Carbohidratos totales</td><td>79 g</td></tr><tr><td colspan="2">Fibra dietaria</td><td>4.5 g</td></tr><tr><td colspan="2">Azúcares totales</td><td>65 g</td></tr><tr><td colspan="2">Azúcares añadidos</td><td>0 g</td></tr><tr><td colspan="2">Proteína</td><td>3.3 g</td></tr><tr><td colspan="2">Sodio</td><td>26 mg</td></tr><tr><td colspan="2">Vitamina A</td><td>0 µg ER</td></tr><tr><td colspan="2">Calcio</td><td>62 mg</td></tr><tr><td colspan="2">Hierro</td><td>1.8 mg</td></tr><tr><td colspan="2">Vitamina D</td><td>0 µg</td></tr><tr><td colspan="2">Zinc</td><td>0.35 mg</td></tr></table>		Información Nutricional		Calorías (kcal)			Por 100 g			Por porción	Grasa total		0.3 g	Grasa saturada		0.1 g	Grasa trans		0 mg	Carbohidratos totales		79 g	Fibra dietaria		4.5 g	Azúcares totales		65 g	Azúcares añadidos		0 g	Proteína		3.3 g	Sodio		26 mg	Vitamina A		0 µg ER	Calcio		62 mg	Hierro		1.8 mg	Vitamina D		0 µg	Zinc		0.35 mg
Información Nutricional		Calorías (kcal)																																																		
		Por 100 g																																																		
		Por porción																																																		
Grasa total		0.3 g																																																		
Grasa saturada		0.1 g																																																		
Grasa trans		0 mg																																																		
Carbohidratos totales		79 g																																																		
Fibra dietaria		4.5 g																																																		
Azúcares totales		65 g																																																		
Azúcares añadidos		0 g																																																		
Proteína		3.3 g																																																		
Sodio		26 mg																																																		
Vitamina A		0 µg ER																																																		
Calcio		62 mg																																																		
Hierro		1.8 mg																																																		
Vitamina D		0 µg																																																		
Zinc		0.35 mg																																																		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL																																																				
NOTIFICACIÓN SANITARIA ALIMENTARIA INVIMA	NSA 0015900-2024																																																			
MARCA COMERCIAL	Condimentos Doña Julia																																																			
PRESENTACIONES COMERCIALES	El producto está disponible en presentaciones individuales de 20g, 45g y 150g. Las unidades de 20g se agrupan en paquetes de 500g y las unidades de 45g se agrupan en paquetes de 1125g, y las unidades de 150g se agrupan en paquetes de 3750g (3.75Kg), garantizando una distribución eficiente y adecuada para el consumo y almacenamiento.																																																			
TIPO DE ENVASE	Bolsa de envase primario y embalaje en bolsa.																																																			

37934

		
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO		
Código: GC-D-001	Version: 001	Fecha: 12/02/2025

MATERIAL DE ENVASE	- El material del envase primario está compuesto por polipropileno, el cual proporciona una adecuada barrera contra la humedad y agentes externos, asegurando la conservación de las propiedades del producto. - El envase secundario está elaborado en polietileno de alta densidad, diseñado para brindar resistencia mecánica y estabilidad durante el almacenamiento y transporte. - Calibre del material: 2 milésimas de pulgada, adecuado para la conservación y resistencia mecánica de especias en el comercio.
--------------------	---

ROTULADO Y/O ETIQUETADO	El producto cumple con la normatividad vigente en etiquetado y rotulado, según la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022.
-------------------------	--

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Apariencia: Frutos deshidratados, de forma ovalada y textura arrugada. Color: Marrón oscuro homogéneo. Olor: Aroma dulce, afrutado e intenso. Sabor: Dulce, con notas ligeramente ácidas propias del fruto. Textura: Suave, masticable y ligeramente pegajosa.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cumplen de acuerdo la ley sanitaria colombiana Ley 09 de 1979, resolución 2674 de 2013.
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Humedad (<18%), Aceite Comestible (0,17%), Pedicelos Adheridos (10%), Impurezas (0%), Proteína (2,5%), Cenizas (2%).

ANÁLISIS					ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA	
UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR	RESULTADO	TECNICA		
Enterobacterias	Menos de 10	100	Menos de 10	Rcto placa Chrom oclult/NTC4458	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1
Salmonella spp.	UFC/g	Ausencia	Ausencia		Ausencia	

37975

		
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO		
Código: GC-D-001	Version: 001	Fecha: 12/02/2025

GRUPO POBLACIONAL	Este producto está dirigido a consumidores en general, incluyendo hogares, restaurantes e industrias alimentarias. Su consumo es recomendado como snack natural, ingrediente en preparaciones de panadería, repostería, salsas y ensaladas.				
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 (infraestructura e instalaciones locativas), resolución 2674 de 2013 (que modifica parcialmente el Decreto 3075/97), resolución 5109 de 2005 (etiquetado y rotulado general), resolución 333 de 2011 (rotulado o etiquetado nutricional), resolución 810 de 2021 (requisitos de etiquetado nutricional y frontal), resolución 2492 de 2022 (modificación de resolución 810 de 2021), resolución 683 de 2012 (reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos), resolución 4143 de 2012 (requisitos sanitarios de los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elatométricos y sus aditivos destinado para estar en contacto con los alimentos), resolución 4506 de 2013 (contaminantes en alimentos), NTSC – USNA 007 Norma Sanitaria de manipulación de alimentos.				
CONSERVACIÓN / PORCIÓN RECOMENDADA	Se debe conservar en ambiente seco y fresco. 30g				
CONSIDERACIÓN PARA EL ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco, seco, cerrado y libre de insectos, plagas y contaminantes. Manteniendo una humedad relativa entre 50% y 60%. Se sugiere una temperatura preferiblemente entre 10 °C y 15 °C, pues estas condiciones ayudan a preservar las propiedades organolépticas del producto y prevenir el crecimiento de moho y otros microorganismos. Para los consumidores, se aconseja guardar las uvas pasadas en un recipiente hermético, alejadas de la luz solar directa y de fuentes de humedad, para mantener su sabor y textura óptimos durante más tiempo.				
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El tiempo de vida útil estimado es de 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.				
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	• Puede consumirse directamente como snack saludable. • Se recomienda su uso en repostería, panadería y ensaladas. • Puede añadirse a cereales, yogures y mezclas energéticas. • Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa y de fuentes de humedad para preservar su frescura. • Consumir dentro del período de vida útil recomendado para garantizar su calidad.				
CONDICIONES DE TRANSPORTE	• Producto que debe conservarse a temperatura 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. • El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolución 2674 de 2013.				



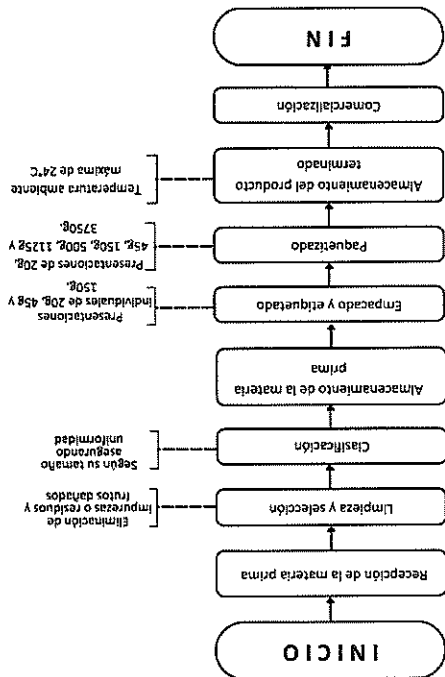
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

Código: GC-D-001

Version: 001

Fecha: 12/02/2025

DIAGRAMA DE PROCESO



ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE Y FIRMA: YESSICA MIRENA ZAPATA ING. INDUSTRIAL Y AGROINDUSTRIAL	NOMBRE Y FIRMA: JOSE LUIS SERRATO PATIÑO ING. DE ALIMENTOS	NOMBRE Y FIRMA: JOSE LUIS SERRATO PATIÑO ING. DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL PRODUCTO
(IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)

UVAS PASAS

DESCRIPCIÓN

Futos de característica uniforme. Café oscuro, levemente brillante por la aplicación de aceite. Las unidades no deben pegarse sino fluir libremente.

DATOS DEL EMPACADOR

DIRECCIÓN: Corabastos Bodega 8 Local 2 Bogotá - Colombia
NIT: 830.111.367-5
TELÉFONO: 601 4482515
ORIGEN CHILE

MARCA COMERCIAL

Sudespensa

NOTIFICACIÓN SANITARIA

NSA-0012051-2022

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Desde 50g, hasta 50kg

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE

ALMACENAMIENTO
Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas.

FORMA DE CONSUMO Y

CONSUMIDORES POTENCIALES
Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE

MANEJO
1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas o trozos de nuez.
2. Para repostería se recomienda conservarlas en vino para acentuar su sabor y suavizar su textura.

SENSORIALES
FÍSICO-QUÍMICAS
MICROBIOLÓGICAS

C
A
R
A
C
T
E
R
Í
S
T
I
C
O
S

SENSORIAL			
Apariencia: Característica			
Aroma: Característico			
Color: Café oscuro			
Sabor: Dulce no ácido, fermentado, amargo o de sabor extraño.			
FÍSICO-QUÍMICAS			
TIPO		NIVELES (%)	
HUMEDAD		≤ 17	
ACEITE COMESTIBLE		≤ 0.5	
TROZOS DE PEDUNCULOS		≤ 2/Kg	
PEDICELLOS		≤ 10	
IMPUREZAS		0	
PROTEÍNA		≤ 2.5	
MICROBIOLOGICO			
PARAMETROS		UNIDADES	
AEROBIOS MESOFILOS		UFC/g	10 ³
ESCHERICHIA COLI		UFC/g	<10
SAMONELLA SPP		25g	Ausencia
			-
			-

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 2874 de 2013
* Resolución 810 de 2021, Requisitos etiquetado frontal
* Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
* Resolución 1407 de 2022 establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana

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.
ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolución 5109 de 2005.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

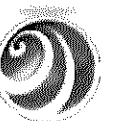
* El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
* Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
* El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

REALIZÓ: TATIANA PIRACÓN

Analista De Calidad

Sudespensa
CORABASTOS S.A.
NIT: 830.111.367-5
SUDESPENSA BARRAGAN S.A.

39977



CNC Compañía de
Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
Pan con mantequilla

NIT: 901348042-2
Versión: 7
Fecha: Septiembre 2025
Autor: Pilar Duarte
Aprobado por: Claudia Quinonez
Página: 1 de 2

A. VARIEDADES: Pan con mantequilla | NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, mantequilla, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor natural a mantequilla, propionato de calcio (conservante)

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción (50 g)		
Número de porciones por envase Aprox. 2		
Calorías Kcal	411	205
	Por 100 g	Por porción
Grasa Total	11 g	5,3 g
Grasas saturadas	3,9 g	1,9 g
Grasas Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	68 g	34 g
Fibra	2,0 g	1,0 g
Azúcares Totales	70 g	35 g
Azúcares añadidos	14 g	7,0 g
Proteína	10 g	5,0 g
Sodio	618 mg	309 mg
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Hierro	3,6 mg	1,8 mg
Calcio	15 mg	7,5 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 10 g hasta 5000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

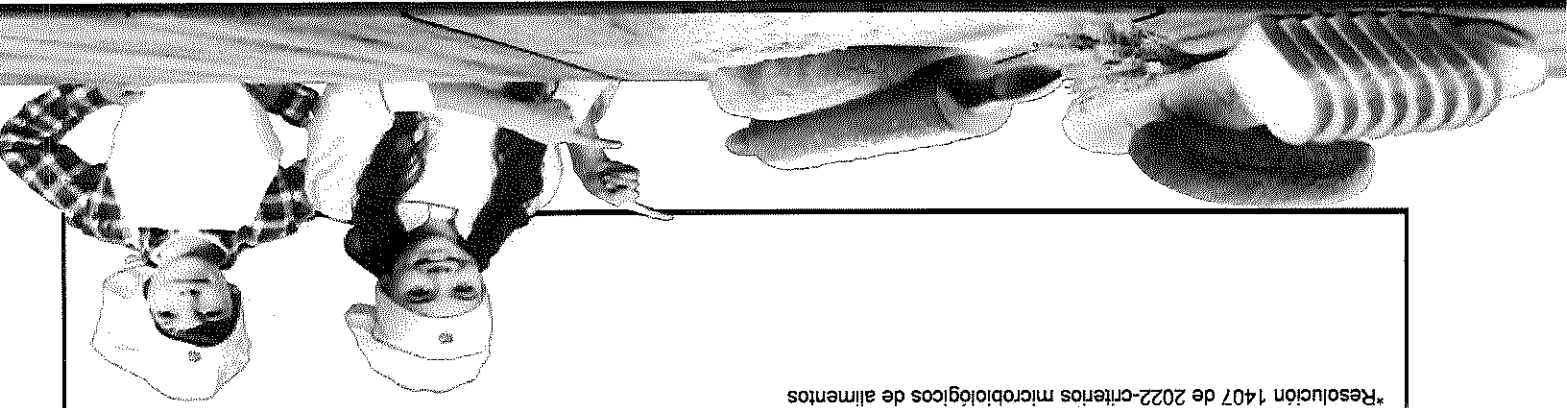
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos





CNG Compañía de
Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
Pan con mantequilla

Nit: 901348042-2
Versión: 7
Fecha: Septiembre 2025
Autor: Pilar Duarte
Aprobado por: Claudia Quinonez
Página: 1 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protección de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sin olores fuertes, sin humedad, los transportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornear, se deja enfriar, se empaqueta y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12-40 gramos

Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos

Nivel secundaria: 32-95 gramos

Nivel primaria (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

50 gramos para población mayor a 4 años

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, nuevos, maní, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.

Industrias Alimenticias San Nicolás S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá

Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166-59 -Bogotá D.C

Panadería Barichara SAS, Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara

Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C

Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girdn

Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Dolcepan SAS- Carrera 40 5n 100-Aguachica

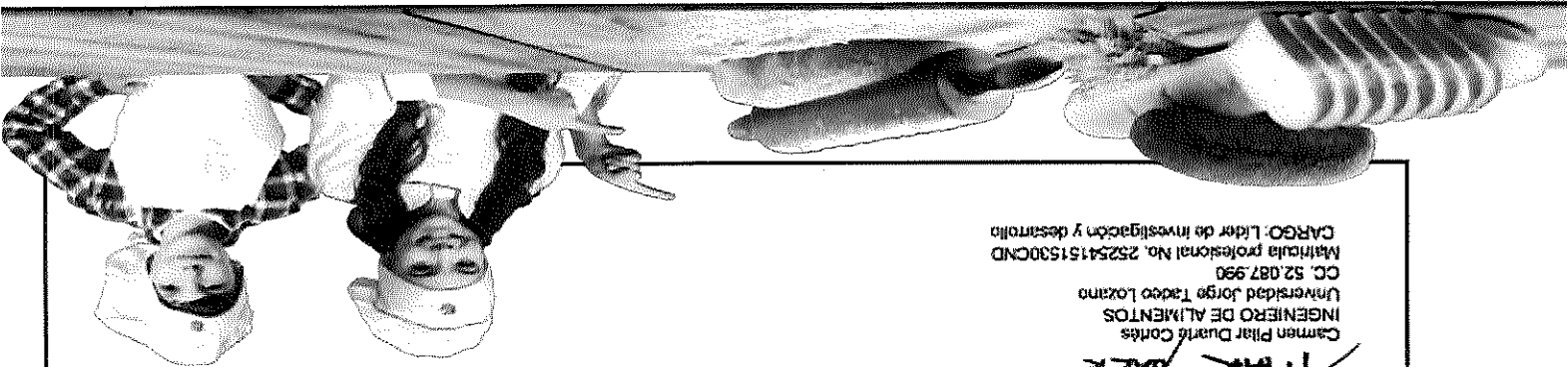
Industrias Colombia Junior S.A.S. Cra 6 # 7-38 Bg 4 Barrio Primavera

Para: CNG COMPANHIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Pilar Duarte

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de Investigación y desarrollo



39.980



FT-053
ABRIL 2025
VERSION 03

FICHA TECNICA

Nombre del Fabricante	LA MOLINDA DEL PAN S.A.S
Número de NIT	9013899080
Dirección	Carretera 16 # 59-79 Bodega 1, La Esmeralda, Girón, Santander
E-mail	molpansas@gmail.com
Teléfono	3204028547
Notificación Sanitaria	NSA-0008855-2020

NOMBRE DE PRODUCTO		PAN DE MANTEQUILLA																
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Producto de panadería cuyo resultado es del proceso de amasado, fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua y sal, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente.																
INGREDIENTES		Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, Hierro, Ácido Fólico), agua, margarina industrial (Vegetal), azúcar refinada, levadura (Agente leudante), sal Yodada, esencia, de mantequilla (saborizante artificial) y propionato de calcio (Conservante).																
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		OLOR: Característico a su formulación, acordes a su clasificación. COLOR: Uniforme. SABOR: Sabor característicos del producto. APARENCIA: La forma es alargada, cumpliendo con los gramajes establecidos. TEXTURA: Suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.																
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS		<table><tr><td>Parametro</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>2X10² ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10² ufc/g</td><td>----</td></tr></table> Criterios microbiológicos según resolución 1407 de 5 de agosto de 2022.		Parametro	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2X10 ² ufc/g	Escherichia Coli	5	0	<10 ² ufc/g	----
Parametro	n	c	m	M														
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2X10 ² ufc/g														
Escherichia Coli	5	0	<10 ² ufc/g	----														

REQUISITOS FISCOQUÍMICOS	PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
	Humedad	g/100g	25,5	AOAC 925.10
	Cenizas	g/100g	1,95	AOAC 930.22
	Proteína total	g/100g	9,12	AOAC 2001.11
	Grasa total	g/100g	12,22	AOAC 920.85
	Grasa Saturada	g/100g	5,68	ISO 5508/09
	Grasa Trans	mg/100g	No Detectable	ISO 5508/09
	Fibra Dietaria	g/100g	1,16	AOAC 985.29
	Carbohidratos	g/100g	51,21	Cálculo por diferencia
	Aporte Calórico	Kcal/100g	348,98	Factor Atwater
	PAN DE LOS ANTESANOS			
	PAN DE LOS ANTESANOS			
	PAN DE LOS ANTESANOS			
	PAN DE LOS ANTESANOS			
	PAN DE LOS ANTESANOS			

37981

Azúcares totales		g/100g	9,56	AOAC 923.09
Azúcares* añadidos		g/100g	9,56	Formulación
PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO	
Hierro	mg/100g	1,9	AOAC 985.35	Cromatografía líquida de alta eficiencia
Calcio	mg/100g	90		
Sodio	mg/100g	390		
Zinc	mg/100g	0,62		
Vitamina D	µg/100g	No detectable		
Vitamina A	µg ER/100g	120		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL				
Tamaño de la porción: 1 unidad (50g)				
Número de porciones por envase: Aprox 1				
Calorías (kcal)		Por 100 g	Por porción	
		346	176	
Grasa total		12 g	6.1 g	
Grasa saturada		5.7 g	2,8 g	
Grasa trans		0 mg	0 mg	
Carbohidratos Totales		51 g	26 g	
Fibra dietaria		1.2 g	0.6 g	
Azúcares totales		10 g	4,8 g	
Azúcares añadidos		10 g	4,8 g	
Proteína		8,1 g	4,6 g	
Sodio		390 mg	195 mg	
Vitamina A		120 µg ER	60 µg ER	
Vitamina D		0 µg	0 µg	
Hierro		1.9 mg	1,0 mg	
Calcio		90 mg	45 mg	
Zinc		0,62 mg	0,31 mg	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

El empaque cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado en bolsa individual de polipropileno biorientado, calibre 20 a 25 micras unidad y cierre termo sellado, el empaque es flexible, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases y a la humedad, que mantenga las características asepticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión

EMPAQUE Y ROTULADO



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S.

FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
Pan calado blanco

NIT: 901348042-2
Versión: 7
Fecha: Febrero 2024
Aprobado por: Pilar Duarte
Autor: Claudia Quiñonez
Página: 1 de 2

39963

A. VARIEDADES: Pan calado blanco

NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), grasa vegetal comestible, azúcar, levadura (leudante), sal refinada yodada.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 30 gramos		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	373	112
Grasa total	6,1 g	1,8 g
Grasa saturada	1,1 g	0,33 g
Carbohidratos totales	68 g	20 g
Fibra dietaria	2,0 g	0,6 g
Azúcares totales	66 g	20 g
Azúcares añadidos	12 g	3,6 g
Proteína	11 g	3,2 g
Sodio	671 mg	201 mg
Vitamina A	46 µg ED	14 µg ED
Calcio	16 mg	4,7 mg
Hierro	4,1 mg	1,2 mg
Zinc	1,3 mg	0,40 mg

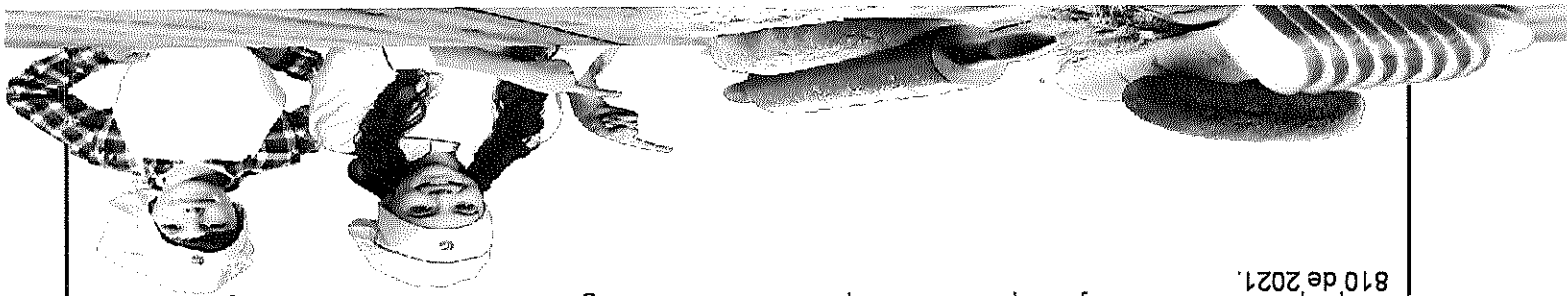
No es fuente significativa de vitamina D y B1

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADOR

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.





CNG Compañía de
Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
Pan calado blanco

NIT: 901348042-2
Versión: 7
Fecha: Febrero 2024
Autor: Pilar Duarte
Aprobado por: Claudia Quiñonez
Página: 2 de 2

F. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades, en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sin olores fuertes, sin humedad, los transportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaqueta y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA

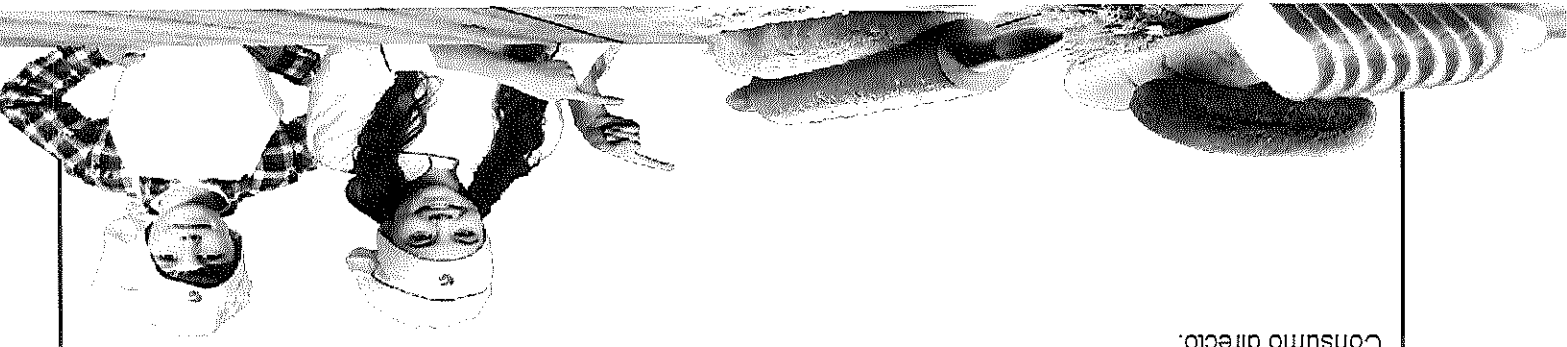
Veinte (20) días

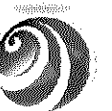
M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12 –40 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos
Nivel secundaria: 32-95 gramos
Nivel primaria (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel media y ciclo complementario: 32-120 gramos
Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional
50 gramos para población mayor a 4 años

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.





**CNG Compañía de
Negocios Globales S.A.S.**

**FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
Pan calado blanco**

NIT: 901348042-2
Versión: 7
Fecha: Febrero 2024
Autor: Pilar Duarte
Aprobado por: Claudia Quiñonez
Página: 3 de 2

O. ALÉRGICOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebría S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebría, Santander.
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS, Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-
Pereira
Industria de alimentos Junior SAS Carrera 7 No. 8-35 Barrio Santa Ana

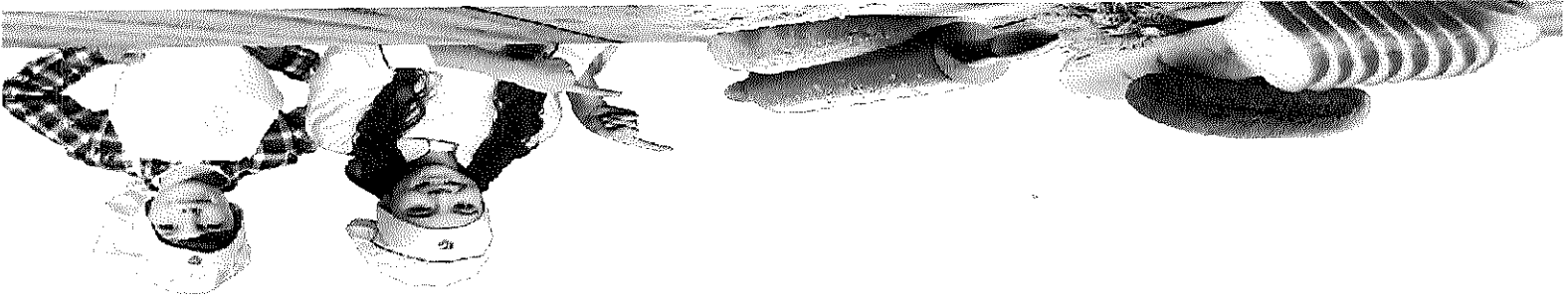
Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboro:

Pilar Duarte

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo





CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S.

FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
Pan cascarita

NIT: 901348042-2
Versión: 7
Fecha: Febrero 2024
Autor: Pilar Duarte
Aprobado por: Claudia Quiñonez
Página: 1 de 2

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante)

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción (50 g)		
Número de porciones por envase Aprox. 2		
Calorías Kcal	Por 100 g	Por porción
415	208	
Grasa Total	11 g	5,5 g
Grasas saturadas	1,8 g	0,9 g
Grasas Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	68 g	34 g
Fibra	2,0 g	1,0 g
Azúcares Totales	16 g	8,0 g
Azúcares añadidos	16 g	8,0 g
Proteína	10 g	5,0 g
Sodio	618 mg	309 mg
Vitamina A	60 ug ER	30 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Hierro	3,6 mg	1,8 mg
Calcio	40 mg	20 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno bioherentado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

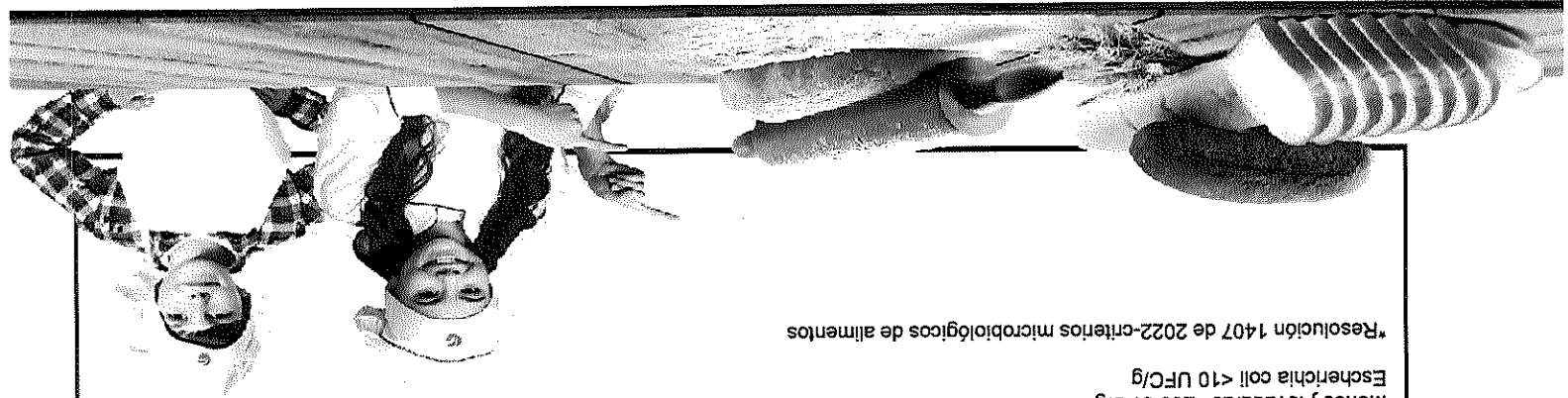
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos





CNG Compañía de
Negocios Globales S.A.S.

FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO
Pan cascarita

Nit: 901348042-2
Versión: 7
Fecha: Febrero 2024
Autor: Pilar Duarte
Aprobado por: Claudia Quiñonez
Página: 2 de 2

F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio, fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protección de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades, en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sin olores fuertes, sin humedad, los transportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA

Veinte (20) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12-40 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos
Nivel secundaria: 32-95 gramos
Nivel primaria (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel secundaria: 32-95 gramos
Nivel media y ciclo complementario: 32-120 gramos
Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional
50 gramos para población mayor a 4 años

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

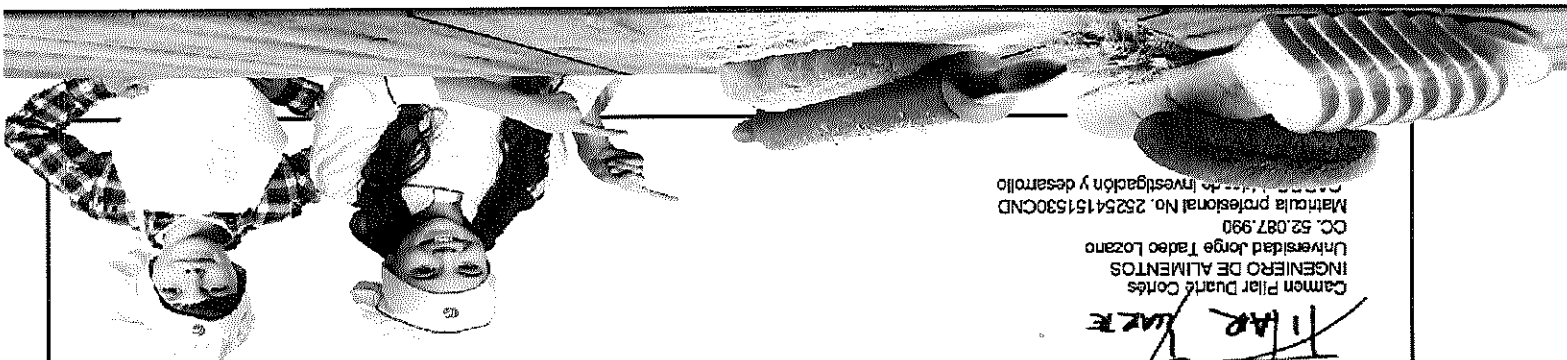
P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Tigues, SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebríja S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebríja, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolás S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS -Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Via Bogotá 81 126 Gloreña Mirolindo Zn Industrial El Papayo Ibagué
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Henz & Asociados Consultores S.A.S-Nit. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Dolcepan SAS- Carrera 40 5n 100-Aguachica
Industria de alimentos Junior SAS Carrera 7 No. 8-35 Barrio Santa Ana

Para:
CNG COMPANHIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboro:

Carmen Pilar Duarte Contés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
Carmen Pilar Duarte Contés
Investigación y desarrollo





FICHA TECNICA

FTP-51
ENERO 2025
VERSION 03

Nombre del Fabricante	LA MOLINDA DEL PAN S.A.S
Número de NIT	9013899080
Dirección	CARRERA 16 59-79 BODEGA 1 LA ESMERALDA GIRÓN
E-mail	molpanasas@gmail.com
Teléfono	3204028547
Notificación Sanitaria	NSA-0008855-2020

NOMBRE DE PRODUCTO	PAN CASCARA
--------------------	-------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto de panadería cuyo resultado es del proceso de amasado, fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua y sal, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente.
--------------------------	---

INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, Hierro, Ácido Fólico), agua, margarina industrial (Vegetal), azúcar refinada, sal Yodada, levadura (Agente leudante), esencia de mantequilla (saborizante artificial) y propionato de calcio (Conservante).
--------------	---

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	OLOR: Característico a su formulación, acordes a su clasificación. COLOR: Uniforme. SABOR: Sabor característicos del producto. APARENCIA: La forma es alargada, cumpliendo con los gramajes establecidos. TEXTURA: Suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.
-----------------------------	--

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Criterios microbiológicos según resolución 1407 de 5 de agosto de 2022				
	Parámetro	n	c	m	M
	Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2X10 ² ufc/g
	<i>Escherichia Coli</i>	5	0	<10 ² ufc/g	---

REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS	PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
	Humedad	g/100g	23,15	AOAC 925.10
	Cenizas	g/100g	1,55	AOAC 930.22
	Proteína total	g/100g	9	AOAC 2001.11

39988

37989

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Grasa total	g/100g	8,62	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	4,12	ISO 5508/09
Grasa Trans	mg/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	3,12	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	57,68	Calculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	338,06	Factor Atwater
Azúcares totales	g/100g	9,56	AOAC 923.09
Azúcares* añadidos*	g/100g	9,56	Formulación
PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	3,20	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	190	
Sodio	mg/100g	380	
Zinc	mg/100g	0,59	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	
Vitamina A	µg ER/100g	220	Cromatografía a líquida de alta eficiencia

INFORMACION NUTRICIONAL	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y																																				
Tamaño por porción 1 unidad (50g) Número de porciones por envase: 1 <table> <tr> <th colspan="2">Información Nutricional</th></tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100g 442</td></tr> <tr> <td></td><td>Por porción 132</td></tr> <tr> <td>Grasa Total</td><td>8,6 g</td></tr> <tr> <td>Grasa saturada</td><td>4,1 g</td></tr> <tr> <td>Grasa Trans</td><td>0 mg</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales</td><td>58 g</td></tr> <tr> <td>Fibra Dietaria</td><td>3,1 g</td></tr> <tr> <td>Azúcares totales</td><td>10 g</td></tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td><td>10 g</td></tr> <tr> <td>Proteína</td><td>9,0 g</td></tr> <tr> <td>Sodio</td><td>380 mg</td></tr> <tr> <td></td><td>190 mg</td></tr> <tr> <td>Vitamina A</td><td>220 µg ER</td></tr> <tr> <td>Vitamina D</td><td>0 µg</td></tr> <tr> <td>Hierro</td><td>3,2 mg</td></tr> <tr> <td>Calcio</td><td>190 mg</td></tr> <tr> <td>Zinc</td><td>0,59 mg</td></tr> </table>	Información Nutricional		Calorías (kcal)	Por 100g 442		Por porción 132	Grasa Total	8,6 g	Grasa saturada	4,1 g	Grasa Trans	0 mg	Carbohidratos Totales	58 g	Fibra Dietaria	3,1 g	Azúcares totales	10 g	Azúcares añadidos	10 g	Proteína	9,0 g	Sodio	380 mg		190 mg	Vitamina A	220 µg ER	Vitamina D	0 µg	Hierro	3,2 mg	Calcio	190 mg	Zinc	0,59 mg	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de productos químicos o detergentes con olores fuertes que puedan alterar sus propiedades organolépticas. Después de
Información Nutricional																																					
Calorías (kcal)	Por 100g 442																																				
	Por porción 132																																				
Grasa Total	8,6 g																																				
Grasa saturada	4,1 g																																				
Grasa Trans	0 mg																																				
Carbohidratos Totales	58 g																																				
Fibra Dietaria	3,1 g																																				
Azúcares totales	10 g																																				
Azúcares añadidos	10 g																																				
Proteína	9,0 g																																				
Sodio	380 mg																																				
	190 mg																																				
Vitamina A	220 µg ER																																				
Vitamina D	0 µg																																				
Hierro	3,2 mg																																				
Calcio	190 mg																																				
Zinc	0,59 mg																																				

EL PAN DE LOS ARTESANOS



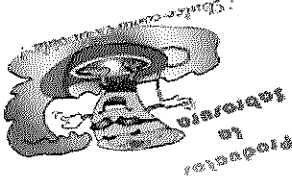
ALMACENAMIENTO	abierto consumir en el menor tiempo posible.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	El producto debe distribuirse cumpliendo lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 del 2013.
PRESENTACIÓN	Presentaciones comerciales desde 10 g. a 1000 g.
INGENIERA DE ALIMENTOS	Yuli Ríos Correo: calidadmopan1@gmail.com Teléfono: 320 408 1018

39.990

NIT. 901.244.635-2

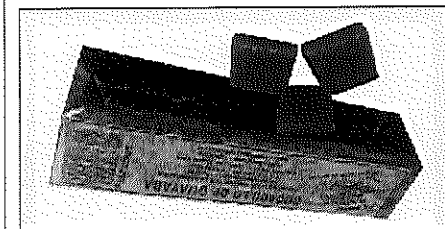


39.991



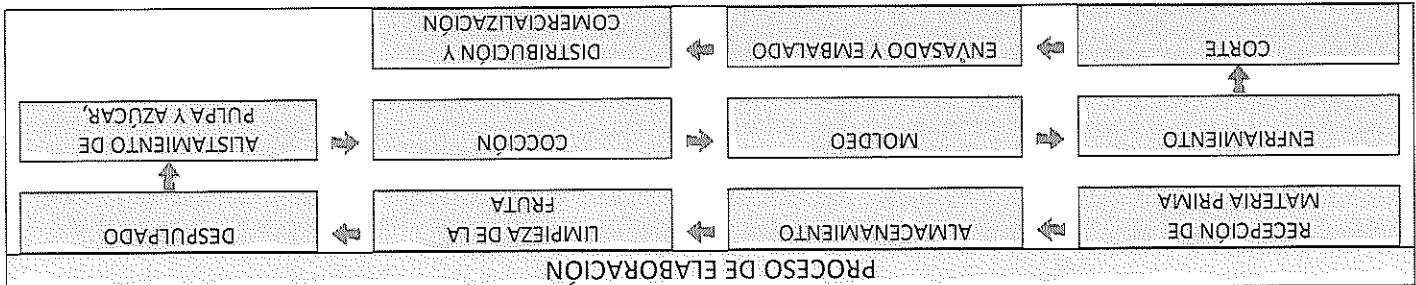
FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL	BOCADILLO DE GUAYABA
NOMBRE GENÉRICO	LONJA DE BOCADILLO DE GUAYABA
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.
DIRECCIÓN	Km 5 vía Barbosa – Vélez. Vereda Buenavista.
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-002056-2016
NUMERO DE CONTACTO	3203457490



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una pasta sólida obtenida por la concentración de la pulpa de guayaba madura y sana. Con consistencia firme que permita el corte después de frío sin perder forma y textura.
INGREDIENTES	Pulpa de guayaba y azúcar.
PRESENTACIÓN	Unidades de 90g, 200g, 300 g, 400 g y 500 g (De acuerdo a las necesidades del cliente y la negociación)
VIDA ÚTIL	Cinco (5) meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.

MARGEN DE TOLERANCIA	(RESOLUCIÓN 16379 DE 2003)
PESO OFERTADO	200 g
PESO TOLERABLE	1.35 g
GRUPO POBLACIONAL	Adpto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes, adultos, beneficiarios del PAE), todo público en general.
PORCIÓN RECOMENDADA	De acuerdo con la resolución 29452 del 2017, 335 de 2021. Programa de Alimentación Escolar PAE:
PREESCOLAR,	PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO
PRIMARIA:	CUARTO Y QUINTO.
SECUNDARIA:	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO.



PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	El color del bocadoillo es rojo uniforme, característico del producto.	Visual	Parámetros internos de la empresa
Olor	Guayaba	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba	Gustativo	
Consistencia	Firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequeidad o sinéresis.	Visual	

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	Brix	75	-	refractométrica	Resolución 3929 de 2013 (bocadoillo de guayaba)
pH	-	3.4	-	potenciométrica	

NIT. 901.244.635-2



2696



Especificaciones Microbiológicas				
PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UND.	n	m	M
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000
				1
LEGISLACIÓN				Res. 1407/2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	
Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra LOTE o L, este código está conformado por cuatro números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción. Ejemplo: LOTE 16 07 (16 de julio)	
ENSAJE DEL PRODUCTO*	
El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición físicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y físicoquímicas del producto.	
TIPO DE ENVASE	
Envase primario	
Productos con un área de impresión superior a 30 cm²	
Productos con un área de impresión <30 cm²	
El etiquetado frontal (sello octagonal alto en azúcares) y la información nutricional puede consultarse en la página web: https://goo.su/clow	
Polipropileno bio-orientado	
MATERIAL*	
SELO FRONTAL	
Deberá cumplir con sello octagonal según las dimensiones relacionadas en la resolución 254/23.	
Envase Secundario	
Envase terciario	
Cartón corrugado	
*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.	

Información Nutricional	
Tamaño de porción: 1 rebanada (40 g)	
Número de porciones por envase: Aprox. 2	
Calorías (kcal)	Por 100 g
Grasa total	0.0 g
Grasa saturada	0.0 g
Grasa trans	0.0 mg
Carbohidratos totales	9.6 g
Fibra dietaria	2.9 g
Azúcares totales	16 g
Azúcares añadidos	40 g
Proteína	0.0 g
Sodio	50 mg
Vitamina A	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg
Hierro	0.71 mg
Calcio	38 mg
Zinc	0.00 mg

FORMA DE USO O CONSUMO	
Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	
El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.	
LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO	
Resolución 810/21, resolución 2492/22, resolución 254/23, Resolución 2674/13, resolución 5109/05, resolución 3929 de 2013, Resolución 1407/2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.	

FICHA TÉCNICA



A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Dulce de guayaba: Nombres de fantasía (Lonja, Conserva, Rey, Azucarados, bocadoillo veleño, Hoja bijao (cajon madera), superguabateño)

B. REGISTRO SANITARIO

NSA-0013746-2023

C. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

60% pulpa de guayaba, 40 % azucar, cosevantes (Benzoato, sorbato de potasio) y colorante (rojo puzón R4)

D. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

E. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--
pH	--	3.4	--

F. MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UND.	n	m	M	c
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	5	10 ³ ufc/g	2 x 10 ³ ufc/g	2

G. PRESENTACIONES COMERCIALES

15 g - 25.000 g

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantengase en un lugar limpio, fresco y seco; protegido de la luz solar. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

I. VIDA ÚTIL

6 meses bajo las recomendaciones de almacenamiento

J. TIPO DE ENVASE

Envoltura en celofán, papel cartulina y hoja de vijao

K. MATERIAL DE ENVASE

Primario polipropileno y secundario carton corrugado tipo crackC720

L. FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo.

M. PORCIÓN RECOMENDADA

1 porción 40 g

N. GRUPO POBLACIONAL

Para población en general e industria alimentaria

Hoja de celofán

MARIA CRISTINA MATEUS AREVALO
REPRESENTANTE LEGAL



39.9911

ENVASE DEL PRODUCTO		Polipropileno bio - Orientado		Embalaje		Cartón corrugado	
ENVASE DEL PRODUCTO							
El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo con la resolución 2674 de 2013.							
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN							
Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.							
FORMA DE USO O CONSUMO							
Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día, los siguientes dos al mes, y posteriormente el año de producción del alimento: Ejemplo: LOTE 16 07 09 (16 de julio de 2009).							
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO							
PARÁMETRO		UND.		n		m	
Recuento de mohos y levaduras		UFC/g		5		10³ ufc/g	
						2 x 10³ ufc/g	
c						M	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS							
PARÁMETRO		UNIDADES		MÍNIMO		MÁXIMO	
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C		°Brix		75		-	
pH		-		3.4		-	
ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS							
PARÁMETRO		DESCRIPCION		MÉTODO			
Color		Rojo uniforme, característico del producto.		Visual			
Olor		Guayaba		Olfativo			
Sabor		Dulce y característico de la guayaba		Gustativo			
Consistencia		Firme		Táctil			
Apariencia		El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resquebraje o reventamiento.		Visual			
ESPECIFICACIONES SENSORIALES							
Energía		Kcal		311		0.27	
Grasa Total		g		0.00		0.00	
Grasa Sat.		mg		0.00		0.00	
Grasa Trans		g		0.00		0.00	
Carb. Total		g		72.60		1.10	
Fibra D.		g		71.60		40.00	
Az. Totales		g		0.10		2.00	
Az. Añadidos		g		4.00		0.00	
Proteína		mg		0.09		3.00	
Sodio		µg		0.00		0.00	
Vit. A		µg		0.00		0.00	
Vit. D		mg		0.00		0.00	
Hierro		mg		0.00		0.00	
Calcio		mg		0.00		0.00	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g							
BOCADILLO DE GUAYABA LA VILLA DE LA GUAYABA DULCE PASION							
Nombre genérico y legal		PRODUCTOS LA VINA DULCE PASION		NIT		5658347-3	
Fabricante		Kilómetro 2 vía puente nacional Chiquinquirá vereda peñitas finca Ebenezzer Vélez - Santander - Colombia		Número de contacto		310 862 6608	
Ingredientes		Pulpa de guayaba y azúcar					
Descripción del producto.		Es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de la pulpa de guayaba con adición de azúcar. El bocado debe de tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.		Presentación		200 g	
		Notificación Sanitaria		NSA-0006175-2018			
Vida útil		6 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.					
Porción recomendada		De acuerdo a la normativa vigente colombiana					
Grupo poblacional		Niños mayores de 4 años y adultos					
Sello de advertencia							
DESCRIPCION DEL PRODUCTO							

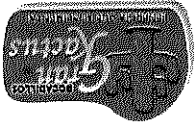
LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 5109/05, resolución 3929 de 2013, resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

965.996

Elaborado por:
Ing. Gabriel Leyton - Ing. Diana Escobar

Revisado y aprobado por:
Alexander Avila



BOCADILLO DE GUAYABA

INFORMACION DE LA EMPRESA

Fabricante: Lacky Luck Company SAS

Dirección: Kilómetro 12 vía Barbosa – Vélez

NIT: 900.811.158-1

Telefonos: 310 550 1462 – 321 343 7572

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El bocadoillo resulta de la mezcla y cocción de la pulpa de fruta y el azúcar, con olor y sabor característico.

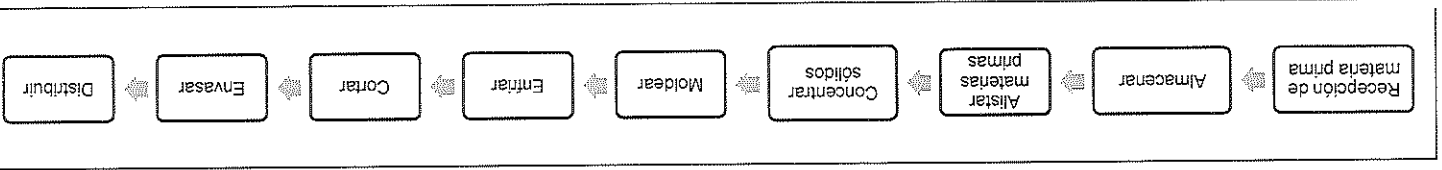
Nombre legal del producto	Bocadoillo de guayaba	
	Pulpa de guayaba y azúcar	
Ingredientes	15 g 20 g 25 g 30 g 40 g	
	6 meses	
Vida útil	Producto listo para el consumo	
Forma de uso	De acuerdo a la normativa vigente colombiana	

Sello de advertencia



Consumidores	Niños mayores de 4 años y adultos	
	NSA-000573-2016	
Notificación sanitaria		

DESCRIPCION DEL PROCESO



INFORMACION NUTRICIONAL EN 100 g

Calorías (kcal)	311	g
Grasa Total	0,9	g
Grasa Sat	0,4	g
Grasa Trans	0	mg
Carb Total	78	g
Fibra D.	4,7	g
Az. Totales	53	g
Az. Añadidos	40	g
Proteína	0,0	g
Sodio	38	mg
Vit. A	0	µg
Vit. D	0	µg
Hierro	3,0	mg
Calcio	0,00	mg
Zinc	0,00	mg

PARAMETROS SENSORIALES

Color	Rojo uniforme, característico del producto.	
	Dulce y característico de la guayaba	
Sabor		
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequeidad o revenimiento.	

39.998

PARAMETROS FISICOQUIMICOS		
BOCADILLO		
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 75	Resolución 3929 de 2013
pH	mínimo de 3.4	

PARAMETROS MICROBIOLOGICOS

PARAMETRO	Caso	Muestreo clase	n	c	10 ³ ufc/g	2 x 10 ³ ufc/g
Recuento de mohos y levaduras	2	3	5	2		M

CARACTERISTICAS DEL ENVASE*	
Tipo de envase	Material
Primario	Polipropileno
Secundario	Polietileno de baja densidad
Terciario	Cartón corrugado

*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.

ESPECIFICACIÓN DEL LOTE

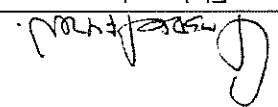
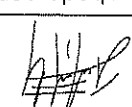
Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 5 dígitos: los tres primeros indican un consecutivo del día envasado y los dos últimos indican el año de envasado.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO

El producto se mantiene en perfecto estado preservándolo en su envase original a una temperatura máxima de 25 °C, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

CONTROL DE ALERGENOS			
Componente	? Esta presente en el producto?	? Esta presente en otros productos manufacturados en la misma línea?	? Esta presente en la misma planta de producción?
Leche y sus derivados	NO	SI	SI
Trigo	NO	SI	SI
Coco	NO	SI	SI

NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO			
Resolución 2674 de 2013	Resolución 5109 de 2005	Resolución 3929 de 2013	Resolución 810 de 2021
Resolución 683 de 2012	Resolución 1407 DE 2022	Resolución 2492 de 2022	Resolución 254 de 2023

Elaborado por:  Gabriel Leyton Ingeniero de Alimentos	Aprobado por:  Jhon Edisson González Gerente
--	---

Elaborado por: Ing. Gabriel Leyton

Revisado y Aprobado por: Jhon Edisson González

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre genérico y legal		BOCADILLO DE GUAYABA	
Fabricante		INVERSIONES LA DULZURA VELENA S.A.S.	
Dirección		Vereda aco Peña y blanca Vélez - Santander	
Ingredientes		Pulpa de guayaba y azúcar	
Descripción del producto. Es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de la pulpa de guayaba con adición de azúcar. El bocadoillo debe de tener una consistencia que permita cortar después de frito sin perder su forma y textura.			
Presentación		20 g	
Porción recomendada		De acuerdo con la resolución 810 de 2021: tabla 6 (dulce de corte guayaba, membrillo, higo, batata etc) 40 g (-30% o + 30%)	
Grupo poblacional		Niños mayores de 4 años y adultos	
Vida útil		6 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Sello de advertencia			

INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g													
Energía	Grasa Total	Grasa Sat	Grasa Trans	Carb. Total	Fibra D.	Az. Totales	Az. Añadidos	Proteína	Sodio	Vit. A	Vit. D	Hierro	Calcio
290 Kcal	0.27 g	0.01 g	0.00 mg	72.60 g	1.10 g	71.60 g	40.00 g	0.10 g	2.00 mg	4.00 µg	0.00 µg	0.09 mg	3.00 mg
													0.06 mg
													Zinc

ESPECIFICACIONES SENSORIALES	
PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN
Color	Rojo uniforme, característico del producto.
Olor	Guayaba
Sabor	Dulce y característico de la guayaba
Consistencia	Firme
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequeidad o revenimiento.
	Visual

PARÁMETRO				UNIDADES				MÍNIMO				MÁXIMO	
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C				°Brix				75				--	
pH				--				3.4				--	

Recuento de mohos y levaduras	Ufc/g	2	3	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g	Resolución 1407 de 2022
Parámetro	Unidad	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M	Referencia

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 5 dígitos: los tres primeros indican un consecutivo del día envasado y los dos últimos indican el año de envasado.

FORMA DE USO O CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo con la resolución 2674 de 2013.

FICHA TÉCNICA	
BOCADILLO DE GUAYABA	
Código: PR-S-06-01	Version: 02
Emisión: 29/01/2024	
Página 2 de 2	

ENVASE DEL PRODUCTO			
Envase primario	Polipropileno bio - Orientado	Embalaje	Cartón corrugado
LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO			
Resolución 2674/13, resolución 5109/05, resolución 1407 de 2022, resolución 3929 de 2013, resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.			

Elaborado por:


Ing. Gabriel Leyton
MSC en Docencia
Ingeniero de alimentos



Nombre comercial	Arequipe. Marca Ricolac.																																										
Fabricante y NIT	Acosta Rivera S.A NIT. 800.064.536-2																																										
No Registro sanitario	RSAE02130504																																										
Calidad	El producto cumple con la siguiente normatividad * Resolución 2674 de 2013 * Resolución 2310 de 1986 * Resolución 5109 de 2005 * Resolución 333 de 2011 * Resolución 0335 de 2021 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.																																										
Descripción del producto	Generalidades Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares. Es un producto de textura blanda y pegajosa, color ámbar moderadamente pegajoso y sabor dulce con aroma lácteo. Requisitos generales En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. En el arequipe queda prohibida la adición de almidones y demás sustancias no permitidas y debe estar exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos.																																										
Características Toxicológicas	La leche como materia prima del producto, puede ser un alérgeno. El producto está exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos. Cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o reglamentación nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios																																										
Características físicoquímicas.	El producto cumple con las siguientes características: <table><tr><td>ANÁLISIS</td><td>MÉTODO</td><td>VALOR OBTENIDO</td><td>ANÁLISIS CERTIFICADO</td><td>ESPECIFICACIÓN</td><td>CUMPLIMIENTO</td><td>ANALIZADO POR</td></tr><tr><td>Almidón (Sin unidades)</td><td>AOAC 920.40 H/ cualitativo (kl)</td><td>negativo</td><td>FISICOQUIMICO</td><td>IX, art 56, Arequipe</td><td></td><td>TD300</td></tr><tr><td>Cenizas (g/100g)</td><td>AOAC 920.115 E/Calcinación</td><td>2.0</td><td></td><td></td><td></td><td>TD300</td></tr><tr><td>Humedad (g/100g)</td><td>AOAC 920.115 D/Secado en estufa</td><td>15.9</td><td></td><td></td><td></td><td>TD300</td></tr><tr><td>Sólidos Lácteos no Grasos (g/100g)</td><td>Cálculos por diferencia</td><td>32.3</td><td></td><td></td><td></td><td>TD300</td></tr></table>	ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO	ANÁLISIS CERTIFICADO	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR	Almidón (Sin unidades)	AOAC 920.40 H/ cualitativo (kl)	negativo	FISICOQUIMICO	IX, art 56, Arequipe		TD300	Cenizas (g/100g)	AOAC 920.115 E/Calcinación	2.0				TD300	Humedad (g/100g)	AOAC 920.115 D/Secado en estufa	15.9				TD300	Sólidos Lácteos no Grasos (g/100g)	Cálculos por diferencia	32.3				TD300							
ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO	ANÁLISIS CERTIFICADO	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR																																					
Almidón (Sin unidades)	AOAC 920.40 H/ cualitativo (kl)	negativo	FISICOQUIMICO	IX, art 56, Arequipe		TD300																																					
Cenizas (g/100g)	AOAC 920.115 E/Calcinación	2.0				TD300																																					
Humedad (g/100g)	AOAC 920.115 D/Secado en estufa	15.9				TD300																																					
Sólidos Lácteos no Grasos (g/100g)	Cálculos por diferencia	32.3				TD300																																					
Características Microbiológicas	El producto cumple con las siguientes características: <table><tr><td>ANÁLISIS</td><td>MÉTODO</td><td>VALOR OBTENIDO</td><td>ANÁLISIS CERTIFICADO</td><td>ESPECIFICACIÓN</td><td>CUMPLIMIENTO</td><td>ANALIZADO POR</td></tr><tr><td>Rcto. de Mesofitos Aeróbicos</td><td>Petrifilm, AOAC Official Method 990.12 20th. Edition, 2016, Foods</td><td><10</td><td>MICROBIOLOGICO</td><td>Resolución 02310 de 1986, Cap. IV, Art.56 Literal b - Arequipe.</td><td></td><td>MG300</td></tr><tr><td>NMP Coliformes Fecales</td><td>Número Más Probable, AOAC Official Method 966.24</td><td>< 3</td><td></td><td></td><td></td><td>MG300</td></tr><tr><td>NMP Coliformes Totales</td><td>Número Más Probable, AOAC Official Method 966.24</td><td>< 3</td><td></td><td></td><td></td><td>MG300</td></tr><tr><td>Rcto. de Hongos y Levaduras</td><td>Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition, 2016</td><td>< 10</td><td></td><td></td><td></td><td>MG300</td></tr><tr><td>Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva</td><td>Petrifilm, AOAC Official Method 2003.08 Productos Lácteos</td><td>< 10</td><td></td><td></td><td></td><td>MG300</td></tr></table>	ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO	ANÁLISIS CERTIFICADO	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR	Rcto. de Mesofitos Aeróbicos	Petrifilm, AOAC Official Method 990.12 20th. Edition, 2016, Foods	<10	MICROBIOLOGICO	Resolución 02310 de 1986, Cap. IV, Art.56 Literal b - Arequipe.		MG300	NMP Coliformes Fecales	Número Más Probable, AOAC Official Method 966.24	< 3				MG300	NMP Coliformes Totales	Número Más Probable, AOAC Official Method 966.24	< 3				MG300	Rcto. de Hongos y Levaduras	Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition, 2016	< 10				MG300	Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Petrifilm, AOAC Official Method 2003.08 Productos Lácteos	< 10				MG300
ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO	ANÁLISIS CERTIFICADO	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR																																					
Rcto. de Mesofitos Aeróbicos	Petrifilm, AOAC Official Method 990.12 20th. Edition, 2016, Foods	<10	MICROBIOLOGICO	Resolución 02310 de 1986, Cap. IV, Art.56 Literal b - Arequipe.		MG300																																					
NMP Coliformes Fecales	Número Más Probable, AOAC Official Method 966.24	< 3				MG300																																					
NMP Coliformes Totales	Número Más Probable, AOAC Official Method 966.24	< 3				MG300																																					
Rcto. de Hongos y Levaduras	Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition, 2016	< 10				MG300																																					
Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Petrifilm, AOAC Official Method 2003.08 Productos Lácteos	< 10				MG300																																					



PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FECHA DE MODIF: 15-FEB-2023

ETP-20-02

FICHA TECNICA: Arequipa

El producto cumple con las siguientes características:		ANÁLISIS		MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO RESOLUCIÓN 02310 ESPECIFICACIÓN de 1986, CAP. IX, art. 56, Arequipa	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Proteína (g/100g)	5,5	Kjeldahl, AOAC 920.115 G				*	QD300
Sólidos Totales (g/100g)	64,8	Cálculos por diferencia				*	AF500
Grasa (g/100g)	2,8	Roesse-Gottlieb, AOAC 989.05				*	AF600
Grasa saturada (g/100g)	1,56	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89				*	QD300
Grasa trans-isómeros (g/100g)	0,00	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89				*	QD300
Azúcares reductores Totales (g/100g)	51,3	Eynon-Lane, AOAC 923.09				*	AF500
Carbohidratos (g/100g)	54,9	Cálculos por diferencia				*	QD300
Cenizas (g/100g)	1,6	Calcínación, AOAC 920.115 E			máx. 2,0	Cumple	QL500
Secado en estufa, AOAC 920.115 D	35,2					*	AF500
Digestión Ácida-Alcalina						*	AF500
Fibra cruda o bruta (g/100g)	0,0	calcínación, AOAC 962.09, 21st Edition 2019.				*	AF500
OTRAS DETERMINACIONES							
Calorías (Kcal/100g)	267	Determinación indirecta factor Atwater				*	QD300
Calcio (mgCa/100g)	183	Espectrofotometría de absorción atómica con llama.				*	QL500
Hierro (mgFe/100g)	0,2	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11, 21st. Edition 2019.				*	QL500
Sodio (mgNa/100g)	178	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 990.23				*	QL500
* Para estos análisis no hay norma de comparación							

Composición química e información nutricional

Aporte nutricional del alimento por 100 gramos.

El producto cumple con las siguientes características:		ANÁLISIS		MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO RESOLUCIÓN 02310 ESPECIFICACIÓN de 1986, CAP. IX, art. 56, Arequipa	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Calorías (Kcal/100g)	267	Determinación indirecta factor Atwater				*	QD300
Proteína (g/100g)	5,5	Kjeldahl, AOAC 920.115 G				*	QD300
Grasa (g/100g)	2,8	Roesse-Gottlieb, AOAC 989.05				*	AF600
Grasa saturada (g/100g)	1,56	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89				*	QD300
Grasa trans-isómeros (g/100g)	0,00	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89				*	QD300
Azúcares reductores Totales (g/100g)	51,3	Eynon-Lane, AOAC 923.09				*	AF500
Carbohidratos (g/100g)	54,9	Cálculos por diferencia				*	QD300
Calcio (mgCa/100g)	183	Espectrofotometría de absorción atómica con llama.				*	QL500
Hierro (mgFe/100g)	0,2	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11, 21st. Edition 2019.				*	QL500
Sodio (mgNa/100g)	178	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 990.23				*	QL500
* Para estos análisis no hay norma de comparación							

Características Organolépticas

Color: ámbar
Sabor: dulce lácteo
Olor: aroma lácteo
Textura: viscosa

Características del empaque

Empaque: El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El empaque es acorde con la composición físicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y físicoquímicas del producto. El producto se empaqueta individualmente en sobres tipo sachet unitario de material impreso que corresponde a laminado PET transparente y PEBD, de calibre 91 g/m2 o en trípaca que adiciona capa metalizada o foil de aluminio como segunda capa, de tamaño va desde 5,5x8,0 cm a 7x8,5 cm; ambas presentaciones son de grado alimenticio, inertes, no genera migraciones de componentes al producto; con cierre termosellado.



PRODUCTOS ALIMENTICIOS

FECHA DE MODIF: 15-FEB-2023

ETP-20-02

FICHA TECNICA: Arequipe

Rotulado: El empaque contiene el rotulado establecido en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada, una vez entre en vigencia. La fecha de fabricación (lote según calendario juliano) y fecha de vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles.	
---	--

Presentación	Presentaciones comerciales Cambio de presentación comercial: unidades desde 10 a 50 gramos en unidades enteras o fraccionadas, frasco: desde 100g a 1000g; cunetes: 1 kg, 5 kg, 15kg o 25kg, bolsa doy pack desde 200 g a 500 g, bolsa de polietileno de alta densidad con o sin tapa dosificadora por 500 g 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg.
---------------------	---

Porción Recomendada	Tamaño de porción recomendada según minuta patrón establecida en la resolución 0335/21 es 15g, 20g, 25g, teniendo en cuenta el grupo etario.
----------------------------	--

Grupo Poblacional	Todo tipo de población puede consumir este alimento. Su consumo no es recomendado en personas con morbilidades como diabetes, problemas de hígado graso o vesícula.
--------------------------	---

Proceso de elaboración	ETAPA	PCC 6	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITE CRÍTICO ESTABLECIDO	ACCIONES CORRECTIVAS
	Pasado de ingredientes y mezclado	PC	Verificación de balanza	Cumplimiento del programa	Realizar la calibración o verificación
	Hidrólisis	PC	Temperatura	38 - 42 ° C	Calentar más para temperaturas por debajo del límite y enfriar para temperaturas sobre el límite, controlando el paso de vapor
	Evaporación	PC	Grados Brix	65 - 70 ° Brix	Para menores del límite dejar evaporar más tiempo, sobre el límite adicionar agua y dejar evaporar mínimo 10 minutos
			Presión de vapor	20 - 30 PSI	Regular la entrada de vapor, abrir para valores por debajo del límite y cerrar para valores por encima
	Enfriamiento	PC	Filtrado	Ausencia de materiales extraños	Verificar materias primas y proceso. Tomar la producción para reproceso.
			Temperatura	20 - 25 ° C	Regular la entrada de agua fría, abrir para valores por encima del límite, por debajo no afecta la inocuidad
	Empacado	PC	Controles de rotulación	Cumplimiento en contenido y legibilidad	Se procede como producto no conforme
	Almacenamiento	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de almacenamiento	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)
	Transporte	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de transporte	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)
	La vida útil del producto es de 90 días contados a partir del día de su elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. La fecha de vencimiento está impresa en el empaque. El producto se entrega al ensamblador dentro del tiempo de su vida útil y con los microbiológicos de liberación completos.				

Vida útil, fecha de vencimiento.	La vida útil del producto es de 90 días contados a partir del día de su elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. La fecha de vencimiento está impresa en el empaque. El producto se entrega al ensamblador dentro del tiempo de su vida útil y con los microbiológicos de liberación completos.
Forma de consumo y potenciales consumidores	Producto para consumo directo, cada unidad se considera de consumo de una sola ocasión, si no se consume en su totalidad, debe mantenerse en su empaque original en condiciones ambientales de baja humedad, protegido de olores fuertes y de temperaturas altas. Producto para consumo por cualquier persona y sin restricciones salvo por prescripción médica
Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte	Conservación: Este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Almacenamiento: El producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la

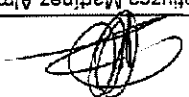


PRODUCTOS ALIMENTICIOS

FECHA DE MODIF: 15-FEB-2023

FICHA TECNICA: Arequipe

ETP-20-02

	Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Transporte: Se debe transportar debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no tiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, va en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
Controles especiales para la entrega	Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en el almacenamiento y conservación. Debe realizarse control estricto a los vehículos y personal encargado de la distribución, así como también a los lugares de almacenamiento del producto, se cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Firma de la persona responsable	 Katuzca Martínez Almenara Jefe de Control de Calidad
Dirección y teléfono del fabricante	Cra 3ª No 5 - 35/39 Subachoque, Cundinamarca Teléfonos. (091) 8245772 - (091) 8245281 – Celular 3152416787



PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FECHA DE MODIF:18-MAR-2025

ETP-20-02

FICHA TECNICA: Leche Condensada Azucarada

Nombre comercial	Leche condensada azucarada. Marca Ricolac.
------------------	--

Fabricante y NIT	Alimentos Ricolac S.A.S NIT. 800.064.536-2
------------------	--

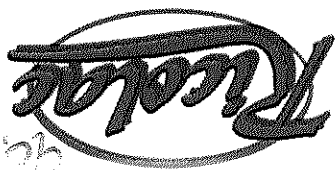
No Registro sanitario	RSA -0035833-2025
-----------------------	-------------------

Calidad	El producto cumple con la siguiente normatividad * Resolución 2674 de 2013 * Resolución 2310 de 1986 * Resolución 5109 de 2005 * Resolución 0810 de 2021 * Resolución 2492 de 2022 * Resolución 0254 de 2023 * Resolución 1407 de 2021 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
---------	--

Descripción del producto	Generalidades Producto higienizado obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche entera y azúcar
Nombre específico de los ingredientes	Leche reconstituida (agua y leche entera en polvo), endulzante: azúcar y glucosa, antiespumante: polidimetilsiloxano, enzima: lactasa, conservante: sorbato de potasio
Características Toxicológicas	Aditivos: Se adicionan aditivos autorizados en la resolución 2310 de 1986 La leche como materia prima del producto, puede ser un alérgeno. El producto está exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos. Cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o reglamentación nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios

Características fisicoquímicas	ANÁLISIS VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS FISICOQUÍMICO VLR REFERENCIA Resolución 2310 / 86 condensada azucarada CUMPLIMIENTO ANALIZADO POR Método AOAC 989.05 8.2 20.6 22.4 Mín 8.0 Máx. 30 CUMPLE TD300 El producto cumple con las siguientes características:
Características Microbiológicas	ANÁLISIS VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO VLR REFERENCIA Resolución 2310 / 86 leche condensada azucarada CUMPLIMIENTO ANALIZADO POR Método Petrifilm , AOAC Official Method 990.12 20th. Edition, 2016, Foods 20 ± 1.00 (19 a 21) 10.000 - 30.000 CUMPLE MG300 NMP Coliformes Totales NMP/g Número Mas Probable, AOAC Official Method 966.24 Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition, 2016 Rcto. de Hongos y Levaduras UFC/g Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g El producto cumple con las siguientes características:

Composición química e información nutricional	ANÁLISIS Método VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLÓGICO VLR REFERENCIA Resolución 2310 / 86 leche condensada azucarada CUMPLIMIENTO ANALIZADO POR Proteína (g/100g) AOAC 991.20/Kjeldahl 5.4 Grasa (g/100g) Röse-Gottlieb, AOAC 920.115 F 3.9 Sólidos Totales (g/100g) Cálculos por diferencia 74.5 El producto cumple con las siguientes características:
Características fisicoquímicas	Humedad (g/100g) AOAC 991.20 22.4 Máx. 30 CUMPLE TD300 El producto cumple con las siguientes características:
Características Microbiológicas	ANÁLISIS VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO VLR REFERENCIA Resolución 2310 / 86 leche condensada azucarada CUMPLIMIENTO ANALIZADO POR Método Petrifilm , AOAC Official Method 990.12 20th. Edition, 2016, Foods 20 ± 1.00 (19 a 21) 10.000 - 30.000 CUMPLE MG300 NMP Coliformes Totales NMP/g Número Mas Probable, AOAC Official Method 966.24 Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition, 2016 Rcto. de Hongos y Levaduras UFC/g Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g El producto cumple con las siguientes características:
Composición química e información nutricional	ANÁLISIS Método VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLÓGICO VLR REFERENCIA Resolución 2310 / 86 leche condensada azucarada CUMPLIMIENTO ANALIZADO POR Proteína (g/100g) AOAC 991.20/Kjeldahl 5.4 Grasa (g/100g) Röse-Gottlieb, AOAC 920.115 F 3.9 Sólidos Totales (g/100g) Cálculos por diferencia 74.5 El producto cumple con las siguientes características:



Grasa Saturada	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	4.48	*	*	QD300
Grasa Trans-Isómeros	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	0.00	*	*	QD400
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	63.7	*	*	AT200
Cenizas (g/100g)	Calcinación, AOAC 920.115 E	1.5	*	*	AT200
Humedad (g/100g)	Secado en estufa, AOAC 920.115 D	25.5	max. 30	CUMPLE	AT200
Fibra cruda o bruta (g/100g)	AOAC 962.09/Digestion Ácida-Alcalina calcinación	0.0	*	*	TD300
OTRAS DETERMINACIONES					
Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	312	*	*	AT200
Calcio (mgCa/100g)	Absorción Atómica, AOAC 991.25 F	145	*	*	QD400
Hierro (mgFe/100g)	Absorción Atómica, AOAC 999.11	0.1	*	*	QD400
Sodio mgNa/100 g	Absorción Atómica, AOAC 990.23	462	*	*	QD400
* Para estos análisis no hay norma de comparación					

ANÁLISIS	METODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO BROMATOLÓGICO	REFERENCIA Resolución 2310 / VLR 86 leche condensada azucarada	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	318	*	*	AT200
Proteína (g/100g)	AOAC 991.20/Kjeldahl	6.2	*	*	TD300
Grasa (g/100g)	Rosse-Gottlieb, AOAC 920.115 F	3.9	*	*	AT200
Grasa Saturada	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	4.48	*	*	QD300
Grasa Trans-Isómeros	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	0.00	*	*	QD400
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	63.7	*	*	AT200
Calcio (mgCa/100g)	Absorción Atómica, AOAC 991.25 F	145	*	*	QD400
Hierro (mgFe/100g)	Absorción Atómica, AOAC 999.11	0.1	*	*	QD400
Sodio mgNa/100 g	Absorción Atómica, AOAC 990.23	462	*	*	QD400
* Para estos análisis no hay norma de comparación					

Características Organolépticas	Color: blanco cremoso Sabor: dulce lácteo Apariencia: brillante Olor: aroma lácteo Textura: viscosa
Características del empaque	Empaque: El empaque cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El empaque es acorde con la composición fisicoquímica y naturalidad del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. El producto se empaqueta individualmente en sobres tipo sachet unitario de material impreso que corresponde a laminado polietileno y polietileno calibrado (76 g/m2) tamaño de 5.5x8.0 cm, grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto; con cierre termosellado. Se reporta en el empaque primario la información referente a: número de lote (fecha de producción de acuerdo al calendario juliano), fecha de vencimiento, registro sanitario, peso, nombre del fabricante, nombre del producto, dirección del fabricante e instrucciones para la conservación. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entre en vigencia La fecha de fabricación (lote según calendario juliano) y fecha de vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles.
Presentación	Presentaciones comerciales Se empaqueta presentaciones desde 10 g hasta 50 g en unidades enteras o fraccionadas, frasco de: 500g, 800g, 1kg, 1,3kg, 5kg, 10kg, 50kg.
Porción Recomendada	Tamaño de porción recomendada según minuta patrón establecida en la resolución 335 de 2021 Programa de alimentación escolar: Preescolar



Primaria: Primero, segundo y tercero. Primaria: Cuarto y Quinto. Secundaria: Media y Ciclo complementario.	
--	--

Grupo Poblacional	Todo tipo de población puede consumir este alimento. Su consumo no es recomendado en personas con morbilidades como diabetes, problemas de hígado graso o vesícula.
-------------------	---

Proceso de elaboración	ETAPA	PCC 6	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITE CRÍTICO	ACCIONES CORRECTIVAS	
	Peso de ingredientes y mezclado	PC	Verificación de balanza	Cumplimiento del programa	Realizar la calibración o verificación	
			Limpieza y desinfección	Cumplimiento del programa	Limpiar y desinfectar	
	Hidrólisis	PC	Temperatura	38 - 42 ° C	Calentar más para temperaturas por debajo del límite y enfriar para temperaturas sobre el límite	
			Grados Brix	65 - 70 ° Brix	Para menores del límite dejar evaporar más tiempo, sobre el límite adicionar agua y dejar evaporar mínimo 10 minutos	
	Evaporación	PC	Presión de vapor	20 - 30 PSI	Regular la entrada de vapor, abrir para valores por debajo del límite y cerrar para valores por encima	
			Filtrado	Ausencia de materiales extraños	Verificar materias primas y proceso. Tomar la producción para repocosos.	
	Enfriamiento	PC	Temperatura	20 - 25 ° C	Regular la entrada de agua fría, abrir para valores por encima del límite, por debajo no afecta la inocuidad	
			Cumplimiento de rotulación	Cumplimiento en contenido y legibilidad	Se procede como producto no conforme	
	Empacado	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de almacenamiento	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)	
	Almacenamiento	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de transporte	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)	
	Transporte	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de transporte	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)	
	Se parte de una mezcla de leche entera en polvo y agua la cual se hidroliza, durante un tiempo de 1-2,0 horas, controlando y registrando la temperatura entre 38 - 42°C. Posteriormente se adiciona el resto de los ingredientes. Se inicia la cocción hasta llegar a punto de ebullición, controlándose y registrándose parámetros de temperatura entre 78-82°C, equipo empleado, presión de vapor de 20-30 PSI; por un tiempo aproximado de 2 horas al cabo de las cuales se obtiene una concentración de 65-70° grados brix. En seguida se baja rápidamente la temperatura del producto entre 20-25°C. Se procede a almacenarse en tanque filtrándose durante el llenado, enseguida se inicia el empaque y rotulado del producto en una máquina de manera automática.					

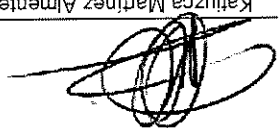
Vida útil, fecha de vencimiento.	La vida útil del producto es de 90 días a partir de la fecha de fabricación en condiciones de temperatura ambiente. La fecha de vencimiento está impresa en el empaque. La fecha de fabricación (lote según calendario juliano) y fecha de vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles. El producto se entrega al ensamblador con mínimo el 50% de su vida útil para el momento del suministro y con los microbiológicos de liberación completos.
----------------------------------	--

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte	Conservación: Este producto se almacena a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Almacenamiento: El producto se almacena en buenas condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Transporte: Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no tiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, va en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
Controles especiales para la entrega al operador logístico	Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en el almacenamiento y conservación. Debe realizarse control estricto a los vehículos y personal encargado de la distribución, así como también a los lugares de almacenamiento del producto, se cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entre en vigencia.



ETP-20-02

PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FICHA TECNICA: Leche Condensada Azucarada
FECHA DE MODIF:18-MAR-2025

Firma de la persona responsable	 Katiuzca Martínez Almentero Directora de Planta
Dirección y teléfono del fabricante	Cra 3ª No 5 - 35/39 Subachoque, Cundinamarca Teléfonos. (091) 8245772 - (091) 8245281 – Celular 3152416787

40.009

PROCESOS OPERATIVOS		PO-01-T-03-1	
PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS		FECHA: 06/03/24	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		VERSION 7.0	
TERMINADO		Página 1 de 4	



FICHA TÉCNICA LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA

1 NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA.																																						
2. MARCA DEL PRODUCTO	ANDIMILK, ANDINA, NORLÁCTEOS																																						
3. REGISTRO SANITARIO	RSA-0017957-2022																																						
4. NORMATIVIDAD – DESCRIPCIÓN Y PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	La LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA, es un producto que cumple con el decreto 616 de 2006, las normas NTC 3856, NTC 399, NTC 666, NTC 4425, NTC 4433, NTC 4518, NTC 4519, NTC 4722, NTC 4978, NTC 4979, la AOAC 33.2.03 (925.22), la AOAC 47.3.20 (931.08), la AOAC 47.3.22 (957.08); la Norma ASTM F1307, ASTM D 1746; las Resoluciones No. 05109 de 2005, 105903 de 1985, 2310 de 1986, 0333 de 2011, 2674 de 2013, 00335 de 23 Diciembre 2021, 810 de 2021, Resoluciones 2492 de 2022 y 0254 de 2023 que modifica la Resolución 810 de 2021; y, las demás que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. La LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA es obtenida mediante proceso térmico en flujo continuo aplicado al producto a una temperatura entre 135 °C – 150 °C por un tiempo entre 2 y 4 segundos, pasando luego a un periodo de enfriamiento a temperatura ambiente, prosiguiendo a un envasado aséptico con equipos de alta tecnología, de tal forma que se asegura la ausencia de todas las formas vegetativas y esporas bacterianas, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características físicoquímicas u organolépticas. Puede tener aditivos como vitaminas y fortificantes.																																						
5. INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Ingredientes: leche líquida entera y estabilizante: (trifosfato de sodio). Contiene lactosa como componente natural de la leche, puede contener trazas de gluten. <table><tr><td colspan="2">Información Nutricional</td></tr><tr><td colspan="2">Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)</td></tr><tr><td colspan="2">Número de porciones por envase: 1</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 mL</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>3.1 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>1.8 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0.0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>4.5 g</td></tr><tr><td>Fibra dietética</td><td>0.0 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>4.4 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0.0 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>3.0 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>57.5 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>80 µg ER</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>1.1 µg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>0.1 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>120 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0.23 mg</td></tr></table>			Información Nutricional		Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)		Número de porciones por envase: 1		Calorías (kcal)	Por 100 mL	Grasa total	3.1 g	Grasa saturada	1.8 g	Grasa trans	0.0 mg	Carbohidratos totales	4.5 g	Fibra dietética	0.0 g	Azúcares totales	4.4 g	Azúcares añadidos	0.0 g	Proteína	3.0 g	Sodio	57.5 mg	Vitamina A	80 µg ER	Vitamina D	1.1 µg	Hierro	0.1 mg	Calcio	120 mg	Zinc	0.23 mg
Información Nutricional																																							
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)																																							
Número de porciones por envase: 1																																							
Calorías (kcal)	Por 100 mL																																						
Grasa total	3.1 g																																						
Grasa saturada	1.8 g																																						
Grasa trans	0.0 mg																																						
Carbohidratos totales	4.5 g																																						
Fibra dietética	0.0 g																																						
Azúcares totales	4.4 g																																						
Azúcares añadidos	0.0 g																																						
Proteína	3.0 g																																						
Sodio	57.5 mg																																						
Vitamina A	80 µg ER																																						
Vitamina D	1.1 µg																																						
Hierro	0.1 mg																																						
Calcio	120 mg																																						
Zinc	0.23 mg																																						
6. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table><tr><td>Color</td><td>Característico al lácteo, blanco opaco</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico al lácteo, sin aromas extraños</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico del producto, agradable y dulce</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Característico al lácteo, líquido, fresco y sin grumos</td></tr></table>			Color	Característico al lácteo, blanco opaco	Olor	Característico al lácteo, sin aromas extraños	Sabor	Característico del producto, agradable y dulce	Textura	Característico al lácteo, líquido, fresco y sin grumos																												
Color	Característico al lácteo, blanco opaco																																						
Olor	Característico al lácteo, sin aromas extraños																																						
Sabor	Característico del producto, agradable y dulce																																						
Textura	Característico al lácteo, líquido, fresco y sin grumos																																						

		PROCESOS OPERATIVOS PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		Página 2 de 4
PO-01-T-03-1		FECHA: 06/03/24 VERSIÓN 7.0		

FICHA TÉCNICA LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA

CUMPLE CON LOS REQUISITOS DEL DECRETO 616/06		Máximos	
Densidad 15 /15 °C(g/ml)	1.0295		1.0330
%Grasa	3.0		-
%Sólidos Totales	11.2		-
%Sólidos no Grasos	8.2		-
%Acidez	0.13		0.16
%Proteína m/m	3.0		-
Índice Crioscópico °C	-0.540		-0.510
Índice Crioscópico °H	-0.560		-0.530
Prueba de Alcohol 84% V/V	Negativo		
Neutralizantes	Negativo		
Peroxidasa	Negativo		
Fosfatasa	Negativo		

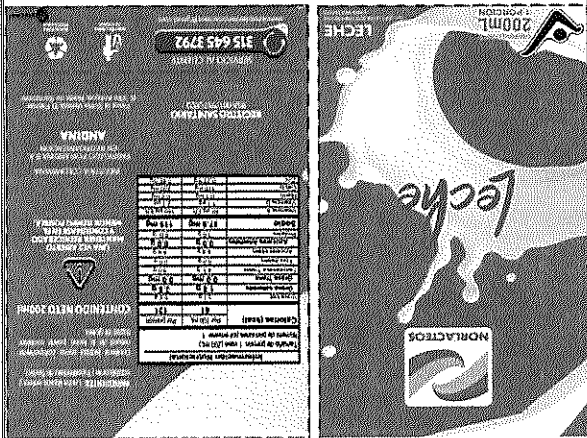
8. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	
Al producto se le realiza la prueba de requisitos microbianos y esterilidad comercial, comprobando que el crecimiento y control en anaerobiosis y aerobiosis a 37 °C y 55 °C sea negativo, que presente un olor normal, un aspecto y PH característicos y control ambiental negativo. El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, el cual cumple con la prueba de esterilidad comercial que consiste en incubar en sus envases originales dos (2) muestras 35 °C y dos (2) muestras a 55 °C durante 10 días, al cabo de los cuales no presenta crecimiento microbiano.	
PARÁMETRO (UNIDADES)	VALOR DE REFERENCIA
Crecimiento en Aerobiosis a 35 °C	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis a 35 °C	Ausente
Crecimiento en Aerobiosis a 55 °C	Ausente
Crecimiento en Anaerobiosis a 55 °C	Ausente
MÉTODO DE DETERMINACIÓN	NTC 4433:2006

9. VIDA ÚTIL
La LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA, tiene una fecha de caducidad de 90 días a partir de su envasado, en condiciones adecuadas de su almacenamiento.

FICHA TÉCNICA LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA

10. PRESENTACION

La LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA, es envasada en bolsa plástica de polietileno, con película extruida de 7 capas, en la que se han utilizado materiales especiales para brindar una alta barrera tanto a oxígeno, gases y vapor de agua, así como excelentes propiedades mecánicas y de sellado aumentando así el tiempo de vida, en presentaciones desde 150 mL hasta 2000 mL.



La LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA, es envasada por flujo constante con un equipo aséptico ESS1 A3 –A2, en bolsa de polietileno multicapas estériles con película PE y barreras a la luz y al oxígeno, selladas herméticamente, que aseguran la inocuidad microbiológica del producto para su posterior almacenamiento. El empaque y embalaje de los productos en sus diferentes presentaciones puede realizarse de la siguiente manera:

Presentaciones (ml)	Nº de unidades por canastas	Nº de unidades por caja de cartón
200	140	50
250	65	40
400	50	30
500	40	25
600	35	20
900	25	18
1000	20	15
1100	17	12

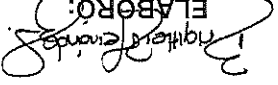
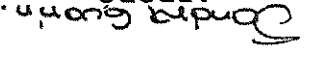
Para productos institucionales el empaque y/o embalaje se realiza en caja de cartón corrugado calibre 620K, que garantiza la protección del producto en los procesos de transporte y distribución. Cada caja de cartón corrugado tiene una capacidad de 50 unidades de 200 ml, la caja presenta una división en la mitad que actúa como refuerzo, permitiendo una separación en pesos equilibrados de 25 unidades del producto a cada lado de la caja. También puede envasarse en: Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera, sellado con folle de aluminio, con película plástica con o sin papel, con tapa plástica y/o metálica y/o cartón laminado con PE y aluminio, sellado con folle de aluminio, con o sin tapa o pitillo (tetra-pak).

11. ENVASADO,
EMPAQUE Y
EMBALAJE

		PROCESOS OPERATIVOS PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		Página 4 de 4
PO-01-T-03-1		FECHA: 06/03/24 VERSION 7.0		

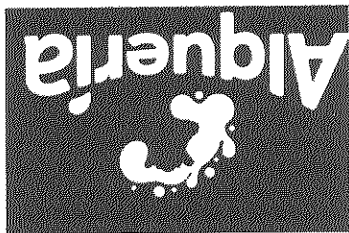
FICHA TÉCNICA LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA

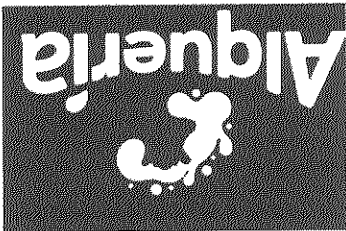
12. PORCIÓN RECOMENDADA Tamaño de porción estipulado 200 mL Peso neto, establecido en la minuta Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 diciembre 2021.	13. CONDICIONES DE TEMPERATURA, CONSERVACIÓN, CONSUMO Y TRANSPORTE El Producto es almacenable a temperatura ambiente y en condiciones de higiene y limpieza, pero debe ser protegido de la luz solar directa. No forzar, no aplastar y no dejar caer el producto. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible de lo contrario, debe ser refrigerado. Es un producto listo para el consumo de todo el público en general, excluyendo personas con prescripción médica para este tipo de productos. La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. El transporte y distribución puede realizarse en vehículos no refrigerados que cumplan con lo establecido con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, los vehículos de transporte deben ser exclusivos para alimentos.	14. DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE ANDINA S.A. EN REORGANIZACIÓN. Finca la Solita, vereda el Palmar B. Villa Antigua, Norte de Santander. Servicio al cliente: 3156453792. Correo electrónico: atencionalcliente@norlacteos@gmail.com
---	--	--

ELABORÓ:  Brigitte Rocio Hernandez Sanchez COORDINADOR SIG	REVISÓ:  Jairo Antonio Uribe Alvis DIRECTOR DE PLANTA	APROBO:  Sandra Patricia Guarín Gutiérrez GERENTE GENERAL
---	--	--

40.012

LECHE ENTERA



LECHE ENTERA 		DENOMINACIÓN	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA	MARCA	ALQUERIA	DESCRIPCIÓN	La leche entera Alqueria es una leche proveniente de hatos que cumplen con estrictos controles de calidad y sanidad. La leche es sometida a un proceso térmico de flujo continuo, que consiste en llevar el producto a una temperatura entre 135 y 150 °C en tiempos entre 2 y 10 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Finalmente, la leche es envasada asépticamente en un envase multicapa, con barreras a la luz y al oxígeno, que la mantiene en óptimas condiciones durante su vida útil. No necesita hervirse y puede consumirse directamente del empaque.	SEGMENTO DEL MERCADO	Niños mayores a 4 años y adultos, excepto aquellos intolerantes a la lactosa.	INGREDIENTES	Leche entera y estabilizantes (polifosfatos de sodio y/o potasio). Puede contener gluten, soja y nueces de árboles.	VIDA ÚTIL	Bolsa: 90 días en plantas de producción de Productos Naturales de la sabana: Cajicá, Medellín y Palmira; y 70 días en plantas de producción de Freskaleche: Bucaramanga y Aguachica; a partir de la fecha de fabricación.	REGISTRO SANITARIO	RSA-0037104-2025	CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	<table><tr><td colspan="2">PARÁMETRO</td><td>REFERENCIA</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>%m/v A. Láctico</td><td>0,13 – 0,17</td></tr><tr><td>Densidad</td><td>g/mL 15/15 °C</td><td>1,0295 – 1,0330</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>%m/v</td><td>3,0 – 3,1</td></tr><tr><td>Crioscopia</td><td>°C</td><td>-0,5400 – -0,5100</td></tr></table>	PARÁMETRO		REFERENCIA	Acidez	%m/v A. Láctico	0,13 – 0,17	Densidad	g/mL 15/15 °C	1,0295 – 1,0330	Grasa	%m/v	3,0 – 3,1	Crioscopia	°C	-0,5400 – -0,5100
PARÁMETRO		REFERENCIA																														
Acidez	%m/v A. Láctico	0,13 – 0,17																														
Densidad	g/mL 15/15 °C	1,0295 – 1,0330																														
Grasa	%m/v	3,0 – 3,1																														
Crioscopia	°C	-0,5400 – -0,5100																														

40014

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		<table><tr><td>Volúmen (mL)</td><td>200</td></tr><tr><td>Porciones por envase</td><td>1 Porción</td></tr></table>		Volúmen (mL)	200	Porciones por envase	1 Porción
Volúmen (mL)	200						
Porciones por envase	1 Porción						
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE		Bolsa: Coextrusión multicapa laminada de polietileno, resinas de alta barrera al oxígeno (EVOH) y pigmentos aprobados. Tetrapak®: Estructura multicapa de papel, polietileno y aluminio, con barrera a la luz y al oxígeno.					
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Apariencia	Líquida	DESCRIPCIÓN				
	Textura/Consistencia	Fluida					
	Color/ Olor	Característico Leche					
	Sabor	Lácteo, característico leche entera					
	ATRIBUTO						
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Prueba de esterilidad comercial		Ausencia de microorganismos Aerobios y Anaerobios				
	PARÁMETRO		REFERENCIA				
	Extrato seco total	%m/m	Min. 11,2				
	Extrato seco no graso	%m/m	Min. 8,2				
	Peroxidasa	Positivo/Negativo	Negativo				
	Fosfatasa	Positivo/Negativo	Negativo				
	Proteína	%m/m	Min. 2,9				
	°H		-0,5600 – -0,5300				

40.016

Decreto 616 de 2006: Reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expendi, importe o exporte en el país. Decreto 60 de 2002: Por la 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 5109 de 2005: Reglamento técnico requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 810 de 2021: Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. Resolución 683 de 2012: 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. 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 4143 de 2012: Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y	NORMATIVIDAD APLICABLE
El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumplan con las condiciones sanitarias aplicables, a temperatura ambiente. Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores. No exponer el producto a los rayos solares. No colocar el producto directamente sobre el piso. Evitar hacer rayones en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos. Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros. En envase cerrado no requiere refrigeración. Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible..	ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y USO

Aprobado por:
María Alejandra Cabrera Trujillo
1020766483



equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. Resolución 32209 de 2020: Por la cual se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados.	
--	--

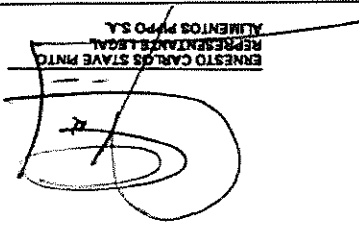
40.017

NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida entera Marca MR PIPPO
---------------------	---

FOTO DEL PRODUCTO REAL	Alimentos PIPPO S.A.S	NOMBRE DEL FABRICANTE	NIT	REGISTRO SANITARIO	El producto cumple la siguiente normatividad: Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 616 de 2006 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 254 de 2023 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 00335 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 4433 de 2015. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.	CALIDAD	DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	INGREDIENTES	CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS Y ALÉRGICAS
	La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en Cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.								
	Leche Entera higienizada de vaca, estabilizante (trifosfato de sodio)								
	ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogéneo y fresco.								
	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe 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 físicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogéneo y fresco.								

bio:oh

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Empaque coextruido multicapa de polietileno, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características físicas, microbiológicas, sensoriales y físicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexográfica y fabricado con materiales armables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y físicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección Social y las 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.																																					
PRESENTACIÓN	PORCIÓN RECOMENDADA: Tamaño de porción estipulado 200 ml. Peso neto, establecido en la minuta Padrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 Diciembre 2021.. GRUPO POBLACIONAL: Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general FORMA DE CONSUMO: Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.																																					
PROCESO DE ELABORACION	Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas Resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico. FLUJO DE PROCESO RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA MEZCLA DE INGREDIENTES ULTRAPASTEURIZACIÓN ENFRIAMIENTO EMPAQUE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN LÍMITES CRÍTICOS <table><thead><tr><th>ADICET</th><th>RANOSDET</th><th>PC</th><th>MEDIDA DE CONTROL</th></tr></thead><tbody><tr><td>0.15 - 0.18 Acidez Láctica</td><td>Tubo B Negativo</td><td>Negativo</td><td></td></tr><tr><td>0.12 - 0.15 Acidez Láctica</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>TEMPERATURA</td><td>137°C - 141°C</td><td>PCC</td><td></td></tr><tr><td>TIEMPO</td><td>15 segundos</td><td></td><td></td></tr><tr><td>TEMPERATURA</td><td>Máximo 25°C</td><td>PC</td><td></td></tr><tr><td>EMPACUT</td><td>Máximo 25°C</td><td>PC</td><td></td></tr><tr><td>ALMACENAMIENTO</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>DISTRIBUCIÓN</td><td>Ambiente</td><td></td><td></td></tr></tbody></table> Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitados por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.	ADICET	RANOSDET	PC	MEDIDA DE CONTROL	0.15 - 0.18 Acidez Láctica	Tubo B Negativo	Negativo		0.12 - 0.15 Acidez Láctica				TEMPERATURA	137°C - 141°C	PCC		TIEMPO	15 segundos			TEMPERATURA	Máximo 25°C	PC		EMPACUT	Máximo 25°C	PC		ALMACENAMIENTO				DISTRIBUCIÓN	Ambiente			
ADICET	RANOSDET	PC	MEDIDA DE CONTROL																																			
0.15 - 0.18 Acidez Láctica	Tubo B Negativo	Negativo																																				
0.12 - 0.15 Acidez Láctica																																						
TEMPERATURA	137°C - 141°C	PCC																																				
TIEMPO	15 segundos																																					
TEMPERATURA	Máximo 25°C	PC																																				
EMPACUT	Máximo 25°C	PC																																				
ALMACENAMIENTO																																						
DISTRIBUCIÓN	Ambiente																																					
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregará al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbios de liberación completos.																																					
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.																																					
CONSERVACION	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.																																					

CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.
CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGÍSTICO	Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
FIRMA DEL RESPONSABLE	 ERNESTO CARLOS STAVE PINTO REPRESENTANTE LEGAL ALIMENTOS PIPPO S.A.
DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las Flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.



40-021

40022

		
SISTEMA DE INOCUIDAD		
Código: PHC-02-01	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
Versión: 11	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D, B1, B2 Y NIACINA	
Fecha: 31/10/2023		

NOMBRE		LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D, B1, B2 Y NIACINA.
REGISTRO SANITARIO		RSA-0008617-2019
MARCA		LA MEJOR, MI REGIÓN
MODALIDAD		Fabricar y vender.
DESCRIPCIÓN FÍSICA		 Leche seleccionada y termizada sometida a proceso térmico en flujo continuo a una temperatura de 141°C +/-2°C, tiempo entre 2 a 4 segundos de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de 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 almacenamiento, con el fin de asegurarla esterilidad comercial sin alterar su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.
ORIGEN		El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 2: Que comprende los departamentos de Cesar, Atlántico, Bolívar, Magdalena, Boyacá, Cundinamarca, Norte de Santander, Santander, Meta, Tolima y Huila. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo. Leche entera higienizada, estabilizante (Tripolifosfato de sodio), vitaminas A, D, B1, B2 y Niacina. Puede contener trazas de gluten.
INGREDIENTES PRINCIPALES		

Elaborado: HACCP	Revisado: Líder de Producción	Líder de Gestión de Calidad	Aprobado: Gerente	Página 1 de 8
---------------------	----------------------------------	-----------------------------	----------------------	---------------

40-023

	SISTEMA DE INOCUIDAD		Código: PHC-02-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		Versión: 11
	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) VITAMINAS A, D, B1, B2 Y NIACINA		Fecha: 31/10/2023

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Densidad: 1.0295 -1.0330 g/ml Sólidos totales: Mín. 11.20% Acidez: 0.13-0.17% Ácido Láctico Sólidos no grasos: Mín. 8.20% Grasa: Mín. 3.0% Índice de crioscopia: (-0.560) (-0.530) °H Fosfatas: Negativa Peroxidasas: Negativa
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento Aerobios mesófilos < 1 ufc/ml Recuento Coliformes Totales < 1 ufc/ml Recuento Coliformes fecales < 1 ufc/ml Recuento Esporas anaerobias < 1 ufc/ml Recuento Esporas aerobias < 1 ufc/ml Esterilidad comercial: Satisfactoria
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: blanco perla característico. • Olor: lácteo característico del producto. • Sabor: lácteo • Textura: ligera • Apariencia: líquido fluido, homogéneo
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Presentación 200 ml

Elaborado: HACCP	Revisado: Líder de Producción	Aprobado: Gerente	Página 2 de 8
------------------	-------------------------------	-------------------	---------------

Elaborado: HACCP

Revisado:

Líder de Producción
Líder de Gestión de Calidad

Aprobado: Gerente

Página 3 de 8

Información Nutricional	
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)	
Número de porciones por envase: 2	
Calorías (kcal)	66
	132
Grasa total	3.5 g
Grasa saturada	2.0 g
Grasa trans	0 mg
Carbohidratos totales	5.5 g
Fibra dietaria	0 g
Azúcares totales	5.4 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	3.1 g
Sodio	49 mg
	98 mg
Vitamina A	214 µg ER 428 µg ER
Calcio	111 mg
Hierro	0.39 mg
Vitamina D	2.1 µg
	4.3 µg
Vitamina B1	0.23 mg
Vitamina B2	0.37 mg
Niacina	1.9 mg
	3.8 mg
Zinc	0.07 mg
	0.14 mg

Presentación 400 ml

Información Nutricional	
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)	
Número de porciones por envase: 1	
Calorías (kcal)	66
	132
Grasa total	3.5 g
Grasa saturada	2.0 g
Grasa trans	0 mg
Carbohidratos totales	5.5 g
Fibra dietaria	0 g
Azúcares totales	5.4 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	3.1 g
Sodio	49 mg
	98 mg
Vitamina A	214 µg ER 428 µg ER
Calcio	111 mg
Hierro	0.39 mg
Vitamina D	2.1 µg
	4.3 µg
Vitamina B1	0.23 mg
Vitamina B2	0.37 mg
Niacina	1.9 mg
	3.8 mg
Zinc	0.07 mg
	0.14 mg

SISTEMA DE INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)
VITAMINAS A, D, B1, B2 Y NIAICINA



Código: PHC-02-01

Versión: 11

Fecha: 31/10/2023

40024



SISTEMA DE INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)
VITAMINAS A, D, B1, B2 Y NIACINA**

Código: PHC-02-01

Versión: 11

Fecha: 31/10/2023

Presentación 900 ml

Información Nutricional	
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)	
Número de porciones por envase: Aprox. 4.5	
Calorías (kcal)	Por 100 mL Por porción
Grasa total	3.5 g 7.0 g
Grasa saturada	2.0 g 4.0 g
Grasa trans	0 mg 0 mg
Carbohidratos totales	5.5 g 11 g
Fibra dietaria	0 g 0 g
Azúcares totales	5.4 g 11 g
Azúcares añadidos	0 g 0 g
Proteína	3.1 g 6.2 g
Sodio	49 mg 98 mg
Vitamina A	214 µg ER 428 µg ER
Calcio	111 mg 222 mg
Hierro	0.39 mg 0.78 mg
Vitamina D	2.1 µg 4.3 µg
Vitamina B1	0.23 mg 0.45 mg
Vitamina B2	0.37 mg 0.74 mg
Niacina	1.9 mg 3.8 mg
Zinc	0.07 mg 0.14 mg

Presentación 1000 ml

Información Nutricional	
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)	
Número de porciones por envase: 5	
Calorías (kcal)	Por 100 mL Por porción
Grasa total	3.5 g 7.0 g
Grasa saturada	2.0 g 4.0 g
Grasa trans	0 mg 0 mg
Carbohidratos totales	5.5 g 11 g
Fibra dietaria	0 g 0 g
Azúcares totales	5.4 g 11 g
Azúcares añadidos	0 g 0 g
Proteína	3.1 g 6.2 g
Sodio	49 mg 98 mg
Vitamina A	214 µg ER 428 µg ER
Calcio	111 mg 222 mg
Hierro	0.39 mg 0.78 mg
Vitamina D	2.1 µg 4.3 µg
Vitamina B1	0.23 mg 0.45 mg
Vitamina B2	0.37 mg 0.74 mg
Niacina	1.9 mg 3.8 mg
Zinc	0.07 mg 0.14 mg

Elaborado:
HACCP

Revisado:
Líder de Producción
Líder de Gestión de Calidad

Aprobado:
Gerente



SISTEMA DE INOCUIDAD

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)
LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON
VITAMINAS A, D, B1, B2 Y NIAICINA**

Código: PHC-02-01

Versión: 11

Fecha: 31/10/2023

Presentación 1100 ml

Información Nutricional		
Número de porciones por envase: Aprox. 5.5		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	66
	Por porción	132
Grasa total	3.5 g	7.0 g
Grasa saturada	2.0 g	4.0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	5.5 g	11 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	5.4 g	11 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.1 g	6.2 g
Sodio	49 mg	98 mg
Vitamina A	214 µg ER	428 µg ER
Calcio	111 mg	222 mg
Hierro	0.39 mg	0.78 mg
Vitamina D	2.1 µg	4.3 µg
Vitamina B1	0.23 mg	0.45 mg
Vitamina B2	0.37 mg	0.74 mg
Niacina	1.9 mg	3.8 mg
Zinc	0.07 mg	0.14 mg

INFORMACIÓN ALERGÉNICA

Leche (lactosa como componente natural)
Elaborado en una línea que también procesa productos con trigo y avena (gluten).

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM)

No contiene.

Recepción de leche cruda, análisis físicoquímico, análisis microbiológico, transporte a salón de producción, adición de

Elaborado:
HACCP

Revisado:

Líder de Producción
Líder de Gestión de Calidad

Aprobado:
Gerente

		SISTEMA DE INOCUIDAD	
		FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
		Código: PHC-02-01 Versión: 11	Fecha: 31/10/2023

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO ingredientes, estandarización, batofofugado, homogenización, terminizada, desodorización, homogenización, esterilización, enfriamiento, envasado, análisis microbiológico, análisis físicoquímico, almacenamiento, distribución y venta.	
El producto tiene una vida útil a temperatura ambiente de 65 días mientras el empaque permanezca cerrado. DECLARACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO. EJEMPLO: VEN 21/JUL/24 L:27 MH 1 12:27 VEN: corresponde al vencimiento 21: primer carácter corresponde al día de vencimiento. JUL: segundo carácter corresponde al mes de vencimiento. 24: tercer carácter corresponde a los dos últimos dígitos del año de vencimiento. L: corresponde al número del lote del sucesivo de orden de producción. MH: Iniciales del operario maquinista responsable de operar la envasadora. 1: Corresponde al número de la boca quilla por la que se empaqua. 12:27: Hora de producción de la unidad.	VIDA ÚTIL ESTIMADA
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Temperatura ambiente cerrado. Después de abierto debe mantenerse en refrigeración.	

40-027

40-028

		
SISTEMA DE INOCUIDAD		
Código: PHC-02-01	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
Versión: 11	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) VITAMINAS A, D, B1, B2 Y NIACINA	
Fecha: 31/10/2023		

EMPAQUE Y ROTULADO	Tipo y Material de empaque: Bolsa de Polietileno de baja densidad de conformación de siete capas y material 100% empaque primario de alimentos, en las que se utilizan materiales especiales para brindar una alta barrera al oxígeno y luz. Instrucciones de la etiqueta: Fecha de Vencimiento. Ingredientes. El envase cerrado no requiere refrigeración Registro sanitario Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible. Información nutricional Servicio al cliente Contenido Neto Porciones.	PRESENTACIÓN Y EMBALAJE Presentación: Contenido neto desde 100ml hasta 2 litros. Embalaje: Presentación multiempaque desde 2 unidades hasta 60 unidades.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Mantener condiciones de higiene y limpieza durante su almacenamiento. No exponer al sol. Transportarse en vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean tóxicas, corrosivas o que impartan olores).	FORMA DE USO O CONSUMO Producto listo para el consumo; consérvese a temperatura ambiente, luego de ser abierto debe mantenerse en refrigeración y consumirse en el menor tiempo posible.	CONSUMIDORES POTENCIALES Consumo por parte del público en general, Se recomienda consumir a partir del primer año de vida. Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche)y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

Elaborado:	HACCP
Revisado:	Líder de Producción
Aprobado:	Líder de Gestión de Calidad
	Gerente
Página 7 de 8	

	SISTEMA DE INOCUIDAD		Código: PHC-02-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		Versión: 11
	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) VITAMINAS A, D, B1, B2 Y NIACINA		Fecha: 31/10/2023

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).
- Resolución 0810 de 2021 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano).
- Resolución 2492 del 2022 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano).
- Resolución 0254 del 2023 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano).
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinado al entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública).
- Resolución 5109 de 2005 (Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano).
- Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para plantas de elaboración de alimentos para consumo humano).
- NTC 4433 (Esterilidad comercial en alimentos).
- NTC 3856 (Productos lácteos, leche UAT -UHT- ultra alta temperatura

REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Elaborado: HACCP	Revisado: Líder de Producción	Aprobado: Gerente	Página 8 de 8
---------------------	----------------------------------	----------------------	---------------

46.029

		SISTEMA DE INOCUIDAD
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A, D, B1, B2 Y NIACINA
Código: PHC-02-01	Versión: 11	Fecha: 31/10/2023

larga vida y leche ultrapasteurizada.			
DATOS DEL FABRICANTE		FIRMAS DIGITALES	
Pasteurizadora La Mejor S.A. Calle. 7N No. 4-33 Zona Industrial - Cúcuta, Colombia. PBX. (607) 5782500 Ext. 117 www.lamejor.com.co		ELABORÓ: <i>Tenente Rueda</i> HACCP	
REVISÓ: <i>Gul F.</i> Líder de Gestión de Calidad <i>[Signature]</i> Líder de Producción		APROBÓ: <i>[Signature]</i> Gerencia	

Elaborado: HACCP	Revisado: Líder de Producción Líder de Gestión de Calidad	Aprobado: Gerente	Página 9 de 8
---------------------	---	----------------------	---------------

40030

		PROCESOS OPERATIVOS	
PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
FECHA: 06/03/24 VERSION 7.0		TERMINADO	
PO-01-T-03-2		Página 1 de 4	

FICHA TÉCNICA LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE

1 NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE.
-----------------------	---

2. MARCA DEL PRODUCTO	ANDINA, GOLOCITA, ANDIMILK, NORLÁCTEOS
-----------------------	--

3. REGISTRO SANITARIO	RSA-003255-2017
-----------------------	-----------------

4. NORMATIVIDAD – PROCESO DE DESCRIPCIÓN Y ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

La LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE: es un producto que cumple con el decreto 616 de 2006, las normas: NTC 1419, NTC 3856, NTC 399, NTC 666, NTC 4425, NTC 4433, NTC 4518, NTC 4519, NTC 4722; la AOAC 33.2.03 (925.22), AOAC 47.3.20 (931.08), AOAC 47.3.22 (957.08); la Norma ASTM F1307, ASTM D 1746; las Resoluciones No. 2310 de 1986, 10593 de 1985, 0333 de 2011, 05109 de 2005, 2674 de 2013, 810 de 2021, Resoluciones 2492 de 2022 y 0254 de 2023 que modifica la Resolución 810 de 2021; y, las demás que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. El producto es obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado al producto a una temperatura entre 135 °C -150 °C por un tiempo entre 2 y 4 segundos, pasando luego a un periodo de enfriamiento a temperatura ambiente para su posterior envasado aséptico con equipos de alta tecnología, de tal forma que se asegure la ausencia de todas las esporas bacterianas, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas. Puede tener aditivos como vitaminas y fortificantes.

5. INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Ingredientes: Leche líquida entera higienizada y/o leche en polvo entera, azúcar, estabilizante: tripolifosfato de sodio, emulsificante- carragenina, sabores idénticos al natural: (sabor a fresa o vainilla o chocolate o arequipe), colorante artificial y/o natural: fresa: rojo ponceau 4r (C.I. 16522), vainilla: color annato (C.I. 75120), chocolate: marrón (C.I. 20285) arequipe: caramelo simple. Contiene lactosa como componente natural de la leche, puede contener trazas de gluten.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
80		159
Grasa total	3.0 g	6.0 g
Grasa saturada	1.8 g	3.5 g
Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales	11 g	21 g
Fibra dietaria	0.0 g	0.0 g
Azúcares totales	12 g	23 g
Azúcares añadidos	5.8 g	11.6 g
Proteína	2.6 g	5.2 g
Sodio	67.5 mg	135 mg
Vitamina A	72 µg ER	144 µg ER
Vitamina D	0.95 µg	1.9 µg
Hierro	0.1 mg	0.2 mg
Calcio	99 mg	198 mg
Zinc	0.22 mg	0.44 mg

40.031

40.032

		PROCESOS OPERATIVOS	
PROCESO DE ELABORACION DE PRODUCTOS		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
FECHA: 06/03/24 VERSION 7.0	PO-01-T-03-2	Página 2 de 4	

FICHA TÉCNICA LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE

ATRIBUTOS		ESPECIFICACIÓN	
Color	Correspondiente a la naturaleza y características del producto		
Olor	Característico al producto, sin aromas extraños		
Sabor	Característico del producto, agradable y dulce		
Textura	Característico al lácteo, líquido, fresco y sin grumos		

CUMPLE CON LOS REQUISITOS DEL DECRETO 616/06 Y LA NTC 1419 DE 2004		Mínimos	Máximos
pH	6.5	6.8	
Materia grasa, % m/m	3.0	-	
%Proteína m/m	2.4	-	
%Acidez, (% AC. Láctico m/v)	0.13	0.15	
Densidad g/ml	1.0295	-	
Prueba de Alcohol 84% V/V	Negativo		
Peroxidasas	Negativo		
Fosfatasas	Negativo		

8. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Se realiza la prueba de requisitos microbianos y esterilidad comercial al producto, comprobando que el crecimiento y control en anaerobiosis y aerobiosis a 37 °C y 55 °C sea negativo, que presente un olor normal, un aspecto y pH característicos y control ambiental negativo. El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, el cual cumple con la prueba de esterilidad comercial: incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 35 °C y dos (2) muestras a 55 °C durante 10 días, al cabo de los cuales no presenta crecimiento microbiano.

PARÁMETRO (UNIDADES)	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE DETERMINACIÓN
Crecimiento en Aerobiosis a 35 °C	Ausente	NTC 4433:2006
Crecimiento en Anaerobiosis a 35 °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

9. VIDA ÚTIL	La LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE tiene una fecha de caducidad de 90 días a partir de su envasado, en condiciones adecuadas de su almacenamiento.
---------------------	--

	PROCESOS OPERATIVOS		PO-01-T-03-2	
	PROCESO DE ELABORACION DE PRODUCTOS		FECHA: 06/03/24	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		Página 3 de 4	

FICHA TÉCNICA LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE

10. PRESENTACIÓN La LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE es envasada en bolsa plástica de polietileno, con película extruida de 7 capas, en la que se han utilizado materiales especiales para brindar una alta barrera tanto a oxígeno, gases y vapor de agua, así como excelentes propiedades mecánicas y de sellado, aumentando así el tiempo de vida, en presentaciones desde 150 mL hasta 2000 mL.			
	El empaque y embalaje de los productos en sus diferentes presentaciones puede realizarse de la siguiente manera:		

11. ENVASADO, EMPAQUE Y EMBALAJE

La LECHE ENTERA SABORIZADA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE, AREQUIPE, es envasada por flujo constante con un equipo aséptico ESS1 A3 – A2, en bolsa de polietileno multicapas estériles con película PE y barreras a la luz y al oxígeno, selladas herméticamente, que aseguran la inocuidad microbiológica del producto para su posterior almacenamiento.

		PROCESOS OPERATIVOS	
PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
TERMINADO		PO-01-T-03-2	
FECHA: 06/03/24	VERSIÓN: 7.0	Página 4 de 4	

FICHA TÉCNICA LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (VAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE

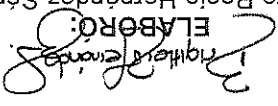
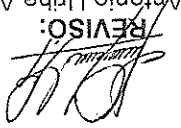
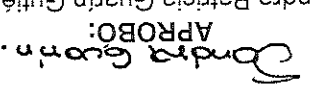
Presentaciones	Nº de unidades	Nº de unidades
(ml)	por canastas	por caja de cartón
200	140	50
250	65	40
500	40	20
1100	17	12

Para productos institucionales el empaque y/o embalaje se realiza en caja de cartón corrugado calibre 620K, que garantiza la protección del producto en los procesos de transporte y distribución. Cada caja de cartón corrugado tiene una capacidad de 50 unidades de 200 ml, la caja presenta una división en la mitad que actúa como refuerzo, permitiendo una separación en pesos equilibrados de 25 unidades del producto a cada lado de la caja.

12. PORCIÓN RECOMENDADA Tamaño de porción estipulado 200 mL Peso neto, establecido en la minuta Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 diciembre 2021.

13. CONDICIONES DE TEMPERATURA, CONSERVACIÓN, CONSUMO Y TRANSPORTE El Producto es almacenable a temperatura ambiente y en condiciones de higiene y limpieza, pero debe ser protegido de la luz solar directa. No forzar, no aplastar y no dejar caer el producto. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible de lo contrario, debe ser refrigerado. Es un producto listo para el consumo de todo el público en general, excluyendo personas con prescripción médica para este tipo de productos. La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. El transporte y distribución puede realizarse en vehículos no refrigerados que cumplan con lo establecido con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013; los vehículos de transporte deben ser exclusivos para alimentos.
--

14. DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE ANDINA S.A. EN REORGANIZACIÓN. Finca la Solita, vereda el Palmar B. Villa Antigua, Norte de Santander. Servicio al cliente: 3156453792. Correo electrónico: atencionalclientenorlatceos@gmail.com

ELABORÓ:  COORDINADOR SIG Brigitte Rocio Hernández Sánchez	REVISÓ:  DIRECTOR DE PLANTA Jairo Antonio Uribe Alvis	APROBO:  GERENTE GENERAL Sandra Patricia Guarín Gutiérrez
---	--	--

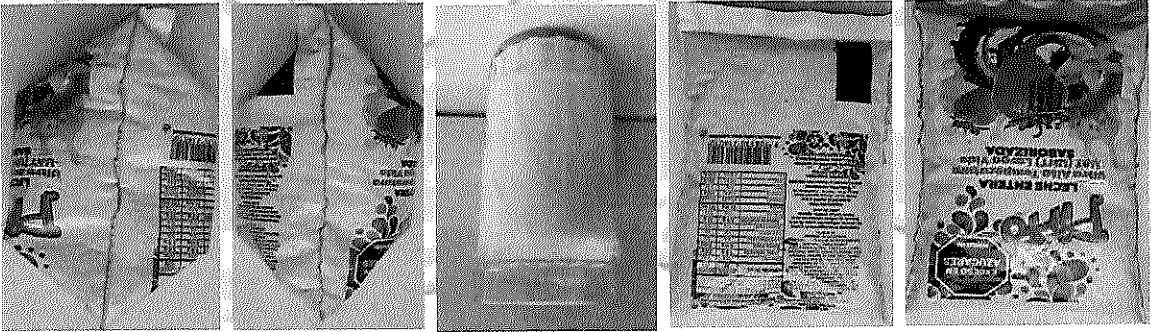
46.034

40.035

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS	
	
VERSION: 2	
CÓDIGO: FT-LS-001	
VIGENTE DESDE: 16/09/2025	

FABRICANTE	
RAZÓN SOCIAL	Alimentos Pippos S.A.S
NIT	900.031.833-6

PRODUCTO	
GRUPO	LACTEOS
NOMBRE ALIMENTO Y/O PRODUCTO	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE
NOMBRE COMERCIAL	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE MARCA MR. PIPPO
IMAGEN DE REFERENCIA	



DESCRIPCIÓN	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de enfriamiento 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.
PRESENTACIONES COMERCIALES	Presentaciones comerciales desde 100 ml hasta 2.000 ml
CONSUMIDORES POTENCIALES Y FORMAS DE CONSUMO	✓ Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general
Forma de consumo:	Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

INGREDIENTES
Leche Entera Líquida, Leche Entera en polvo, Azúcar, esencias según variedad de leche saborizada: (fresa, vainilla, arequipe, chocolate), para leche Saborizada chocolate (Cocoa en polvo), Estabilizante (trifosfato de sodio), emulsificante (Carragenina)

40.036

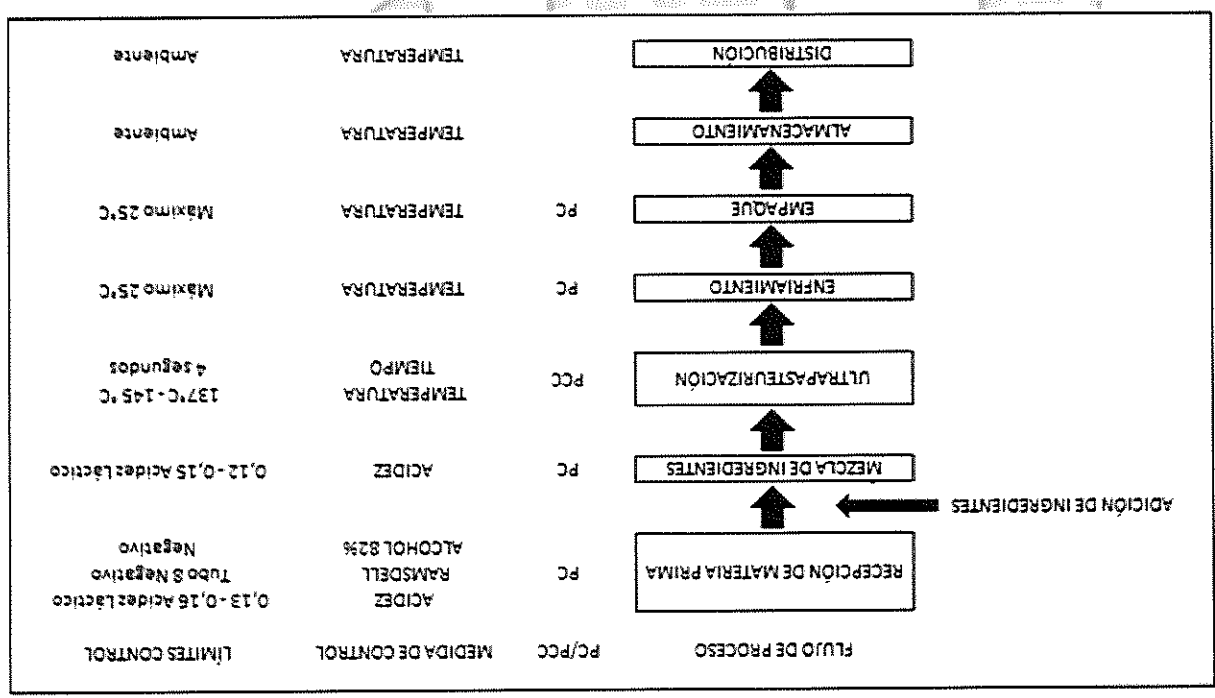
FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS



VERSION: 2
CÓDIGO: FT-LS-001
VIGENTE DESDE: 16/09/2025

colores según variedades de leche saborizada, fresa: color artificial rojo Ponceau, vainilla: color natural annatto, arequipe: color natural caramelo simple, chocolate: colores artificiales Rojo Ponceau y color artificial Pardo Chocolate.

PROCESO DE ELABORACIÓN



CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS	✓ Color: Característico del producto y su formulación ✓ Olor: Característico del producto y su formulación ✓ Sabor: Característico del producto y su formulación ✓ Textura: Homogénea, sin partículas quemadas o extrañas ✓ Apariencia: Homogénea, agradable
TOXICOLÓGICAS Y ALÉRGICAS	La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.
EMPAQUE Y ROTULADO	Empaque coextruido multicapa de polietileno, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexográfica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado

40.037

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS



VERSION: 2
CÓDIGO: FT-LS-001
VIGENTE DESDE: 16/09/2025

garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las 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.

INFORMACIÓN

SELLO FRONTAL

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 1 vaso (200 ml)	
Número de porciones por envase: 1	
Calorías (Kcal)	Por 100 g Por porción
Grasa Total	3,1 g 6,3 g
Grasa Saturada	2,2 g 4,3 g
Grasa Trans	0 mg 0 mg
Carbohidratos Totales	6,0 g 12 g
Fibra Dietaria	0 g 0 g
Azúcares totales	6,0 g 12 g
Azúcares añadidos	4,2 g 8,4 g
Proteína	3,1 g 6,3 g
Sodio	66 mg 110 mg
Vitamina A	4,5 µg ER 9,4 µg ER
Vitamina D	0 µg 0 µg
Hierro	0,10 mg 0,20 mg
Cálcio	82 mg 164 mg
Zinc	0,20 mg 0,42 mg

Cumple con las especificaciones de la Resolución 810/2021

CONDICIONES	
TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo.
ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACIÓN	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
VIDA ÚTIL	90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque.
REQUISITOS	
MICROBIOLÓGICOS	

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS



VERSIÓN: 2
 CÓDIGO: FT-LS-001
 VIGENTE DESDE: 16/09/2025

40.038

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN
Crecimiento en aerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	Ausente
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	Ausente
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	Ausente
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	Ausente
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	Ausente
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	

Cumple con las especificaciones de la Resolución 1407/2022

FISICOQUÍMICOS

CARACTERÍSTICA	ENTERA
Materia grasa, % m/m	Min. 3,0
Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7,0
Acidez como ácido láctico % m/m	0,12 - 0,16
Prueba de fosfatasa	Neutro
Prueba de peroxidaz	En planta

Cumple con las especificaciones de la Resolución 2310/1986

CALIDAD

El producto cumple la siguiente normatividad:

- ✓ Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 254 de 2023 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ NTC 4433 de 2015.
- ✓ Resolución 00335 de 23 Diciembre 2021

Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

NOTIFICACIÓN SANITARIA

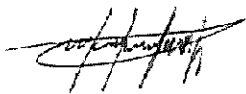
RSA-0032806-2024

DIRECCIÓN DEL FABRICANTE

Finca las Flores Parque Agroindustrial Buenos aires, Municipio de Guasca – Cundinamarca

Ficha técnica destinada específicamente a: CONSORCIO 82-M SANTANDER en el mes de Septiembre del año 2025, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.



RESPONSABLES		DILIGENCIAMIENTO	
NOMBRE	Yuliett Arevalo	NOMBRE	Mónica Guasca
CARGO	Analista	CARGO	Nutricionista / Dietista
FIRMA		FIRMA	

TELÉFONO DEL FABRICANTE	601 6498970, Opción 5
-------------------------	-----------------------

**FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/O PRODUCTOS**

VERSION: 2
CÓDIGO: FT-LS-001
VIGENTE DESDE: 16/09/2025

40.039

		
SISTEMA DE INOCUIDAD	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE
Código: PHC-41-01	Versión: 1	Fecha: 11/12/2024

NOMBRE LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE		REGISTRO SANITARIO	RSA-0022230-2022	MARCA	LA MEJOR, MI REGIÓN, LOLAK	MODALIDAD	Fabricar y vender	DESCRIPCIÓN FÍSICA	 Leche entera termizada y saborizada sometida a proceso térmico en flujo continuo a una temperatura de 141°C +/-2, tiempo entre 2-4 segundos de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de 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 almacenamiento, con el fin de asegurar la esterilidad comercial sin alterar su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.	ORÍGEN	El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región Atlántico, Bolívar, Sucre, Córdoba, Chocó, Magdalena, Norte de Santander, Santander, Caquetá, Meta, Tolima, Huila, Orinoquia y Amazonia. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo.	INGREDIENTES PRINCIPALES	SABOR CHOCOLATE Leche entera higienizada, leche en polvo descremada y/o leche en polvo entera reconstituida, azúcar, cocoa en polvo, goma guar, carragenina (estabilizantes) sabor idéntico al natural chocolate, tripolifosfato de sodio (estabilizante), premezcla de vitaminas y minerales (A, D, B1, B2 y
---	--	--------------------	------------------	-------	----------------------------	-----------	-------------------	--------------------	---	--------	--	--------------------------	---

Elaborado: HACCP	Revisado: Líder de Producción	Aprobado: Gerente	Página 1 de 7
------------------	-------------------------------	-------------------	---------------

40-040

40-091

SISTEMA DE INOCUIDAD		
Código: PHC-41-01	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
Versión: 1	LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE	
Fecha: 11/12/2024		

Niacina). Contiene leche (lactosa), puede contener trazas de avena (gluten).	CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Materia grasa % m/m: Min. 2.5 Densidad: Min 1.0250 Sólidos Totales % m/m min 8.0% Sólidos lácteos no grasos % m/m Min. 7.0 Acidez como ácido láctico 0.12-0.16 Prueba fosfatasa: Negativa. Prueba de peroxidasa: Negativa	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Recuento Aerobios mesófilos < 1 ufc /ml Recuento Coliformes Totales. < 1 ufc/ml. Recuento Coliformes fecales < 1 ufc/ml. Recuento Esporas anaerobias. < 1 ufc/ml. Recuento Esporas aerobias. < 1 ufc/ml. Esterilidad comercial: Satisfactoria	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS • Color: característico a chocolate. • Olor: característico a chocolate. • Sabor: característico a chocolate • Textura: ligera • Apariencia: líquido fluido, homogéneo
--	--	--	---

Elaborado: HACCP	Revisado: Líder de Producción	Aprobado: Gerente	Página 2 de 7
Líder de Gestión de calidad			



SISTEMA DE INOCUIDAD		Código: PHC-41-01
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		Versión: 1
LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE		Fecha: 11/12/2024

Información Nutricional		
Número de porciones por envase: 1		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 ml)		
Presentación 200 mL.		
Calorías (kcal)	81	Por 100 ml
Grasa total	3.2 g	
Grasa saturada	2.0 g	
Grasa trans	0 mg	
Carbohidratos totales	10 g	
Fibra dietaria	0 g	
Azúcares totales	5.7 g	
Azúcares añadidos	4.0 g	
Proteína	3.0 g	
Sodio	63 mg	
Vitamina A	122 µg ER	
Calcio	97 mg	
Hierro	0.39 mg	
Vitamina D	2.3 µg	
Vitamina B1	0.27 mg	
Vitamina B2	0.41 mg	
Niacina	2.4 mg	
Zinc	0.57 mg	

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN ALERGÉNICA

Leche (Lactosa como componente natural)

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM)

No contiene.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Recepción de leche cruda y recepción de ingredientes, análisis fisicoquímico, recepción de leche cruda en el pasteurizador, clarificación, batofofugación, homogenización, termizado. La leche entera termizada es enviada al tanque de almacenamiento donde se adicionan los ingredientes y se saboriza, análisis fisicoquímico, homogenización, esterilización, enfriamiento, empaclado aséptico, recibo de producto, armado de paquetes, cargue, distribución y venta.

Elaborado: HACCP

Revisado: Líder de Producción

Líder de Gestión de calidad

Aprobado: Gerente



SISTEMA DE INOCUIDAD		Código: PHC-41-01
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		Versión: 1
LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE		Fecha: 11/12/2024

VIDA ÚTIL ESTIMADA		El producto tiene una vida útil a temperatura ambiente de 60 días mientras el empaque permanezca cerrado. DECLARACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO. EJEMPLO: VEN 10/DIC/24 L:53 JV 3 22:38 VEN: corresponde al vencimiento 10: primer carácter corresponde al día de vencimiento. DIC: segundo carácter corresponde al mes de vencimiento. 24: tercer carácter corresponde a los dos últimos dígitos del año de vencimiento. L: corresponde al número del lote del sucesivo de orden de producción. JV: Iniciales del maquinista. 3: Corresponde al número de la envasadora. 22:38: Hora de producción de la unidad.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN		Temperatura ambiente.
EMPAQUE Y RÓTULO		Instrucciones de la etiqueta: Fecha de Vencimiento. Ingredientes. Registro sanitario El envase cerrado no requiere refrigeración Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible. Información nutricional Servicio al cliente Contenido Neto Tipo y Material de empaque: Bolsa de Polietileno de baja densidad, en las que se utilizan materiales especiales para brindar una alta barrera al oxígeno.
PRESENTACIÓN Y EMBALAJE		Contenido neto desde 100 ml hasta 2 litros Presentación multitempaque desde 2 unidades hasta 80 unidades

Elaborado: HACCP	Revisado: Líder de Producción	Aprobado: Gerente	Página 4 de 7
------------------	-------------------------------	-------------------	---------------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener condiciones de higiene y limpieza durante su almacenamiento. No exponer al sol. Transportarse en vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean tóxicas, corrosivas o que impartan olores).	FORMA DE USO O CONSUMO	Producto listo para el consumo; conservarse a temperatura ambiente, luego de ser abierto debe mantenerse en refrigeración y consumirse en el menor tiempo posible.	CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo por parte del público en general. Se recomienda consumir a partir del primer año de vida. Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.	REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano). - Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos). - Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano). - Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómicos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional). - Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano). - Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública). - Resolución 5109 de 2005 (Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano)
--	---	------------------------	---	--------------------------	--	---	---

	SISTEMA DE INOCUIDAD		
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
	Código: PHC-41-01 Versión: 1 Fecha: 11/12/2024	LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE	

40 env

		SISTEMA DE INOCUIDAD
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		Código: PHC-41-01
LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE		Versión: 1
		Fecha: 11/12/2024

FIRMAS DIGITALES		
REVISÓ: Líder Gestión de Calidad Líder de Producción		
ELABORÓ: Jennifer Rueda HACCP		
DATOS DEL FABRICANTE	www.lamejor.com.co PBX. (607) 5782500 Ext. 117 Calle. 7N No. 4-33 Zona Industrial – Cúcuta, Colombia. Pasteurizadora La Mejor S.A.	
Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para plantas de elaboración de alimentos para consumo humano) NTC 4433 (Esterilidad comercial en alimentos) NTC 1419 (Productos lácteos. leche líquida saborizada). Resolución 10593 de 1985. (Regulación del uso de colorantes en los alimentos para consumo humano) Resolución 0810 de 2021 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano) Resolución 2492 del 2022 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano) Resolución 0254 del 2023 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano).		

Elaborado: HACCP	Revisado: Líder de Producción	Líder de Gestión de calidad	Aprobado: Gerente	Página 6 de 7
------------------	-------------------------------	-----------------------------	-------------------	---------------

Elaborado: HACCP	Revisado: Líder de Producción	Aprobado: Gerente	Página 7 de 7
	Líder de Gestión de calidad		

CONFIDENCIAL

APROBO:	Gerencia
---------	----------

	SISTEMA DE INOCUIDAD	
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
	LECHE ENTERA SABORIZADA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A CHOCOLATE	Fecha: 11/12/2024
	Código: PHC-41-01	Versión: 1

no sub



PROCESOS OPERATIVOS
PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Página 1 de 5

FECHA: 13/08/24
VERSION 8.0

PO-01-T-03-3

FICHA TÉCNICA AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE

1 NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE.

2. MARCA DEL PRODUCTO

ANDINA, GOLOCITA, ANDIMILK, NORLACTEOS

3. REGISTRO SANITARIO

RSA-003256-2017

4. NORMATIVIDAD - DESCRIPCIÓN Y PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

La AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE, es un producto que cumple con el decreto 616 de 2006, las normas: NTC 5246, NTC 399, NTC 666, NTC 2159, NTC 2160, NTC 4132, NTC 4433, NTC 4425, NTC 4518, NTC 4519, NTC 4574, NTC 4679, NTC 4722, NTC 1036; ISO 6730; las Resoluciones No. 05109 de 2005, 105903 de 1985, 2310 de 1986, 0333 de 2011, 2674 de 2013, 00335 de 23 Diciembre 2021, 810 de 2021, Resoluciones 2492 de 2022 y 0254 de 2023 que modifica la Resolución 810 de 2021; y, las demás que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. El Producto es obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la mezcla de leche entera higienizada, agua, azúcar, avena molida, estabilizantes y saborizantes, siendo la leche como mínimo el 80% de la formulación; a una temperatura de 135 °C -150 °C con tiempos de aplicación apropiados que oscilan entre 2 s y 4 s, tal que se destruyen eficazmente las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico con equipos de alta tecnología, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características físicoquímicas u organolépticas. Puede tener aditivos como vitaminas y fortificantes.

5. INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Ingredientes: Leche líquida entera y/o leche en polvo entera, agua, azúcar, harina de avena, precocida, emulsificantes: (mono y diglicéridos), (carragenina, goma guar), estabilizante: (trifosfato de sodio), sal, sabor idéntico al natural: (Canela, Vainilla o Arequipe).

Contiene lactosa como componente natural de la leche, puede contener trazas de gluten.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	91	181
Grasa total		
	2.7 g	5.3 g
Grasa saturada		
	1.6 g	3.1 g
Grasa trans		
	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales		
	14 g	28 g
Fibra dietaria		
	0.0 g	0.0 g
Azúcares totales		
	9.7 g	19 g
Azúcares añadidos		
	5.8 g	11.6 g
Proteína		
	2.7 g	5.4 g
Sodio		
	50 mg	100 mg
Vitamina A		
	19 µg ER	38 µg ER
Vitamina D		
	0.24 µg	0.47 µg
Hierro		
	0.0 mg	0.0 mg
Calcio		
	92 mg	184 mg
Zinc		
	0.24 mg	0.48 mg

FICHA TÉCNICA AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE

6. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS	
ATRIBUTOS	ESPECIFICACIÓN
Color	Característico al producto
Olor	Característico al producto
Sabor	Característico al producto. Agradable y dulce
Textura	Semi-viscoso, fresco, sin grumos

Cumple con los requisitos de la NTC 5246														
7. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	<table><tr><td rowspan="2">Característica</td><td>Mín.</td><td>Máx.</td></tr><tr><td colspan="2">Entera</td></tr><tr><td>Materia grasa, % m/m</td><td>1,5</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteína láctea, % m/m</td><td>1,4</td><td>-</td></tr></table>			Característica	Mín.	Máx.	Entera		Materia grasa, % m/m	1,5	-	Proteína láctea, % m/m	1,4	-
	Característica	Mín.	Máx.											
		Entera												
	Materia grasa, % m/m	1,5	-											
	Proteína láctea, % m/m	1,4	-											
	Además de los siguientes parámetros:													
	Densidad g/mL	1.045 – 1.0700												
	%Acidez, (% AC. Láctico m/v)	0.12 – 0.16												
Prueba de Alcohol 84% V/V	Negativo	Neutralizantes												
Peroxidasa	Negativo	Fosfatasa												

8. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Se realiza la prueba de requisitos microbianos y esterilidad comercial al producto, comprobando que el crecimiento y control en anaerobiosis y aerobiosis a 37 °C y 55 °C sea negativo; que presente un olor normal, un aspecto y PH característicos y control ambiental negativo. El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, el cual cumple con la prueba de esterilidad comercial: incubar en sus envases originales dos (2) muestras 35 °C y dos (2) muestras a 55 °C durante 10 días, al cabo de los cuales no presenta crecimiento microbiano.

Microorganismo					
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/ml	5	1 000	10 000	1	1
Recuento de Coliformes, UFC /ml	5	< 1	--	0	1
Recuento de Psicrótrofos, UFC/ml	5	100	1000	1	1
en donde					
n:	número de muestras que se van a examinar				
c:	número de muestras permitidas con resultado entre m y M				
m:	índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad				
M:	índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad				

Cumple con los requisitos de la NTC 5246

PARÁMETRO (UNIDADES)	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE DETERMINACIÓN
Crecimiento en Aerobiosis a 35 °C	Ausente	NTC 4433:2006
Crecimiento en Anaerobiosis a 35 °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

FICHA TÉCNICA AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE

9. VIDA ÚTIL

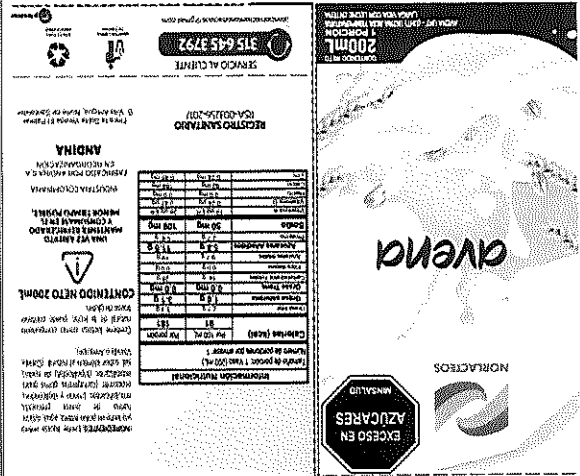
La AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE tiene una fecha de caducidad de 90 días a partir de su envasado, en condiciones adecuadas de su almacenamiento.

10. PRESENTACIÓN

La AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE es envasada en bolsa plástica de polietileno, con película extruida de 7 capas, en la que se han utilizado materiales especiales para brindar una alta barrera tanto a oxígeno, gases y vapor de agua, así como excelentes propiedades mecánicas y de sellado, aumentando así el tiempo de vida. La presentación comercial por registro sanitario es en bolsa de volumen en unidades enteras (desde 150 mL hasta 2000 mL), caja de volumen variable entero (desde 150 mL hasta 2000 mL).

11. ENVASADO, EMPAQUE Y EMBALAJE

La AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE, es envasada por flujo constante con un equipo aséptico ESSi A3 - A2, en bolsa de polietileno multicapas estériles con película PE y barreras a la luz y al oxígeno, selladas herméticamente, que aseguran la inocuidad microbiológica del producto para su posterior almacenamiento. El empaque y embalaje de los productos en sus diferentes presentaciones puede realizarse de la siguiente manera:



		PROCESOS OPERATIVOS	
PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
FECHA: 13/08/24	VERSION 8.0	PO-01-T-03-3	
Página 4 de 5			

FICHA TÉCNICA AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE

Presentaciones (mL)	N° de unidades por canastas	N° de unidades por caja de cartón
200	140	50
250	65	40
500	40	20
1100	17	12

Para productos institucionales el empaque y/o embalaje se realiza en la caja de cartón corrugado calibre 620K, que garantiza la protección del producto en los procesos de transporte y distribución. Cada caja de cartón corrugado tiene una capacidad de 50 unidades de 200 ml, la caja presenta una división en la mitad que actúa como refuerzo, permitiendo una separación en pesos equilibrados de 25 unidades del producto a cada lado de la caja.

12. ROTULADO

El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y Resoluciones 2492 de 2022 y 0254 de 2023 que modifican la Resolución 810 de 2021 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. El rotulo presenta información legible y resaltada de fechas de fabricación, vencimiento y número de lote.

13. FORMAS DE CONSUMO

Producto listo para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

14. PORCIÓN RECOMENDADA

Tamaño de porción estipulado 200 mL Peso neto, establecido como Cantidad de Referencia para Alimentos en General (mayores a 4 años) en el artículo 12, tabla 6 de la Resolución 810 del 16 de junio de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano" y en la minuta Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 del 23 diciembre de 2021.

15. GRUPO POBLACIONAL

Dirigido a niños mayores de 4 años y toda población en general puede consumir este alimento, excluyendo personas con prescripción médica para este tipo de productos.

16. ALÉRGICOS

El producto contiene caseína (proteína láctea) y lactosa (azúcar del lácteo) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. Este producto es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de avena.

17. CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO	CRITERIO/UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Densidad (g/mL)	1.045 – 1.0700	Cumple si está dentro de los límites establecidos para cada uno de los criterios.	Si se encuentra por fuera de alguno de los criterios establecidos en las especificaciones.
	Grasa (%)	Mínimo 1.5		
	Acidez (%)	0.12 – 0.16		
	Estérilidad Comercial	Ausencia de crecimiento microbiológico		

ELABORÓ: Brigitte Rocío Hernández Sánchez COORDINADOR SIG	REVISÓ: Jairo Antonio Uribe Alvis DIRECTOR DE PLANTA	APROBO: Sandra Patricia Guarin Gutiérrez GERENTE GENERAL
--	---	---

19. DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE ANDINA S.A. EN REORGANIZACIÓN. Finca la Solita, vereda el Palmar, Barrio Villa Antigua, Norte de Santander. Servicio al cliente: 3156453792. Correo electrónico: atencionalcientenorlacteos@gmail.com	18. CONDICIONES DE TEMPERATURA, CONSERVACIÓN, Y TRANSPORTE El Producto es almacenable a temperatura ambiente y en condiciones de higiene y limpieza, pero debe ser protegido de la luz solar directa. No forzar, no aplastar y no dejar caer el producto. La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarias Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. El almacenamiento de los productos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten condiciones que pueda afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. Si el embalaje es en canastas o cajas de cartón, deben almacenarse ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palets o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El transporte y distribución puede realizarse en vehículos no refrigerados que cumplan con lo establecido con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013; los vehículos de transporte deben ser exclusivos para alimentos.
---	--

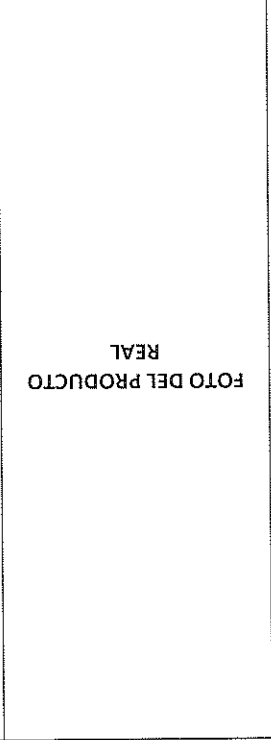
FICHA TÉCNICA AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE

 TRAYECTORIA & CALIDAD	PROCESOS OPERATIVOS	
	PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
	FECHA: 13/08/24 VERSION 8.0	Página 5 de 5

46.051

NOMBRE DEL ALIMENTO	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA MARCA MR. PIPPO
FOTO DEL PRODUCTO REAL	
NOMBRE DEL FABRICANTE	
NIT	
REGISTRO SANITARIO	
CAUDAD	
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	
INGREDIENTES	
CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS Y DECLARACION DE ALERGENOS	

AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA MARCA MR. PIPPO



NOMBRE DEL FABRICANTE

NIT

REGISTRO SANITARIO

CAUDAD

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

INGREDIENTES

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS Y DECLARACION DE ALERGENOS

AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA MARCA MR. PIPPO



NOMBRE DEL FABRICANTE

NIT

REGISTRO SANITARIO

CAUDAD

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

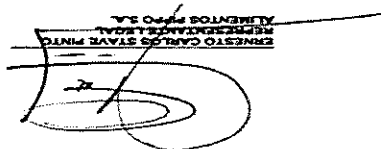
INGREDIENTES

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS Y DECLARACION DE ALERGENOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Resultado según INFORME DE ANALISIS NO. F-20-19843 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS. * Parámetro no requerido en especificación					
	PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION	CUMPLIMIENTO
	Grasa Total	AOAC 2000.18 (Gerber)	2,5	g/100g	Mínimo 1,5	SI
	Densidad	AOAC 925.22 Ed 20:2016 (Picnometría)	1,050	g/mL	*	NO APLICA
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION	CUMPLIMIENTO
	Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
	Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
INFORMACION NUTRICIONAL	PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION	CUMPLIMIENTO
	Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	81,2	g/100g	Min. Salud*	NO APLICA
	Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	18,8	g/100g	*	NO APLICA
	Grasa total	AOAC 2000.18 (Gerber)	2,5	%m/m o g/100g	Min. 1,5	SI
	Proteína Total	ISO 1871:2009 (Kjeldahl) Acreditado	2,7	g/100g	*	NO APLICA
	Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calificación)	0,0	g/100g	*	NO APLICA
	Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calificación).	0,6	g/100g	*	NO APLICA
	Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	11	g/100g	*	NO APLICA
	Calorías	Determinación indirecta Factor Atwater	82	kcal/100g	*	NO APLICA
	Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases)	2,0	g/100g	*	NO APLICA
	Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100g	*	NO APLICA
	Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	45	mg/100g	*	NO APLICA
	Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	0,1	mg/100g	*	NO APLICA
	Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	97	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane - Elyon)	9.7	g/100g	*	NO APLICA	
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	µg ER/100g	*	NO APLICA	
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	<0.300	µl/100g	*	NO APLICA	
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestion Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	g/100g	*	NO APLICA	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Característico.					
	Sabor: Característico.					
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Textura: Homogénea sin partículas quemadas o extrañas.					
	Apariencia: Homogénea, agradable.					
PRESENTACION	Refrigerio Tipo A Unidad x 200 ml ó cm3, Refrigerio Tipo B Unidad x 200 ml ó cm3, Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm3.					
	Presentaciones comerciales: 150 ml, 180 ml, 200 ml, 220 ml, 450 ml, 500 ml, 900 ml, 1000 ml, 1100 ml, 1200 mL. 2000 mL.					
FORMA DE CONSUMO: Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.						



40.053

FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR		Finca Las Flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.	
FIRMA DEL RESPONSABLE			
CONTRÓLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGÍSTICO		Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE		logístico y hasta la entrega en el colegio. De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor	
CONSERVACION		El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.	
VENCIMIENTO		90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregará al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbio lógicos de liberación completos.	
VIDA ÚTIL, FECHA DE VENCIMIENTO		90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregará al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbio lógicos de liberación completos.	
PROCESO DE ELABORACION		Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pippo S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitados por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados. inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA MEZCLA DE INGREDIENTES ULTRAPASTEURIZACIÓN ENFRIAMIENTO EMPAQUE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION ADICIÓN DE INGREDIENTES PC PC PCC PC PC PC PC/PCC ACIDEZ ACIDEZ TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURA ACIDEZ ALCOHOL 82% ACIDEZ 0.13 - 0.16 Acidez Láctico Tubo B Negativo 0.12 - 0.15 Acidez Láctico 137°C - 145°C 4 Segundos Máximo 25°C Máximo 25°C Ambiente Ambiente LÍMITES CRÍTICOS MEZCLA DE CONTROL	



no. 054

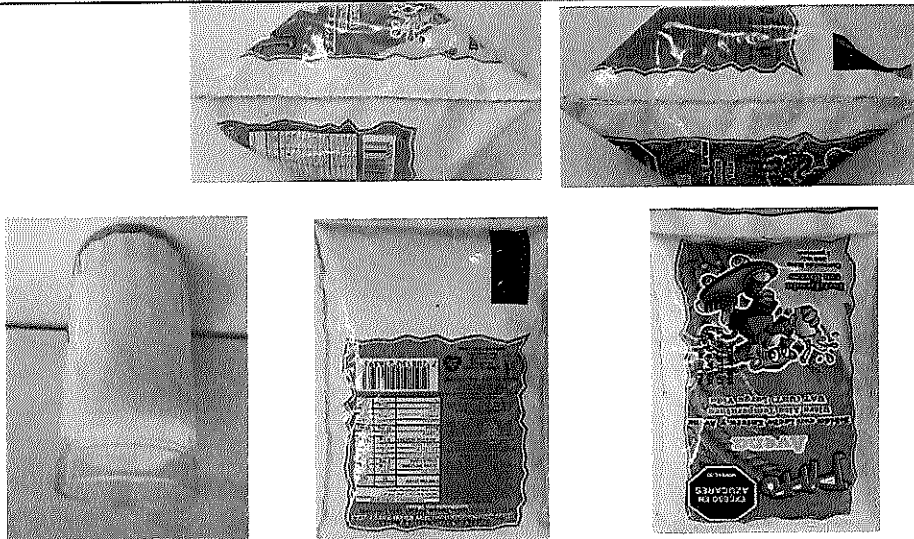
AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A VAINILLA FORTIFICADA CON HIERRO

AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A VAINILLA FORTIFICADA CON HIERRO MARCA MR. PIPPO

NOMBRE DEL ALIMENTO

NOMBRE COMERCIAL

FOTO DEL PRODUCTO REAL



NOMBRE DEL FABRICANTE

NIT

REGISTRO SANITARIO

CALIDAD

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

INGREDIENTES

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS Y ALERGENOS

El producto cumple la siguiente normatividad:

- Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 254 de 2023 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 00335 de 23 diciembre 2021
- NTC 5246 de 2004.
- NTC 4433 de 2015.

Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que asegure la ausencia de todas las formas de microorganismos vegetativos y esporulados, seguido inmediatamente de enfriamiento 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

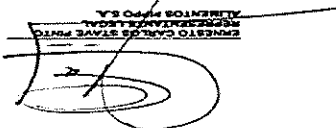
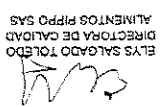
Leche de vaca higienizada, agua, Azúcar, harina de avena, leche en polvo, emulsificante (Carragenina), sabor artificial a vainilla, sal, estabilizante (Tripolifosfato de sodio) Hierro aminorquelado.

Contiene lactosa como componente natural de la leche y gluten como componente natural de la avena y como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		Resultado según INFORME DE ANALISIS No. F-20-19871 de BIOTRENDIS LABORATORIOS SAS * Parámetro no requerido en especificación			
PARAMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION NTC 5246	CUMPLIMIENTO	
Grasa Total	AOAC 2000.18 (Gerber)	g/100g	Mínimo 1,5	SI	
Densidad	AOAC 925.22 Ed.20:2016 (Pícnimetría)	g/ml	*	NO APLICA	
Resultado según INFORME DE ANALISIS No. M-20-198461 de BIOTRENDIS LABORATORIOS SAS * NTC 5246/2004 - Bebida láctea con avena					
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES
					ESPECIFICACION NTC 5246
		Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	Ausente
		Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	Ausente
		Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	Ausente
		Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	Ausente
Valor nutricional según INFORME DE ANALISIS No. F-20-19871 de BIOTRENDIS LABORATORIOS SAS * NTC 5246/2004 - Capítulo III, Leche EnteraSaborizada Ultrapasteurizada (UHT).- " Son válidos únicamente sobre muestra analizada. * Parámetro no requerido en especificación.					
INFORMACION NUTRICIONAL		PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES
					ESPECIFICACION NTC 5246
		Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	84,4	g/100 ml
		Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	19,5	g/100 ml
		Grasa total	AOAC 2000.18 (Gerber)	2,6	g/100 ml
		Proteína Total	ISO 1871:2009 (Kjeldahl) Acreditado	2,8	g/100 ml
		Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	g/100 ml
		Cenizas	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Calcinación)	0,6	g/100 ml
		Carbohidratos	Cálculos por Diferencia	11,4	g/100 ml
		Totales			
		Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	80,2	kcal./100 ml
		Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases)	2,08	g/100 ml
		Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100 ml
		Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica).	46,8	mg/100 ml
		Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica).	2,08	mg/100 ml
		Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica).	100,88	mg/100 ml
		Azúcares reductores	AOAC 923.09. (Lane -Elyon)	10,08	g/100 ml
		Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	46,8	µg ER/100 ml
		Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.312	µ/100 ml
		Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.322	g/100 ml
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		Color: Característico. Olor: Característico. Sabor: Característico. Textura: Homogénea sin partículas quemadas o extrañas. Apariencia: Homogénea, agradable.			
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO		PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL			
		GRASA	Mínimo 1,5 %		
		DENSIDAD	1,040 – 1,050 g/ml		
		ACIDEZ	0,08 – 0,11 % Ac. láctico		
		PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL	Ausencia de crecimiento microbiológico		
		PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN	ACEPTADO	RECHAZADO
		CUMPLIMIENTO			
		Si se encuentra por fuera de alguno de los límites establecidos en las especificaciones			
		Cumple si está dentro de los límites establecidos para cada uno de los parámetros			



CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE		Refrigerio Tipo A Unidad x 200 ml ó cm3, Refrigerio Tipo B Unidad x 200 ml ó cm3, Refrigerio Tipo C y N Unidad x 200 ml ó cm3.		PRESENTACION		FORMA DE CONSUMO: Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.		GRUPO POBLACIONAL: Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general		Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE Resolución 00335 23 Diciembre 2021..		PORCIÓN RECOMENDADA: Tamaño de porción estipulado 200 ml. Peso neto, establecido en la minuta Patrón del Anexo		Caja Tetra Pak en presentaciones comerciales de 100 ml hasta 2.000 ml.		Presentación comercial: Bolsas en presentaciones comerciales de 100 ml hasta 2.000 ml.		Empaque coextruido multicapa de polietileno, calibre 3,5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos espesantes para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexográfica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las 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.																													
ELABORACION		ADICIÓN DE INGREDIENTES		RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA		MEZCLA DE INGREDIENTES		ULTRAPASTEURIZACIÓN		ENFRIAMIENTO		EMPAQUE		ALMACENAMIENTO		DISTRIBUCION		FLUJO DE PROCESO		PC/PCC		MEDIDA DE CONTROL		LÍMITES CRÍTICOS		ACIDEZ		RAMDELL		ALCOHOL 82%		Tubo 8 Negativo		0,13 - 0,16 Acidez Láctico		137°C - 145°C		4 Segundos		Máximo 25°C		Máximo 25°C		ambiente		ambiente	
PROCESO DE ELABORACION		Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pipío S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.		S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por la SED directamente a la planta del proveedor logístico. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.		90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresas en el empaque. Se entregará al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbiológicos de liberación completos.		Este producto puede mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.		El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.		De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.		Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.		CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGÍSTICO																															

DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las Flores Parque Agroindustrial Buenos Aires, Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.
FIRMA DEL RESPONSABLE	 ERNESTO CARLOS STAVE PINTO REPRESENTANTE LEGAL ALIMENTOS PIPPO SAS  ELYS SALGADO TOLEDO DIRECTORA DE CALIDAD ALIMENTOS PIPPO SAS



		CÓDIGO: ET-PP-078	
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO		VERSIÓN: 03	
BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT			
NOMBRE DE LA FAMILIA DE PRODUCTOS: (Indicar tipo de familia a la que pertenece el producto, ej. Leches UHT, Leches pasteurizadas, etc.)		PRODUCTOS: BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	
MARCA COMERCIAL:		Aligara	
REGISTRO SANITARIO:		RSA-0030319-2024	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Indicar una breve descripción del producto y del proceso de fabricación)			
Bebida con leche y avena, UAT (UHT), envasada asépticamente, lista para consumir.			
COMPOSICIÓN: (Indicar ingredientes en orden descendente de acuerdo a formulación)			
Tradicional: Leche entera fluida y/o reconstruida (Agua, leche en polvo), agua, harina de avena, azúcar, espesante (Almidón modificado), leche en polvo descremada, sabor artificial (Crema de vainilla), estabilizante (Carragenina, goma xantana), edulcorante artificial (Sucralosa), color natural (Caramelo), sal, especia (Canela en polvo). Canela: Leche entera fluida y/o reconstruida (Agua, leche en polvo), agua, harina de avena, azúcar, espesante (Almidón modificado), leche en polvo descremada, sabor artificial (Crema de vainilla), estabilizante (Carragenina, goma xantana), edulcorante artificial (Sucralosa), color natural (Caramelo), sal. estabilizante (Carragenina, goma xantana), edulcorante artificial (Sucralosa), color natural (Caramelo), sal, especia (Canela en polvo).			
CODIFICACIÓN: Bolsa: Ejemplo: LHC VEN DD MM AA MQBOP HH:MM LHC VEN 01 04 18 TAJP 01:30 Tetra Pack: VEN DD MM AA OP L# C MQ HH:MM Ejemplo: VEN 01 04 18 JP L001 C TB 01:23 Donde: L: Lote H: Número consecutivo del lote establecido C: Planta Cagua VEN: Índice fecha de vencimiento DD MM AA: Día, Mes y Año MQ: Máquina B: Boquilla o cabeza de la máquina de envasado HH:MM: Hora y minutos de envasado De acuerdo al documento identificación y trazabilidad de producto.			
PRESENTACIÓN: Bolsa x 200mL			
ENVASES: (Indicar una breve descripción del envase) Bolsa: Lámina de polietileno multicapa que garantiza impermeabilidad a gases, luz y con cierre hermético. Tetra pack: Material conformado por una estructura multicapas (PE Externo: Cartulina, PE Interno: Low Adh, PE + mLDPE)			
PESO: (Indicar peso bruto, peso neto, peso líquido y (opcional) peso de empaque unitario) Bolsa x 200mL Peso lámina: 2,51 +/- 0,251g Peso neto: 207 +/- 0,2g Peso bruto: 208,51 +/- 0,451g Tetra x 200mL Peso lámina: 8,29 +/- 0,61g Peso neto: 207 +/- 0,2g Peso bruto: 215,29 +/- 0,81g			
VIDA ÚTIL: Bolsa: 120 días contados a partir del día de fabricación y almacenado a temperatura ambiente no superior a 35°C. Tetra Slim: 180 días contados a partir del día de fabricación y almacenado a temperatura ambiente no superior a 35°C.			
Embalaje:			
Presentación			
Unidades en caja corrugada		10	
Bolsa x 200mL		60	
Tetra x 200mL		10	
Bolsa 5 X 200mL		10	
Bolsa 7X8 200mL		10	
Tetra x 200mL		30	
Tetra 5 X 200mL		5	
Apilaje:			
Presentación		Cestillos por nivel	
Bolsa x 200mL		10	
Presentación		Cajas por nivel	
Tetra x 200mL		15	
Niveles por estiba		9	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: Evitar la exposición prolongada y directa de los rayos solares Almacenar en un lugar limpio, fresco, seco y libre de olores fuertes a temperatura ambiente Antes de abrir no necesita refrigeración. Una vez abierta debe refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible			
ETIQUETADO RELATIVO A LA INOCUIDAD:			
Alérgenos presentes en el producto:		Leche Gluten de avena	
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea		Leche Gluten de avena	
Alérgenos presentes en la planta:		Leche Gluten de avena	