GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO 40.060	
	BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT	
CÓDIGO: ET-PD-078	VERSIÓN: 03	

(Alguna información adicional que considere importante, como por ejemplo: Ingredientes, aditivos, coadyudantes tecnológicos, soporte, requerimientos especiales de cliente)	**Intolerancia de la población:** Lactosa

-Para residuos de plaguicidas se tendrá en cuenta lo informado en la resolución 2906 del 2007.
-Resolución 1382 del 2013 Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano
- Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 004506 del 2013.

MÉTODO Y CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN: (Indicar tipo de transporte y condiciones)	*La distribución se deberá realizar en vehículos aptos para el transporte de alimentos dando cumplimiento como mínimo a los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013* *El producto deberá transportarse a temperatura ambiente, debera ser ubicado sobre estibas y no ser transportado directamente sobre el piso del vehículo* *Se deberá asegurar el mantenimiento de las condiciones sanitarias en las etapas de distribución y comercialización*
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD: (Indicar normatividad aplicable relacionada con la calidad e inocuidad del producto)	***NTC 5830:2021:*** *Por la cual se establecen los requisitos para el análisis de peligros y los puntos críticos de control que se deben aplicar en la producción para todas las organizaciones de la cadena alimentaria que se dedican a la fabricación o elaboración de alimentos inocuos y aptos para el consumo o que están directa o indirectamente involucradas.* ***Resolución 2674 de 2013:*** *Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en la salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.* ***Resolución 2906 de 2007:*** *Por la cual se establece los límites máximos de plaguicidas para alimentos de consumo humano y en piensos o forraje.* ***Resolución 4143 de 2012:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo 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.* ***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 humano.* ***Resolución 5109 de 2011:*** *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 810 de 2021:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.* ***Resolución 2492 de 2022:*** *Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.* ***Resolución 254 de 2023:*** *Por la cual se corrige un yerro en la resolución 2492 de 2022, modificatoria de la resolución 810 de 2021.* ***Resolución 32209 de 2020:*** *Por la cual se modifican los Capítulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular única, y se reglamenta el etiquetado y control metrológico aplicable a productos preempacados.*

CARACTERISITICAS DE PRODUCTO TERMINADO

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN			MÉTODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS	REFERENCIA NORMATIVA
		REFERENCIA	MIN.	MÁX			
pH	*Unidades de pH*	-	*6,65*	*6,75*	*IT-CC-152 Determinación de pH en Alimentos*	*A*	*Normativa Interna Gloria Colombia*
Acidez titulable	*%m/v Ácido Lactico*	-	*0,068*	*0,080*	*IT-CC-127 Determinación de acidez en leche*	*A*	
Grasa	*%m/m*	-	*2,10*	-	*IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber*	*A*	
Proteina	*%m/m*	-	*2,00*	-	*IT-CC-165 Determinación de proteina por Metódo Kjendahl*	*B*	
Sólidos totales	*%m/m*	-	*10,90*	-	*IT-CC-123 Determinación de Sólidos totales en leche*	*A*	
Densidad	*g/mL*	-	*1,034*	*1,036*	*IT-CC-198 Determinación de Densidad por picnometría*	*A*	

MICROBIOLÓGICAS

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Prueba de esterilidad comercial	No Aplica	No presenta crecimiento microbiano después de 10 días a 35 y 55°C	*IT-CC-2440 Determinación rápida de perdida de esterilidad Bact/Alert 3D* *IT-CC-111 Determinación de Esterilidad Comercial*	A C

ORGANOLÉPTICAS

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Color	*No Aplica*	*Característico al producto*	*Evaluación sensorial*	*A*
Olor	*No Aplica*	*Característico al producto sin olores extraños*		*A*
Sabor	*No Aplica*	*Característico al producto sin sabores extraños*		*A*
Textura	*No Aplica*	*Fluida, levemente viscosa, ligeramente babosa y cremosa.*		*A*

Especificar en la columna frecuencia de análisis si se realiza:
A. Lote a lote
B. En forma aleatoria (Puede dinamizarse a partir de históricos)
C. Frecuencia establecida de acuerdo a plan de muestreo

USO PREVISTO: (Manipulación razonablemente esperada del producto, o inapropiada no intencionada)	**Grupo de consumidores:** Niños mayores de 4 años y adultos **Manipulación razonablemente esperada:** Consumo directo **Consumidores vulnerables:** Consumidores alérgicos a la proteina láctea y/o al glúten de avena, personas intolerantes a la lactosa. **Uso no previsto:** Este producto no está diseñado para usos cosméticos, terapéuticos ni farmacéuticos No se recomienda mezclar con frutas cítricas y/o alimentos de alta acidez **Manipulación no intencionada:** Ingerir el producto cuando presenta algún defecto en el sellado o el material de empaque se encuentra húmedo o sucio Ingerir el producto con características de fermentación atípica - inflado Ingerir el producto cuando se encuentre abombado Porción recomendada: 200 mL

TABLA NUTRICIONAL

Bebida con leche con avena tradicional	*Bebida con leche con avena y canela*

GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	40.061
	BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT	
CÓDIGO: ET-PD-078	VERSIÓN: 03	

Información Nutricional

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

	Por 100 mL	Por porción
Calorías (kcal)	55	107
Grasa total	2.2 g	4.3 g
Grasa saturada	1.3 g	2.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	6.7 g	13 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.1 g	8.2 g
Az. añadidos	1.3 g	2.7 g
Proteína	2.1 g	4.1 g
Sodio	37 mg	74 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 ug	0 µg
Hierro	0.23 mg	0.45 mg
Calcio	72 mg	144 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

Información Nutricional

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

	Por 100 mL	Por porción
Calorías (kcal)	55	107
Grasa total	2.2 g	4.3 g
Grasa saturada	1.3 g	2.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	6.7 g	13 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.1 g	8.2 g
Az. añadidos	1.3 g	2.7 g
Proteína	2.1 g	4.1 g
Sodio	37 mg	74 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 ug	0 µg
Hierro	0.23 mg	0.45 mg
Calcio	72 mg	144 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	¿QUE CAMBIÓ?	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE
1	feb-24	Creación ficha técnica bebida con leche con avena (Reformulación resolucion 2492 de 2022)	Creación ficha técnica Actualización formato ficha técnica	Karen Alonso Profesional Gestión de Procesos
2	nov-24	Número de registro sanitario	Renovación de registro sanitario	Juliana Vasquez Coordinador Asuntos Regulatorios
3	nov-25	Actualización de condiciones de almacenamiento y conservación de acuerdo a lo establecido en arte	Actualización FT	Karen Alonso Coordinador Asuntos Regulatorios (E)

ELABORADO POR	REVISADO POR		APROBADO POR		
jul-25	jul-25		jul-25		
Olga Ramírez *Ingeniera de alimentos PD*	*Juan Pablo Giraldo* *Coordinador Sistema de Gestión*	*Erika Guerrero* *Coordinadora Control Calidad*	*Juliana Vasquez* *Coordinadora Asuntos Regulatorios*	*Patricia Ovalle* *Gerente innovación y Desarrollo*	*Diana Rusinque* *Gerente Sistemas Integrados de Gestión*

40062

	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC 08-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 7
	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)	Fecha: 1/11/2023

NOMBRE	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) NOMBRE DE FANTASÍA AVENA
REGISTRO SANITARIO	RSA-0017457-2022
MARCA	*LA MEJOR, MI REGIÓN*
MODALIDAD	Fabricar y vender
DESCRIPCIÓN FÍSICA 	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo aplicado a la leche entera higienizada, agua, azúcar, avena molida, estabilizante y saborizante; a una temperatura de 138°C +-2/entre 2-4 segundos de manera que se destruyan de esporas bacterianas, seguido de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles, cerradoshermèticamente 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 lechera 2: Que comprende los departamentos de Cesar, Guajira, Atlántico, Bolívar, sucre, Córdoba, Chocó, Magdalena, Norte de Santander, Santander, Caquetá, Meta, Tolima, Huila, Orinoquía y Amazonía. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche pasteurizada, agua, azúcar, avena, leche en polvo descremada, leche enpolvo entera, saborizante artificial (esencia sabor avena), sal, emulsificantes (carragenina, monoglicéridos de ácidos grasos), saborizante natural (horchata), estabilizante (tripolifosfato de sodio).

40 063

	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC 08-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 7
	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)	Fecha: 1/11/2023

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	Densidad Mínimo 1,037 – 1,050Acidez: 8 a 10°TH Grasa: mín. 1.9 a 2.5%. Grados Brix *11-15°*
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Esterilidad comercial: *Satisfactorio*
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Blanco Perla. Consistencia: Liquida semiviscosa Sabor: Avena Natural.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Nombre del Alimento Contenido Neto Lote Información nutricional Fecha de Vencimiento Ingredientes Nombre y Dirección del Fabricante El envase cerrado no necesita refrigeración Registro sanitario Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible. Porciones

La Mejor	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC 08-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 7
	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)	Fecha: 1/11/2023

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Presentación 200g

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1 vaso (200 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	60	**120**
Grasa total	1.9 g	3.8 g
Grasa saturada	**1.1 g**	**2.2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	9.0 g	18 g
Fibra dietaria	1.0 g	2.0 g
Azúcares totales	6.3 g	13 g
Azúcares añadidos	**4.0 g**	**8.0 g**
Proteína	2.0 g	4.0 g
Sodio	**51 mg**	**102 mg**
Vitamina A	76 µg ER	152 µg ER
Calcio	67 mg	134 mg
Hierro	0.39 mg	0.78 mg
Vitamina D	2.2 µg	4.4 µg
Vitamina B1	0.39 mg	0.78 mg
Vitamina B2	0.23 mg	0.46 mg
Niacina	1.1 mg	2.2 mg
Zinc	0.34 mg	0.68 mg

Presentación 1000mL

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1 vaso (200 g)		
Número de porciones por envase: 5		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	60	**120**
Grasa total	1.9 g	3.8 g
Grasa saturada	**1.1 g**	**2.2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	9.0 g	18 g
Fibra dietaria	1.0 g	2.0 g
Azúcares totales	6.3 g	13 g
Azúcares añadidos	**4.0 g**	**8.0 g**
Proteína	2.0 g	4.0 g
Sodio	**51 mg**	**102 mg**
Vitamina A	76 µg ER	152 µg ER
Calcio	67 mg	134 mg
Hierro	0.39 mg	0.78 mg
Vitamina D	2.2 µg	4.4 µg
Vitamina B1	0.39 mg	0.78 mg
Vitamina B2	0.23 mg	0.46 mg
Niacina	1.1 mg	2.2 mg
Zinc	0.34 mg	0.68 mg

La Mejor	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC 08-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 7
	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)	Fecha: 1/11/2023

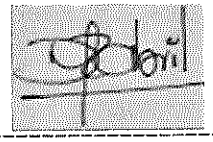
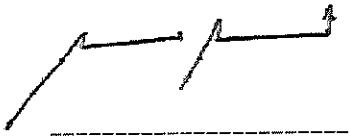
INFORMACIÓN ALERGÉNICA	Leche (Lactosa como componente natural) Gluten (avena)
DESCRIPCION DEL PROCESO	Recepción de leche cruda, análisis fisicoquímico, análisis microbiológico, transporte y al almacenamiento al tanque de leche cruda, análisis fisicoquímico de leche cruda en tanque de almacenamiento, transporte al salón de pasteurización, recepción de leche cruda en la olla de balance, estandarización y clarificación, bactofugado, homogenización, termizado, transporte y almacenamiento a tanques de leche termizada, homogenización, esterilización, enfriamiento, transporte al salón UHT, envasado aséptico, control de peso y sellado, toma de muestras de análisis físico químico y microbiológico, distribución y venta.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Bolsa plástica: Película extruida de 7 capas, en las que se utilizan materiales especiales para brindar una barrera alta al oxígeno, gases y vapor de agua de 200g y 1000g
VIDA UTIL ESTIMADA Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	*Condiciones de conservación: Temperatura ambiente. No exponer alos rayos del sol.*
	DECLARACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO VEN 31/JUL/2023 L: 53 JV 322:38 **VEN:** corresponde al vencimiento **31:** este primer carácter corresponde al día de vencimiento. **JUL:** este segundo carácter corresponde al mes de vencimiento. **23:** este tercer carácter corresponde a los dos últimos dígitos del año

	de vencimiento. **L:53** 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.
PRESENTACIÓN Y EMBALAJE	Contenido neto desde 200ml hasta 1000 ml Presentación multiempaque. Bolsa 200 ml x 6 Unides
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener en 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 toxicas, corrosivas o que impartan olores).
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para el consumo, del público en general, excluyendo personas con prescripción médica para este tipo de productos.
REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	• Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche parael 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

	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC 08-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 7
	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)	Fecha: 1/11/2023

	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 elastómericos 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 dealimentos 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 larga vida y leche ultrapasteurizada.)
DATOS DEL FABRICANTE	Pasteurizadora La Mejor S.A. Calle. 7N No. 4-33 Zona Industrial – Cúcuta, Colombia. PBX. (607) 5782500 Ext. 117 www.lamejor.com.co
FIRMAS DIGITALES	*ELABORÓ:* Ruth Geday --- *HACCP*

La Mejor	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC 08-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 7
	BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT)	Fecha: 1/11/2023

	REVISÓ:  _____ *Líder de Producción*	 _____ *Lider Gestión de Calidad*
	APROBÓ:  _____ *Gerencia*	

UO-069

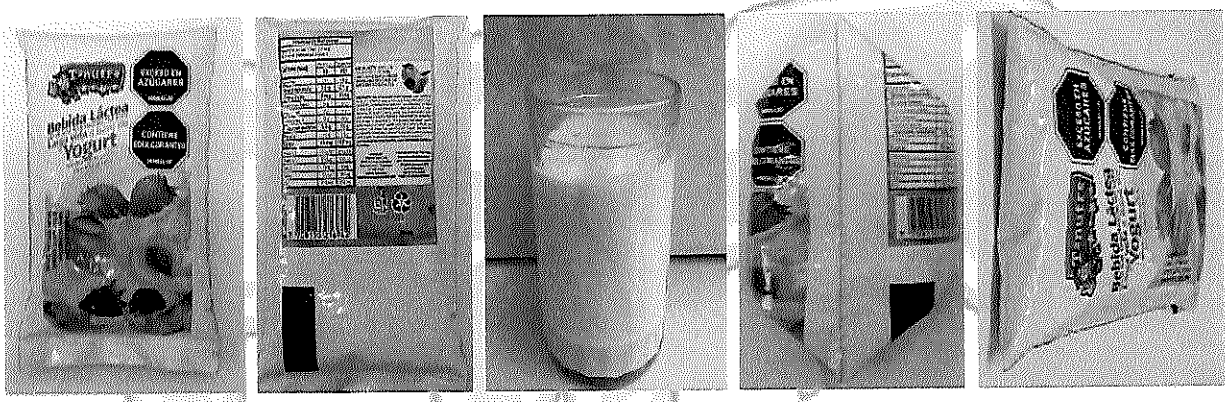
FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

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

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

PRODUCTO	
GRUPO	BEBIDA LÁCTEA
NOMBRE ALIMENTO Y/O PRODUCTO	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN
NOMBRE COMERCIAL	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A MARACUYÁ, MANGO, MORA, FRESA, MELOCOTÓN MARCA T-NUTRE

IMAGEN DE REFERENCIA



DESCRIPCIÓN	Es el producto fermentado a partir de Yogurt semidescremado mezclado con suero higienizado obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado un tratamiento térmico tal 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 sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. No contiene cultivos viables.
PRESENTACIONES COMERCIALES	✓ Presentaciones comerciales desde 100 ml hasta 1.500 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.

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

Vo-70

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

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

INGREDIENTES

Leche de vaca semidescremada higienizada, Leche reconstituida, Azúcar, suero de leche en polvo, pectina (emulsificante), carboximetil celulosa (emulsificante), almidón modificado (gelificante), sabor artificial según variedades de bebida láctea ultra alta temperatura UAT (UHT) Larga Vida a base de yogurt semidescremado con dulce: (maracuyá , mango , mora, fresa, melocotón), colores según variedades de bebida láctea ultra alta temperatura UAT (UHT) Larga Vida a base de yogurt semidescremado con dulce: maracuyá, color natural amarillo annato, mango color natural amarillo annato, mora colores artificiales (rojo Carmosina y azul brillante), fresa: color artificial (rojo Ponceau) y melocotón: color natural (amarillo annato y color artificial rojo Ponceau), edulcorante natural (Stevia) cultivo termófilo (strepcocus thermopilus y lactobacillius bulgaricus).

PROCESO DE ELABORACIÓN

FLUJO DE PROCESO	PC/PCC	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITES CRÍTICOS
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	PC	ACIDEZ	0,13 - 0,16 Acidez Láctico
ADICIÓN DE INGREDIENTES → MEZCLA DE INGREDIENTES			
PASTEURIZACIÓN	PCC	TEMPERATURA TIEMPO	80°C - 90°C 5 minutos
MADURACIÓN		TEMPERATURA TIEMPO	42°C - 45°C 3,5 a 4,5 Horas
ENFRIAMIENTO	PC	TEMPERATURA	Máximo 25°C
ULTRAPASTEURIZACIÓN	PCC	TEMPERATURA TIEMPO	105°C - 115°C 8 a 10 segundos
ENFRIAMIENTO	PC	TEMPERATURA	Máximo 25°C
EMPAQUE	PC	TEMPERATURA	Máximo 25°C
ALMACENAMIENTO		TEMPERATURA	Ambiente
DISTRIBUCIÓN		TEMPERATURA	Ambiente

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS	✓ **Color:** Característico del producto y su formulación ✓ **Olor:** Característico del producto y su formulación ✓ **Sabor:** Característico del producto y su formulación ✓ **Textura:** Semi-líquida, viscosa y cremosa ✓ **Apariencia:** Homogénea
TOXICOLÓGICAS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene proteína láctea y lactosa como componentes naturales de la leche, 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 El material Coextrusión de polietilenos de baja densidad, aditivos y pigmentos, 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, no

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

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

	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 y a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad higiénica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social, Resolución 333 de 2011 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. y 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y 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. Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, lote y sabor van ubicados en la parte frontal de la etiqueta, esta información se imprime al momento de empacar el producto. Las dimensiones de los sellos de advertencia Alto: 2.8 cm Ancho: 2.8 cm.

INFORMACIÓN

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Información Nutricional

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

	Por 100 g	Por porción
Calorías (Kcal)	75	150
Grasa Total	2,1 g	4,2 g
Grasa Saturada	**1,0 g**	**2,1 g**
Grasa Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos Totales	11 g	21 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	7,1 g	14 g
Azúcares añadidos	**4,4 g**	**8,8 g**
Proteína	3,1 g	6,1 g
Sodio	**35 mg**	**70 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0,21 mg
Calcio	91 mg	181 mg
Zinc	0,21 mg	0,42 mg

Cumple con las especificaciones de la Resolución 810/2021

SELLO FRONTAL



CONDICIONES

TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social 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 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

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

	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 empaque. Fecha de vencimiento impresa en el empaque, garantizando los microbiológicos de liberación completos.

REQUISITOS

MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Crecimiento en aerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	NTC 4433: 2015 ^	1	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0	Ausente	-
		2	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		3	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		4	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		
		5	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	0		

Cumple con las especificaciones de la Resolución 1407/2022

FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Grasa	P-LF-101.V01. Fecha 2018-10-27 (Gerber).	2,0	NO APLICA	NO APLICA	%m/m o g/100g	1,5 - 2,5	SI
Sólidos Lácteos no Grasos	Cálculos por Diferencia	7,5	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	Mínimo 7,0	SI
Acidez titulable total expresada como ácido láctico	AOAC 947.05. Ed.21:2019	0,84	NO APLICA	NO APLICA	g/100g	0,70 - 1,50	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato))	Negativa	NO APLICA	NO APLICA	Sin unidades	Negativa	SI

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.
- ✓ NTC 805:2005 Productos Lácteos. Leches Fermentadas.
- ✓ NTC 3856:2004 Productos Lácteos. Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida y leche ultra pasteurizada.
- ✓ Resolución 2310 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud.
- ✓ Resolución 1407 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud.
- ✓ Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de la 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 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- ✓ Decreto 2106 de 1983 expedida por el Ministerio de Salud.

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

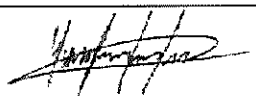
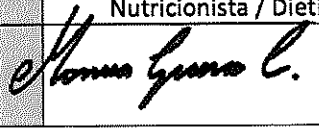
Ficha técnica destinada específicamente a: CONSORCIO 82-M SANTANDER en el mes de Octubre del año 2025, esta no puede ser utilizada por ninguna otra entidad o persona.

110.073

FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y/0 PRODUCTOS

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

NOTIFICACIÓN SANITARIA	RSA-0009821-2020
DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	Finca las Flores Parque Agroindustrial Buenos aires, Municipio de Guasca – Cundinamarca
TELÉFONO DEL FABRICANTE	601 6498970, Opción 5

RESPONSABLES			
DILIGENCIAMIENTO		APROBACIÓN	
NOMBRE	Yulieth Arévalo	NOMBRE	Mónica Guasca
CARGO	Analista	CARGO	Nutricionista / Dietista
FIRMA		FIRMA	

PIPO

40.074

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Galleta con grajeas de colores "ARCOIRIS"

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

A. VARIEDADES: Galleta con grajeas de colores "ARCOIRIS" | **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, grajeas de colores (azúcar, jarabe de maíz, almidón, colorantes permitidos), polvo de hornear (leudante), sal yodada.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 2		
	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	20 g	6,0 g
Azúcares añadidos	20 g	6,0 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

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

***Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos**



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Galleta con grajeas de colores "ARCOIRIS"

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

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

J. 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.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

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

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

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

N. 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.

O. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas 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 Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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

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

Elaboró:

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

Galleta Combinada

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

A. VARIEDADES: Galleta combinada | **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, polvo de hornear (leudante), sal yodada, sabor a vainilla, color caramelo.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 2	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	19 g	5,7 g
Azúcares añadidos	19 g	5,7 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

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

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos
Nivel primaria (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos
Nivel secundaria:32-95 gramos
Nivel media y ciclo complementario: 32-120 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

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

N. 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.

O. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas 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 Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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

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

Elaboró:

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



40.0F2

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Galleta con chips de chocolate

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

A. VARIEDADES: Galleta con chips de chocolate

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, chips de chocolate ((cacao, azúcar, grasa vegetal), polvo de hornear (leudante), sal yodada

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 4		
	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	21 g	6,3 g
Azúcares añadidos	21 g	6,3 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

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

Galleta con chips de chocolate

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

H. CONDICIONES DE CONSERVACION 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.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

J. 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.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

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

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

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

N. 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.

O. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
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
Industrias Alimentarias Pronavid S.A.S, carrera 68i#37a-18 sur Bogotá.

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

Elaboró:

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

Galleta cuca

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

A. VARIEDADES: Galleta Cuca | **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), panela, grasa vegetal, agua, huevo, polvo de hornear (leudante), sal yodada, color caramelo.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (30 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 4

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	19 g	5,7 g
Azúcares añadidos	19 g	5,7 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

Galleta cuca

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

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

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

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

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

N. 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.

O. DATOS DE FABRICANTE

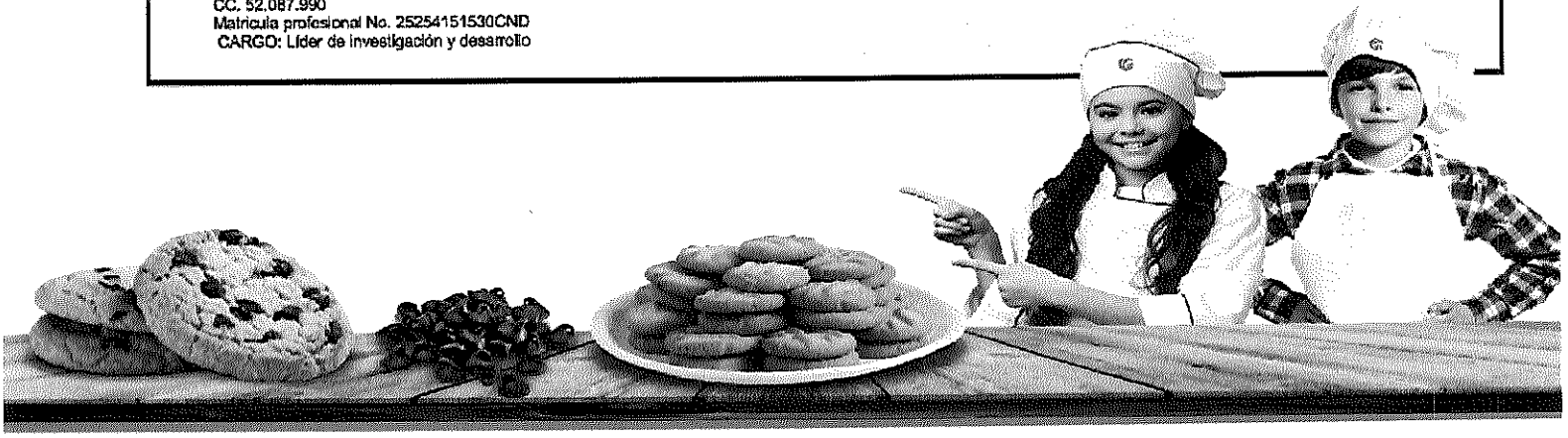
Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá Panificadora
Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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

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

Elaboró:

PILAR DUARTE

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



A. VARIEDADES: Galleta glaseada

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, polvo de hornear (leudante), glaseado de fresa (almidón modificado de maíz, azúcar, color rojo,sabor artificial a fresa)), sal yodada.

B. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (30 g) Número de porciones por envase Aprox. 3		
	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**376**	**113**
Grasa Total	9,3 g	2,8 g
Grasas saturadas	**3 g**	**0,9 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	65 g	20 g
Fibra	0 g	0 g
Azucares Totales	57g	17 g
Azúcares añadidos	9 g	2,7 g
Proteína	8 g	2,4g
Sodio	**280 mg**	**84 mg**
Vitamina A	612 ug ER	183 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,45 ug
Calcio	40 mg	12 mg
Hierro	1,8 mg	0,54 mg
Zinc	0 mg	0 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

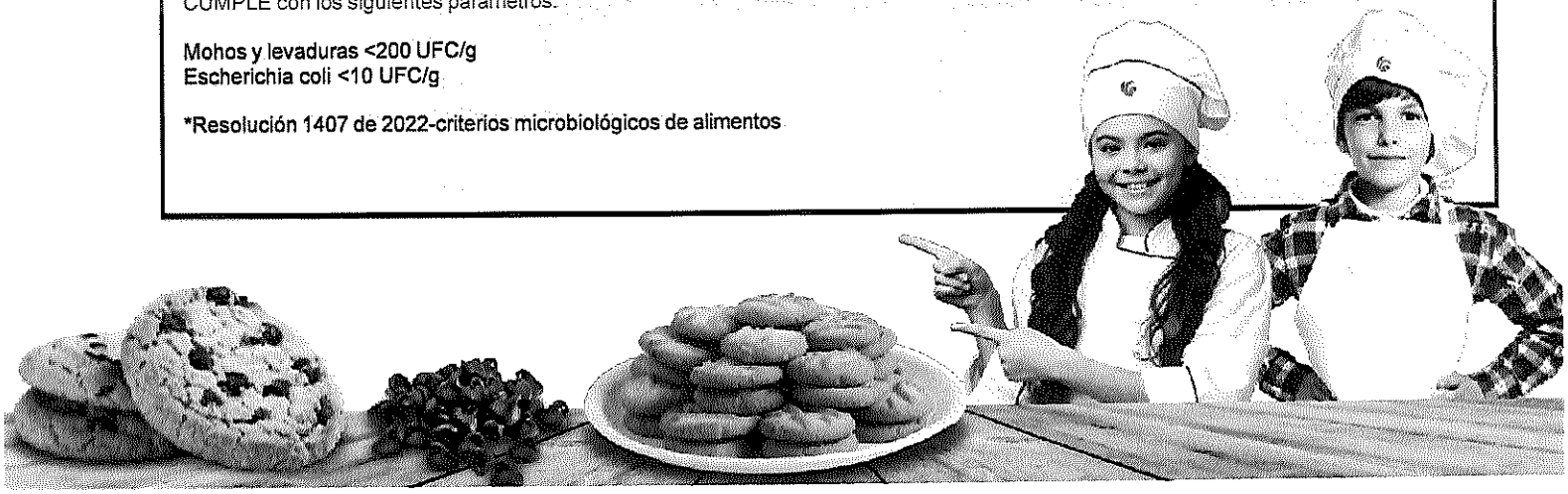
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS 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

Galleta glaseada

Nit:	901348042-2
Versión:	5
Fecha:	Noviembre 2022
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
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 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.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

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

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 810 de 2021

30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

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

N. 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.

O. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

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

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

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



A. NOMBRE DEL PRODUCTO Y NOMBRE COMERCIAL:

Galleta Panderito

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

Harina De Trigo Fortificada (Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, Ácido Fólico, Hierro), Fécula de maíz, Azúcar, Margarina (100% aceite vegetal), agua, sal, agente leudante (Polvo de hornear) saborizante artificial (esencia de hinojo), conservante (propionato de calcio).

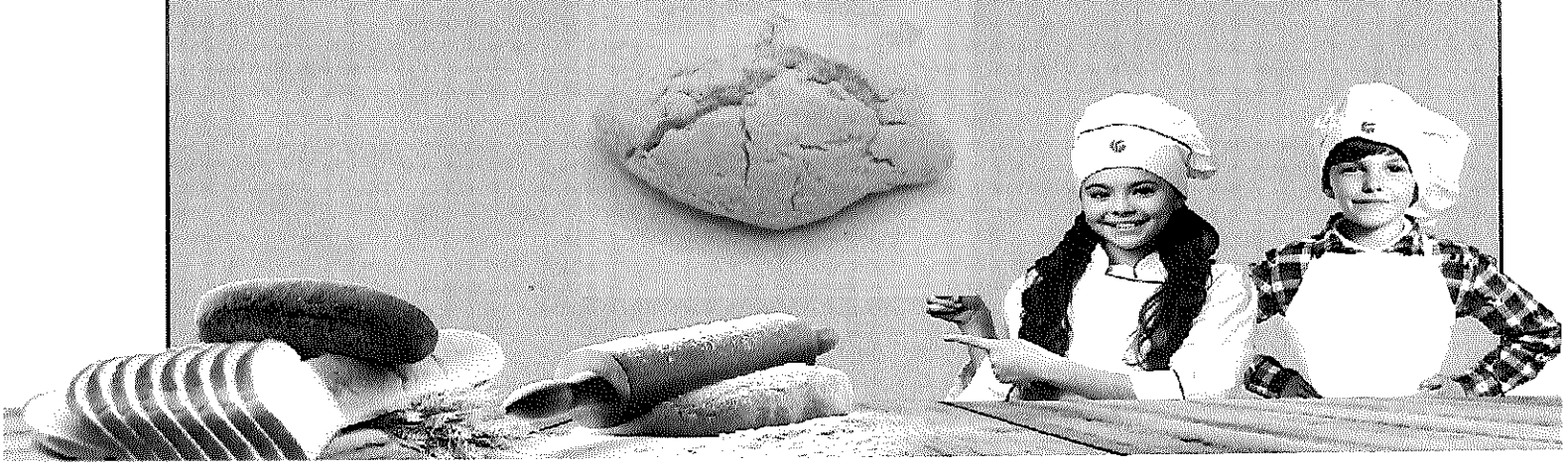
C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (30 g)
Número de porciones por envase: 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**492**	**148**
Grasa Total	16,2 g	4,9 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	23 g
Fibra	1 g	0,3 g
Azucares Totales	19 g	6 g
Azúcares añadidos	19 g	6 g
Proteína	9,1 g	2,7 g
Sodio	**291 mg**	**87 mg**
Vitamina A	80 µg ER	24 µg ER
Vitamina D	0,1 µg	0,0 µg
Hierro	2,4 mg	0,7 mg
Calcio	105 mg	32 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g



E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, y resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan, o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

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

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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. CARACTERISTICAS DE ACEPTACIOON Y RECHACHAZO

Empaque sellado totalmente, sin presencia de elementos extraños, características sensoriales conformes, sin presencia de mohos y levaduras, rotulado legible y completo de acuerdo con la normatividad vigente, peso conforme a lo declarado en el peso neto.

I. 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

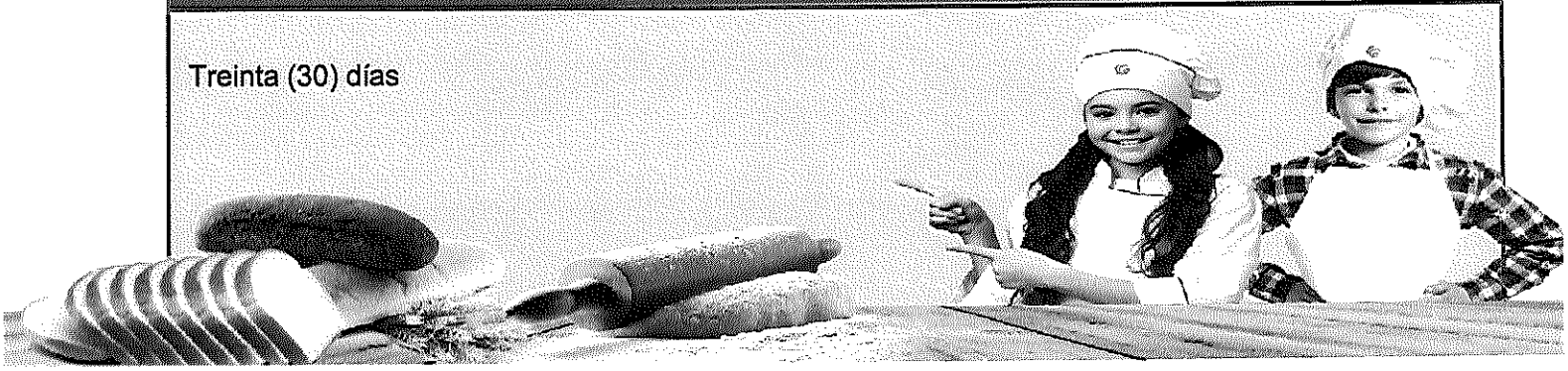
Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sin olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

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:

Treinta (30) días



M. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria: (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos
Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional
30 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, mani, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

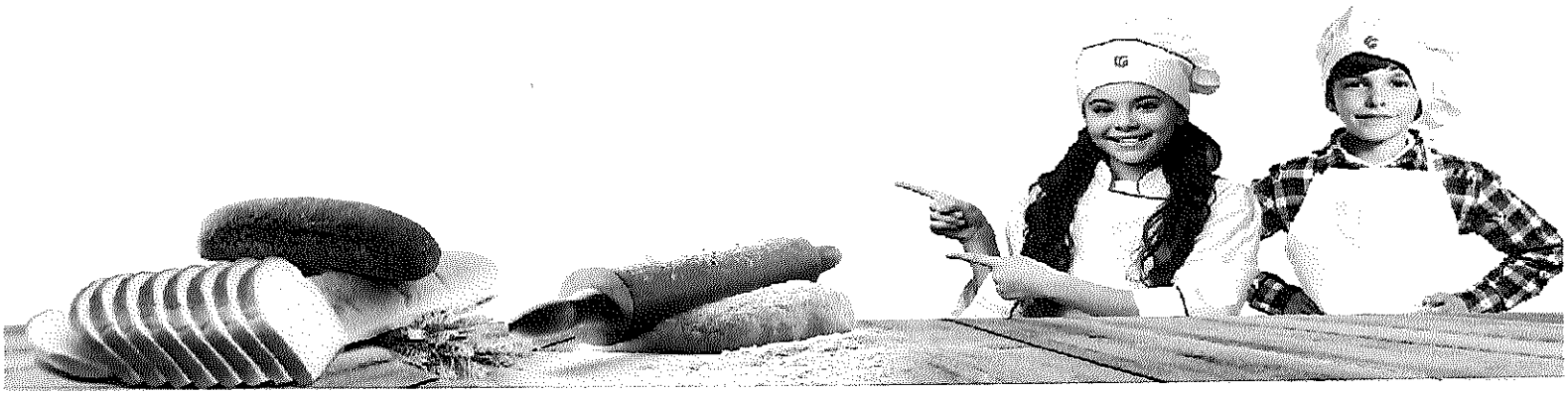
Fabricado por:

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

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

Elaboró:

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



A. VARIEDADES: Galleta rizada blanca

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, leche en polvo, fécula de maíz, polvo de hornear (leudante), sal yodada

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de porción (30 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 4

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	19 g	5,7 g
Azúcares añadidos	19 g	5,7 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,5 mg	0,75 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

J. PROCESO DE ELABORACION:

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

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

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

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

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

N. 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.

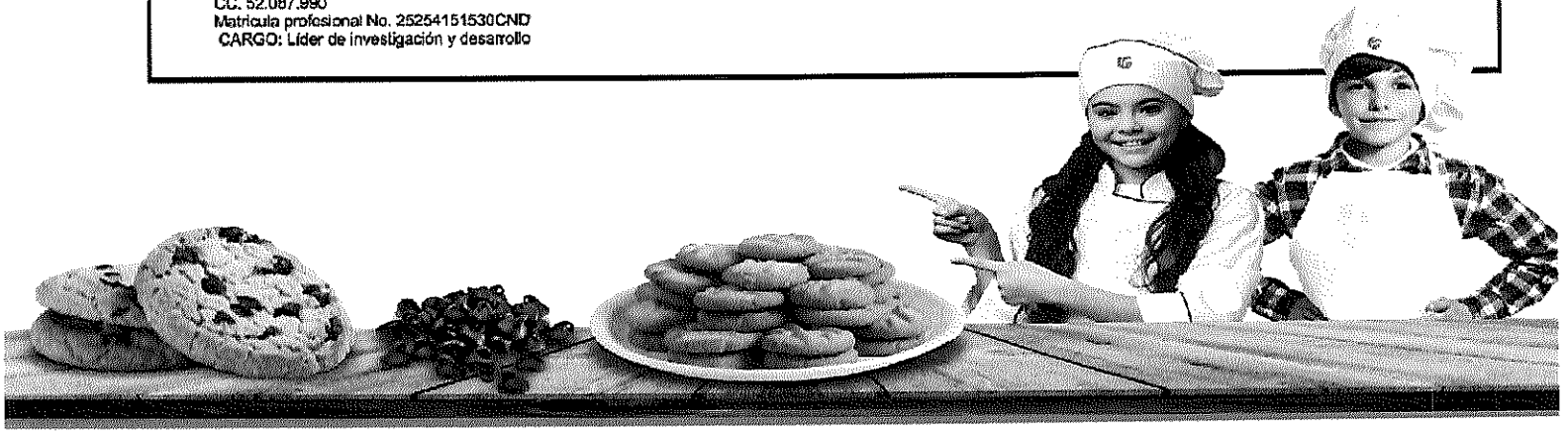
O. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas 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 Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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
Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

PILAR DUARTE

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



	FICHA TÉCNICA		40.089
FT-01	Versión:001	Fecha 15-08-2024	Página 1 de 3

A. NOMBRE DE PRODUCTO: **REDONDITAS DE QUESO** **NOMBRE COMERCIAL:** **REDONDITAS DE QUESO**	**NOTIFICACIÓN SANITARIA:** **NSA-0008117-2020**

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

Queso costeño (leche, cuajo y sal), Queso semiduro (leche, cuajo y sal), Harina precocida de maíz, Margarina, Azúcar, Acido sórbico (conservante), Sorbato de potasio (conservante), Propionato de calcio (conservante).

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**456**	**228**
Grasa Total	12 g	6 g
Grasas saturadas	**2,8 g**	**1,4 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	70 g	35 g
Fibra	2,0 g	1,0 g
Azucares Totales	8,0 g	4,0 g
Azúcares añadidos	8,0 g	4,0 g
Proteína	16 g	8,0 g
Sodio	**638 mg**	**319 mg**
Vitamina A	0,0 ug ER	0,0 ug ER
Vitamina D	0,0 ug	0,0 ug
Hierro	9,5 mg	4,8 mg
Calcio	450 mg	225 mg
Zinc	0,0 mg	0,0 mg

	FICHA TÉCNICA		40.090
FT-01	Versión:001	Fecha 15-08-2024	Página 1 de 3

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 5 g hasta 50.000 g



E. EMPAQUE Y ROTULADO:

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

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

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

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichiacoli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

H. CARACTERISTICAS DE ACEPTACION Y RECHAZO

Empaque sellado totalmente, sin presencia de elementos extraños, características sensoriales conformes, sin presencia de mohos y levaduras, rotulado legible y completo de acuerdo con normatividad vigente, peso conforme a lo declarado en el peso neto.

I. CONDICIONES DE CONSERVACION 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; enbodegas 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.

	FICHA TÉCNICA	40.091
FT-01	Versión:001	Fecha 15-08-2024	Página 1 de 3

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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 yalmacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Quince (15) días

M. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 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.

Fabricado por:

PANIFICADORA SANTA CATALINA - Cra 14 No 104 - 84 Bodega 2 Belmonte - PEREIRA RISARALDA - Teléfono: 3203030

ELABORADO POR	JHONY GIRALDO RAMÍREZ	Jefe de producción	
APROBADO POR:	SANTIAGO GÓMEZ G.	Director de planta	

40.092

FICHA TECNICA

FTG-23
NOVIEMBRE 2024
VERSION 05

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN SAS
Número de NIT	9.013.899.080
Dirección	Carrera 16 # 59-79 Bodega 1, La Esmeralda, Girón, Santander
Email	molpansas@gmail.com
Teléfono	6161213
Notificación Sanitaria	NSA-0011351-2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETA ARCOIRIS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto alimenticio elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina, grasa, azúcar con otros ingredientes aptos para consumo humano, sometido a proceso de cremado, amasado y posteriormente a través del proceso de horneo, dando lugar a un producto con textura suave, homogénea y con su sabor característico.
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), margarina industrial (Vegetal), azúcar refinada, agua, polvo de hornear (Agente Leudante), esencia de arequipe (Saborizante artificial), grajeas de colores, sal yodada y acido sórbico (Conservante).

CARACTERISTICAS SENSORIALES

PARAMETRO	REQUISITO
Olor	Característico a su formulación, acordes a su clasificación.
Color	Uniforme.
Sabor	Característico.
Apariencia	La forma es redonda, cumpliendo con los gramajes establecidos.
Textura	Suave y crujiente, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

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
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

40 093

REQUISITOS FISCOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	10,22	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	0,85	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	8,02	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	17,63	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	8,11	ISO 5508/09
Grasa Trans	mg/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	0,11	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	63,28	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	443,65	Factor Atwater
Azúcares totales	g/100g	14,65	AOAC 923.09
Azucares añadidos*	g/100g	14,65	Formulación

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	2,95	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	165	
Sodio	mg/100g	135	
Zinc	mg/100g	0,72	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	170	

40.094

TABLA NUTRICIONAL	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño de la porción: 30g Número de porciones por envase: 1 **Calorías (kcal)**: Por 100 g: **446**; Por porción: 133 Grasa total: 18 g; 5.3 g **Grasa saturada: 8.1 g; 2.4 g** **Grasa trans: 0 mg; 0 mg** Carbohidratos Totales: 63 g; 19 g Fibra dietaría: 0,1 g; 0 g Azúcares totales: 15 g; 4.4 g **Azúcares añadidos: 15 g; 4.4 g** Proteína: 8.0 g; 2.4 g **Sodio: 135 mg; 41 mg** Vitamina A: 170 µg ER; 51µg ER Vitamina D: 0 µg; 0 µg Hierro: 3 mg; 0,89 mg Calcio: 165 mg; 50 mg Zinc: 0,72 mg; 0,22 mg
EMPAQUE Y ROTULADO	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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con la fecha de producción. Ejemplo: Galleta Arcoíris, LOTE10112024
VIDA UTIL	30 días a partir de la fecha de fabricación.
FORMAS DE CONSUMO	Producto listo para el consumo, una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.
PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar

40.095

	• 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario	
CONTROL DE ALÉRGENOS	**Características Toxicológicas:** - Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de productos químico o detergentes con olores fuertes que puedan alterar sus propiedades organolépticas. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.	
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	El producto debe distribuirse cumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.	
PRESENTACION	Presentaciones comerciales desde 10 g. a 1000 g.	
JEFE DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN	Marcela Patricia Bautista Vera Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 3204081018	Marcela Bautista

40-096

FICHA TECNICA

FTG-21
NOVIEMBRE 2024
VERSION 05

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN SAS
Número de NIT	9.013.899.080
Dirección	Carrera 16 # 59-79 Bodega 1, La Esmeralda, Girón, Santander
Email	molpansas@gmail.com
Teléfono	3204028547
Notificación Sanitaria	NSA-0011351-2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETA COMBINADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto alimenticio elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina, grasa, azucar con otros ingredientes aptos para consumo humano, sometido a proceso de cremado, amasado y posteriormente a través del proceso de horneo, dando lugar a un producto con textura suave, homogénea y con su sabor característico.
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina Industrial (Vegetal), Azúcar Refinada, Agua, Polvo de Hornear (Agente Leudante), Sal Yodada, Esencia de Vainilla (Saborizante artificial). Tintura Caramelo (Colorante) y Ácido Sórbico (Conservante).

CARACTERISTICAS SENSORIALES

PARAMETRO	REQUISITO
Olor	Característico a su formulación, acordes a su clasificación.
Color	Uniforme.
Sabor	Característico del producto.
Apariencia	La forma es alargada, cumpliendo con los gramajes establecidos.
Textura	Suave y crujiente, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

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
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

40.097

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	5,55	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	0,98	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	10,08	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	15.00	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	2.1	ISO 5508/09
Grasa Trans	mg/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	0,1	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	63.00	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	431,03	Factor Atwater
Azúcares totales	g/100g	6.90	AOAC 923.09

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	2,41	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	168	
Sodio	mg/100g	102	
Zinc	mg/100g	0.62	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	202	

40.098

INFORMACION NUTRICIONAL	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño de la porción: 1 unidad (30g) Número de porciones por envase: Aprox 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	431	129
Grasa total	15 g	4,5 g
Grasa saturada	**2,1 g**	**0,63 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	63 g	19 g
Fibra dietaría	0,1 g	0,03 g
Azúcares totales	6,9 g	2,07 g
Azúcares añadidos	**6,9 g**	**2,07 g**
Proteína	10,8 g	3,24 g
Sodio	**299 mg**	**89,7 mg**
Vitamina A	270 µg ER	81 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	2,8 mg	0,84 mg
Calcio	185 mg	55,5 mg
Zinc	0,75 mg	0,22 mg

EMPAQUE Y ROTULADO	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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación. El rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con la fecha de producción. Ejemplo: Galleta Combinada, LOTE 10112024
VIDA UTIL	30 días a partir de la fecha de fabricación.
FORMAS DE CONSUMO	Producto listo para el consumo, una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.
PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar

40.099

	• 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario	
CONTROL DE ALÉRGENOS	**Características Toxicológicas:** - Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y alejado de olores fuertes. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.	
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	El producto debe distribuirse cumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.	
PRESENTACION	Presentaciones comerciales desde 10 g. a 1000 g.	
INGENIERA DE ALIMENTOS	Marcela Patricia Bautista Vera Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 3204081018	Marcela Bautista

40.100

FICHA TECNICA

FTG-04 NOVIEMBRE 2024
VERSION 05

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN SAS
Número de NIT	9.013.899.080
Dirección	Carrera 16 # 59-79 Bodega 1, La Esmeralda, Girón, Santander
Email	molpansas@gmail.com
Teléfono	3204081018
Notificación Sanitaria	NSA-0011351-2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETA CUCA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto alimenticio elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina, grasa, azúcar con otros ingredientes aptos para consumo humano, sometido a proceso de cremado, amasado y posteriormente a través del proceso de horneo, dando lugar a un producto con textura suave, homogénea y con su sabor característico.
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina Industrial (Vegetal), Azúcar Refinada, Agua, Polvo de Hornear (Agente Leudante), miel de panela, tintura caramelo, esencia de canela (Saborizante artificial), bicarbonato de sodio y propionato de calcio (Conservante).

CARACTERISTICAS SENSORIALES

PARAMETRO	REQUISITO
Olor	Característico a su formulación, acordes a su clasificación.
Color	Uniforme.
Sabor	Canela
Apariencia	La forma es redonda, cumpliendo con los gramajes establecidos.
Textura	Suave y crujiente, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

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
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

40.101

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	9,58	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	0,85	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	7,77	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	16,56	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	7,79	ISO 5508/09
Grasa Trans	mg/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	0,35	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	65,24	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	440,38	Factor Atwater
Azúcares totales	g/100g	8,53	AOAC 923.09
Azucares añadidos*	g/100g	8,53	Formulación

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	2,72	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	125	
Sodio	mg/100g	115	
Zinc	mg/100g	0,79	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	230	

40.102

<table>
<tr><td>TABLA NUTRICIONAL</td><td>
<table>
<tr><th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th></tr>
<tr><td>Tamaño de la porción</td><td colspan="2">30g</td></tr>
<tr><td>Número de porciones por envase</td><td colspan="2">1</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Calorías (kcal)</td><td>Por 100 g</td><td>Por porción</td></tr>
<tr><td>443</td><td>134</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>17g</td><td>5.0g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>7.8g</td><td>2.3g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0mg</td><td>0mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales</td><td>65g</td><td>20g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaría</td><td>0.4g</td><td>0.1g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>8.5g</td><td>2.6g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>8.5g</td><td>2.6g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>74.8g</td><td>2.3g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>115mg</td><td>35 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>230 µg ER</td><td>69 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>0µg</td><td>0 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>2,7 mg</td><td>0,8 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>100 mg</td><td>30 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>0,75 mg</td><td>0,24 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación.

El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.</td></tr>
<tr><td>LOTE</td><td>La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con la fecha de producción. Ejemplo: Galleta Cuca, LOTE 11112024</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td>30 días a partir de la fecha de fabricación.</td></tr>
<tr><td>FORMAS DE CONSUMO</td><td>Producto listo para el consumo, una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.</td></tr>
<tr><td>PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL</td><td>La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada.

• 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar</td></tr>
</table>

40.103

	• 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario	
CONTROL DE ALÉRGENOS	**Características Toxicológicas:** - Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y alejado de olores fuertes. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.	
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	El producto debe distribuirse cumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.	
PRESENTACIÓN	Presentaciones comerciales desde 10 g. a 1000 g.	
INGENIERA DE ALIMENTOS	Marcela Patricia Bautista Vera Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 3204081018	Marcela Bautista

Uo.104

FICHA TECNICA

FTG-02
NOVIEMBRE 2024
VERSION 05

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN SAS
Número de NIT	9.013.899.080
Dirección	Carrera 16 # 59-79 Bodega 1, La Esmeralda, Girón, Santander
Email	molpansas@gmail.com
Teléfono	3204028547
Notificación Sanitaria	NSA-0011351-2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto alimenticio elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina, grasa, azúcar con otros ingredientes aptos para consumo humano, sometido a proceso de cremado, amasado y posteriormente a través del proceso de horneo, dando lugar a un producto con textura suave, homogénea y con su sabor característico.
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), Margarina Industrial (Vegetal), Azúcar Refinada, Agua, Polvo de Hornear (Agente Leudante), Chips de chocolate, Azúcar; grasa vegetal; cacao; emulsionante;(lecitina de girasol), esencia dechocolate (Saborizante artificial) y Ácido Sórbico (Conservante).
CARACTERISTICAS SENSORIALES	

PARAMETRO	REQUISITO
Olor	Característico a su formulación, acordes a su clasificación.
Color	Uniforme.
Sabor	Característicos del producto y aportado por la esencia de Chocolate
Apariencia	La forma es alargada, cumpliendo con los gramajes establecidos.
Textura	Suave y crujiente, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.

40.105

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

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 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	10^2 ufc/g	---
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	3,61	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	252	
Sodio	mg/100g	152	
Zinc	mg/100g	0,94	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	304	

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: 1 unidad (30g)
Número de porciones por envase: Aprox 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**434**	**130**
Grasa total	12 g	3.6 g
Grasa saturada	**4,5 g**	**1.35 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	71 g	21 g
Fibra dietaria	0,5 g	0,1 g
Azúcares totales	7,0 g	2,1 g
Azúcares añadidos	**7,0 g**	**2,1 g**
Proteína	9,7 g	2,9 g
Sodio	**280 mg**	**84 mg**

Vitamina A	245	µg ER	74	µg ER
Vitamina D	0	µg	0	µg
Hierro	2,82	mg	0,85	mg

40.106

Calcio	190	mg	57	mg
Zinc	0,72	mg	0,22	mg

EMPAQUE Y ROTULADO	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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación. El rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con la fecha de producción. Ejemplo: Galleta de chips de chocolate, LOTE 10112024
VIDA UTIL	30 días a partir de la fecha de fabricación.
FORMAS DE CONSUMO	Producto listo para el consumo, una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.
PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar • 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro) • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario
CONTROL DE ALÉRGENOS	**Características Toxicológicas:** - Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y alejado de olores fuertes. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	El producto debe distribuirse cumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.
PRESENTACION	Presentaciones comerciales desde 10 g. a 1000 g.
INGENIERA DE ALIMENTOS	Marcela Patricia Bautista Vera Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 3204081018

Marcela Bautista

40.107

FICHA TECNICA

FTG-09
NOVIEMBRE 2024
VERSION 05

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN SAS
Número de NIT	9.013.899.080
Dirección	Carrera 16 # 59-79 Bodega 1, La Esmeralda, Girón, Santander
Email	molpansas@gmail.com
Teléfono	3204081018
Notificación Sanitaria	NSA-0011351-2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETA PUNTO ROJO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto alimenticio elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina, grasa, azúcar con otros ingredientes aptos para consumo humano, sometido a proceso de cremado, amasado y posteriormente a través del proceso de horneo, dando lugar a un producto con textura suave, homogénea y con su sabor característico.
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), margarina industrial (Vegetal), azúcar refinada, agua, polvo de hornear (Agente Leudante), esencia de vainilla (Saborizante artificial), glass rojo, sal yodada y acido sórbico (Conservante).
CARACTERISTICAS SENSORIALES	OLOR: Característico a su formulación, acordes a su clasificación. COLOR: Uniforme. SABOR: Sabor característicos del producto. APARENCIA: La forma es redonda, cumpliendo con los gramajes establecidos. TEXTURA: Suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable
REQUISITOS MICROBIOLOGICOS	

PARAMETROS	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

40108

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	5,14	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	1,23	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	8,24	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	14,15	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	6,12	ISO 5508/09
Grasa Trans	mg/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	0,22	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	71,24	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	444,83	Factor Atwater
Azúcares totales	g/100g	15,16	AOAC 923.09
Azucares añadidos*	g/100g	15,16	Formulación

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Tamaño de la porción	30g		
Número de porciones por envase	1		
Calorías (kcal)	Por 100 g		Por porción
	431		129
Grasa total	15	g	4,5 g
Grasa saturada	**2,1**	**g**	**0,63 g**
Grasa trans	**0**	**mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	63	g	19 g
Fibra dietaría	0,1	g	0,03 g
Azúcares totales	6,9	g	2,07 g
Azúcares añadidos	**6,9**	**g**	**2,07 g**
Proteína	10,8	g	3,24 g
Sodio	**299**	**mg**	**89,7 mg**
Vitamina A	270	µg ER	81µg ER
Vitamina D	0	µg	0 µg
Hierro	2,8	mg	0,84 mg
Calcio	185	mg	55,5 mg
Zinc	0,75	mg	0,22 mg

EMPAQUE Y ROTULADO	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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con la fecha de producción. Ejemplo: Galleta punto rojo, LOTE 10112024
VIDA UTIL	30 días a partir de la fecha de fabricación.
FORMAS DE CONSUMO	Producto listo para el consumo, una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.
PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar

	• 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario
CONTROL DE ALÉRGENOS	**Características Toxicológicas:** - Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de productos químico o detergentes con olores fuertes que puedan alterar sus propiedades organolépticas. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	El producto debe distribuirse cumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.
PRESENTACIÓN	Presentaciones comerciales desde 10 g. a 1000 g.
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Yuli Ríos Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 3204081018

A. VARIEDADES: CROISSANT CON QUESO

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0020301-2025

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Harina de trigo fortificada, grasa de hojaldre (Mezcla de aceites vegetales, agua, sal, emulsificante (monodigliceridos de ácidos grasos), lecitina de soja, conservante (sorbato de potasio DMU 0,5g/Kg), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (BHT), esencia mantequilla idéntica al natural y colorante (betacaroteno), agua, queso (leche, sal y cuajo), margarina, azúcar, huevos, sal, levadura fresca.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**434**	**217**
Grasa Total	12 g	6 g
Grasas saturadas	**2,8 g**	**1,4g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	68 g	34 g
Fibra	3,0 g	1,5 g
Azucares Totales	19 g	10 g
Azúcares añadidos	19 g	10 g
Proteína	12 g	6,0 g
Sodio	**618mg**	**309 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,78 ug
Hierro	9,3 mg	4,7 mg
Calcio	150 mg	75 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

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

G. CARACTERISTICAS 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, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores 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: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 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. ALÉRGENOS

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

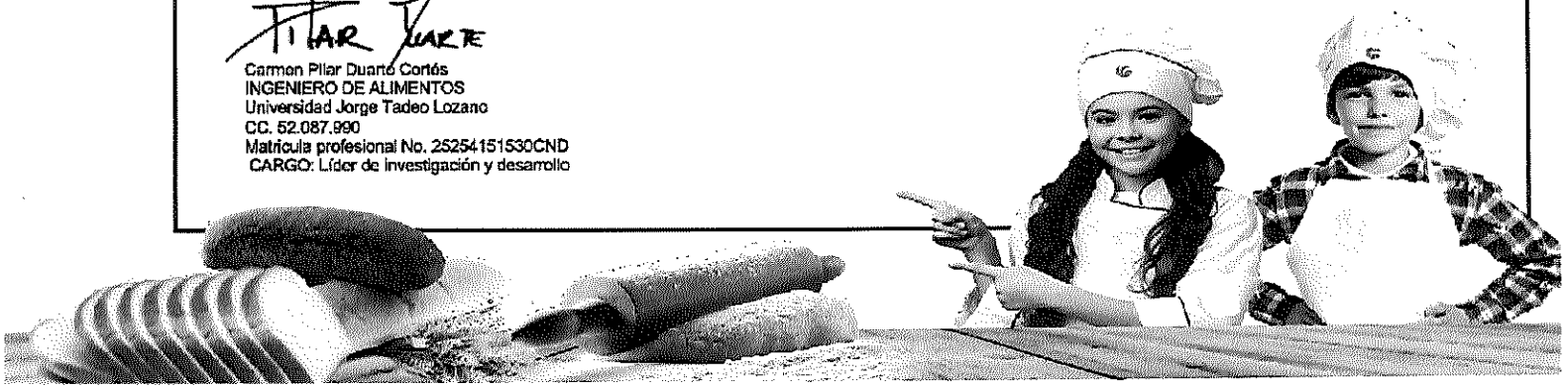
Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias alimenticias Pan Emmanuel 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
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
Coljunior, Carrera 7#8-35 Floridablanca
Productos Alimenticios Caseros E.P. SAS (Proalcas EP) Carrera 69k # 78-56 – Bogotá DC.

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

Elaboró:

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



No. 113

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO

Pan almojábana

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

A. VARIEDADES: Pan almojábana | **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, harina de maíz, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, , queso semi -salado (leche higienizada, sal y cuajo), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), esencia a mantequilla.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**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
Azucares 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 biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

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

G. CARACTERISTICAS 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 almojábana

Nit:	901348042-2
Versión:	7
Fecha:	Febrero 2024
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	2 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 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, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores 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: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 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. ALÉRGENOS

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.

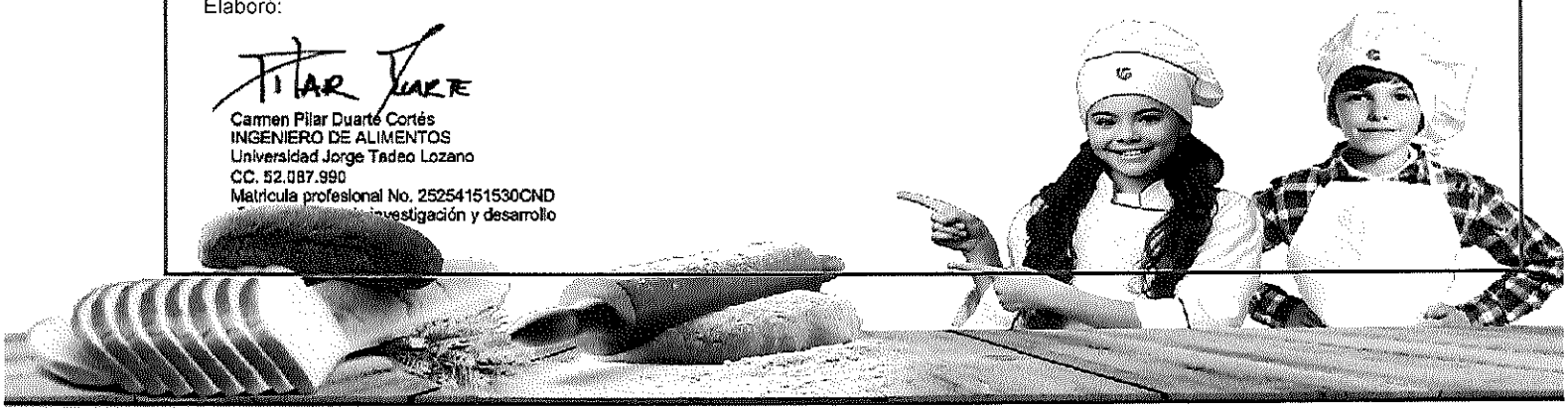
P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas 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 Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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 COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

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



40.115

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan con sabor a coco

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

A. VARIEDADES: Pan con sabor a coco

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-001112-2021

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

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**440**	**220**
Grasa Total	12 g	6 g
Grasas saturadas	**1,8 g**	**0,9 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	72 g	36 g
Fibra	2,0 g	1,0 g
Azucares Totales	16 g	8,0 g
Azúcares añadidos	16 g	8,0 g
Proteína	10 g	5,0 g
Sodio	**359 mg**	**180 mg**
Vitamina A	60 ug ER	30 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Hierro	3,9 mg	2,0 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 biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

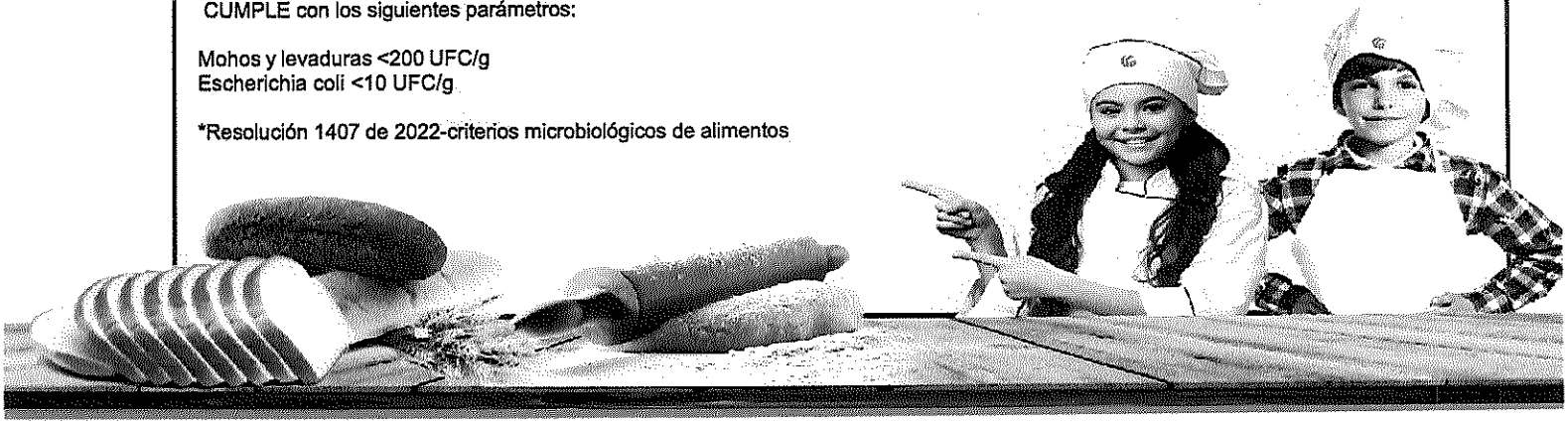
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS 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, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores 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: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 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. ALÉRGENOS

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.

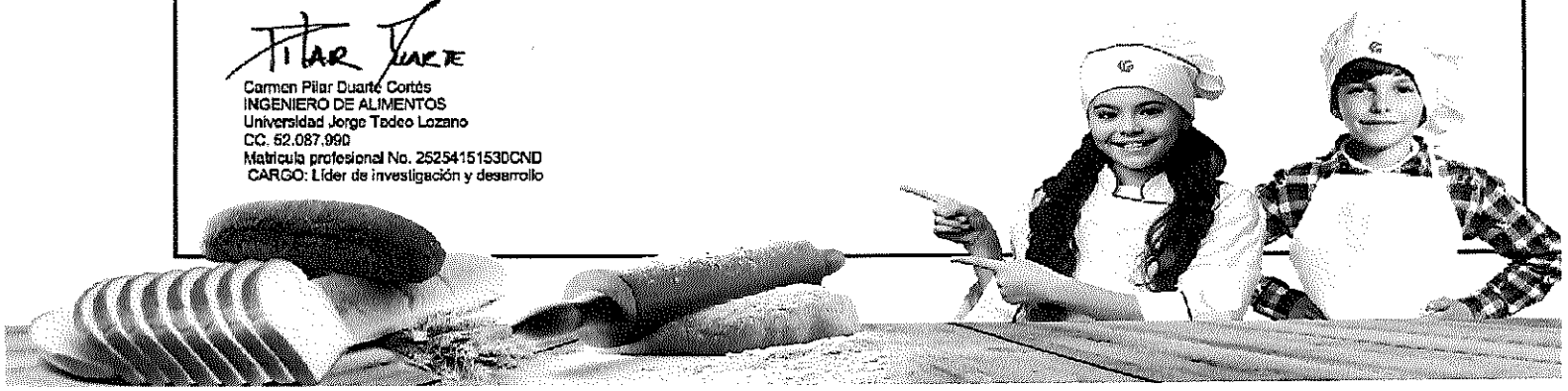
P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
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

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 2525415153DCND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



40.47

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan de maíz

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

A. VARIEDADES: Pan de maíz

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, harina precocida de maíz, 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

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**407**	**204**
Grasa Total	11 g	5,5 g
Grasas saturadas	**1,8 g**	**0,9 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	33 g
Fibra	2,0 g	1,0 g
Azucares 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 biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

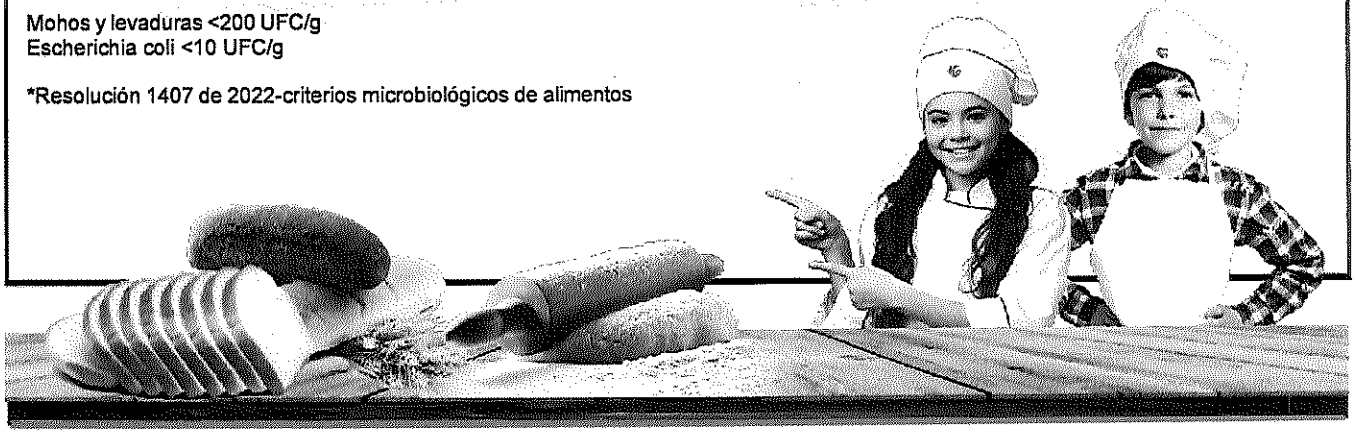
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS 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, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores 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: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 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. ALÉRGENOS

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

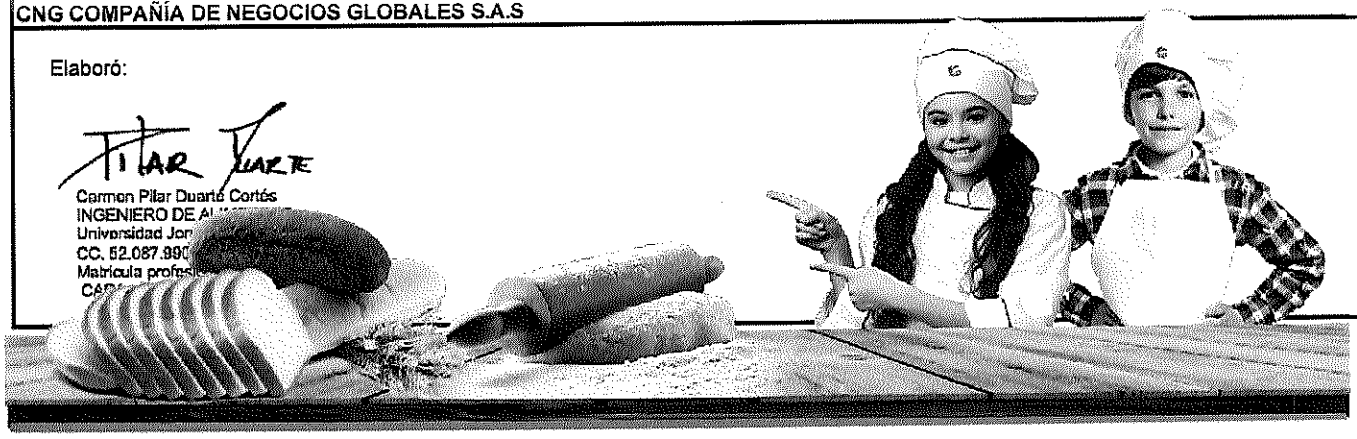
Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá Trigus.
SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá
Panificadora Albania SAS
Artisano Experiencias Gastronómicas SAS -Calle 6 No 50-18 Medellín
Inavigor SAS En Reorganización -Cr 16 Sur Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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 COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Pilar Duarte

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE AL...
Universidad Jor...
CC. 52.087.990...
Matricula profes...
CAR...



40.117

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Pan sabor a queso

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

A. VARIEDADES: Pan sabor a queso | NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

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

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**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
Azucares 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	45 mg	22,5 mg
Zinc	1,3 mg	0,65 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

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

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores 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. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 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. ALÉRGENOS

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.

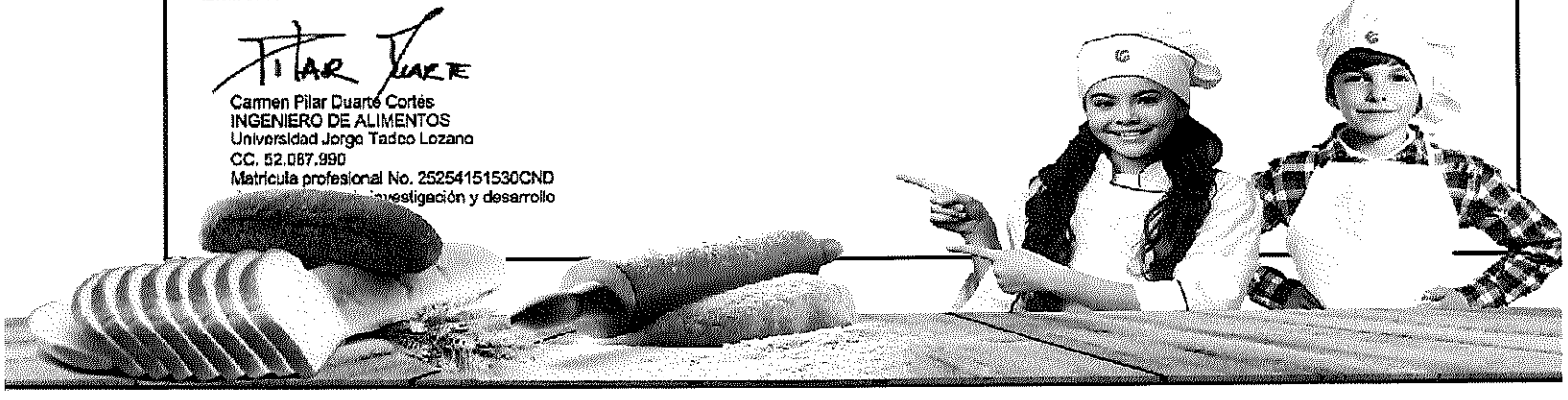
P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas 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 Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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 COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
[illegible] investigación y desarrollo



A. VARIEDADES: Roscón con Arequipe

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal, huevos, levadura (leudante), arequipe (leche higienizada, azúcar, bicarbonato de sodio (neutralizante)), 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

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**411**	**206**
Grasa Total	11g	5,5g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,9 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	67 g	34 g
Fibra	2,0 g	1,0 g
Azucares Totales	70 g	35 g
Azúcares añadidos	14 g	7,0 g
Proteína	10 g	5,0 g
Sodio	**667 mg**	**334 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Hierro	4,0 mg	2,0 mg
Calcio	16 mg	8,0 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

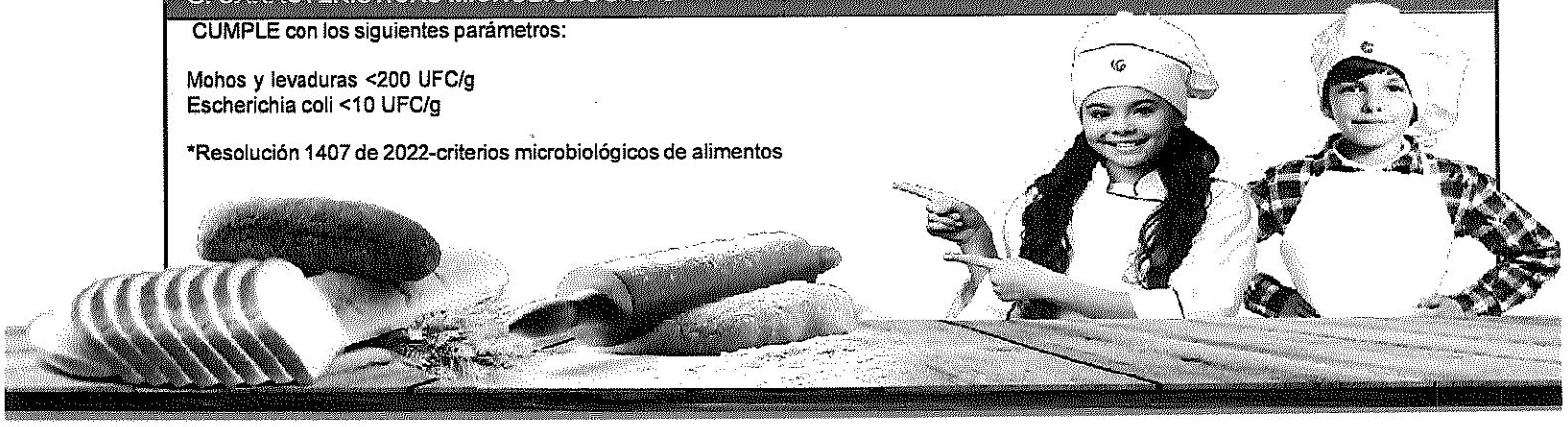
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS 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, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores 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: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 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. ALÉRGENOS

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

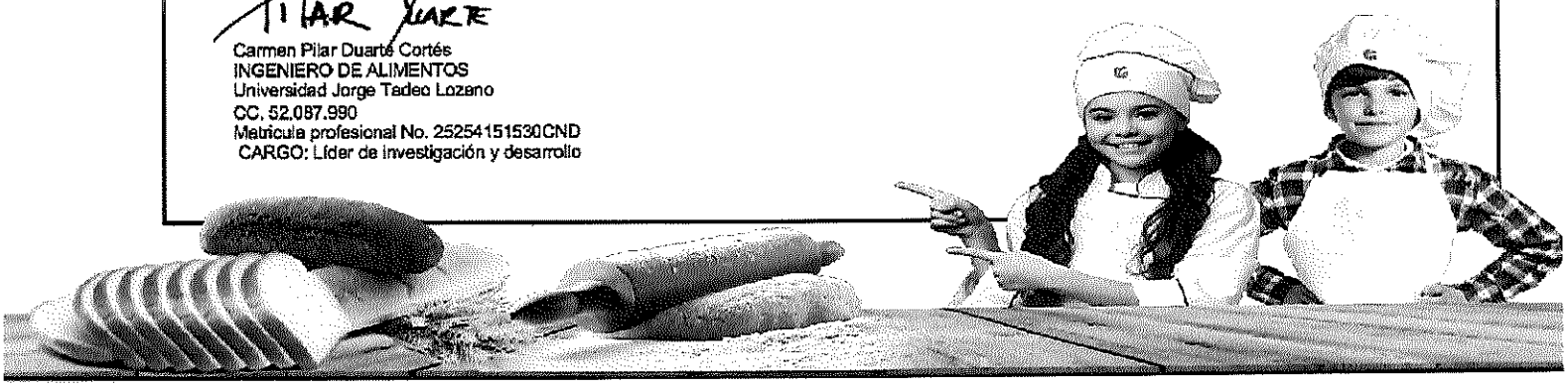
Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
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 # 8-35 barrio Santa Ana

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

Elaboró:

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



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Roscón con bocadillo

Nit:	901348042-2
Versión:	6
Fecha:	Diciembre 2023
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Roscón con Bocadillo | **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0011112-2021

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

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (50 g)
Número de porciones por envase Aprox. 2

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**411**	**206**
Grasa Total	11g	5,5g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,9 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	67 g	34 g
Fibra	2,0 g	1,0 g
Azucares Totales	70 g	35 g
Azúcares añadidos	14 g	7,0 g
Proteína	10 g	5,0 g
Sodio	**667 mg**	**334 mg**
Vitamina A	612 ug ER	306 ug ER
Vitamina D	1,5 ug	0,75 ug
Hierro	4,0 mg	2,0 mg
Calcio	16 mg	8,0 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

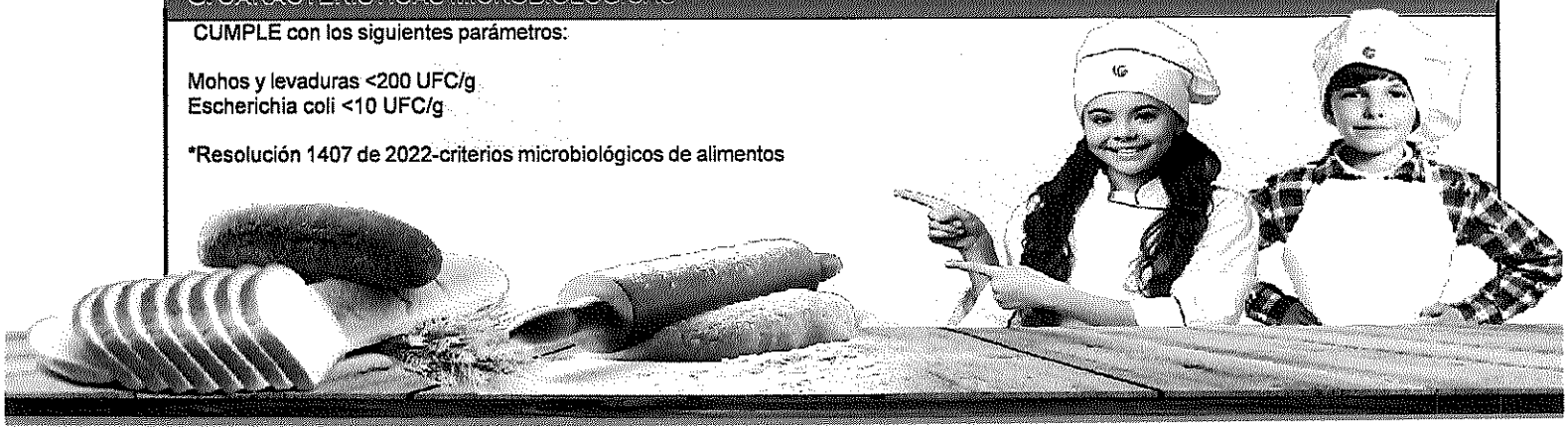
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS 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

Roscón con bocadillo

Nit:	901348042-2
Versión:	6
Fecha:	Diciembre 2023
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
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 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, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores 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: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 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. ALÉRGENOS

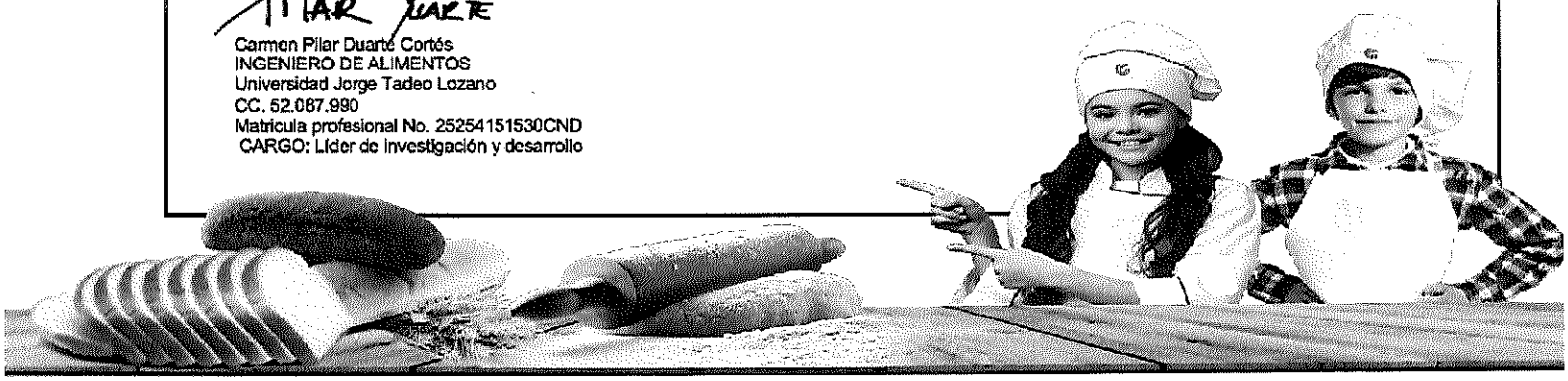
Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas 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 Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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
Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

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



40.125

	FICHA TECNICA	FTH-02 ABRIL 2025 VERSION 01

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S
Número de NIT	9013899080
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 / Barrio La Esmeralda / Girón - Santander
E-mail	molpansas@gmail.com
Teléfono	3204028547
Notificación Sanitaria	NSA- 0011357-2021

NOMBRE DEL PRODUCTO	CROISSANT DE QUESO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto de panadería con textura crocante cuyo resultado es del proceso de amasado 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), margarina para empaste, azúcar refinada, sal Yodada, levadura (agente leudante), queso (leche, cuajo, sal), vinagre (ácido acético), 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 alargado, cumpliendo con los gramajes establecidos. TEXTURA: Suave y crujiente, no debe ser pegajosa.

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	METODO	RESULTADO No. IE-0407-25	NTC 1363 LIMITES
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 5698-2	40	200 UFC/g
Recuento de *E. coli*	NTC 4458	<10	<10 UFC/g
Recuento de *staphilococcus aureus* coagulasa positiva	NTC 4779	<10	<10 UFC/g
Detección de *salmonella spp*/25g	NTC 4574/	Ausente	Ausencia/25g
Detección de *Listeria monocytogenes*	Horizontal, ISO 11290-1	Ausente	Ausencia/25g

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	25,65	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	1,23	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	10,26	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	16,20	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	8,75	ISO 5508/09
Grasa Trans	mg/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	2,16	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	49,92	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	359,76	Factor Atwater

40.126

Azúcares totales	g/100g	12,33	AOAC 923.09
Azucares añadidos*	g/100g	12,33	Formulación

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	1,95	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	105	
Sodio	mg/100g	245	
Zinc	mg/100g	0,58	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	110	

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Tamaño de la porción	55	g	
Número de porciones por envase	1		
	Por 100 g		Por porción
Calorías (kcal)	**357**		**196**
Grasa total	16	g	8.9 g
Grasa saturada	**8.8**	**g**	**4.8 g**
Grasa trans	**0**	**mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	50	g	27 g
Fibra dietaría	2.2	g	1.2 g
Azúcares totales	12	g	6.8 g
Azúcares añadidos	**12**	**g**	**6.8 g**
Proteína	10	g	5.6 g
Sodio	**245**	**mg**	**135 mg**
Vitamina A	110	µg ER	61 µg ER
Vitamina D	0	µg	0 µg
Hierro	2.0	mg	1.1 mg
Calcio	105	mg	58 mg
Zinc	0.58	mg	0.32 mg

EMPAQUE Y ROTULADO

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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque

40.127

	contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con la fecha de producción. Ejemplo: croissant de queso LOTE 24022025
VIDA UTIL	Vida útil del producto es de 20 días a partir de la fecha de empaque, en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente y libre de exposición a contaminantes físicos y químicos. En el momento del suministro, el producto se entregará al ensamblador durante el tiempo de su vida útil con los microbiológicos de liberación completos.
FORMAS DE CONSUMO	Una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar • 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario
CONTROL DE ALÉRGENOS	- Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de productos químico o detergentes con olores fuertes que puedan alterar sus propiedades organolépticas. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.
PRESENTACIÓN	Presentaciones comerciales desde 10 g. a 1000 g.
JEFE DE DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Yuli Ríos Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 320 408 1018

40.128

	FICHA TECNICA	FT-10 ENERO 2024 VERSION 02

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

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN MAÍZ
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, levadura (Agente leudante), harina de maíz, 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 alargado, cumpliendo con los gramajes establecidos. TEXTURA: Suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	METODO	RESULTADO No. IE-0652-21	NTC 1363 LIMITES
Recuento de Aerobios Mesófilos	INVIMA	190	1000 UFC/g
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 4132	<100	100 - 1000 UFC/g
Coliformes Totales	NTC 4458	<3	<3 NMP/g
Coliformes Fecales	NTC 4458	<3	<3 NMP/g
Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	<100	100 UFC/g

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	24,9	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	1,48	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	10,32	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	13,15	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	6,23	ISO 5508/09
Grasa Trans	mg/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	0,42	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	50,15	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	359,39	Factor Atwater
Azúcares totales	g/100g	10,32	AOAC 923.09

40.129

Azucares añadidos*	g/100g	10,32	Formulación

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	2,72	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	115	
Sodio	mg/100g	425	
Zinc	mg/100g	0,58	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	220	

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción	50G	
Número de porciones por envase	1	
Calorias (kcal)	Por 100 g	Por porción
	356	**180**
Grasa total	13g	6.6 g
Grasa saturada	**6.2 g**	**3.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	50 g	25 g
Fibra dietaria	0.4 g	0.2 g
Azúcares totales	10 g	5.2 g
Azúcares añadidos	**10 g**	**5.2 g**
Proteína	10 g	5.2 g
Sodio	**425 mg**	**213 mg**
Vitamina A	220 µg ER	110 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	2.7 mg	1,4 mg
Calcio	115 mg	58 mg
Zinc	0.58 mg	0.29 mg

EMPAQUE Y ROTULADO

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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de

40.130

	conservación. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con la fecha de producción. Ejemplo: Pan maíz LOTE 24022024
VIDA UTIL	Vida útil del producto es de 20 días a partir de la fecha de empaque, en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente y libre de exposición a contaminantes físicos y químicos. En el momento del suministro, el producto se entregará al ensamblador durante el tiempo de su vida útil con los microbiológicos de liberación completos.
FORMAS DE CONSUMO	Una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar • 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario
CONTROL DE ALÉRGENOS	- Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de productos químico o detergentes con olores fuertes que puedan alterar sus propiedades organolépticas. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.
PRESENTACIÓN	Presentaciones comerciales desde 10 g. a 1000 g.
JEFE DE DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Yuli Rios Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 320 408 1018

40.131

	FICHA TECNICA	FT-49 ENERO 2025 VERSION 02

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN S.A. S
Número de NIT	9013899080
Dirección	Carrera 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 SABOR COCO
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, levadura (Agente leudante), sal Yodada, esencia de coco (saborizante artificial), y propionato de calcio (Conservante).
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Características organolépticas** OLOR: Característico a su formulación, acordes a su clasificación. COLOR: Uniforme. SABOR: Sabor característicos del producto. APARENCIA: La forma es redonda, cumpliendo con los gramajes establecidos. TEXTURA: Suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.
REQUISITOS MICROBIOLOGICOS	. 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
Escherichia Coli	5	0	$<10^2$ ufc/g	----

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	2,1	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	57	
Sodio	mg/100g	340	
Zinc	mg/100g	0,92	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	No Detectable	

40.132

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño de la porción: 1 unidad (50g) Número de porciones por envase: Aprox 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	443	221
Grasa total	15,45 g	7,7 g
Grasa saturada	**5,7 g**	**2,9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	69 g	34 g
Fibra dietaría	0,8 g	0,4 g
Azúcares totales	7,6 g	3,8 g
Azúcares añadidos	**7,6 g**	**3,8 g**
Proteína	7,5 g	3,7 g
Sodio	**340 mg**	**170 mg**
Vitamina A	70 µg ER	35 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	2,1 mg	1,1 mg
Calcio	57 mg	29 mg
Zinc	0,72 mg	0,36 mg

EMPAQUE Y ROTULADO	**Empaque:** 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 25 micras con dimensiones de 28 cm de ancho y 17 cm de largo por 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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexografica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. En el empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, registros sanitarios, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación. **Rotulado:** El rotulado, debe contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 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 son legibles.
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S la fecha de producción. Ejemplo: Pan sabor a coco, LOTE 24022024
VIDA ÚTIL	**Vida útil del producto es** de 20 días a partir de la fecha de empaque, en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente y libre de exposición a contaminantes físicos y químicos.

	En el momento del suministro, el producto se entregará al ensamblador durante el tiempo de su vida útil con los microbiológicos de liberación completos.
FORMAS DE CONSUMO	Una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar • 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario
CONTROL DE ALÉRGENOS	- Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de productos químico o detergentes con olores fuertes que puedan alterar sus propiedades organolépticas. Después de 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	Marcela Bautista Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 320 408 1018

Marcela Bautista

Uo. 134

	FICHA TECNICA	FT-05 ENERO 2024 VERSION 02

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S
Número de NIT	9013899080
Dirección	Carrera 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 SABOR A QUESO
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, levadura (Agente leudante), sal Yodada, esencia de queso (saborizante artificial), y propionato de calcio (Conservante).
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Características organolépticas** OLOR: Característico a su formulación, acordes a su clasificación. COLOR: Uniforme. SABOR: Sabor característicos del producto. APARENCIA: La forma es alargado, cumpliendo con los gramajes establecidos. TEXTURA: Suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.
REQUISITOS MICROBIOLOGICOS	. 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	----

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	3,55	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	151,4	
Sodio	mg/100g	59,2	
Zinc	mg/100g	0,77	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	997	

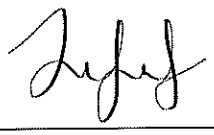
MO-135

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño de la porción: 1 unidad (50g) Número de porciones por envase: Aprox 1

Calorias (kcal)	Por 100 g	Por porción
	443	221

Grasa total	15 g	7,725 g
Grasa saturada	**5,7 g**	**2,9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	69 g	34 g
Fibra dietaria	0,8 g	0,4 g
Azúcares totales	7,6 g	3,8 g
Azúcares añadidos	**7,6 g**	**3,8 g**
Proteína	7,5 g	3,7 g
Sodio	**340 mg**	**170 mg**
Vitamina A	70 µg ER	35 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	2,1 mg	1,1 mg
Calcio	57 mg	29 mg
Zinc	0,72 mg	0,36 mg

EMPAQUE Y ROTULADO	**Empaque:** 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 25 micras con dimensiones de 28 cm de ancho y 17 cm de largo por 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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexografica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. En el empaque contiene la información referente a: fecha de vencimiento, número de lote, registros sanitarios, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación. El rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 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 son legibles.
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con la fecha de producción. Ejemplo: Pan sabor a queso, LOTE O2042024
VIDA ÚTIL	**Vida útil del producto es** de 20 días a partir de la fecha de empaque, en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente y libre de exposición a contaminantes físicos y químicos.

	En el momento del suministro, el producto se entregará al ensamblador durante el tiempo de su vida útil con los microbiológicos de liberación completos.	
FORMAS DE CONSUMO	Una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.	
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar • 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario	
CONTROL DE ALÉRGENOS	- Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de productos químico o detergentes con olores fuertes que puedan alterar sus propiedades organolépticas. Después de 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.	
JEFE DE DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Yuli Rios Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 320 408 1018	

UO.137

Molpan "EL PAN DE LOS ARTESANOS"	FICHA TECNICA	FT-39 JUNIO 2024 VERSION 03

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN SAS
Número de NIT	9.013.899.080
Dirección	Carrera 16 # 59-79 Bodega 1, La Esmeralda, Girón, Santander
E-mail	molpansas@gmail.com
Teléfono	3204081018
Notificación Sanitaria	NSA-0008855-2020

NOMBRE PRODUCTO	ROSCON CON AREQUIPE
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, Azúcar refinada, Margarina industrial (Vegetal), Levadura (Agente leudante), Sal yodada, Esencia de vainilla (saborizante artificial) arequipe (leche, azúcar, bicarbonato de sodio), propionato de calcio (Conservante).
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Características organolépticas** OLOR: Característico a su formulación, acordes a su clasificación. COLOR: Uniforme. SABOR: Sabor característicos del producto. APARENCIA: La forma es redonda, cumpliendo con los gramajes establecidos. TEXTURA: Suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.
REQUISITOS MICROBIOLOGICOS	Criterios microbiológicos según resolución 1407 de 5 de agosto de 2022.

Parámetros	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2X10^2$ ufc/g
Escherichia Coli	5	0	$<10^2$ ufc/g	----

REQUISITOS FISCOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	25,72	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	1,85	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	7,15	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	8,45	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	2,1	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	56,83	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	327,77	Factor Atwater

40.138

Azúcares totales	g/100g	24,35	AOAC 923.09
Azucares añadidos*	g/100g	24,35	Formulación

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	1,62	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	102	
Sodio	mg/100g	95	
Zinc	mg/100g	0,95	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	130	

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

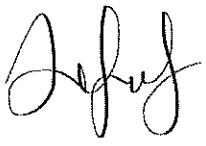
Tamaño de la porción: 1 unidad (50g)
Número de porciones por envase: Aprox 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	349	230
Grasa total	8.5 g	5.9 g
Grasa saturada	**4.1 g**	**2.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	57 g	40 g
Fibra dietaría	2.1 g	1.5 g
Azúcares totales	24 g	17 g
Azúcares añadidos	**24 g**	**17 g**
Proteína	7.2 g	5.0 g
Sodio	**95 mg**	**67 mg**
Vitamina A	130 µg ER	91 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.6 mg	1,1 mg
Calcio	102 mg	71 mg
Zinc	0.95 mg	0.67 mg

EMPAQUE Y ROTULADO

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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y

40.139

	método e instrucciones de conservación. El rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.	
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con fecha de producción. Ejemplo: Roscón con arequipe, LOTE 07052024	
VIDA ÚTIL	**Vida útil del producto es** de 20 días a partir de la fecha de empaque, en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente y libre de exposición a contaminantes físicos y químicos. En el momento del suministro, el producto se entregará al ensamblador durante el tiempo de su vida útil con los microbiológicos de liberación completos.	
FORMAS DE CONSUMO	Una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.	
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar • 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario	
CONTROL DE ALÉRGENOS	- Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de productos químico o detergentes con olores fuertes que puedan alterar sus propiedades organolépticas. Después de 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.	
JEFE DE DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Yuli Ríos Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 320 408 1018	

No. 140

40.141

	FICHA TECNICA	FT-03 JUNIO 2024 VERSION 03

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN SAS
Número de NIT	9.013.899.080
Dirección	Carrera 16 # 59-79 Bodega 1, La Esmeralda, Girón, Santander
E-mail	molpansas@gmail.com
Teléfono	3204081018
Notificación Sanitaria	NSA-0008855-2020

NOMBRE PRODUCTO	ROSCON CON BOCADILLO
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, Azúcar refinada, Margarina industrial (Vegetal), Levadura (Agente leudante), Sal yodada, Esencia de vainilla (saborizante artificial) bocadillo (guayabas maduras, azúcar, agua goma xantan) propionato de calcio (Conservante).
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Características organolépticas** OLOR: Característico a su formulación, acordes a su clasificación. COLOR: Uniforme. SABOR: Sabor característicos del producto. APARENCIA: La forma es redonda, cumpliendo con los gramajes establecidos. TEXTURA: Suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.
REQUISITOS MICROBIOLOGICOS	Criterios microbiológicos según resolución 1407 de 5 de agosto de 2022.

Parámetros	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2X10^2$ ufc/g
Escherichia Coli	*5*	0	$<10^2$ ufc/g	----

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	24,68	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	1,42	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	5,72	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	6,12	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	2,15	ISO 5508/09
Grasa Trans	mg/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	2,3	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	62,6	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	321,6	Factor Atwater

40.142

Azúcares totales	g/100g	25,16	AOAC 923.09
Azucares añadidos*	g/100g	25,16	Formulación

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Hierro	mg/100g	1,7	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	72	
Sodio	mg/100g	85	
Zinc	mg/100g	0,82	
Vitamina D	µg/100g	No detectable	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	µg ER/100g	80	

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción: 1 unidad (50g) Número de porciones por envase: Aprox 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	321	224
Grasa total	6.1 g	4.3 g
Grasa saturada	**2.2 g**	**1.5 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	62 g	43 g
Fibra dietaría	2.3 g	1.6 g
Azúcares totales	25 g	18 g
Azúcares añadidos	**25 g**	**18 g**
Proteína	5.7 g	4.0 g
Sodio	**85 mg**	**60 mg**
Vitamina A	80 µg ER	56 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	1.7 mg	1.2 mg
Calcio	72 mg	50 mg
Zinc	0.82 mg	0.57 mg

EMPAQUE Y ROTULADO

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 asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento,

	número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación. El rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con fecha de producción. Ejemplo: Roscón con bocadillo, LOTE 07052024
VIDA ÚTIL	**Vida útil del producto es** de 20 días a partir de la fecha de empaque, en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente y libre de exposición a contaminantes físicos y químicos. En el momento del suministro, el producto se entregará al ensamblador durante el tiempo de su vida útil con los microbiológicos de liberación completos.
FORMAS DE CONSUMO	Una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar • 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario
CONTROL DE ALÉRGENOS	- Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de productos químico o detergentes con olores fuertes que puedan alterar sus propiedades organolépticas. Después de 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.
JEFE DE DEPARTAMENTO DE CALIDAD	Yuli Ríos Microbióloga Industrial Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 320 408 1018

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

BRAZO DE REINA

Nit:	901348042-2
Versión:	6
Fecha:	Diciembre 2023
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez1
Página:	de 2

A. NOMBRE DEL PRODUCTO Y NOMBRE COMERCIAL:
BRAZO DE REINA

NOTIFICACIÓN SANITARIA:
NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

Harina de trigo fortificada, huevos, margarina, azúcar, miel, esencia de vainilla, de coco y de hinojo, sal, color (Rojo Punzo 4R) y propionato de calcio (conservante).

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (40g)
Número de porciones por envase Aprox. 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**498**	**199**
Grasa Total	17,2 g	6,9 g
Grasas saturadas	**6,9 g**	**2,8 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	31 g
Fibra	0 g	0 g
Azucares Totales	25 g	10 g
Azúcares añadidos	25 g	10 g
Proteína	8,7 g	3,5 g
Sodio	**295 mg**	**118 mg**
Vitamina A	80 ug ER	32 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Hierro	2,2 mg	0,9 mg
Calcio	100 mg	40 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20g hasta 2000 g



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS
PRODUCTO TERMINADO

BRAZO DE REINA

Nit:	901348042-2
Versión:	6
Fecha:	Diciembre 2023
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez2
Página:	de 2

E. EMPAQUE Y ROTULADO

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, y resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan, o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

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

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

H. CARACTERISTICAS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

Empaque sellado totalmente, sin presencia de elementos extraños, características sensoriales conformes, sin presencia de mohos y levaduras, rotulado legible y completo de acuerdo a normatividad vigente, peso conforme a lo declarado en el peso neto.

I. 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

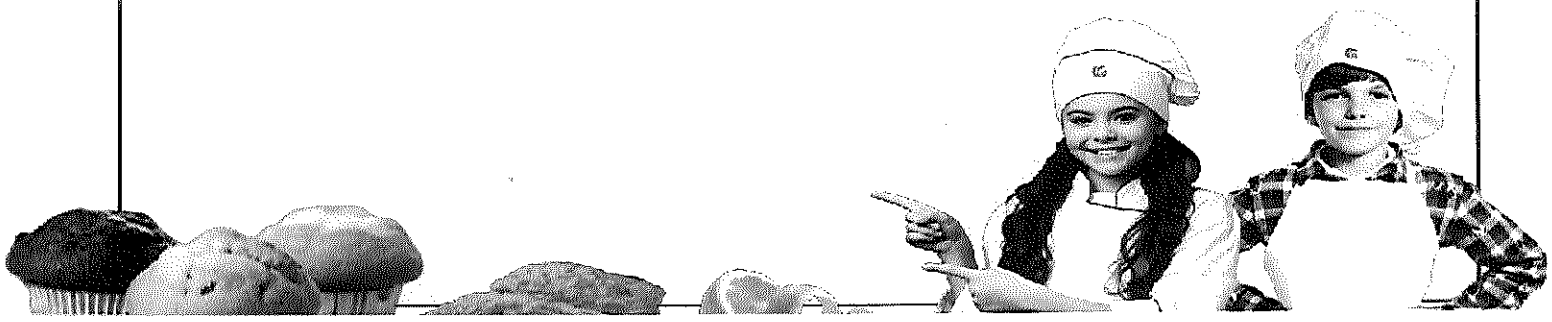
Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario delvehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se en molda, se hornea, se deja enfriar, se esparce sobre ella una fina capa de crema de azucar, margarina, y esencias previamente preparadas, se enrolla para lograr su forma, finalmente se pasa sobre una mezcla de color rojo y azúcar, se empaca yalmacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Veinte (20) días



M. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos
Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional
40 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 degluten, huevos, maní, soya y leche.

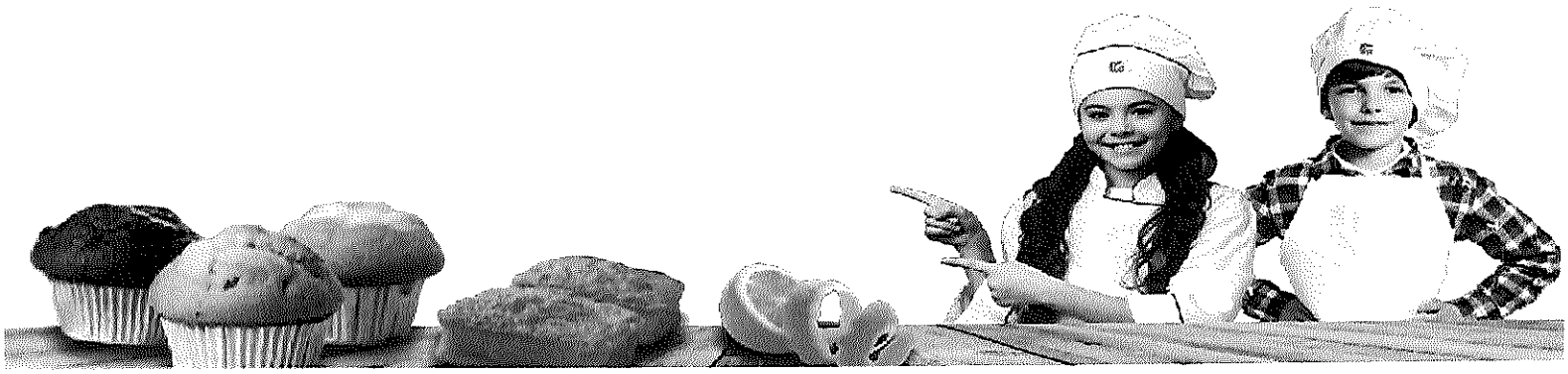
P. DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por:
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara.
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
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

Para:
CNG Compañía de Negocios Globales SAS

Elaboró

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



40.1417

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO
Brownie con relleno de chocolate semiamargo

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

A. VARIEDADES: Brownie con relleno de chocolate semiamargo

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

60. **B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:** Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, grasa vegetal, huevo, agua, cocoa semiamarga en polvo, Leudante (polvo de hornear), conservante (ácido sórbico), glasé de chocolate.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño de porción (40 g) Número de porciones por envase Aprox. 1		
Calorías Kcal	Por 100 g	Por porción
	488	**195**
Grasa Total	17 g	6,8 g
Grasas saturadas	**6,9 g**	**2,76 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	75 g	30 g
Fibra	0,5 g	0,2 g
Azucares Totales	25 g	10 g
Azúcares añadidos	25 g	10 g
Proteína	8,5 g	3,4 g
Sodio	**290 mg**	**116 mg**
Vitamina A	80 ug ER	32 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Hierro	1,9 mg	0,76 mg
Calcio	90 mg	36 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS 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.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

J. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se en molda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

J. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Veinte (20) días

K. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

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

L. FORMAS DE USO CONSUMO

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

M. 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.

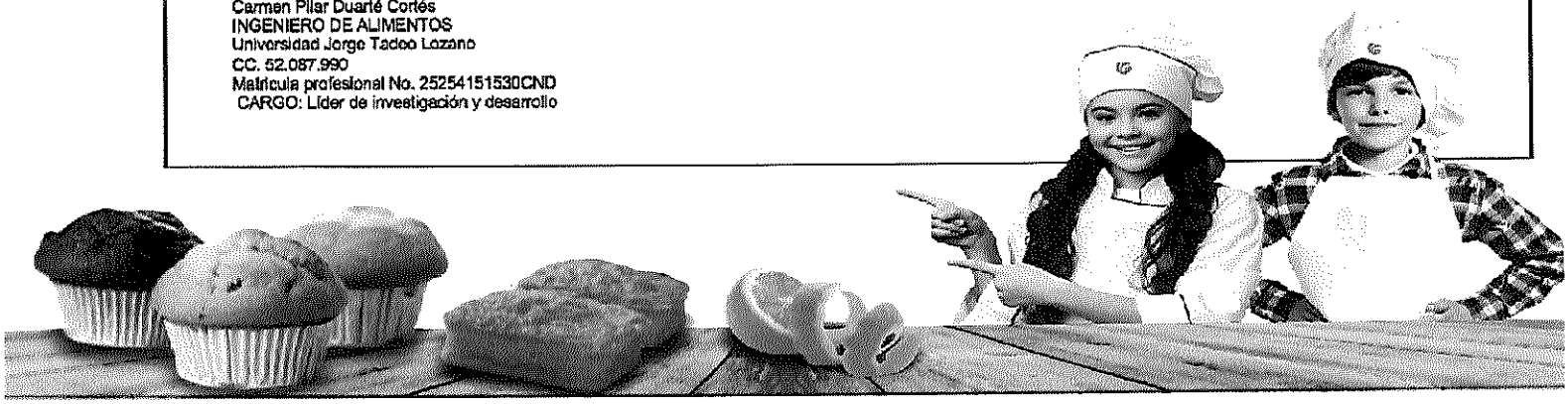
N. DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas 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 Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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

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

Elaboró:

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



40 147

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Mantecada

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

A. VARIEDADES: Mantecada | NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), harina de maíz, huevos, azúcar, grasa vegetal, agua, Leudante (polvo de hornear), conservante (ácido sórbico).

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (40 g)
Número de porciones por envase Aprox. 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**488**	**195**
Grasa Total	17 g	6,8 g
Grasas saturadas	**6,9 g**	**2,8 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	75 g	30 g
Fibra	0,5 g	0,2 g
Azucares Totales	25 g	10 g
Azúcares añadidos	25 g	10 g
Proteína	8,5 g	3,4 g
Sodio	**290 mg**	**116 mg**
Vitamina A	80 ug ER	32 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Hierro	1,9 mg	0,76 mg
Calcio	90 mg	36 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 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. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

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

***Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos**



40.120

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Mantecada

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

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

J. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo a la formulación, se mezclan, se en molda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

J. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Veinte (20) días

K. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos

Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

40 gramos para población mayor a 4 años

L. FORMAS DE USO/CONSUMO

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

M. 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.

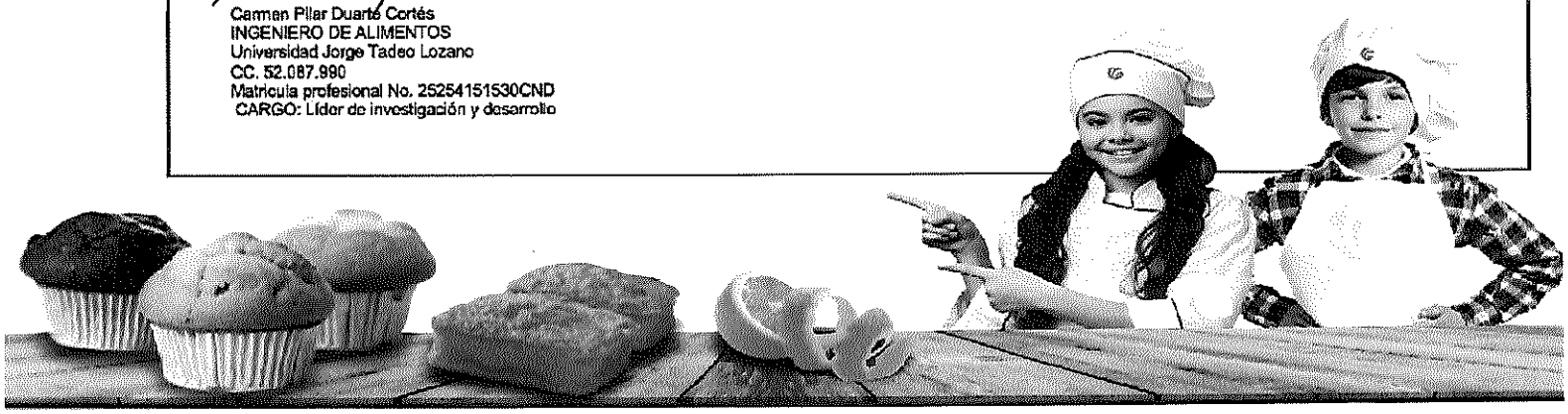
N. DATOS DE FABRICANTE:

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas 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 Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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

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

Elaboró:

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



40-151

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Muffin Red velvet

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Abril 2025
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1de 2

A. VARIEDADES: Muffin Red Velvet

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, Leudante (polvo de hornear), conservante (ácido sórbico), emulsión red velvet (Agua, propilenglicol, colorante E129, Goma de Xantano, Colorante E133, sabor y aroma natural.

C. TABLA NUTRICIONAL



Información Nutricional Tamaño de porción (55 g) Número de porciones por envase Aprox. 1		
	Por 100 g	Por porcion
Calorías Kcal	**485**	**268**
Grasa Total	17 g	9,3 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**2,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	75 g	41 g
Fibra	0,7 g	0,4 g
Azucares Totales	35 g	19 g
Azúcares añadidos	35 g	19 g
Proteína	8,0 g	4,4 g
Sodio	**297 mg**	**153 mg**
Vitamina A	612 ug ER	337 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Hierro	1,9 mg	1,1 mg
Calcio	19 mg	10 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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 CONSERVACION 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.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

J. PROCESO DE ELABORACIÓN

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

J. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Veinte (20) días

K. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE

Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos

Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional

55 gramos para población mayor a 4 años

L. FORMAS DE USO/CONSUMO

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

M. 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.

N. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

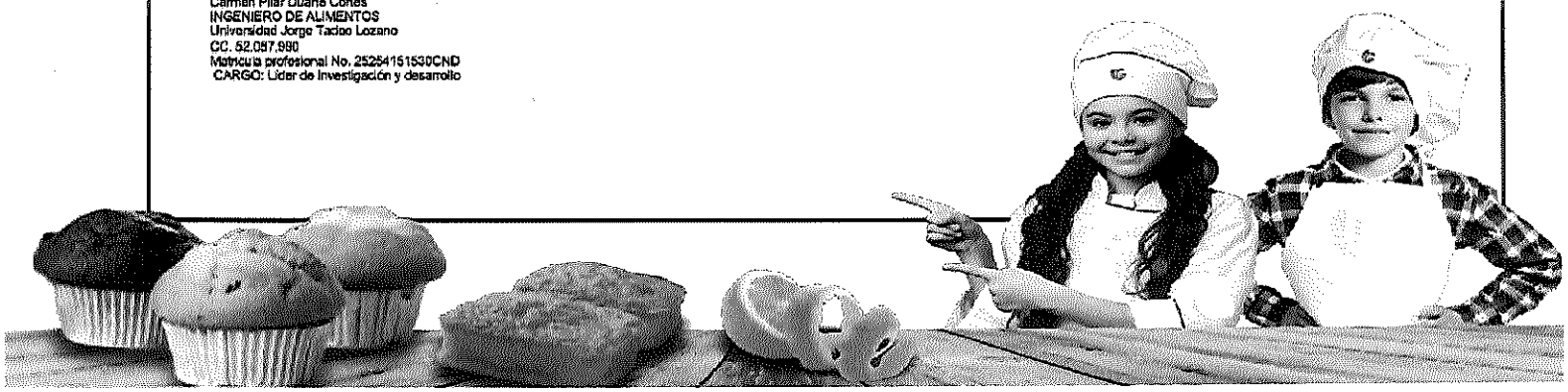
- Del Cerro Sas. Carrera 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
- Artisano Experiencias Gastronómicas SAS Calle 6 No 50-18 Medellín
- Panaderia Barichara Sas. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio/Barichara
- Trigus SAS. Calle 14b # 116- 20 Bodega 1. Barrio Recodo Fontibón
- Centro De Producción de Alimentos Buena Siembra S.A.S Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia
- Panificadora Santa Catalina S.A.S Cra 14 No. 104-84, Pereira, Colombia

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 2525415153OCND
CARGO: Líder de Investigación y desarrollo



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Muffin sabor a vainilla

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

A. VARIEDADES: Muffin sabor a vainilla

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: **Harina de trigo fortificada** (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), **huevos, Azúcar, grasa vegetal, agua, Leudante** (polvo de hornear), **conservante** (ácido sórbico), **esencia de vainilla.**

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (55 g)
Número de porciones por envase Aprox. 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**488**	**268**
Grasa Total	17 g	9,4 g
Grasas saturadas	**6,9 g**	**3,8 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	75 g	41 g
Fibra	0,5 g	0,3 g
Azucares Totales	25 g	14 g
Azúcares añadidos	25 g	14 g
Proteína	8,5 g	4,7 g
Sodio	**290 mg**	**160 mg**
Vitamina A	80 ug ER	44 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Hierro	2,1 mg	1,2 mg
Calcio	90 mg	50 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 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 FISICOQUÍMICAS

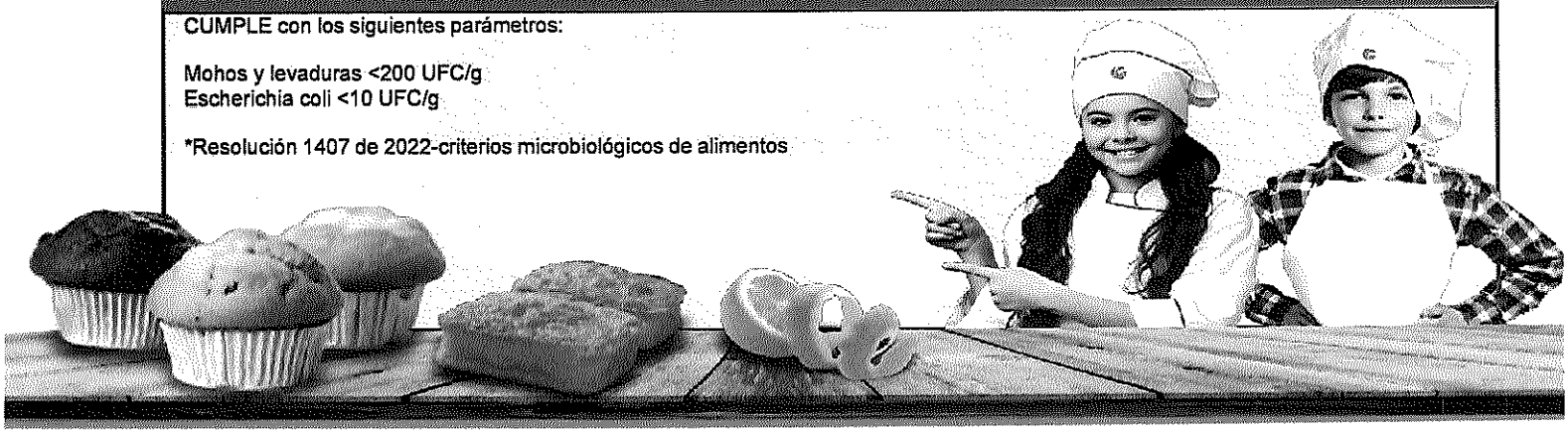
CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

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.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

J. PROCESO DE ELABORACIÓN

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

J. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Veinte (20) días

K. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

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

L. FORMAS DE USO/CONSUMO

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

M. 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.

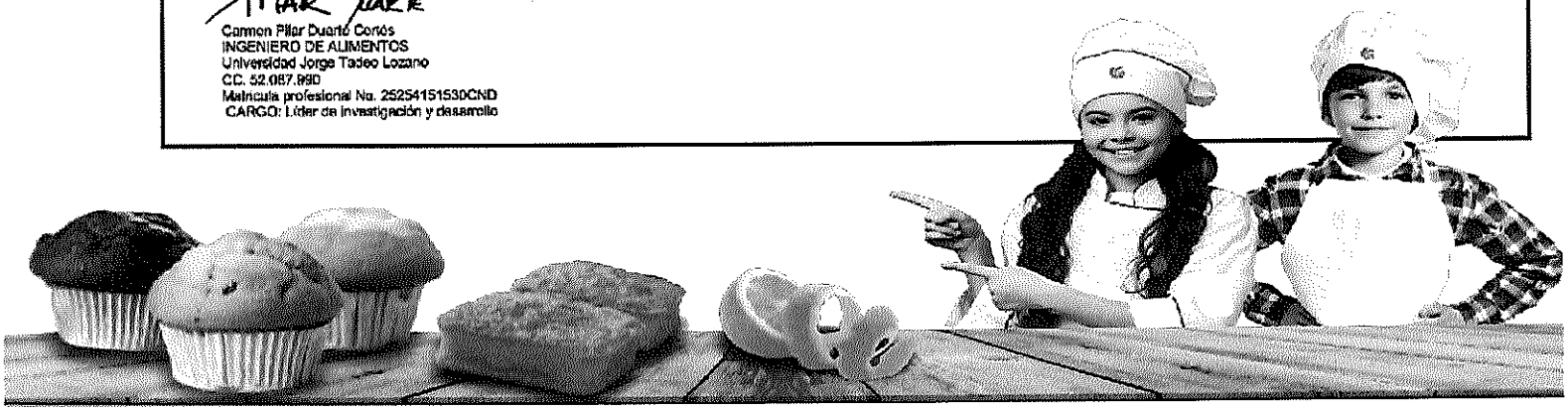
N. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Cereales El Líder Y CIA S.C.A Diagonal 60 #80-81, Bosa Centro, Bogotá
Trigus. SAS-Calle 14b # 116- 20 Bodega 1.-Barrio Recodo Fontibón.
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Industrias Alimenticias San Nicolas 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 Vía Bogotá 81 126 Glorieta 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

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

Elaboró:

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



A. NOMBRE DEL PRODUCTO Y NOMBRE COMERCIAL:
Ponqué de Amapola

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), grasa vegetal, azúcar, huevo, agua, semillas de amapola, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio).

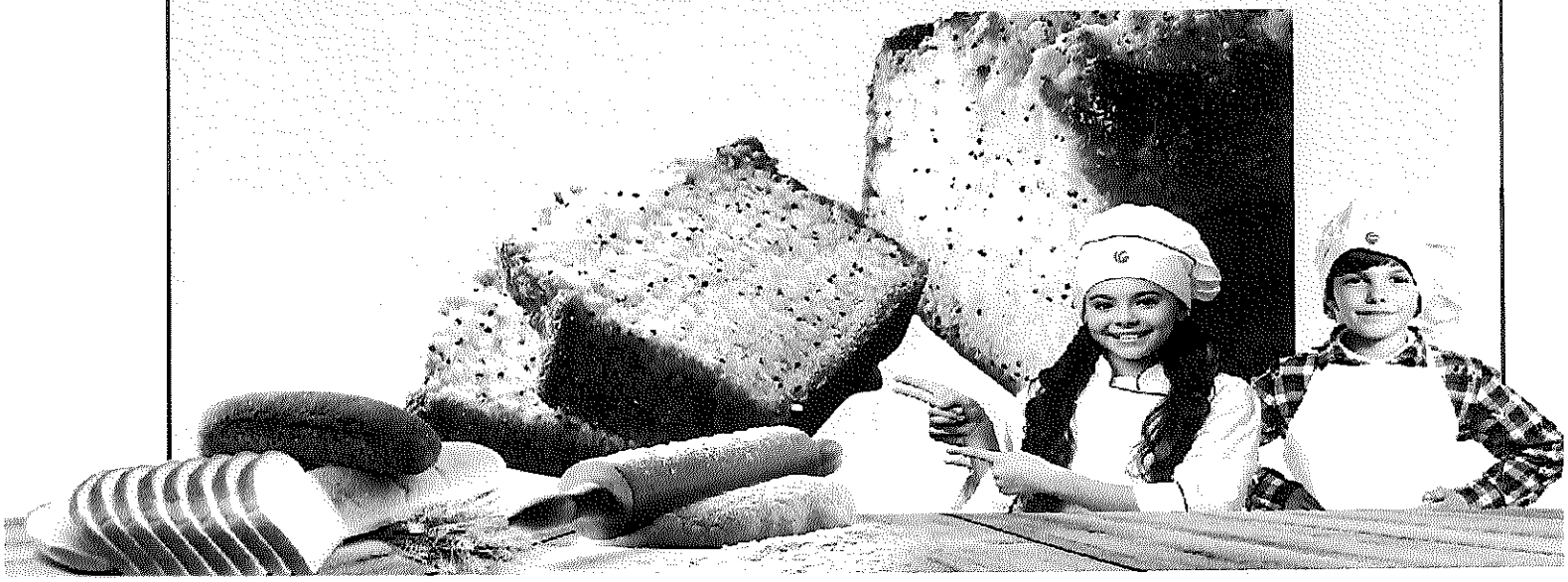
C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (40 g)
Número de porciones por envase Aprox. 1

Calorías Kcal	Por 100 g	Por porción
	502	**201**
Grasa Total	17,2 g	6,9 g
Grasas saturadas	**6,9 g**	**2,8 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	77 g	31 g
Fibra	2 g	0,8 g
Azucares Totales	25 g	10 g
Azúcares añadidos	25 g	10 g
Proteína	8,7 g	3,5 g
Sodio	**291 mg**	**116 mg**
Vitamina A	80 ug ER	32 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Hierro	2,2 mg	0,9 mg
Calcio	100 mg	40 mg
Zinc	0 mg	0 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g



E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, y resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan, o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

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

G. CARACTERISTICAS 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. CARACTERISTICAS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

Empaque sellado totalmente, sin presencia de elementos extraños, características sensoriales conformes, sin presencia de mohos y levaduras, rotulado legible y completo de acuerdo a normatividad vigente, peso conforme a lo declarado en el peso neto.

I. 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

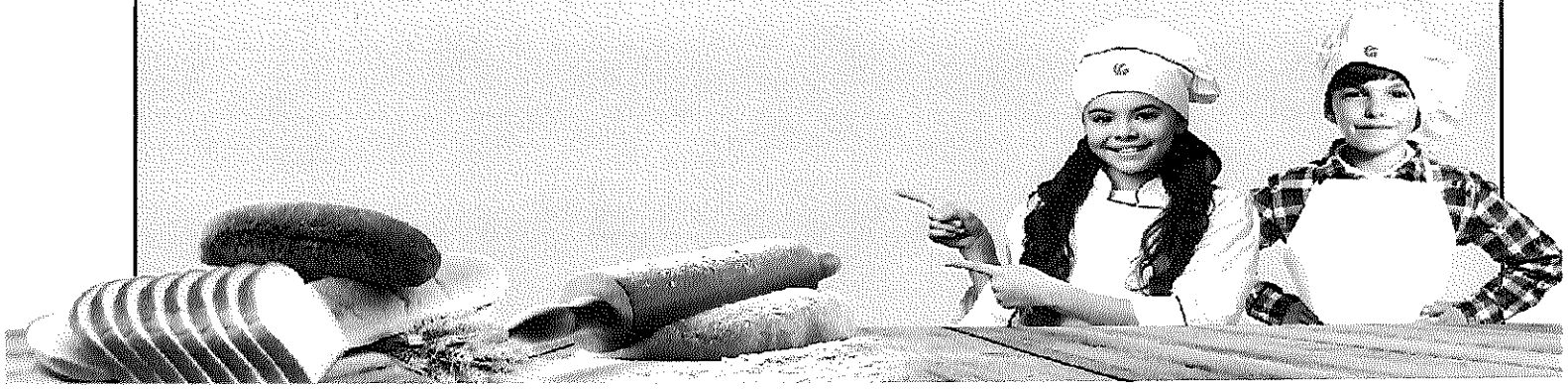
Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

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: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria: (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos
Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional
40 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. ALÉRGENOS

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

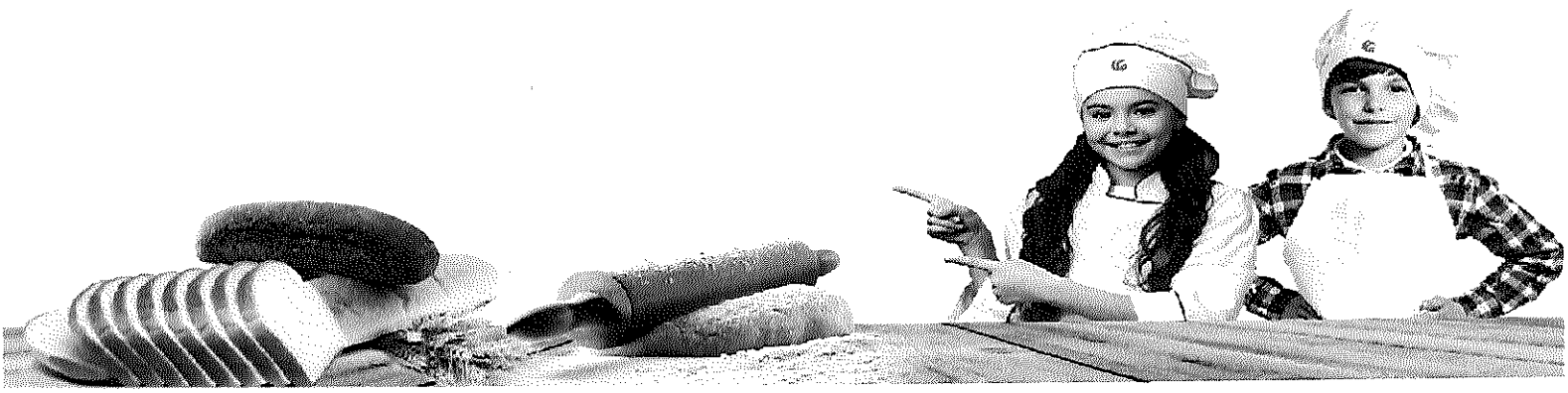
Fabricado por:

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

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

Elaboró:

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



40.158

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-21** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre comercial	**MANTECADA**	
Fabricante	Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.	
Datos del fabricante	Fabricado por: Industria Alimenticia FINATTA HC S.A.S Dirección: Vía Guatiguará, Bodega Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander Teléfono: 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	NSA-005239-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico, enzimas (proteasa), azúcar, huevo, margarina [mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma, sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntico al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), maíz amarillo, emulsificante, conservante (ácido sórbico). Alergenos: contiene gluten y huevo.	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: primero, segundo y tercero PRIMARIA: cuarto y quinto SECUNDARIA MEDIA CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar, almacenar, distribución y comercialización	

40.159

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-M-21
		Versión: 04
		Emisión: 29/09/2025

Sellos de advertencia	SEGÚN 2492 de 2022 SODIO: >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g AZUCARES: >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres GRASAS SATURADAS: >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas GRASAS TRANS: >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	405	203
Grasa total	20 g	9.9 g
Grasa saturada	11 g	5.3 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	51 g	26 g
Fibra dietaria	2.1 g	1.1 g
Azúcares totales	22 g	11 g
Azúcares añadidos	22 g	11 g
Proteína	6.2 g	3.1 g
Sodio	376 mg	188 mg
Vitamina A	0 µg ER	166 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	2.4 mg	1.2 mg
Calcio	294 mg	147 mg
Zinc	0.70 mg	0.35 mg

Vo.160

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-21** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

2. REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	AMARILLO	Visual	Control de calidad interno
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

3. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	23	Control de calidad interno

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E. Coli	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	102	2x102	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

5. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción Ejemplo: Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

6. FORMA DE CONSUMO

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

7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, 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 y autorizados para el transporte de alimentos. 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.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-M-21
		Versión: 04
		Emisión: 29/09/2025

8. EMPAQUE			
TIPO DE ENVASE	**MATERIAL**	**CALIBRE**	**NÚMERO DE TINTAS**
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C790	2 tintas

9. LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

esolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Zulemita de la S. Monroy R.
C.C. 63431358

Ingeniera de Alimentos
Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.

UO-162

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-14** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre comercial	**MUFFIN DE AMAPOLA**	
Fabricante	Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.	
Datos del fabricante	Fabricado por: Industria Alimenticia FINATTA HC S.A.S Dirección: Vía Guatiguará, Bodega Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander Teléfono: 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	NSA-005239-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma y sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poligricéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntica al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (vainilla), semillas de amapola, emulsificante, conservante (ácido sórbico).	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: primero, segundo y tercero PRIMARIA: cuarto y quinto SECUNDARIA MEDIA CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar, almacenar, distribución y comercialización	

40.163

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-M-14
		Versión: 04
		Emisión: 29/09/2025

Sellos de advertencia	SEGÚN 2492 de 2022 SODIO: >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g AZUCARES: >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres GRASAS SATURADAS: >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas GRASAS TRANS: >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) **Número de porciones por envase: 1**		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	327	164
Grasa total	5.6 g	2.8 g
Grasa saturada	1.3 g	0.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	3.4 g	1.7 g
Azúcares totales	10 g	5.0 g
Azúcares añadidos	10 g	5.0 g
Proteína	7.9 g	4.0 g
Sodio	156 mg	78 mg
Vitamina A	331 µg ER	166 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.9 mg	2.0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	6.8 mg	3.4 mg

Uc.164

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	Código: FT-M-14 Versión: 04 Emisión: 29/09/2025

2. REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Control de calidad interno
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

3. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	23	Control de calidad interno

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E. Coli	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	102	2x102	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

5. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción Ejemplo: Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

6. FORMA DE CONSUMO

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

7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, 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 y autorizados para el transporte de alimentos. 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.

40.165

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-14** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

8. EMPAQUE			
TIPO DE ENVASE	**MATERIAL**	**CALIBRE**	**NÚMERO DE TINTAS**
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C790	2 tintas

9. LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

esolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Zulamita del S. Monroy R.
C.C. 63431358

Ingeniera de Alimentos
Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.

Yo 166

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-19** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre comercial	**MUFFIN RED VELVET**	
Fabricante	Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.	
Datos del fabricante	Fabricado por: Industria Alimenticia FINATTA HC S.A.S Dirección: Vía Guatiguará, Bodega Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander Teléfono: 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	NSA-005239-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma y sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poligricéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntica al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (vainilla), colorante rojo, emulsificante, conservante (ácido sórbico).	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: primero, segundo y tercero PRIMARIA: cuarto y quinto SECUNDARIA MEDIA CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar, almacenar, distribución y comercialización	

40.167

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-M-19
		Versión: 04
		Emisión: 29/09/2025

Sellos de advertencia	SEGÚN 2492 de 2022 SODIO: >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g AZUCARES: >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres GRASAS SATURADAS: >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas GRASAS TRANS: >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	327	164
Grasa total	5.6 g	2.8 g
Grasa saturada	1.3 g	0.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	3.4 g	1.7 g
Azúcares totales	10 g	5.0 g
Azúcares añadidos	10 g	5.0 g
Proteína	7.9 g	4.0 g
Sodio	156 mg	78 mg
Vitamina A	331 µg ER	166 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.9 mg	2.0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	6.8 mg	3.4 mg

finalfa	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	Código: FT-M-19 Versión: 04 Emisión: 29/09/2025

2. REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Control de calidad interno
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

3. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	23	Control de calidad interno

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E. Coli	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	102	2x102	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

5. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción Ejemplo: Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

6. FORMA DE CONSUMO

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

7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, 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 y autorizados para el transporte de alimentos. 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.

40169

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	Código: FT-M-19 Versión: 04 Emisión: 29/09/2025

8. EMPAQUE			
TIPO DE ENVASE	**MATERIAL**	**CALIBRE**	**NÚMERO DE TINTAS**
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C790	2 tintas

9. LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO
esolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Julianita del S. Monroy R.
C.C. 63431358

Ingeniera de Alimentos
Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-M-09** **Versión: 04** **Emisión: 29/09/2025**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre comercial	**MUFFIN SABOR VAINILLA**	
Fabricante	Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.	
Datos del fabricante	Fabricado por: Industria Alimenticia FINATTA HC S.A.S Dirección: Vía Guatiguará, Bodega Lote el Paraíso Piedecuesta – Santander Teléfono: 301 2737646 – 318 4014629	
Notificación Sanitaria	NSA-005239-2018	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (con niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, enzimas, ácido ascórbico), azúcar, huevo, mantequilla [(mezcla de grasas y aceites vegetales refinados (aceite de palma y sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (ésteres de poligricéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y polisorbato), sal, conservante (sorbato de potasio), sinergísta (ácido cítrico), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidantes (TBHQ) y colorante idéntica al natural (betacaroteno)], agua, polvo de hornear (leudante), esencia (vainilla), emulsificante, conservante (ácido sórbico).	
Presentación Comercial	Unidades de 10 g a 5000 g (De acuerdo con las necesidades del cliente y la negociación)	
Vida útil	Veinte (20) días siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Grupo poblacional	Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE), todo publico en general.	
Porción recomendada	De acuerdo con la resolución 335 de 2021 Programa de Alimentación Escolar PAE: PREESCOLAR PRIMARIA: primero, segundo y tercero PRIMARIA: cuarto y quinto SECUNDARIA MEDIA CICLO COMPLEMENTARIO	
Proceso de elaboración	Recepcionar, almacenar, pesar, formar, hornear, enfriar, envasar, embalar, almacenar, distribución y comercialización	

40.171

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT-M-09
		Versión: 04
		Emisión: 29/09/2025

Sellos de advertencia	SEGÚN 2492 de 2022 SODIO: >= 1mg/kcal y/o >= 300 mg/100 g AZUCARES: >= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres GRASAS SATURADAS: >= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas GRASAS TRANS: >=. 1% del total de energía proveniente de grasas trans 
Tabla Nutricional	

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (50 g) **Número de porciones por envase: 1**		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	327	164
Grasa total	5.6 g	2.8 g
Grasa saturada	1.3 g	0.7 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	63 g	32 g
Fibra dietaria	3.4 g	1.7 g
Azúcares totales	10 g	5.0 g
Azúcares añadidos	10 g	5.0 g
Proteína	7.9 g	4.0 g
Sodio	156 mg	78 mg
Vitamina A	331 µg ER	166 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.9 mg	2.0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	6.8 mg	3.4 mg

finalta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	Código: FT-M-09 Versión: 04 Emisión: 29/09/2025

2. REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	MARRON CLARO	Visual	Control de calidad interno
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce	Gustativo	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas.	Visual	

3. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Humedad	%	-	23	Control de calidad interno

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND	n	c	m	M	LEGISLACIÓN
E. Coli	UFC/g	5	0	<10	---	1407 de 2022
Mohos	UFC/g	5	2	102	2x102	

Especificaciones: El producto es seco y no contine relleno.

5. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra Lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción y los siguientes dos al año de producción Ejemplo: Lote: 16 07 23 (16 de julio de 2023)

6. FORMA DE CONSUMO

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

7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, 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 y autorizados para el transporte de alimentos. 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.

40.173

finatta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	Código: FT-M-09 Versión: 04 Emisión: 29/09/2025

8. EMPAQUE			
TIPO DE ENVASE	**MATERIAL**	**CALIBRE**	**NÚMERO DE TINTAS**
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	25 µm	2 tintas
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C790	2 tintas

9. LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

esolución 810/21,2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ALERGENOS

Nuestro Productos son elaboradas con los siguientes productos y sus derivados: Gluten, soya, huevos, leche

Zulemita del S. Monroy R.
C.C. 63431358

Ingeniera de Alimentos
Industria Alimenticia Finatta HC S.A.S.

	FICHA TÉCNICA		40. 174
FT-01	Versión:001	Fecha 15-08-2024	Página 1 de 3

A. NOMBRE DE PRODUCTO: GRANOLA CON COCO Y PASAS NOMBRE COMERCIAL: GRANOLA CON COCO Y PASAS	NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0015197-2023

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

Ingredientes: Hojuelas de avena, uvas pasas, endulzante (panela), maní confitado (maní, azúcar, agua, ajonjolí) maní horneado, coco hojuela.

C. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional (100g): Calorías 383, Grasa total 7.7g, Grasa saturada 3.7g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 73g, Fibra dietaría 9.1g, Azucares totales 6.9g, Azucares añadidos 6.9g, Proteína 9.9g, Sodio 104 mg, Vitamina A 9µg ER, Vitamina D 0.55µg, Hierro 4.5mg, Calcio 72mg, Zinc 0.18mg.
Información nutricional (porción): Tamaño de porción: 1 unidad(30g) Numero de porciones por envase: Aprox 15 porciones. Calorías 115, Grasa total 2.3g, Grasa saturada 1.1g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 22g, Fibra dietaría 2.7g, Azucares totales 2.1g, Azucares añadidos 2.1g, Proteína 3 g, Sodio 31 mg, Vitamina A 2.7µg ER, Vitamina D 0.17µg, Hierro 1.4mg, Calcio 22mg, Zinc 0.05mg.

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

a. Presentación comercial: Desde 10g hasta 5.000g

b. Rotulado de acuerdo con la Resolución 5109/05, 810/21, 2492/22 la cual establece los parámetros para el rotulado o etiquetado de los productos terminados y de materia prima.

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

c. Presentación comercial: Desde 10g hasta 5.000g
d. Embalaje: Bolsa en polietileno 40 unidades de 450g y 18 unidades de 1000g.

Rotulado de acuerdo con la Resolución 5109/05, 810/21, 2492/22 la cual establece los parámetros para el rotulado o etiquetado de los productos terminados y de materia prima.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Requisitos	Mínimo	Maximo
Contenido de humedad	-	6.0
Contenido de proteína (Nx5.70)	3.0	-
Contenido de cenizas	-	5.0

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Unidades	Limite
Coliformes	UFC/g	<10
E. Coli.	UFC/g	<10
Salmonella spp.	Ausencia/25g	Ausencia

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, en estibas plásticas, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
Nuestra calidad se mantiene si se conserva a temperatura ambiente en un lugar fresco, seco, lejos de olores fuertes y alejado de focos de contaminación.

Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable. Alimentos estibados fresco, limpio y seco. Unidad cerrada a temperatura ambiente. El personal manipulador debe contar con carne de manipulación y cumplimiento horario de capacitaciones anuales.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN

Materias primas inspeccionadas según normativa nacional y características de calidad e inocuidad, acondicionado y formulado para ser sometidos a elevadas temperaturas durante el proceso de laminado de cereal, endulzado, para luego ser mezclado y empacado.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

El producto posee una vida útil de 270 días a partir de su fecha de elaboración bajo las condiciones de conservación descritas.

L. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Porción recomendada: 20 a 30 gramos.
Grupo poblacional: Población mayor de 4 años de edad. Sin restricción médica a algunos de los componentes.

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Para consumo directo o mezclado con otros alimentos, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

	FICHA TÉCNICA		40.176
FT-01	Versión:001	Fecha 15-08-2024	Página 1 de 3

N. ALÉRGENOS

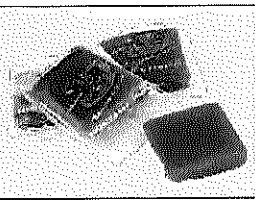
cumple con la resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ANALISIS REALIZADO	TECNICA	LIMITE Resolución 4506 de 2013 Aflatoxinas	RESULTADO OBTENIDO
Aflatoxina B1 NTC 1232	Cromatografía HPLC		NO DETECTABLE
Aflatoxina B2 NTC 1232	Cromatografía HPLC		NO DETECTABLE
Aflatoxina G1 NTC 1232	Cromatografía HPLC		NO DETECTABLE
Aflatoxina G2 NTC 1232	Cromatografía HPLC		NO DETECTABLE
Aflatoxinas Totales NTC 1232	Cálculo Matemático	Máx. 10 µg/kg	NO DETECTABLE

Fabricante y dirección		PANIFICADORA SANTA CATALINA - Cra 14 No 104 - 84 Bodega 2 Belmonte PEREIRA RISARALDA Teléfono: 3203030	
ELABORADO POR	**JHONY GIRALDO**	**Jefe de producción**	
APROBADO POR	**SANTIAGO GOMEZ**	**Director de planta**	

FICHA TÉCNICA

NOMBRE GENÉRICO Y LEGAL	**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 15g, 20 g y 25 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	PESO TOLERABLE
15 g	1.35 g
20 g	1.8 g
25 g	2.25 g

GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

PORCIÓN RECOMENDADA

EDAD	PORCIÓN
4 – 8 años y 11 meses	15 g
9 – 13 años y 11 meses	20 g
14 – 17 años y 11 meses	25 g

PROCESO DE ELABORACIÓN

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA ⇨ ALMACENAMIENTO ⇨ LIMPIEZA DE LA FRUTA ⇨ DESPULPADO ⇩ ALISTAMIENTO DE PULPA Y AZÚCAR, ⇦ COCCIÓN ⇦ MOLDEO ⇦ ENFRIAMIENTO ⇩ CORTE ⇨ ENVASADO Y EMBALADO ⇨ DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	El color del bocadillo 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 resequedad o sinéresis.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

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 (bocadillo de guayaba)
pH		3.4	-	potenciométrica	

40.178

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g 309	Por porción 45
Grasa total	0.0 g	0.0 g
Grasa saturada	**0.0 g**	**0.0 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	82 g	12 g
Fibra dietaria	9.6 g	1.4 g
Azúcares totales	72 g	11 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**6.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**50 mg**	**7.5 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.71 mg	0.11 mg
Calcio	38 mg	5.7 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g 309	Por porción 60
Grasa total	0.0 g	0.0 g
Grasa saturada	**0.0 g**	**0.0 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	82 g	16 g
Fibra dietaria	9.6 g	1.9 g
Azúcares totales	72 g	14 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**8.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**50 mg**	**10 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.71 mg	0.14 mg
Calcio	38 mg	7.6 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g 309	Por porción 79
Grasa total	0.0 g	0.0 g
Grasa saturada	**0.0 g**	**0.0 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	82 g	21 g
Fibra dietaria	9.6 g	2.4 g
Azúcares totales	72 g	18 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**10 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**50 mg**	**13 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.71 mg	0.18 mg
Calcio	38 mg	9.5 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 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)

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.

ENVASE 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 fisicoquímica 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 fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL*	
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	
	Productos con un área de impresión <30 cm²	El etiquetado frontal (sello octagonal alto en azúcares) y la información nutricional puede consultarlos en la página web: **https://goo.su/clow**
	Productos con un área de impresión superior a 30 cm²	Debera cumplir con sello octagonal según las dimenciones relacionadas en la resolución 254/23. SELLO FRONTAL 
Envase Secundario	Bolsa de polietileno	
Envase terciario	Cartón corrugado	

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

Revisado y aprobado por:
WILLIAM FERNANDO CUADROS RIVERA
Ingeniero de alimentos
T.P. 54254-432470 NTS

40.179

LACKY LUCK COMPANY SAS	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	Código: FLK-CEI-CM-15-02
		Versión: 04
	BOCADILLO DE GUAYABA	Emisión: 20/09/2024
		Página **1** de **4**

BOCADILLO DE GUAYABA

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

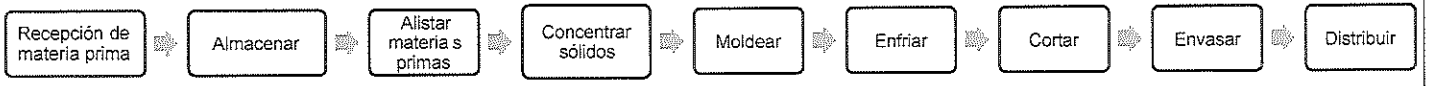
Fabricante:	Lacky Luck Company SAS	Nit:	900.811.158-1
Dirección:	Kilómetro 12 vía Barbosa – Vélez	Teléfonos:	310 550 1462 – 321 343 7572

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Nombre legal del producto	Bocadillo de guayaba
Ingredientes	Pulpa de guayaba y azúcar
Peso neto	Entre 15 g y 50 g
Margen de tolerancia	1.8 g
Vida útil	6 meses
Consumidores	Niños mayores de 4 años y adultos
Notificación sanitaria	NSA-000573-2016
Sello de advertencia	
Forma de uso	Producto listo para consumo
Porción recomendada	De acuerdo a la normativa vigente colombiana

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100g

Energía	Grasa Total	Grasa Sat.	Grasa Trans	Carb. Total	Fibra D.	Az. Totales	Az. Añadidos	Proteína	Sodio	Vit. A	Vit. D	Hierro	Calcio	Zinc
Kcal	g	g	mg	g	g	g	g	g	mg	µg	µg	mg	mg	mg
311	0,85	0,44	0,00	77,52	4,72	52,69	40,00	0,44	38,00	0,00	0,00	3,00	15,40	0,06

PARÁMETROS SENSORIALES

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 resequedad o revenimiento.		

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

UO 180

Solidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	° Brix mínimo de 75
pH	mínimo de 3.4

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	C	m	M	Referencia
Recuento de mohos y levaduras	2	3	5	2	10^3 ufc/g	2 X 10^3 ufc/g	Res. 1407/2022

Características del envase*		
Tipo de envase	Material	Calibre
Primario	Polipropileno	20 micras
Secundario	Polietileno	-
Terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720

*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	¿Está presente en el producto?	¿Está presente en otros productos manufacturados en la misma línea?	¿Está presente en la misma planta de producción?
Leche y sus derivados	NO	Si	Si
Trigo	NO	Si	Si
Coco	NO	Si	Si
Soya	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

TABLAS NUTRICIONALES CALCULADAS BAJO LA RESOLUCIÓN 810 DE 2021

UC. 181

15g

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 unidad (15 g)
Número de porciones por envase: 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**311**	**48**
Grasa total	0.9 g	0.1 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	12 g
Fibra dietaria	4.7 g	0.7 g
Azúcares totales	53 g	7.9 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**6.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**5.7 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.45 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

20 g

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)
Número de porciones por envase: 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**311**	**64**
Grasa total	0.9 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	16 g
Fibra dietaria	4.7 g	0.9 g
Azúcares totales	53 g	11 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**8.0 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**7.6 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.60 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

25 g

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)
Número de porciones por envase: 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**311**	**75**
Grasa total	0.9 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	19 g
Fibra dietaria	4.7 g	1.2 g
Azúcares totales	53 g	13 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**10 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**9.5 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.75 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

V0.182

30 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 (30 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **311**	Por porción **92**
Grasa total	0.9 g	0.3 g
Grasa saturada	**0.4 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	78 g	23 g
Fibra dietaria	4.7 g	1.4 g
Azúcares totales	53 g	16 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**12 g**
Proteína	0.0 g	0.0 g
Sodio	**38 mg**	**11 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	3.0 mg	0.9 mg
Calcio	0.00 mg	0.00 mg
Zinc	0.00 mg	0.00 mg

Elaborado por:
Gabriel Leyton
Ingeniero de Alimentos

Revisado y aprobado por:
Jhon Edisson González
Gerente

icontec
NTC 6001

	FICHA TÉCNICA **BOCADILLO DE GUAYABA**	Código: PR-S-06-01 Versión: 02 Emisión: 29/01/2024 Página **1** de **2**

Ud. 183

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre genérico y legal	**BOCADILLO DE GUAYABA**		
Fabricante	BOCADILLOS EL RECUERDO	**NIT**	13.955 261-1
Dirección	ZONA INDUSTRIAL LOS GUAYABOS Vélez - Santander - Colombia	**Número de contacto**	312 522 6144
Ingredientes	Pulpa de guayaba roja, pulpa de guayaba blanca 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 bocadillo debe de tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura.		
Presentación	20 g	**Notificación Sanitaria**	NSA-0009581-2020
Vida útil	6 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.		
Grupo poblacional	Niños mayores de 4 años y adultos.		
Porción recomendada	**De acuerdo con la resolución 810 de 2021**: Tabla 6 (Dulces de corte Guayaba, membrillo, higo, batata, etc.) 40 g (-30% o + 30%)		

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	Zinc
Kcal	g	g	mg	g	g	g	g	g	mg	µg	µg	mg	mg	mg
319	0,13	0,00	0,00	79,91	2,02	75,80	40,00	0,67	2,40	4,00	0,00	0,54	16,13	0,06

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	METODO
Color	Rojo y blanco de la guayaba.	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 resequedad o revenimiento.	Visual

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

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

ESPECIFICACIONES 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

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 4 dígitos: indicando el día y el mes producción.
Para la identificación de la fecha de vencimiento, corresponde a la caducidad del producto y se establece en el orden Día/ Mes/ Año.

FORMA DE USO O CONSUMO

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCION, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

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.

ENVASE DEL PRODUCTO

Envase primario	Polipropileno bio - Orientado	**Embalaje**	Cartón corrugado

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

Revisado y aprobado por:
Loyda Maritza Garzón

40.184

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.

Firma del responsable
Gabriel Leyton Forero
Ingeniero de alimentos

FICHA TÉCNICA **BOCADILLO DE GUAYABA**	Código: PR-S-06-01 Versión: 02 Emisión: 29/01/2024 Página **1** de **2**

UO.1895

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre genérico y legal	**BOCADILLO DE GUAYABA**		
Fabricante	INVERSIONES LA DULZURA VELEÑA S.A.S.	**NIT**	901830209-1
Dirección	Vereda aco peña y blanca Vélez - Santander	**Número de contacto**	3144754862
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 bocadillo debe de tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura.		
Presentación	20 g	**Notificación Sanitaria**	NSA-0018453-2024
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	Zinc
Kcal	g	g	mg	g	g	g	g	g	mg	µg	µg	mg	mg	mg
290	0,27	0,01	0,00	72,60	1,10	71,60	40,00	0,10	2,00	4,00	0,00	0,09	3,00	0,06

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	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 resequedad o revenimiento.	Visual

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--
pH	--	3,4	--

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

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.

40.186

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

UC.187

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETP-20-02

FICHA TECNICA: Cocadita de leche

FECHA DE MODIF: 29-may-2024

Nombre comercial	Dulce con leche variedades: Cocadita de Leche. Marca Ricolac.
Fabricante y NIT	Alimentos Ricolac S.A.S Nit. 800.064.536-2
No Registro sanitario	RSA-0022073-2022
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 335 de 2021 * Resolución 1407 de 2022 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Descripción del producto	**Generalidades** Postre a base de leche, coco rallado, panela o azúcar, y demás ingredientes y aditivos permitidos para su posterior proceso de cocción. De textura sólida blanda , con color, sabor y olor característico del producto **Requisitos generales** Su textura es sólida con trozos de coco, con un sabor dulce lácteo y a coco, de color ámbar y aroma lácteo y característico de producto.
Nombre específico de los ingredientes	leche reconstituida (agua y leche entera en polvo), endulzante: azúcar, coco molido, endulzante: glucosa, suero de leche en polvo, espesantes: y/o harina de maíz, y/o almidón de maíz y/o almidón modificado (dextrina), antiespumante: Polidimetilsiloxano, conservante: sorbato de potasio **Aditivos**: Se adicionan aditivos autorizados en la resolución 2310 de 1986
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 er cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios

Características fisicoquímicas.

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, CAP. IX,art. 56,Arequipe)	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Almidón (Sin unidades)	AOAC 920.40 H/Cualitativo (KI)	negativo	negativo	CUMPLE	TD300
Cenizas (g/100g)	AOAC 920.115 E/Calcinación	1,5	máx. 2.0	CUMPLE	AJFQ001
Humedad (g/100g)	AOAC 920.115 D/Secado en estufa	7.2	máx. 30	CUMPLE	AJFQ001
Sólidos Lácteos no Grasos (g/100g)	Cálculos por diferencia	23,1	mín. 17	CUMPLE	TD300

Características Microbiológicas

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 1407/22	CUMPLIMIENTO
Rcto. *Bacillus cereus*	ISO 7932:2004	< 100	100-500	CUMPLE
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	ISO 16649-2:2001	<10	100-500	CUMPLE
Rcto. de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	NTC 4779:2007	< 100	100-200	CUMPLE
Búsqueda de *Listeria Monocytogenes A/25g o ml*	PCR en tiempo real / AOAC-RI 010802	Ausente	Ausente	CUMPLE

	Búsqueda de *Salmonella spp A/25g o ml*	PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2023	Ausente	Ausente	CUMPLE
	Rcto. de Hongos y Levaduras UFC/g	NTC 5698-1:2009	M:<10 L:<10	10 - 100	CUMPLE

Composición química e Información nutricional

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, CAP. IX,art. 56,Arequipe)	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Proteína (g/100g)	AOAC 920.152 G/ Kjeldahl	6.3	*	*	AJFQ001
Sólidos Totales (g/100g)	Cálculos por diferencia	92.8	*	*	AJFQ001
Grasa (g/100g)	Extracción etérea por Soxlet AOAC 920.39	9.3	*	*	AJFQ001
Grasa saturada (g/100g)	Cromatografía de gases AOAC 996.06	7.5	*	*	AJ200
Grasa trans-isómeros (mg/100g)	Cromatografía de gases AOAC 996.06	0	*	*	AJ200
Azucares Totales (g/100g)	AOAC 923.09/Eynon-Lane	50	*	*	AJ200
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	76	*	*	AJFQ001
Cenizas (g/100g)	AOAC 900.02 E/Calcinación	1,5	máx. 2.0	Cumple	AJFQ001
Humedad (g/100g)	AOAC 920.115 D/Secado en estufa	7.2	máx. 30	Cumple	AJFQ001
Fibra Dietaria (g/100g)	Enzimático -Gravimétrico AOAC 985.29	0,8	*	*	AJ200
OTRAS DETERMINACIONES					
Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	412	*	*	AJFQ001
Calcio (mg/100g)	AOAC 985.35 F/Espectrofotometría Absorción Atómica con llama	167	*	*	AJ200
Hierro (mg/100g)	AOAC 985.35 F/Espectrofotometría Absorción Atómica con llama	0.4	*	*	AJ200
Sodio (mg/100g)	AOAC 985.35 F/Espectrofotometría Absorción Atómica con llama	80	*	*	AJ200
Vitamina A Retinol (UgER/100g)	Cromatografía Liquida HPLC	0.00	*	*	AJ200
Vitamina D (Ug/100g)	Cromatografía Liquida HPLC	0.00	*	*	AJ200
Zinc (mg/100g)	AOAC 985.35 F/Espectrofotometría Absorción Atómica con llama	1.6	*	*	AJ200
Azucares Añadidos (g/100g)	Determinación por formulación de fabricante	44	*	*	*

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Características Organolépticas

Color: ámbar
Sabor: dulce lácteo y a coco
Apariencia: poco brillante
Olor: aroma lácteo
Textura: solida con trozos de coco

Características del empaque

Empaque: El producto se empaca individualmente en material flexible polipropileno biorientado calibre 25 micras de 12x9 cm tamaño para formar unidad, sellado al calor, de grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto resistente, permeable a los gases y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, resistente a la impresión flexográfica. Contiene la información establecida en la Resolución 5109 del 2005 del Min. de Protección Social. Cada unidad lleva impresa con tinta térmica la siguiente información: número de lote (fecha de producción de acuerdo al calendario juliano), y fecha de vencimiento. 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.

	Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 0810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 0254 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. La fecha de fabricación (lote según calendario juliano) y fecha de vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles.
Presentación	**Presentaciones comerciales** Se empaca en presentaciones desde 5g hasta 50g en unidades enteras y/o fraccionadas
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	Se parte de una mezcla de leche en polvo y agua, a la cual se le adiciona el resto de los ingredientes. Se inicia la cocción hasta llegar a punto de ebullición (90 grados centígrados aproximadamente), se mantiene por un tiempo aproximado de 1,5 horas a cabo de las cuales se obtiene una concentración de 84 - 86 grados brix. Se traslada el producto a la maquina dosificadora y se porciona el producto sobre bandejas acondicionadas, se deja enfriar por lo menos por 3 horas, enseguida se procede al empaque y rotulado empleando maquinas envolvedoras automáticas.

ETAPA	PCC ó PC	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITE CRITICO ESTABLECIDO	ACCIONES CORRECTIVAS
Pesado 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
Evaporación	PC	Grados Brix	84 - 86 ° 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 y moldeado	PC	Limpieza y desinfección	Cumplimiento del programa	Limpiar y desinfectar
		Control de pesos	Cumplimiento del programa	Ajustar al peso adecuado
Empacado	PC	Sellado	Selle completo	Mantenimiento acorde con la NC
		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)

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. La fecha de fabricación (lote, según calendario juliano) y vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles. El producto se entrega al ensamblador dentro del tiempo de su vida útil 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. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible. **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 entren en vigencia.
Firma de la persona responsable	 Katiuzca Martínez Almentero Directora de Calidad
Dirección y teléfono del fabricante	Cra 3ª No 5 - 35/39 Subachoque, Cundinamarca Teléfonos. (091) 8245772 - (091) 8245281 – Celular 3152416787

Nombre comercial	Chocolatina variedades: con leche, Marca Ricolac.
Fabricante y NIT	Alimentos Ricolac S.A.S Nit. 800.064.536-2
No Registro sanitario	NSA-002480-2017
Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: * Resolución 2674 de 2013 * Resolución 1511 de 2011. * Resolución 5109 de 2005 * Resolución 333 de 2011 *Resolución 335 de 2021 * INVIMA Chocolatina Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Descripción del producto	**Generalidades** Producto obtenido por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos del cacao con o sin la adición de azúcares, y de otros productos alimenticios **Requisitos generales** Producto sólido y dulce, elaborado a partir masa de cacao, leche entera en polvo, azúcar, manteca de cacao, emulsificantes. Color, sabor, aroma y textura característica del producto. El cacao empleado en el chocolate para consumo directo o sus sucedáneos debe ser sano, seco, limpio y previamente fermentado. El chocolate para consumo directo o sus sucedáneos no deben contener sustancias o materias extrañas a su composición normal. Al producto no se le adiciona almidones o harinas de cualquier tipo de cereales. Chocolate es la mezcla homogénea obtenida a partir de pasta de cacao y/o cacao con azúcares, adicionada o no con manteca de cacao, leche, miel, granos molidos, extractos de malta y/o aditivos permitidos. Debe contener como mínimo 35% de sólidos totales de cacao, 18% de manteca de cacao, 14% de sólidos de cacao desgrasados y como máximo 55% de azúcares. No debe contener colorantes. El chocolate para consumo directo o sus sucedáneos rellenos deben tener mínimo 25% de chocolate o del sucedáneo respectivo en el revestimiento. En el chocolate para consumo directo se permite hasta un 5% de grasa vegetal, como sustituta del contenido de manteca de cacao usada en el producto y se debe declarar en el rótulo.
Nombre específico de los ingredientes	Azúcar, cacao, manteca de cacao, grasa vegetal hidrogenada, leche entera en polvo, emulsificante: lecitina de soya e322, saborizante artificial: etilvainilla **Aditivos**: Se adicionan aditivos autorizados en la resolución 1511 de 2011
Características Toxicológicas	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.
Características fisicoquímicas.	El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS No F-20358-C17-1	ESPECIFICACION **	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Manteca de cacao (g/100g)	AOAC 963.15/Extracción Etérea, Soxhlet	22,4	*	*	TD300
Sólidos de Cacao Desengrasado (g/100g)	Cálculo matemático	8,0	>2,5	CUMPLE	TD300
Total de Sólidos de Cacao (g/100g)	Cálculos por diferencia	30,4	≥25	CUMPLE	TD300

Grasa de leche (g/100g)	AOAC 920.80/Reichert-Meissl	4,7	≥3,5	CUMPLE	TD300
Sólidos no grasos de leche (g/100g)	Cálculo matemático	15,1	≥ 10,5	CUMPLE	TD300
Sólidos totales de leche (g/100g)	Cálculo matemático	19,8	≥ 14	CUMPLE	TD300
Azúcares Reductores Totales (g/100g)	AOAC 923.09/Eynon-Lane	45	< 55	CUMPLE	TD300

* Para estos análisis no hay norma de comparación
** parámetros comparados con la ficha técnica chocolatina, LP-AMP-129-2016

Características Microbiológicas

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS No M-52716-C18	Parámetros INVIMA Chocolatinas	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Rcto. de Mesófilos aeróbios UFC/g	AOAC Official Method 966.23.C, Recuento en Placa	100	5.000	CUMPLE	MF400
NMP Coliformes Totales NMP/g	AOAC Official Method 966.24, Número Más Probable	< 3	< 3	CUMPLE	MF400
NMP Coliformes Fecales NMP/g	AOAC Official Method 966.24, Número Más Probable	< 3	< 3	CUMPLE	MF400
Rcto. de Mohos y Levaduras UFC/g	AOAC Official Method 2014.05 Petrifilm YM, Petrifilm 48 Hrs	< 100	50	CUMPLE	MF400
Búsqueda de Salmonella sp A o P/25g	AOAC Official Method 071101 VIDAS UP SPT, VIDAS 24 Hrs	Ausente	Ausente	CUMPLE	MF400

Composición química e Información nutricional

TABLA NUTRICIONAL PARA CHOCOLATINA 12g

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Unidad (12g)
Número de porciones por envase: 1

	Por 100g	Por porción
Calorías(Kcal)	**555**	**67**
Grasa Total	33 g	3.9 g
Grasa Saturada	**24 g**	**2.9 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	60 g	7.2 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	45 g	5.4 g
Azúcares añadidos	**45 g**	**5.4 g**
Proteína	5.5 g	0.7 g
Sodio	**203 mg**	**24 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	3.2 mg	0.38 mg
Calcio	159 mg	19 mg
Zinc	0 mg	0 mg

El producto cumple con las siguientes características:

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Características Organolépticas

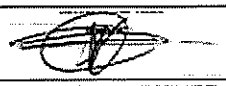
Color: característico **Olor**: característico
Sabor: Dulce **Textura**: suave
Apariencia: pasta sólida

<table>
<tr><td>Características del empaque</td><td>Empaque: El producto se empaca individualmente en material flexible polipropileno biorientado calibre 25 micras de 12x9 cm tamaño para formar unidad, sellado al calor, de grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, resistente a la impresión flexográfica. Contiene la información establecida en la Resolución 5109 del 2005 del Min. de Protección Social. Cada unidad lleva impresa con tinta térmica la siguiente información: número de lote (fecha de producción de acuerdo al calendario juliano) y fecha de vencimiento. 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.

Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

La fecha de fabricación (lote según calendario juliano) y fecha de vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Presentaciones comerciales
Presentaciones comerciales desde 10g hasta 100 g en unidades enteras y/o fraccionadas</td></tr>
<tr><td>Porción Recomendada</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Grupo Poblacional</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Proceso de elaboración</td><td>Se parte de una mezcla de ingredientes y se realiza un proceso de mezclado y calentamiento para incorporarlos. Acto seguido se procede al enfriamiento en moldes, al cabo del cual se porciona el producto para luego proceder al empaque y rotulado del mismo.

<table>
<tr><th>ETAPA</th><th>PCC ó PC</th><th>MEDIDA DE CONTROL</th><th>LÍMITE CRITICO ESTABLECIDO</th><th>ACCIONES CORRECTIVAS</th></tr>
<tr><td>Mezcla de ingredientes</td><td>PC</td><td>Cantidad. Verificado mediante formulación</td><td>De acuerdo a formulación</td><td>Reformular, de acuerdo a la desviación establecer la corrección.</td></tr>
<tr><td>Agitación y calentamiento</td><td>PC</td><td>Temperatura. Monitoreado en mínimo tres tiempos</td><td>Max 40 ° C</td><td>Regular la entrada de vapor, abrir para valores por debajo del límite y cerrar para valores por encima</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Moldeo y enfriamiento</td><td rowspan="2">PC</td><td>Humedad. se almacena en un lugar seco y fresco</td><td>Max 40%HR</td><td>Airear o trasladar a un área adecuada</td></tr>
<tr><td>Temperatura. Se almacena en un lugar seco y fresco</td><td>Max 20°C</td><td>Airear o trasladar a un área adecuada</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Empacado</td><td rowspan="2">PC</td><td>Sellado,</td><td>Selle completo</td><td>Mantenimiento acorde con la NC</td></tr>
<tr><td>Controles de rotulación</td><td>Cumplimiento en contenido y legibilidad</td><td>Se procede como producto no conforme</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>PC</td><td>Controles de las condiciones</td><td>Cumplimiento de las condiciones de almacenamiento</td><td>De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>PC</td><td>Controles de las condiciones</td><td>Cumplimiento de las condiciones de transporte</td><td>De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Vida útil, fecha de vencimiento.</td><td>La vida útil del producto es de 1 año, 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. La fecha de fabricación (lote, según calendario juliano) y vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles. El producto se entrega al ensamblador dentro del tiempo de su vida útil y con los microbiológicos de liberación completos.</td></tr>
<tr><td>Modo de Consumo</td><td>Producto para consumo directo, no requiere refrigeración. Una vez abierto el producto consumase en el menor tiempo posible.</td></tr>
<tr><td>Grupo poblacional</td><td>Niños mayores de 4 años en adelante.</td></tr>
<tr><td>Porción recomendada</td><td>1 porción.</td></tr>
</table>

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte	**Conservación**: Este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en un lugar seco, fresco, ventilado alejado de olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. No exponer de forma directa a los rayos del sol, ni a altas temperaturas **Almacenamiento**: El sitio debe mantenerse en buenas condiciones higiénicas a temperatura ambiente, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia **Transporte**: Se debe transportar debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren 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	 KATIUZCA MARTINEZ ALMENTERO DIRECTORA DE CALIDAD
Dirección y teléfono del fabricante	Cra 3ª No 5 - 35/39 Subachoque, Cundinamarca Teléfonos. (091) 8245772 - (091) 8245281 – Celular 3152416787

	FICHA TÉCNICA		No. 195
FT-01	Versión:001	Fecha 15-08-2024	Página 1 de 3

A. NOMBRE DE PRODUCTO: MERENGUE CLÁSICO NOMBRE COMERCIAL: MERENGUE CLÁSICO	NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011969-2022

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

Ingredientes: Azúcar blanco, clara de huevo, saborizante artificial (esencia de coco).

Crema preparada de claras de huevo con azúcar, batidas a punto denieve.

C. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Informacion Nutricional (100g) **Calorias 341** , Grasa total 0,07 g **Grasa Saturada 0 g, Grasa Trans 0 mg,** Carbohidratos totales 81 g, Fibra 0 g, Azucares Totales 81 g, **Azucares Añadidos 81 g,** Proteina 4,2 g, **Sodio 65 mg,** Vitamina A 0 µg ER, Vitamina D 0 µg, Hierro 0,03 mg, Calcio 2,7 mg, Zinc 0 mg.

Informacion Nutricional (Porcion) Tamaño de porcion: 1 Unidad (20 g) Numero de porciones por envase Aprox **Calorias 67** , Grasa Total 0,01 g, **Grasa Saturada 0 g, Grasa Trans 0 mg,** Carbohidratos Totales 16 g, Fibra 0 g, Azucares Totales 16 g, **Azucares Añadidos 16 g,** Proteina 0,85 g, **Sodio 13 mg,** Vitamina A 0 µg ER, Vitamina D 0 µg, Hierro 0,01 mg, Calcio 0,55 mg, Zinc 0 mg.

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

a. Presentación comercial: Desde 10g hasta 5.000g

b. Rotulado de acuerdo con la Resolución 5109/05, 810/21, 2492/22 la cual establece los parámetros para el rotulado o etiquetado de los productos terminados y de materia prima.

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionadauna vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.

	FICHA TÉCNICA		No. 196
FT-01	Versión:001	Fecha 15-08-2024	Página 1 de 3

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	
Humedad	14.41%
Proteína	4.25%
Carbohidratos	81.03%
Grasa	0.07%
Cenizas	0.25%

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	
Recuento de mesófilos	<10000 UFC/g
Recuento de mohos y levadura	<200 UFC/g
Recuento de staphylococcus Aureuscoagulasa postiva	<100 UFC/g
Detección Salmonella	Ausencia
Recuento de bacillus Cereus	<100 UFC/g

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Mantener el producto en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente sobre estivas, libre de acción de rayos solares , libre de roedores y plagas.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable. Alimentos estibados fresco, limpio y seco. Unidad cerrada a temperatura ambiente. El personal manipulador debe contar con carné de manipulación y cumplimiento horario de capacitaciones anuales.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN

Separar la clara de la yema del huevo, se mezcla con la ayuda de una batidora la clara, la escencia de coco y el azúcar, hasta obtener la consistencia adecuada, después se hornea a una temperatura estándar para finalizar con el producto deseado.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

5 meses a partir de su producción

	FICHA TÉCNICA		40.197
FT-01	Versión:001	Fecha 15-08-2024	Página 1 de 3

L. PORCIÓN RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Porción recomendada: 20 gramos para población mayor a 4 años
Grupo poblacional: Población mayor de 4 años de edad. Sin restricción médica a algunos de los componentes.

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Para consumo directo o mezclado con otros alimentos, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

N. ALÉRGENOS

Producto elaborado en una planta que procesa alimentos con gluten, maní, huevos y derivados de leche (queso).

Fabricante y dirección		PANIFICADORA SANTA CATALINA - Cra 14 No 104 - 84 Bodega 2 Belmonte PEREIRA RISARALDA Teléfono: 3203030	
ELABORADO POR	**JHONY GIRALDO**	**Jefe de producción**	
APROBADO POR	**SANTIAGO GOMEZ**	**Director de planta**	

Nombre comercial	Arequipe. Marca Ricolac.
Fabricante y NIT	Alimentos Ricolac S.A.S Nit. 800.064.536-2
No Registro sanitario	RSA-0031874-2024
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** 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 toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
Nombre específico de los ingredientes	Leche reconstituida (agua y leche entera en polvo), endulzante: azúcar, suero de leche en polvo, endulzante: glucosa, coadyuvante: bicarbonato de sodio, antiespumante: polidimetilsiloxano, enzima: lactasa, conservante: Sorbato de potasio. **Aditivos**: Se adicionan aditivos autorizados en la resolución 2310 de 1986
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 fisicoquímicas.

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, CAP. IX,art 56,Arequipe	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Almidón (Sin unidades)	AOAC 920.40 H/ cualitativo (kl)	negativo	negativo	CUMPLE	TD300
Cenizas (g/100g)	AOAC 920.115 E/Calcinación	2,0	Máx. 2.0	CUMPLE	TD300
Humedad (g/100g)	AOAC 920.115 D/Secado en estufa	15,9	Máx. 30	CUMPLE	TD300
Sólidos Lácteos no Grasos (g/100g)	Cálculos por diferencia	32,3	mín. 17	CUMPLE	TD300

Características Microbiológicas

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 1407/22	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Rcto. de Hongos y Levaduras UFC/g	Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition. 2016	< 10	10 - 100	CUMPLE	MG300
Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	Petrifilm , AOAC Official Method 2003.08 Productos Lacteos	< 10	100	CUMPLE	MG300

Composición química e Información nutricional

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, CAP. IX,art. 56,Arequipe	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Proteína (g/100g)	Kjeldahl, AOAC 920.115 G	5,5	*	*	QD300
Sólidos Totales (g/100g)	Cálculos por diferencia	64,8	*	*	AF500
Grasa (g/100g)	Roese-Gottlieb, AOAC 989.05	2,8	*	*	AF600
Grasa saturada (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	1,56	*	*	QD300
Grasa trans-isómeros (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	0,00	*	*	QD300
Azucares reductores Totales (g/100g)	Eynon-Lane, AOAC 923.09	51,3	*	*	AF500
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	54,9	*	*	QD300
Cenizas (g/100g)	Calcinación, AOAC 920.115 E	1,6	máx. 2.0	Cumple	QL500
Humedad (g/100g)	Secado en estufa, AOAC 920.115 D	35,2	*	*	AF500
Fibra cruda o bruta (g/100g)	Digestión Acida-Alcalina calcinación, AOAC 962.09. 21st. Edition 2019.	0,0	*	*	AF500
OTRAS DETERMINACIONES					
Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	267	*	*	QD300
Calcio (mgCa/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama,	183	*	*	QL500
Hierro (mgFe/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11. 21st. Edition 2019.	0,2	*	*	QL500
Sodio (mgNa/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 990.23	178	*	*	QL500

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Aporte nutricional del alimento por 100 gramos.

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, CAP. IX,art. 56,Arequipe	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	267	*	*	QD300
Proteína (g/100g)	Kjeldahl, AOAC 920.115 G	5,5	*	*	QD300
Grasa (g/100g)	Roese-Gottlieb, AOAC 989.05	2,8	*	*	AF600
Grasa saturada (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	1,56	*	*	QD300
Grasa trans-isómeros (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	0,00	*	*	QD300
Azucares reductores Totales (g/100g)	Eynon-Lane, AOAC 923.09	51,3	*	*	AF500
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	54,9	*	*	QD300
Calcio (mgCa/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama,	183	*	*	QL500
Hierro (mgFe/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11. 21st. Edition 2019.	0,2	*	*	QL500
Sodio (mgNa/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 990.23	178	*	*	QL500

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Características Organolépticas

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

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 fisicoquímica 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 fisicoquímicas del producto. El producto se empaca individualmente en sobres tipo sachett unitario de material impreso que corresponde a laminado PET transparente y PEBD, de calibre 91 g/m2 o en tricapa 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.

	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; cuñetes: 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 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	Se parte de una mezcla de leche entera en polvo y agua la cual se hidroliza, durante un tiempo de 1-2 horas, a temperatura entre 38 - 42°C. Posteriormente se adiciona el resto de los ingredientes. Se inicia la evaporación hasta llegar a punto de ebullición, se aplican controles de temperatura entre 78-82°C, equipo empleado, presión de vapor de 20-30 PSI. Esta evaporación se mantiene 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 bombear el arequipe a tanques para almacenarse, justo al ingresar al tanque se pasa por un filtro para retener partículas; por conexión de tubería sanitaria se da el empacado y rotulado del producto en máquinas automáticas.
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. La fecha de fabricación (lote, según calendario juliano) y vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles. El producto se entrega al ensamblador dentro del tiempo de su vida útil y con los microbiológicos de liberación completos.
Forma de consumo y consumidores potenciales	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 medida
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. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible.

ETAPA	PCC ó PC	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITE CRITICO ESTABLECIDO	ACCIONES CORRECTIVAS
Pesado 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	Tiempo	1,0 a 2,0 horas	No dejar menos de 1 hora de hidrólisis. Sobre el límite no afecta la inocuidad.
		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)

	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 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	 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

40.202

FICHA TÉCNICA
PRODUCTO TERMINADO
AREQUIPE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO: AREQUIPE ALPINA	AREQUIPE ALPINA
B. NOTIFICACION SANITARIA	RSA-0010573-2020
C. DESCRIPCION FÍSICA	**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 toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
D. COMPOSICION /INGREDIENTES DEL PRODUCTO:	Leche reconstituida (agua y leche entera en polvo), endulzante: azúcar, suero de leche en polvo, endulzante: glucosa, coadyuvante: bicarbonato de sodio, antiespumante: polidimetilsiloxano, enzima: lactasa, conservante: Sorbato de potasio. Aditivos: Se adicionan aditivos autorizados en la resolución 2310 de 1986
E. LUGAR DE ELABORACIÓN	Carrera 4 zona industrial de Sopó, Colombia, contaccenter@alpina.com, 4238600 / 5718600 / 018000529999
F. PRESENTACIONES COMERCIALES	Desde 50 g. hasta 500 r. 
G. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Textura: suave y homogénea Aroma: lácteo, característico del producto Sabor: leche azucarada Color: café dorado brillante

40.203

FICHA TÉCNICA
PRODUCTO TERMINADO
AREQUIPE

H. INFORMACION NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 Unidad (50 g) Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	319	160
Grasa total	7.8 g	3.9 g
Grasa saturada	**5.6 g**	**2.8 g**
Grasa trans	**194 mg**	**97 mg**
Carbohidratos totales	56 g	28 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	52 g	26 g
Azúcares añadidos	**45 g**	**23 g**
Proteína	6.3 g	3.2 g
Sodio	**166 mg**	**83 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0.3 µg	0.15 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	272 mg	136 mg
Zinc	3.6 mg	1.8 mg

I. EMPAQUE Y ROTULADO	El producto esta empacado individualmente en envase plástico fácil de conservar, con tapa de aluminio, diseñado para ser portátil y de fácil consumo individual
J. VIDA UTIL ESTIMADA	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. La fecha de fabricación, lote y vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles. El producto se entrega al ensamblador dentro del tiempo de su vida útil y con los microbiológicos de liberación completos.
K. INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.
L. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Cumple con los siguientes parámetros: Humedad: 20 -30%, pH 5.8 – 6.5 (ligeramente acido debido a la leche y al proceso de caramelización)

Ud. 204

FICHA TÉCNICA
PRODUCTO TERMINADO
AREQUIPE

M. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 1407/22	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Rcto. de Hongos y Levaduras UFC/g	Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition. 2016	< 10	10 - 100	CUMPLE	MG300
Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	Petrifilm , AOAC Official Method 2003.08 Productos Lacteos	< 10	100	CUMPLE	MG300

N. PORCION 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.
O. 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.

Isabel Cristina Garnica V.

Jefe de calidad y asuntos regulatorios

ETP-20-02 **FICHA TECNICA: Leche Condensada Azucarada** FECHA DE MODIF:18-MAR-2025

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 **Aditivos**: Se adicionan aditivos autorizados en la resolución 2310 de 1986
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 fisicoquímicas.

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS FISICOQUIMICO	VLR REFERENCIA Resolución 2310 / 86 leche condensada azucarada	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Materia grasa láctea (g/100g)	AOAC 989.05	8,2	Mín 8,0	CUMPLE	TD300
Sólidos lácteos no grasos (g/100g)	Cálculos por diferencia	20,6	Mín 20,0	CUMPLE	TD300
Humedad (g/100g)	AOAC 991.20	22,4	Máx. 30	CUMPLE	TD300

Características Microbiológicas

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS MICROBIOLOGICO	VLR REFERENCIA Resolución 2310 / 86 leche condensada azucarada	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Rcto. de Mesófilos aeróbios UFC/g	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 Más Probable, AOAC Official Method 966.24	<3	<3	CUMPLE	MG300
Rcto. de Hongos y Levaduras UFC/g	Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition. 2016	<10	200 - 500	CUMPLE	MG300
Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	Petrifilm , AOAC Official Method 2003.08 Productos Lacteos	<100	100 - 200	CUMPLE	MG300

Composición química e Información nutricional

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	VLR REFERENCIA Resolución 2310 / 86 leche condensada azucarada	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Proteína (g/100g)	AOAC 991.20/Kjeldahl	5,4	*	*	TD300
Sólidos Totales (g/100g)	Cálculos por diferencia	74,5	*	*	AT200
Grasa (g/100g)	Roese-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	*	*	QO400
	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	máx. 30	CUMPLE	AT200
	Fibra cruda o bruta (g/100g)	AOAC 962.09/Digestión Acida-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	*	*	QO400
	Hierro (mgFe/100g)	Absorción Atómica, AOAC 999.11	0,1	*	*	QO400
	Sodio mgNa/100 g	Absorción Atómica, AOAC 990.23	462	*	*	QO400

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Aporte nutricional del alimento por 100 gramos.

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	VLR REFERENCIA Resolución 2310 / 86 leche condensada azucarada	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	318	*	*	AT200
Proteina (g/100g)	AOAC 991.20/Kjeldahl	6,2	*	*	TD300
Grasa (g/100g)	Roese-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	*	*	QO400
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	63,7	*	*	AT200
Calcio (mgCa/100g)	Absorción Atómica, AOAC 991.25 F	145	*	*	QO400
Hierro (mgFe/100g)	Absorción Atómica, AOAC 999.11	0,1	*	*	QO400
Sodio mgNa/100 g	Absorción Atómica, AOAC 990.23	462	*	*	QO400

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Características Organolépticas

Color: blanco cremoso
Olor: aroma lácteo
Sabor: dulce lácteo
Textura: viscosa
Apariencia: brillante

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 fisicoquímica 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 fisicoquímicas del producto. El producto se empaca individualmente en sobres tipo sachett unitario de material impreso que corresponde a laminado poliéster y polietileno calibre (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 empaca 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	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. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible. **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 entren en vigencia.

ETAPA	PCC ó PC	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITE CRITICO ESTABLECIDO	ACCIONES CORRECTIVAS
Pesado 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	Tiempo	1,0 a 2,0 horas	No dejar menos de 1 hora de hidrólisis. Sobre el límite no afecta la inocuidad.
		Temperatura	38 - 42 ° C	Calentar más para temperaturas por debajo del límite y enfriar para temperaturas sobre el límite
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)

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

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETP-20-02 **FICHA TECNICA: Leche Condensada Azucarada** FECHA DE MODIF:18-MAR-2025

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

40210

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

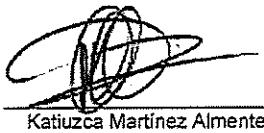
ETP-20-02 **FICHA TECNICA: Leche Condensada Azucarada** FECHA DE MODIF:18-MAR-2025

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

40211

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETP-20-02 **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

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETP-20-02 **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