FICHA TECNICA

PREMEZCLA PARA ALMOJABANA X KG

MARCA COLMAIZ



PSA-0005683-2025	ALIMENTOS	Vigente

MEZCLA LISTA PARA PREPARAR FÁCIL Y EN CUESTIÓN DE MINUTOS DELICIOSAS ALMOJÁBANAS.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. MEZCLE EL QUESO CAMPESINO CON LA MEZCLA EN POLVO DE ALMOJÁBANAS COLMAIZ®
2. ABRA UN ESPACIO EN EL CENTRO DE LA MEZCLA Y ADICIONE LOS HUEVOS Y PARTE DEL AGUA, AMASANDO SUAVEMENTE.
3. CONTINÚE AGREGANDO EL RESTO DE LÍQUIDO HASTA OBTENER UNA MASA DE TEXTURA SUAVE, HÚMEDA, QUE SE DEJE MOLDEAR FÁCILMENTE.
4. ARMA LAS ALMOJÁBANAS A SU GUSTO MANUALMENTE O UTILIZANDO UNA MANGA DE DECORACIÓN.
5. HORNEE LAS ALMOJÁBANAS A 232 °C POR UN TIEMPO APROXIMADO DE 10 A 15 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADAS.

INGREDIENTES: ALMIDÓN DE YUCA MODIFICADO, ALMIDÓN DE YUCA, ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, DEXTROSA, SAL (CLORURO DE SODIO), LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO).

CONTENIDO: 1KG

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

PREMEZCLA PARA BUÑUELO X KG

MARCA CANASTA COLMAIZ



PREMEZCLA PARA BUÑUELO X KG

MEZCLA LISTA PARA PREPARAR FÁCIL Y EN CUESTIÓN DE MINUTOS DELICIOSOS BUÑUELOS.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. MEZCLE EL QUESO COSTEÑO CON LA MEZCLA EN POLVO DE BUÑUELO COLMAIZ®
2. ADICIONE POCO A POCO AGUA Y/O LECHE HSTA FORMAR UNA MASA SUAVE QUE NO SE PEQUE EN LAS MANOS.
3. AGREGUE UNA BOLITA DE MASA DE 30 G AL ACEITE, ÉSTA DEBE BAJAR AL FONDO Y DEMORARSE ALLÍ DE 16 A 26 SEGUNDOS Y LUEGO SUBIR. SI LA BOLITA SUBE ANTES DE LOS 16 SEGUNDOS, EL ACEITE ESTÁ DEMASIADO CALIENTE. SI NO SUBE, EL ACEITE ESTÁ AÚN FRÍO. LA TEMPERATURA IDEAL ES DE 145 ºC A 150 ºC.
4. TERMINE DE ARMAR LOS BUÑUELOS Y PROCEDA A FREÍR DE 10 A 12 MINUTOS O HASTA QUE ALCANCEN SU COLORACIÓN DORADA CARACTERÍSTICA.

INGREDIENTES: ALMIDÓN DE YUCA, ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, DEXTROSA, SAL (CLORURO DE SODIO), LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO).

CONTENIDO: 1KG

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MEJORADOR DE CORTEZA X 1000 GRS

MARCA DISPROPAN



MEJORADOR PARA LA INDUSTRIA PANIFICADORA **RSAD22I13511** **ALIMENTOS**

APORTA VOLUMEN Y FUERZA A LOS PANES, MEJORA LA TOLERANCIA DE LA MASA, APORTA UN EXCELENTE COLOR DORADO INTENSO, SABORES Y AROMAS CARACTERÍSTICOS DE PANES DE LARGA FERMENTACIÓN. FAVORECE LA FORMACIÓN DE CORTEZA CRUJIENTE PROLONGÁNDOLA POR MÁS TIEMPO Y MEJORA LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MIGA Y EL GREÑADO

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
MEJORADOR DE CORTEZA X 1000 GRS
MARCA CRUSTY



MEJORADOR DE CORTEZA X 1000 GRS
PRODUCTO: MEJORADOR CRUSTY
LÍNEA: MEJORADORES
DISTRIBUIDOR: AGENCCOL

MAGIMIX VERDE ES UN COMPLEMENTO QUE APORTA FRESCURA EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE LARGA DURACIÓN:
ESPECIAL PARA PRODUCTOS CON CORTESA, COMO PAN FRANCES MEJORANDO LA CORTEZA Y SU MIGA ALVEOLAR, TAMBIEN USADO EN PAN FOCACCIA O PANES ARTESANALES, PARA FABRICAS DE TOSTADO EVITANDO QUE EL TOSTADO SE QUIEBRE.

MAGIMIX VERDE GRACIAS A SU ACENTUADA COMBINACIÓN DE ENZIMAS Y EMULGENTES, PERMITE RETRASAR EL ENVEJECIMIENTO Y LA MIGA PERMANECE BLANDA DURANTE MÁS TIEMPO. FLEXIBILIDAD, ELASTICIDAD Y SENSACIÓN EN BOCA, SON ELEMENTOS DE APRECIACIÓN DE LA FRESCURA QUE SE VEN CLARAMENTE MEJORADOS.

PRESENTACION: KILO

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
Proteína De Soya X 1000 Grs
MARCA TECNAS

NSA-0020032-2025 **ALIMENTOS** **Vigente**



DESCRIPCION.

Nombre	PROTEINA SUPRO 500E		Referencia N/A
Ingredientes	Proteína aislada de soya y agentes de sulfito.		
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
CARACTERISTICAS	**ESPECIFICACIÓN**		**MÉTODO**
ASPECTO	Polvo		MQ-11 Basado en NTC 2680
COLOR APARENTE	De blanco a crema		MQ-12 Basado en NTC 4604
OLOR	Característico		MQ-13 Basado en NTC 2660
SABOR	Característico		MQ-14 Basado en NTC 2660
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
CARACTERISTICAS	**UNIDAD**	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO**
PERDIDAS POR SECADO	%	Máximo 6,00	MQ-19 Basado en NTC 529
PROTEÍNA (Base seca)	%	Mínimo 90,00	MQ-46 Basado en ISO 1871
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y ENTOMOLÓGICAS			
CARACTERÍSTICAS	**UNIDAD**	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO**
Recuento microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g	Máximo 10000	MQ-03 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)
Recuento mohos y levaduras	U.F.C./g	Maximo 100	MQ-04 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)
Coliformes totales	N.M.P./g	Máximo 10	MQ-05 BASADO EN NTC 4516
Coliformes fecales	N.M.P./g	< 3,0	MQ-06 BASADO EN NTC 4516
Salmonella	spp/25 g	Ausente	MQ-09 BASADO EN NTC 4574
CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE			
Presentación comercial y material de empaque	1,0 y 3,0 kg en bolsa de polietileno de baja densidad de 5.0 Mils, luego se embalan varias unidades en saco de polipropileno. 20 kg en saco de papel. Puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).		
Vida útil*	Este producto se debe consumir preferiblemente antes de 12 meses cuando es empacado por 1,0 y 3,0 kg y antes de 18 meses cuando es empacado por 20 kg.		
** A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados*			
GESTION AMBIENTAL			
Disposición de residuo de producto	En caso de ser requerido el desecho de este producto, se debe disponer como residuo ordinario según la normatividad vigente.		
Disposición de material de empaque y embalaje	La bolsa al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar. El saco de papel se recomienda reciclar.		
CONSUMIDORES POTENCIALES			
Industria de alimentos en general.			
FORMA DE CONSUMO E INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO			
Dosis recomendada	Según el tipo de producto a elaborar.		
Forma de aplicación	Directamente sobre el producto a elaborando.		
Precauciones	Evitar contacto con ojos, mucosas y piel.		
RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.			

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
Pudin De Vainilla 85 Gramos
MARCA GHERADA



DESCRIPCION.

Uso
Postre para preparar con leche. Su consistencia es suave.
Vida útil
12 meses. Presentación Caja de 85g Dimensiones Alto 89 mm
Ancho 28 mm
Largo 95 mm

CARACTERISTICAS

- Consistencia cremosa.
- Se prepara con adición de leche.
- Rinde 5 porciones.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MIGA PARA HAMBURGUESA X 1000GRS
MARCA INSUMOS & ALIMENTOS



NSA-0020062-2025	ALIMENTOS	Vigente

MIGA PARA HAMBURGUESA X 1000GRS

DESCRIPCIÓN

MIGA DE PAN BLANCO HAMBURGUESA KILO

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
Nuez De Macadamia
MARCA SAN DIEGO



DESCRIPCION.

Las nueces de Macadamia es un fruto seco originario de Indonesia y Australia que destaca por su textura dura y mantecosa, muy apreciada por su delicado sabor. Caracterizadas por un color marrón chocolateado por la parte exterior y un tono blanquecino por dentro.

¿Cuántas nueces de macadamia se deben de comer al día?
La ración diaria recomendada es de unas 10-12 nueces de macadamia, correspondientes aproximadamente a 30 gramos. Esta cantidad nos permitirá beneficiarnos de todas las propiedades de este fruto seco sin engordar.

¿Las nueces más caras del mundo son las Macadamias?
Los árboles de Macadamia pueden tardar en dar el fruto 8-15 años. Este es uno de los principales motivos por el que es una de las nueces más caras del mundo.

PROPIEDADES Y BENEFICIOS:
Las nueces de macadamia son un alimento rico en nutrientes que nuestro cuerpo necesita para funcionar correctamente. Contienen ácidos grasos -similares a los del aceite de oliva- indispensables para evitar problemas cerebrovasculares. En este mismo sentido, ayudan a reducir problemas de colesterol puesto que contienen un gran aporte de grasas monoinsaturadas, necesarias para combatir este problema.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

SUQUIN SAS

FICHA TÉCNICA

SAL DE NITRO

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

SUQUIN SAS
www.suquin.com.co
Bucaramanga/Santander
Calle 31 N° 20-43
Teléfonos: 6335068, 6978212

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Polvo cristalino, blanco, sabor salino picante, ligeramente higroscópico. Soluble en agua, ligeramente soluble en alcohol y glicerina.

ÁREAS DE APLICACIÓN

En alimentos como conservador y fijador de color en las carnes.

La industria del vidrio: es usado en la fabricación de vidrios de mediana y alta calidad, como vidrio artístico, vidrio óptico, ampolletas, vidrio plano, envases de vidrio.etc.

En la fabricación de recubrimientos cerámicos para cerámicas, azulejos, artículos sanitarios, artículos enlozados etc.

En la fabricación de quesos, cocinas y embutidos en general. Como sal de transferencia de calor para el tratamiento de piezas metálicas. En la fabricación de briquetas de carbón para calefacción o carne a las brasas. En la refinación de plomo.

En la refinación de barros anódicos para la producción de metal doré (aleación de metales preciosos). En el blanqueo de textiles con clorato de sodio para controlar la formación de bióxido de cloro.

En la formulación de adhesivos solubles en agua, especialmente en productos a base de almidón (colas) para papeles murales o sobres. Mezclado con hidróxido de sodio para la formulación de productos para destapar cañerías.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROPIEDAD	VALOR
Nombre químico	Sal de nitro
Apariencia	Polvo cristalino
Color	Blanco
Sabor	Salino picante
Solubilidad	Agua, alcohol y glicerina
Humedad [%]	Aprox. 3
Pureza [%]	95
Sulfatos (SO4) [%]	Máx. 0.1
Cloruros (Cl) [%]	Máx.0.03
Plomo (Pb) [ppm]	Máx. 5
Metales pesados [ppm]	Máx. 10
Arsénico [ppm]	Máx. 3

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación

Mantener los recipientes cerrados herméticamente. Instalar maquinaria de producción y de transporte que posibiliten una adecuada aspiración/ventilación. Proteger de la humedad. Proteger de los efectos del calor. Conservar alejado de toda llama o fuente de chispas - No fumar. Protección contra incendio/explosión: La sustancia/el producto no es combustible.

Almacenamiento

Separar de sustancias oxidables. Separar de los agentes reductores. Separar de sales de amonio.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
REFRESCO DESHIDRATADO DE FRUTA (SABORES SURTIDOS) X 500 Gr
MARCA GATORADE
BOTELLA 500 ML

RSA-003939-2017 ALIMENTOS Vigente





Descripción del producto
BEBIDA HIDRATANTE GATORADE 500 ML, MARACUYA
Descripción del producto
BEBIDA HIDRATANTE GATORADE 500 ML, MANDARINA

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
Palmitos De Cangrejo X 1000 Grs
MARCA PESQUERA DEL MAR



RSA-0028647-2023 ALIMENTOS Vigente

DESCRIPCION.

Palmitos de cangrejo Antillana están elaborados a partir de Surimi o Carne de Pescado Blanco finamente picado Mantienen buena parte de las proteínas del pescado, tienen muy poca grasa y cantidades mínimas de hidratos de carbono Su sabor los convierte en un ingrediente perfecto para aderezar ensaladas, sándwiches y wraps.

Los palitos de cangrejo son un alimento que contienen 12,60 gramos de proteínas, 6,10 gramos de carbohidratos por cada 100 gramos y no contienen grasas ni azúcares, aportando 82,90 calorías a la dieta. Entre sus nutrientes también se encuentran las vitaminas A, B3, B12 y B9.

Características

Palmitos de cangrejo. Imitación carne de cangrejo. Almacenamiento: manténgase congelado.

Entre las propiedades nutricionales de los palitos de cangrejo cabe destacar que 100 gramos de palitos de cangrejo tienen los siguientes nutrientes:

- 0,30 mg. de hierro.
- 12,60 g. de proteínas.
- 13 mg. de calcio.
- 0 g. de fibra.
- 112 mg. de potasio.
- 0 mg. de yodo.
- 0,30 mg. de zinc.
- 6,10 g. de carbohidratos.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
Pan Tajado Paquete Por 23 Tajas
MARCA GUADALUPE



DESCRIPCION.

NSA-0020062-2025 **ALIMENTOS** **Vigente**

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAN TAJADO**	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de un tiempo de crecimiento es horneada.	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Kcal	320%
	Proteínas	42,44 %
	Grasa	15,58 %
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Por unidad en bolsa de papel.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Color: La miga es blanco cremoso. La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. Textura: La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser		

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
Panela X 500 Grs
MARCA FONCE

NSA-0019946-2025 ALIMENTOS Vigente



DESCRIPCION.

Presentación: Cuadrada moldeada paquete de 1 ud x 500 grs

Especificación: 1 unidad x 500 g en forma cuadrada empacada en bolsa de polipropileno termo encogido.

Dimensiones por unidad: Diámetro 130 a 150 mm - alto 30 a 35 mm Dimensiones del paquete: Diámetro 130 a 150 mm - alto 60 a 70 mm Propiedades y beneficios de la panela Al no estar refinada, la panela presenta todas las impurezas propias de la caña de azúcar. Estas impurezas presentan un alto contenido en vitaminas y sales minerales, por lo que el consumo de panela además de endulzar tu paladar te aporta:

- vitaminas A, B, C, D y E
- hierro
- calcio
- magnesio (que ayuda a fijar el calcio en los huesos)
- potasio (junto al calcio sube el pH de la saliva, dificultando la formación de caries y otras enfermedades bucales)
- fósforo
- y en menores proporciones también aporta zinc, cobre y manganeso

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO
1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
NOMBRE Y CLASIFICACION	Salsa de tomate
CLAMIS	Naturalmente libre de colesterol. Baja en Calorías
N REGISTRO	RSIAA17M01383
DEFINICION	Producto elaborado a partir de pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, especias y aditivos permitidos. Su consistencia es blanda y uniforme, su color rojo característico, con olor y sabor propio de la salsa de tomate
COMPOSICION	Ingredientes: Agua,concentradodetomate,azúcar(edulcorante),sal(saborizante),vinagre(acidulante),estabilizante(gomaxantana),conservantespermitidos(benzoatodesodio,sorbatodepotasio),especia(cebolladeshidratada),Saborizante artificial (ketchup) ,Colorante artificial certificado (rojo No 5 azorrubina
COMPONENTES ALERGENICOS	Puede contener trazas de huevo, aceite de soya y harina de mostaza
DESCRIPCION DEL PROCESO	Mezcla de los ingredientes, cocción y empaque.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

ESPECIFICACIONES					
CARACTERITICAS SENSORIALES	Color: Rojo característico Apariencia: Masa blanda de consistencia uniforme Olor: Característico y libre de olores extraños. Sabor: Característico y libre de sabores extraños. Consistencia: Blanda y uniforme.				
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**REQUISITOS**	**MINIMO**		**MAXIMO**	
	° BRIX	29		32	
	% ACIDEZ	1.28		1.6	
	pH 20°C	3.1		4.1	
	Consistencia (cm/30seg)	1.0		5.0	
	OTROS ANALISIS	**MINIMO**		**MAXIM0**	
	%Solidos totales	31			
	Plomo (mg/kg)			1.5	
	Cobre (mg/kg)			2.5	
	Estaño (mg/kg)			150	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**REQUISITO**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Rto de microorganismos mesófilos ufc/g	3	200	500	1
	NMP de coliformes/g	3	<3	-	0
	NMP coliformes fecales/g	3	<3	-	0
	Recuento Esporas Clostridium sulfito reductor / g	3	<10	-	0
	Recuento mohos y levaduras: ufc /g ó ml	3	20	50	1
	Recuento de mohos (hifas-howard)	Max 40% campos positivos			
	Dónde: n = Número de unidades a examinar m = Indice máximo permisible para Identificar nivel de buena calidad M = Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultado entre m y M				
CARACTERISTICAS ESPECIALES	NA				
CARACTERISTICAS GENERALES					
PRESENTACION COMERCIAL	100 GRAMOS				
TIPO DE EMPAQUE	Flexi Pack				
EMBALAJE	100 GRAMOS CAJA X 24 UNIDADES				
ALMACENAMIENTO Y MANEJO					

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

El arrume máximo permitido es de 5 cajas.Sualmacenamientosehaceensitiofrescoysecoasíseaseguraquelascaracterísticasdelproductoseconservanaptas para el consumo humano durante su vida útil.

DISTRIBUCION	En vehículos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehículo.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, toxicas, adulterantes o residuos de sustancias en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.
TIEMPO DE VIDA UTIL	El producto tiene una duración sanitaria de: Flexy y sachet: 12 meses.
INFORMACION NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño por porción: 1 Cucharadita (15 g) Porciones por envase: xx **Cantidad por porción** **Calorías** 15 kcal — Calorías de la Grasa 0 kcal **Valor Diario*** **Grasa Total** 0 g — **0%** Grasa Saturada 0 g — 0% Grasa Trans 0 g **Colesterol** 0 mg — **0%** **Sodio** 170 mg — **7%** **Carbohidrato total** 3 g — **1%** Fibra Dietaria <1g — 0% Azúcares 2 g **Proteína** <1 g — 0% Vitamina A 4% — Vitamina C 4% Calcio 0% — Hierro 0% *Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de sus necesidades calóricas. Nota: el tamaño por porción siempre es de 15g , lo que varía son las porciones por referencia
CARACTERISTICAS GENERALES	
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para acompañar toda clase de comidas rápidas, pastas, arroces y como base para otras salsas.Producto listo para el consumo.Dirigido para toda la población en general
PLANTA PROCESADORA	FRUGAL S.A. Calle 80 Sur No 47F 35 Parque Industrial del Sur- Sabaneta (Antioquia).
LEGISLACIÓN APLICABLE	Resolución 15790 de 1984. Ministerio de la Salud. Resolución 05109 de 2005. Ministerio de la Protección Social. Resolución 333 de 2011. Ministerio de la Protección Social.

ELABORO		REVISO		APROBO	
	Ana Maria Yepes Dir Calidad & I+D		Ana Maria Yepes Dir Calidad & I+D		Lina Gomez Gerente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

ÁCIDO FOSFÓRICO GRADO ALIMENTICIO X LITRO

MARCA PROQUIMPI



NSA-0019946-2025 ALIMENTOS Vigente

DESCRIPCION.

DESCRIPCIÓN: LÍQUIDO VISCOSO CLARO TRANSPARENTE. SINÓNIMO: ÁCIDO ORTOFOSFÓRICO. USADO EN TRATAMIENTOS DE AGUA POTABLE, PRODUCCIÓN DE FOSFATOS DE ALTA PUREZA, ACIDULACIÓN EN PROCESOS BIOQUÍMICOS, ALIMENTO-ACIDULACIÓN EN BEBIDAS SUAVES, LIMPIEZA, ELABORACIÓN DE QUESOS PROCESADOS COTTAGE, NUTRIENTE EN LA PRODUCCIÓN DE LEVADURA, CONTROL DEL CRECIMIENTO DE BACTERIAS EN PROCESOS SELECTOS DE ALIMENTOS.

MODO DE USO: • LA DOSIS NORMAL PARA BAJAR EL PH OSCILA DE 10 A 200 CC DE ÁCIDO FOSFÓRICO CADA 100 L DE AGUA. NO OBSTANTE, DEBE DE CERCIORARSE EL PH IDEAL PARA CADA CONDICIÓN Y CULTIVO. EN SISTEMAS DE FERTIRRIGACIÓN SE RECOMIENDAN DOSIS DE 1 A 5 L/HA POR CICLO DEPENDIENDO DE LAS CONDICIONES. EN EL CULTIVO DE PIÑA O SISTEMAS DE ALTO VOLUMEN SE RECOMIENDA APLICAR DE 1 A 10 L DE ÁCIDO FOSFÓRICO/HA POR CICLO, DEPENDIENDO SI ES PARA CORREGIR PH O PARA FERTILIZAR LA SEMILLA POSTERIOR A LAS CHAPEAS. LAS CONDICIONES DE USO DEBEN SER DETERMINADAS DE ACUERDO CON CADA PROCESO EN PARTICULAR.

PRESENTACIÓN: ONZA (30ML), CUARTO (125ML), MEDIA (250 ML), LIBRA (500CM3), LITRO (1000 CM3), GARRAFA (35 KG).

PRECAUCIÓN: PRIORIZAR EN EL ORDEN DE MEZCLADO CUANDO SE MEZCLE CON DOS O MÁS PRODUCTOS, AGREGAR A LA MEZCLA DE APLICACIÓN CON AGITACIÓN CONSTANTE Y DESPACIO, GUARDAR EN RECIPIENTES CERRADOS, REALIZAR LAS MEZCLA CON EL EQUIPO DE SEGURIDAD, EN CASO DE DERRAME POR ACCIDENTE NO UTILIZAR MATERIALES INFLAMABLES COMO BURUCHA O ASERRÍN, UTILIZAR EL EQUIPO COMPLETO DE PROTECCIÓN PARA USO DE AGROQUÍMICOS, DESPUÉS DE LA APLICACIÓN LAVARSE BIEN LAS PARTES DEL CUERPO EXPUESTAS, NO COMER, BEBER O FUMAR ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LA APLICACIÓN HASTA HABER TOMADO UN BAÑO O HABERSE CAMBIADO A ROPA LIMPIA.

PROPIEDAD DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR-228 Versión: 02 Vigencia: 25/01/2022
	BENZOATO DE SODIO	

PRODUCT NAME: SODIUM BENZOATE

TDS- CAS. NO.: 532-32-1

Application: preservative, mold inhibitors

Usage and dosage:

Carbonated Beverage:0.2g/kg

Low salt pickles, sauces, glace fruit: 0.5g/kg

Wine, fruit wine, fudge: 0.8g/kg

Soy sauce, vinegar, juice beverage: 1.0g/kg

Storage:
It should be stored in a dry and ventilated warehouse, kept away from moisture and hot. Additionally, it should be stored separately
from poisonous substances.

TEST REQUESTED:
Selected test(s) as requested by applicant:
Assay on dried basis, Loss on drying, Hazen, Acidity or Alkalinity

Heavy metals as Pb, As, Sulphate, Chloride

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

TEST RESULT(S):

TEST ITEMS	TEST RESULTS
Assay on dried basis g/100g	99.58
Loss on drying g/100g	0.62
Hazen	<20
Acidity or Alkalinity	PASS
Heavy metals as Pb mg/kg	<10
As mg/kg	<2
Sulphate mg/g	<1
Chloride mg/g	<0.3

SAMPLE DESCRIPTION: WHITE POWER IN THE BAG.

Fecha última revisión: 15/02/2022

CONTROL DE CALIDAD



Cimpa s.a.s declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizadas. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	CITRATO DE SODIO IMP	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Product Data Sheet of Trisodium Citrate Dihydrate

Revision date: Mar.09,2023

DESCRIPTION:

Tri Sodium Citrate Dihydrate is Colorless

Crystal Formula: C6 H5O7 Na3 .2H2O

Molecular weight:294. 10

Taste: Saline taste

Odor: odorless

Solubility: In water

In ethanol: Insoluble.

STANDARD: E331/BP/USP

CAS No.: 6132-04-3

Shelf Life: Three years

It meets the requirements of EU231/2012

ANALYSIS ITEM	QUALITY INDEXES
CHARACTER	COLORLESS CRYSTAL
TRANSPARENCY AND COLOUR	COMPLY WITH THE TEST
TEST FOR CITRATE	COMPLY WITH THE TEST
TEST FOR SODIUM	COMPY WITH THE TEST
ASSAY	99.0- 100.5 %
LOSS ON DRYING (180℃,18 HOURS)	10- 13 %
OXALATE	≤ 100 PPM
SULPHATE	≤ 150 PPM
HEAVY METALS	≤ 5 PPM
IRON	≤ 5 PPM
CHLORIDE	≤ 50 PPM
ARSENIC	≤ 1 PPM
MERCURY	≤ 1 PPM
READILY CARBONISABLE SUBSTANCES	NOT DARKER THAN STANDARD
LEAD	≤ 1 PPM
ACIDITY OR ALKALINITY Acidity or alkalinity	COMPY WITH THE TEST
PH VALUE(5% SOLUTION)	7.5-9.0

MAIN USES:

Trisodium Citrate dihydrate is used as flavors, stabilizing agent, buffering agent, chelating agent, nutritional supplement of buttermilk, emulsifying agent and flavoring agent in food and beverage industry; it can be used as anti-blood clotting, apophlegmatisant and diuretics in phamaceutical industry; it can replace sodium tripolyphosphate; it can also be used in brewing, injection, photography drugs and electroplating etc.

PACKAGING:

25 kg paper bags and 1000kg big bag, on pallets other packing is available as request.

CERTIFIACTE:

ISO9001, ISO22000, FSSC22000, KOSHER, HALAL Certified and REACH, FDA registered

STORAGE CONDITION:

Kept in a light-proof, well-closed, dry and cool place, to avoid mixed storage with toxic, odor, and non-ferrous powders.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Allergen Declaration

We hereby certify that the product **[Trisodium Citrate Dihdyrate]** manufactured by **[Wang Kang Biochemical Co.,Ltd.]** conforms to **Regulation (EU) No 1169/2011** of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 **on the provision of food information to consumers**, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004.

Therefore, it does not contain intentionally any of the listed allergens or traces. A cross-contamination is unlikely to occur because none of below mentioned materials are handled in the production or storage.

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof (including lactose).
8. Nuts, i.e. almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Animal Origin Component Declaration

Product name: Trisodium Citrate dihydrate

Supplier/Manufacture name: Wang Kang Biochemical Co., Ltd.

Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

We hereby declare that our product: Trisodium Citrate dihydrate is no animal origin component.

Gluten Declaration

Product name: Trisodium Citrate dihydrate

Supplier/Manufacture name: Wang Kang Biochemical Co., Ltd.

Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

We hereby declare that our product: Trisodium Citrate dihydrate is free of Gluten.

GMO Free Declaration

Product name: Trisodium Citrate dihydrate

Supplier/Manufacture name: Wang Kang Biochemical Co., Ltd.

Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

We here declare that the product Trisodium Citrate dihydrate produced by us is GMO free. The products does not contain and are not manufactured using raw materials, reagents organization from GMO or GMO derived products.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	CITRATO DE SODIO IMP	

HACCP Plan for Trisodium Citrate

CCP		Metal Detection (CCP_1)
Obvious Hazards		Physical Hazard: Metal Foreign Body
Critical Limits		Fe≥ 1.8mm; Non-Fe ≥ 2.0mm; SUS≥ 2.5mm
Monitoring	Items	1. Metal Detector 2. product
	Methods	1. Using standard test pieces to detect the sensitivity of metal detector 2. Using metal detector to detect product Methods 3. remove the bag containing foreign body
	Frequency	1. Calibrate The metal detectors before and after the operation; once per two hours in the operation 2. Every bag of products will be detected by metal detector
	Responsible	Operator
Corrective Action		1. For metal detector alarming, operator will use the different metal detector for verification to determine the reason for alarming. 2. When the metal detector does not work properly, worker will separate the products produced from the last time when the metal detector is detected normal to this failure time, maintenance worker will maintain the metal detector and find out the reason to prevent this kind of problem from happening again, and operator will verify the sensitivity of metal detector. 3. If finding any bag of products containing foreign body, the workers will determine the source of foreign body and take corrective actions. After the foreign body is removed from the products, the products will be reworked, repacked and go through metal detector
Record and Storage		1. Metal Detector Operation Record---Production Workshop 2. Metal Detector Maintenance Record---Equipment Department 3. Record of Corrective/ Preventive Action Implementation--QA
Minimum Verification		1. Operator will verify the sensitivity of metal detector in accordance with the stipulated frequency 2. Workshop director will review and sign the metal detector operation record per day 3. For each batch of products, QA Manager will check metal detector operation record. 4. QA Manager will check the operation record and the record of corrective/preventive action implementation per month.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Lactose Declaration

Product name: Trisodium Citrate dihydrate

Supplier/Manufacture name: Wang Kang Biochemical Co., Ltd.

Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

We hereby declare that our product: Trisodium Citrate dihydrate is free of Lactose.

Nutritional Statement

Product Name: Trisodium Citrate dihydrate
Producer: Wang Kang Biochemical Co.,Ltd.
Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

Item	Amount Per 100g
Energy	828 kj
Protein	None
Carbohydrates	None
Fat	None
Fibres	None
Sodium	23.2-23.6%

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	CITRATO DE SODIO IMP	

Packaging Declaration

Product name: Trisodium Citrate dihydrate Supplier/Manufacture name: Wang Kang Biochemical Co., Ltd.

Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

We here declare that the packaging of Trisodium Citrate dihydrate supplied by us, the plastic materials and articles intended to come into contact with the product is according to Regulation 1935/2004/EC and the Directive 2007/19/EC. The packaging materials is Non-toxicity.

Fecha última revisión:17 de Diciembre de 2024

CONTROL DE CALIDAD



Cimpa s.a.s declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizadas. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

LA CORUÑA ®	**FICHA TECNICA**	**CODIGO: ET-CAL-198** **VERSION: 1** **FECHA DE APROBACION: 30 DE JUNIO DE 2023**

1. NOMBRE COMERCIAL

MAIZ TIERNO
MI DÍA

2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto importado y distribuido por Industrias La Coruña SAS. Maíz tierno, sumergido en salmuera, sometido a tratamiento térmico.

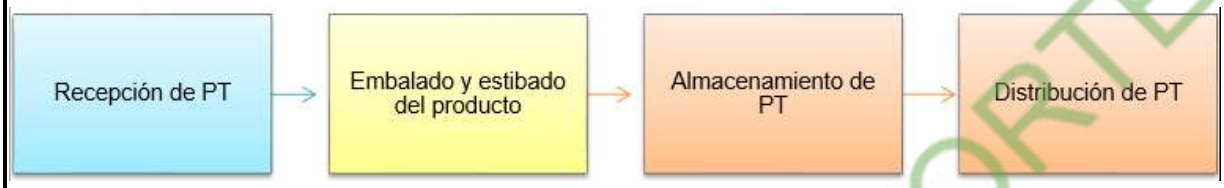
3. REGISTRO SANITARIO

RSiA14I1602

4.COMPOSICION CUALITATIVA

Maíz tierno, agua y sal.
ORIGEN: CHINA

5. ETAPAS DEL PROCESO



6. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

6.1. FISICO-QUIMICAS

ATRIBUTO	ESPECIFICACION	REF. NORMATIVA
pH	Min. 5,7 - Max. 5,9	INFORMACION DE PROVEEDOR

6.2. ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	ESPECIFICACION
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO
SABOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO (DULCE)
COLOR	AMARILLO BRILLANTE
TEXTURA	GRANOS TIERNOS O SUAVES

6.3. MICROBIOLOGICO

ATRIBUTO	ESPECIFICACION	NORMATIVIDAD
Esterilidad Comercial	Satisfactoria	Resolución 1407 de 2022

7. INFORMACION RELACIONADA CON ICOCUIDAD

7.1. ALERGENOS

N.A

7.2. MICOTOXINAS

MICOTOXINA	CANTIDAD MAXIMA	NORMATIVIDAD
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	10,0 µg/kg	Resolución 4506 de 2013

7.3. METALES PESADOS

N.A

7.4. PLAGUICIDAS

PLAGUICIDA	CANTIDAD MAXIMA	NORMATIVIDAD
Organo Halogenado	0,010 mg/kg	EPA
Organo Nitrogendao	0,010 mg/kg	EPA
Organo Fosfatado	0,010 mg/kg	EPA
N-Metil Carbamatos	0,010 mg/kg	EPA
Disulfoton	0,02 mg/kg	Resolución 2906 de 2007
Lindano	0,01 mg/kg	Resolución 2906 de 2007

7.5. NORMATIVIDAD

Decreto 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura, Resolución 5109 de 2005 requisitos de rotulado o etiquetado de los alimentos, Resolución 4126 de 1991 Lineamientos para uso de acidulantes, Alcalinizaste y reguladores de pH, Resolución 4125 de 1991 Uso de conservantes en alimentos, Resolución 2115 de 2007 Control y vigilancia para la calidad del agua, Resolución 4506 de 2013 contaminantes, Resolución 2906 de 2007 Plaguicidas, Resolución 2195 de 2010 Alimentos de baja acidez y acidificados, Resolución 810 de 2021 Etiquetado frontal y nutricional, Resolución 1407 de 2022 Criterios microbiológicos, Resolución 2492 de 2022 Requisitos de etiquetado nutricional y frontal.

8. ENVASE,PRESENTACION Y EMBALAJE

PRESENTACION	ESPECIFICACIONES DE ENVASE	EMBALAJE	ALMACENAMIENTO

PROVEEDURIA DE NORTE SBA

Peso Neto:248 g Peso Drenado: 149 g	*Envase primario: Hojalata (8,3 x 6,5cm) *Envase secundario: caja de cartón corrugado (27,5 x 20,5 x 17 cm)	Caja de Cartón por 24 unidades	Estiba de plástico *Planchas: 8 *Caja por plancha: 20 *Total unidades : 3840

9. CODIFICACION DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

El lote es un código alfa-numérico que consta de lo siguiente:
Ejemplo y significado: " L: E3F726C "
L: Lote
E: Producto
3: Número de Línea
F: Planta
7: Mes (Julio)
26 : Día del mes
7 : Año
C : Periodo del día
Dígitos 9:12 - Hora Militar

Fecha de Vencimiento
Se identifica la fecha de vencimiento con los dos dígitos del día, mes y los dígitos del año.
Ejemplo:
VENCE: 26/07/2020

10. MERCADO OBJETIVO

Puede ser consumido por los diferentes grupos poblacionales

11. OTRAS CONDICIONES

11.1. VIDA UTIL

36 MESES

11.2. CONSERVACION

Producto listo para consumir una vez abierto el producto manténgase refrigerado en su liquido de cobertura y consumase en el menor tiempo posible.

11.3. USOS

Preparación en frio: escurrido el maíz, sírvase como ensalada o guarnición. Preparación en Caliente: caliéntese en su liquido, escurrir y servir con mantequilla o aceite.

Información Nutricional

Tamaño por porcion: 1/2 taza (130g)
Número de porciones por envase: DEPENDE DE LA PRESENTACIÓN

Calorias (kcal)	Por 100 g 72		Por Porción 97	
Grasa Total	1,2	g	1,6	g
Grasa saturada	**0**	**g**	**0**	**g**
Grasa trans	**0**	**mg**	**0**	**mg**
Carbohidrato Total	14	g	19	g
Fibra dietaria	2,0	g	2,6	g
Azucares Totales	4,4	g	5,7	g
Az. Añadidos	**0**	**g**	**0**	**g**
Proteina	2,3	g	2,9	g
Sodio	**32**	**mg**	**42**	**mg**
Vitamina A	2,0	µg ER	2,6	µg ER
Vitamina D	0,00	µg	0,00	µg
Hierro	0,27	mg	0,35	mg
Calcio	3,0	mg	3,9	mg
Zinc	0,32	mg	0,42	mg

12.1. SELLO FRONTAL DE ADVERTENCIA



PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

VERSIÓN	CAMBIOS
8	3. REGISTRO SANITARIO, 6.3. MICROBIOLOGICO, 7.5. NORMATIVIDAD, 12. INFORMACION NUTRICIONAL, 12.1. SELLO FRONTAL DE ADVERTENCIA

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

VINAGRE BALSÁMICO X 250 ML

MARCA MONTECIELO



*Imágenes de referencia.

NSA-0019765-2025

ALIMENTOS

DESCRIPCION.

EL VINAGRE BALSÁMICO MONTICELLO X 250 ML ES UN VINAGRE DE ALTA CALIDAD CON UN SABOR SUAVE Y AFRUTADO, IDEAL PARA REALZAR TUS PLATOS Y RECETAS FAVORITAS. CON SU TOQUE DE ACIDEZ EQUILIBRADA, ES PERFECTO PARA USAR EN ADEREZOS, MARINADAS, SALSAS Y HASTA PARA DAR UN TOQUE ESPECIAL A ENSALADAS Y PLATOS GOURMET. ESTE VINAGRE BALSÁMICO ES UNA EXCELENTE OPCIÓN PARA AQUELLOS QUE BUSCAN UN SABOR MÁS SOFISTICADO EN SU COCINA.

PROVEEDORIA DEL NORTE SBA

NOMBRE PRODUCTO	VINAGRE BLANCO DELCASINO
DESCRIPCIÓN	Producto natural obtenido del proceso de fermentación del alcohol etílico proveniente de materias primas azucaradas.
INGREDIENTES	*Agua, ácido acético natural.*
ADITIVOS	*Aditivos: no aplica*
CARACTERÍSTICAS	**ORGANOLÉPTICAS**: Apariencia: Liquido transparente. Olor: Ácido característico del producto. Color: Incoloro. Sabor: Ácido. **FÍSICO-QUIMICO:** Mínimo Acidez, % (acética) 5.0 **MICROBIOLÓGICOS** Recuento de mesófilos / g < 10 UFC/ml Recuento de hongos / levaduras /g < 10 UFC/ml NMP Coliformes totales / g < 3 NMP Coliformes fécales / g < 3
DATOS NUTICIONALES	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño de la Porción: 1 Cda (15 ml) **Cantidad por porción** **Calorías** : 0 **Valor Diario*** **Grasa Total** 0g **0%** **Sodio** 0mg **0%** **Carbohidratos Totales** 0g **0%** Azucares 0g **Proteína** 0g No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. *Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

PRESENTACIÓN Y CONTENIDO NETO	Envase plástico grado alimenticio, tapa plástica cierre hermético de 3800ml., 3000ml., 500ml. 750 ml Granel por 30 litros previa solicitud
EMBALAJE	Cajas de cartón corrugas por 4, 12 y 24 unidades
ROTULADO	Fecha de Fabricación: FAB: dd/mm/aa Lote: LOTE: días del año/ último digito del año Fecha de vencimiento: VENCE: dd/mm/aa Peso neto Nombre del producto Datos del fabricante
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente, lugar fresco y seco, libre de luz, humedad y calor. Estibar según instrucciones del corrugado
TRANSPORTE	El producto es transportado en cajas de cartón corrugado, debidamente estibado, en vehículo aislado y a temperatura ambiente.
VIDA ÚTIL	2 AÑOS
REGISTRO SANITARIO	RSAD17I05200
CONSUMO FINAL O DESTINO	Para comidas rápidas y restaurantes (uso de ensaladas). Para algunas preparaciones culinarias. Ensaladas, vinagretas, marinadas, salsas, aderezos para sazonar carnes, pollo, pescado, vegetales y arroces
CONDICIONES DE ACEPTACIÓN Y/O RECHAZO	Presentación del envase Tapa en perfecto estado Rotulado conforme al producto Vida Útil dentro de rango
LEGISLACIÓN QUE APLICA AL PRODUCTO	Decreto 3075/97, resolución 2674/2013 Resolución 5109 de 2005 requisitos de rotulado. Resolución 775 de 2008
DATOS DEL FABRICANTE	CONSERVAS DELCASINO S.A.S. NIT 830 053 180-6 Av. La Esperanza N° 96-10 Tel 4873222 servicioalcliente@salsasdelcasino.com
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Ing. Rosmery Chirivi S. Asesor Aseguramiento de la Calidad Cel: 310 8151922 Email:ciaoe@hotmail.com

PROVEEDOR DEL NORTE SBA

FIRMA DE LA PERSONA RESPONSABLE	 JUAN JOSÉ ARCINIEGAS QUIÑONES Ingeniero de Investigación y Desarrollo.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

VAINA DE VAINILLA X 100 GRAMOS

MARCA ALFON



DESCRIPCION. EL SABOR DE LA VAINA DE VAINILLA ES ELEGANTE Y ESPECTACULARMENTE COMPLEJO Y SE DEBE A TRES FACTORES: LOS COMPUESTOS FENÓLICOS DEFENSIVOS QUE SE ACTIVAN AL ARRANCAR LA VAINA DE LA PLANTA, VAINILLINA PRINCIPALMENTE; UNA BUENA CANTIDAD DE AZÚCARES Y AMINOÁCIDOS RESULTANTES DE LAS REACCIONES DE PARDEA MIENTO; Y SU COMPLEJO Y LARGO PROCESO DE CURACIÓN, CON PERIODOS DE EXPOSICIÓN AL SOL Y POSTERIOR SUDADO.

ESTA EXÓTICA ESPECIA POSEE, ADEMÁS DE SUS EVIDENTES VIRTUDES AROMÁTICAS, UNA EXTRAORDINARIA CAPACIDAD PARA REGULAR ALGUNOS EXCESOS O EFECTOS INCÓMODOS AL PALADAR DE OTRAS PLANTAS PARA DAR SABOR CON AROMAS MÁS VOLÁTILES O QUE ESTÁN DEMASIADO PRESENTES EN LA BOCA, TALES COMO UN AMARGOR O ACIDEZ EXCESIVAS. IGUALMENTE ES UNA BUENA HERRAMIENTA PARA EQUILIBRAR PLATOS DEMASIADO PICANTES. ESTO SE DEBE AL APORTE DE PROFUNDIDAD, AL TOQUE CÁLIDO Y PERSISTENTE QUE TRANSMITE A LOS PLATOS.

ES AGRADECIDA CUANDO APARECE JUNTO A LOS CHOCOLATES NEGROS, AL CAFÉ E INCLUSO ACOMPAÑANDO A FRUTAS COMO EL MELÓN, LAS CIRUELAS, LAS PERAS, LAS FRESAS O LA PIÑA. PERO SI LE BUSCAMOS UN PAPEL MÁS EXTRAVAGANTE ES DELICIOSA CUANDO ACOMPAÑA A CARNES BLANCAS COMO EL CERDO O AVES RICAS EN GRASAS COMO EL CAPÓN, DONDE AYUDA A DESTACAR EL SABOR DULCE DE LA CARNE Y LA IMPREGNA DE PROFUNDIDAD Y EXOTISMO.

Y COMO BROCHE A ESTA FANTÁSTICA VERSATILIDAD ME GUSTA ENCONTRARME A LA VAINA DE VAINILLA EN PLATOS DE MARISCO, CONSIGUIENDO CONJUNTOS SABROSÍSIMOS EN SALSAS CREMOSAS PARA ELABORAR LANGOSTAS, MEJILLONES O VIEIRAS..

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MEZCLA PARA PANDEYUCA KILO
MARCA COLMAIZ



MEZCLA PARA PANDEYUCA KILO

Ingredientes

- **Pandeyuca Colmaíz®**
  Cantidad: 1500 g
- **Queso molido tipo costeño:**
  Cantidad: 1000 g
- **Margarina:**
  Cantidad: 100 g
- **Huevo:**
  Cantidad: 100 g
- **Agua (aprox.):**
  Cantidad: 800 – 1000 g

Preparación

1. Incorpore el queso molido con la mezcla de Pandeyuca Colmaíz®.
2. Abra un espacio en el centro de la mezcla y adicione la margarina, los huevos y parte del agua, incorpore todos los ingredientes y amase vigorosamente.
3. Continúe agregando el resto del agua hasta obtener una masa de textura suave y húmeda que se deje moldear fácilmente.
4. Arme los pandeyucas a su gusto y ubíquelos sobre una bandeja previamente engrasada. Ponga los pandeyucas separados por 5 cm entre sí.
5. Hornee a 230 °C, hasta que alcancen su máxima expansión y disminuya la temperatura del horno a 180 °C, hasta lograr el tostado deseado. Tiempo aproximado de horneo: 30 minutos.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

PSA-0002526-2020	ALIMENTOS	Vigente

FICHA TECNICA

MEZCLA PARA PAN DE BONO KILO
MARCA COLMAIZ



MEZCLA PARA PAN DE BONO KILO

Ingredientes

- **Pandebono Colmaiz®**
  Cantidad: 1000 g
- **Queso molido tipo costeño:**
  Cantidad: 1000 g
- **Margarina:**
  Cantidad: 250 g
- **Agua (aprox.):**
  Cantidad: 650 g

Recomendaciones

- Si el producto toma más de 12 minutos en horneo, el pandebono cambia significativamente su textura y tiende a resecarse.
- En la zona del Altiplano Cundiboyacense, la temperatura de horneo está en un rango de 250 °C a 270 °C.

Preparación

1. Mezcle el queso molido con la mezcla de Pandebono Colmaíz®.
2. Abra un espacio en el centro de la mezcla y adicione la margarina y parte del agua amasando vigorosamente.
3. Continúe agregando el resto del agua hasta obtener una masa de textura suave y húmeda que se pueda moldear fácilmente.
4. Arme los pandebonos a su gusto y ubíquelos sobre una bandeja previamente engrasada. Ponga los pandebonos separados por 3 cm entre sí.
5. Hornee los pandebonos por un tiempo de 10 a 12 minutos a una temperatura de 260 °C, hasta que estén dorados.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

RSA-0034773-2024 ALIMENTOS Vigente

FICHA TECNICA

MIEL DE ABEJAS LITRO

MARCA APINAL



NSA-0019937-2025	ALIMENTOS	Vigente

MIEL BOTELLA 1.000GR
MIEL 100% PURA DE ABEJA ¿BUSCAS UNA MIEL ORGÁNICA, NATURAL, ¿SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES ARTIFICIALES? ¡NO BUSQUES MÁS ALLÁ DE APINAL! ESTA DELICIO.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre Del Producto	PANELA
Descripción del producto	Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar elaborado exclusivamente en los establecimientos denominados Trapiches. Puede encontrarse en diversas presentaciones: sólida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc), granulada y pulverizada. Se caracteriza por su alto contenido nutricional lo que hace de la panela un alimento natural de elevado valor energético.
Clasificación resolución 719 de 215	**Grupo .....11** **Categoría.....3** **Sub-categoria..2** **Riesgo: BAJO** **NOTIFICACION SANITARIA:**
Composición	Jugo De Caña, Guácimo Y/O Cadillo, Aceite Vegetal (Antiespumante).
Sustancias prohibidas en la composición del producto.	• Hidrosulfito de Sodio o blanqueadores (Clarol) • Colorantes (anilinas) o sustancias tóxicas • Grasas saturadas de origen animal • Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, jarabe de maíz, panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela • Cualquier sustancia química que altere su valor nutricional o afecte la salud.
Material de empaque	Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad. Embalaje: caja de cartón corrugado de primer uso.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

SALCHICHAS TRADICIONAL PRESENTACION 450GR

MARCA ZENU



RSA-0033966-2024	ALIMENTOS	Vigente

INFORMACIÓN
NUTRICIONAL

Salchicha Tradicional

Peso Neto 450 g 18 Unidades



Información Nutricional	Cantidad / porción	%VD*	Cantidad / porción		%VD*
Tamaño por porción 2 Unidades (50 g)	Grasa Total 9 g	14%	Carb Total	3 g	1%
Porciones por envase 9	Grasa Saturada 3,5 g	18%	Fibra Dietaria	0 g	0%
	Grasa Trans 0 g		Azúcares	0 g	
	Colesterol 25 mg	8%	Proteína	7 g	14%
Calorías 120	Sodio 360 mg	15%			
Calorías de grasa 90					
	Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	Calcio 2%		Hierro 6%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL		
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Salvado de trigo	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es la obtención 100% de la molienda de la cáscara del trigo blanco (Triticum Aestivum sp vulgare), en partículas finas. No contiene partes del centro del grano.	
MARCAS COMERCIALES	-	
COMPOSICIÓN	Cáscara de trigo	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Apariencia	Cascarillas finas
	Olor	Propio del trigo, sin olores extraños
	Sabor	Típico del trigo
	Humedad	<15%
	Ceniza %	< 1.500%
VIDA ÚTIL	180 días a partir de la fecha de elaboración impresa en el envase.	
IDENTIFICACIÓN LOTE	Lote semanal	

DATOS LOGISTICOS	
PRESENTACIÓN	Sacos de papel de uso alimentario
ENVASADO	Formato 25kgs. KILO
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20ºC.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO	
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	Contiene Gluten o trazas de Gluten.
MODO EMPLEO	-

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)			
Valor energético	313Kcal	Azúcares	6.9g
Grasas totales	3.0g	Proteínas	15.5g
Ácido grasos saturados (AGS)	-g	Sal	6.0g
Hidratos de Carbono	40g	Fibra	8.5g

RSA-0035793-2025 ALIMENTOS Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Tecnas
Socios en su progreso

Ficha Técnica

STEVIA SOLIDO X 250 GRAMOS

Características

Ingredientes

Edulcorante artificial (sorbitol 420i), maltodextrina, espesante (almidón modificado de maíz 1442), estabilizante (poli dextrosa 1200), edulcorante natural (Stevia)

Alérgenos

No contiene alérgenos. Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, huevos, maní, soya, leche y sulfito.

Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
ASPECTO	Mezcla de partículas de diferente tamaño	MQ-11 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Crema	MQ-12 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico	MQ-13 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Dulce	MQ-14 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Fisicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
PÉRDIDAS POR SECADO	%	Máximo 5,00	MQ-19 BASADO EN NTC 529

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
CALORIAS	Kcal/g	2,5	NO DISPONIBLE

Todos los valores nutricionales son calculados de manera teórica según información suministrada por nuestros proveedores.

Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Detección de Salmonella	spp/25g	Ausente	MQ-09 BASADO EN NTC 4574
NMP de Coliformes fecales	N.M.P./g	< 3,0	MQ-05 BASADO EN NTC 4516
Recuento de mohos y levaduras	U.F.C./g	Máximo 20	MQ-04 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)
Recuento microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g	Máximo 100	MQ-03 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Tecnas
Socios en su progreso

Ficha Técnica

Características de evaluación

- ASPECTO.
- COLOR APARENTE.
- OLOR.
- PÉRDIDAS POR SECADO.
- SABOR.

Vida útil

Se debe consumir antes de 9 meses

** A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados*

Forma de consumo e instrucciones especiales de manejo *(Uso previsto)*

Dosis recomendada	Contiene los sólidos del azúcar y se recomienda dosificar entre un 90-100% con respecto a la cantidad de azúcar a reemplazar.
Forma de aplicación	Con los ingredientes secos como reemplazante de azúcar apropiado para elaboración de todo tipo de productos de panadería sin azúcar.
Consumidores Potenciales	Industria de alimentos. Población en general: este producto es apto para diabéticos.
Uso no previsto	Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento.
Precauciones	Evitar contacto con ojos y mucosas

Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque	1,0 kg en bolsa de polipropileno biorientado/ Foil de Aluminio / polietileno de baja densidad de 70 µm, luego se embalan varias unidades en saco de politileno. Puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).

Gestión ambiental: ciclo de vida disposición final

Disposición de residuo	En caso de ser requerido el desecho se debe disponer como: residuo ordinario según la normatividad vigente
Disposición de material de empaque y embalaje	La bolsa al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar. El saco al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar.

Recomendaciones de conservación, almacenamiento y transporte

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

Requisitos legales aplicables

R 333/2011. R 11488/1984.

NSA-0019830-2025	ALIMENTOS	Vigente

Documento elaborado por:	JDL	**Referencia:**	R15705	**Versión:**	3
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo		**Fecha de aprobación:**		2020-05-11

www.tecnas.com.co
servicioalcliente@tecnas.com.co
Itagüí - Colombia

TECNAS S.A. BIC.
Cra 50G No. 12 sur - 29
Teléfono: (57)(604) 2854290

CÓDIGO: F-D-017
VERSIÓN:3
FECHA: 15/MAY2024

Impreso en: 2024/08/05 08:17 AM

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Definición Producto	Producto obtenido por secado natural (sol) o por deshidratado artificial (horno) de la especie *Vitis vinífera* variedades Flame, Crimson, Thompson, Superior, Black, Timco. Las pasas procesadas son preparadas de uvas sin semillas limpias y sanas.

	Variedades	**Descripción: Color, Forma, Sabor**
Características de Calidad	**Flame**	Negro azulado con tonalidades rojizas, de forma redonda y sabor dulce.
	Crimson	Negro azulado a rojizo y de forma semi alargada, sabor dulce con leves tonos ácidos típico de la especie.
	Thompson	Café, levemente rojiza, de forma alargada, sabor levemente dulce con tonalidades ácidas propias de la especie
	Superior	Café, levemente rojiza, de forma redonda, sabor dulce.
	Black	Intenso color negro azulado uniforme, de forma alargada, sabor dulce acaramelado
	Timco	De color negro azulado a rojiza en la misma baya, forma redonda, sabor dulce acaramelado

Variedades	**Tamaños (calibres)**
Flame	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: de 75 a 130 un/100 g (sobre harnero 11 mm) **Mediana**: de 150 a 230 un/100 g (harnero 9-11 mm) **Chica**: de 260 a 480 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Crimson	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: 80 a 110 un/100 g (sobre harnero 11 mm) **Mediana**: de 120 a 200 un/100 g (harnero 9-11mm) **Chica**: de 280 a 440 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Thompson	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: 75 a 130 un/100 g (sobre harnero 11mm) **Mediana**: de 130 a 195 un/100 g (harnero 9-11mm) **Chica**: de 260 a 480 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Superior	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: 75 a 110 un/100 g (sobre harnero 11 mm) **Mediana**: de 120 a 200 un/100 g (harnero 9-11mm) **Chica**: de 260 a 440 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Black	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: 65 a 80 un/100 g (sobre harnero 11 mm) **Mediana**: de 120 a 150 un/100 g (harnero 9-11mm)

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

	Timco	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: 75 a 90 un/100 g (sobre harnero 11 mm) **Mediana**: de 120 a 150 un/100 g (harnero 9-11mm)

Defectos	Definiciones
Pedúnculos	Porción de escobajo que sujeta la baya que excede 1/8 pulgadas de largo (3 mm)
Escobajo	Porción de tallo suelto o incrustado en la pasa.
Pasa dañada	Cuando presenta daños de quemaduras, cicatriz, rotas, daño de maquina (corte, o grietas).
Azucaramiento	Presencia de cristales de azúcar interno o externos.
Materias extrañas	Cualquier materia ajena a la naturaleza vegetal de la pasa.
Impurezas	Restos de materias vegetales propia de la pasa, pero que no son comestibles.
Vanas	Pasas sin pulpa.
Hongo	Crecimiento fungoso evidenciado por una condición mohosa o humosa o micelio típico.
Fermentación	Proceso causado por presencia de levaduras provocando sabor y aroma desagradable.
Daño de insecto	Daño creado por la picadura de insectos.

Tolerancia	Grado A	Grado B	Grado C
Humedad	16,0% a 18,0%	16,0% a 18,0%	16,0% a 18,0%
Descalibre	15,0% máx	15,0% máx	15,0% máx
Azucaramiento	5,0% máx	10,0% máx	15,0% máx
Hongos	2,0 % máx	3,0 % máx	4,0 % máx
Pedúnculos (1 lb)	15 un/lb.	25 un/lb.	35 un/lb..
Vanas	1,5% máx	2,5% máx	3,5% máx
Escobajos (96 oz)	1 un/2,738 kg	2 un/2,738 kg	3 un/ 2,738 kg
Rotas + daño	2,0% máx	3,0% máx	4,0% máx
Materia Extraña	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Impurezas	0,5% máx	0,5% máx	0,5% máx
Total Daños (*)	4,0% máx	6,0% máx	9,0% máx

* Total de daños no incluye azucaramiento, descalibre

Nota: Pasa calibre chico sólo grado B y C.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Parámetros microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 173 inciso 14.7	Hongos/levaduras	1x 10^3 ufc/g (cada una)	
	Coliformes	5x10^2 ufc/grs	
	Salmonella en 50 grs.	Ausencia	
Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 169	Micotoxinas	Ocratoxina A	5 ppb

Empaque	En caja de cartón corrugado de 10 Kg o a petición del cliente, en una bolsa contenedora de polietileno. De libra
Almacenamiento	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes en su envase original, sin luz directa. Producto fumigado libre de larvas, insecto y/o parte de estos.
Vida Útil	Un año después de la fecha de elaboración.
Recomendaciones	Producto no recomendado para personas con problemas de azúcar ni para menores de 2 años por presencia de pedúnculos.
Ingredientes	Uvas pasas (99.95%), Aceite de origen vegetal (girasol) Alto Oleico Kosher (0.05%).
Modo de uso	Algunas de sus formas de consumo pueden ser como: snack, en panaderías y pastelerías.
Declaración de Alérgenos	Puede contener trazas de sulfitos.
Origen	Chile
Lote o Referencia	Corresponde al Nº correlativo que identifica a la carpeta al momento del cierre de la venta, más un "/" que indica el año en el que se realizó la venta.
Fecha	En formato día / mes/ año o según petición del cliente.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Información Nutricional	Parámetro	100g	30g	% VD (*)
	Energía (Kcal)	259	77,7	3,9
	Proteínas (g)	1,8	0,54	1,1
1 porción= 30 g	Grasa total (g)	0,6	0,18	0,3
	Grasa saturada (g)	0,16	0,048	0,1
	Grasa Monoinsaturada (g)	0,14	0,042	0,1
	Grasa Poliinsaturada (g)	0,14	0,042	0,1
	Ácidos Grasos Trans (g)	0	0	0,0
	Colesterol (g)	0	0	0,0
	Carbohidratos (g)	71,3	21,39	7,1
	Azúcares (g)	69,3	20,79	41,6
	Fibra Dietaria (g)	2,0	0,6	2,4
	Sodio (mg)	21	6,3	0,3
	Calcio (mg)	64	19,2	1,9
	Hierro (mg)	1,3	0,39	2,2
	Fósforo (mg)	58	17,4	1,7
	Vitamina A(mg)	5	1,5	1,3
	Vitamina B3	0,68	0,204	1,0
	Vitamina C (mg)	1	0,3	0,5

(*) Valor diario basado en una dieta de 2000 kcal

NSA-0008005-2019 ALIMENTOS Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

FICHA TECNICA

VINO TINTO SECO

MARCA CASA GRAJALES



REGISTRO SANITARIO INVIMA 2017L-0008915

VINO TINTO SECO POR EXCELENCIA, DE TRADICIÓN CON CUERPO, ARMÓNICO Y BIEN EQUILIBRADO. ELABORADO CON CORTES DE CABERNET, MERLOT, PAÍS VINO IMPORTADO DE CHILE. **NOTA DE CATA**: COLOR ROJO RUBÍ BRILLANTE, CON AGRADABLES Y SUAVES NOTAS FRUTALES, FRUTOS ROJOS, MORA CIRUELA, GROSELLA ROJA, SU CUERPO ESTA DEFINIDO POR SUS TANINOS FIRMES. **MARIDAJE:** ACOMPAÑA PLATOS DE PALADAR VIGOROSO COMO CARNES ROJAS, CARNE A LA PARRILLA, COSTILLAS DE CERDO ASADAS, PASTAS, QUESOS MADUROS Y JAMÓN. **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14 A 16ºC

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

QUINUA EN SEMILLAS 250GR

MARCA ACTIVA



QUINUA EN SEMILLAS 250GR

REGISTRO SANITARIO		
NSA-0020012-2025	ALIMENTOS	Vigente

- TANTO LAS ALMENDRAS COMO LAS SEMILLAS DE QUINUA APORTAN ANTIOXIDANTES.
- CON ESTEVIA, UNA BUENA OPCIÓN PARA MANTENER ESTABLES LOS NIVELES DE GLUCOSA.
- FUENTE DE MAGNESIO, HIERRO Y ZINC, ESENCIALES PARA LA SALUD MUSCULAR, ÓSEA Y DEL SISTEMA INMUNOLÓGICO.
- INCLUYE PROBIÓTICOS QUE BENEFICIAN LA FLORA INTESTINAL, LOS CUALES PROMUEVEN UNA MEJOR DIGESTIÓN Y REFORZANDO EL SISTEMA INMUNOLÓGICO.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

YOGURT NATURAL X 1000 GRS

MARCA FRESKA LECHE



YOGURT NATURAL X 1000 GRS

REGISTRO SANITARIO		
RSA-0035556-2025	ALIMENTOS	Vigente

YOGURT CON PROBIÓTICOS NATURAL FRESKALECHE ES 100% YOGURT CON FRUTA, ES NUTRITIVO* Y DELICIOSO, DISFRÚTALO EN SUS CINCO SABORES, FRESA, MORA, MELOCOTÓN, AREQUIPE CON UVAS PASAS Y NATURAL.LOS PROBIÓTICOS SON MICROORGANISMOS QUE AYUDAN A NORMALIZAR LAS FUNCIONES DIGESTIVAS Y REGENERAN LA FLORA INTESTINAL. ACOMPAÑADA DE UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA Y EJERCICIO FÍSICO REGULAR

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Química Básica	FICHA TÉCNICA POLVO DE HORNEAR	Código: FT-PD-55 Versión: 01 15/05/2020 Página: 1/2

1. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre Técnico: Polvo de horneo doble acción

Descripción del producto: Es un polvo leudante implementado en diferentes tipos de amasado en productos de panadería y pastelería.

Composición - ingredientes: Harina de arroz, Bicarbonato de Sodio, fosfato monocalcico, pirofosfato ácido de sodio.

Peso neto: 25 Kg

Presentación comercial: Bulto x 25 Kg

Vida útil: Máximo 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

Empaque y sus especificaciones: Saco de polipropileno con liner interno en polietileno calibre 1.5

2. CARACTERÍSTICAS

2.1 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de ensayo
Contenido de humedad	Max 10	%	Método Interno
pH	Rango de [6.0-8.0].	pH	AOAC 981.12
Desprendimiento de CO_2	Min. 16	%	Método Chittick
Densidad aparente	0.7-0.9	g/cm3	Método Interno
Plomo	Max. 10	mg/Kg	SM: 3113 B Espectrometría de Absorción Atómica Electrotérmico-horno
Arsénico	Max. 1	mg/Kg	SM: 3114 – C Generador de Hidruros Continuos Absorción atómica.

2.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de ensayo
Recuento de mohos y levaduras	≤100	UFC/g	NTC 4834
Recuento de coliformes totales	≤10	UFC/g	NTC 4458
Bacillus cereus	<100	UFC/g	NTC 4679
Staphylococcus aureus	<100	UFC/g	NTC 4779
Salmonella spp	Negativo	Neg/25 g	NTC 4574
Escherichia coli	Ausencia	UFC/g	NTC 4458

2.3 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de ensayo
Apariencia	Polvo semifluido y sin grumos.	Cualitativo	Método Interno
Olor	Característico del producto.	Cualitativo	Método Interno
Color	Beige o amarillo claro	Cualitativo	Método Interno

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Química Básica	FICHA TÉCNICA POLVO DE HORNEO	Código: FT-PD-55
		Versión: 01 15/05/2020
		Página: 2/2

2.4 ANÁLISIS ESPECIALES

Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de ensayo
Puntos Negros	Max 20	UND	Método Interno
Partículas Metálicas	Max 10	UND	Método Interno
Granulometría retenida Malla 100 (150 micras)	Mín 30	%	Método Interno
Granulometría pasante Malla 200 (75micras)	Mín 70	%	Método Interno

3. INFORMACIÓN DE USO

El polvo de hornear o también conocido como levadura química, agente leudante o impulsor, es usado especialmente en panadería y repostería. Su función es la de propiciar una liberación controlada de CO_2 cuando entra en contacto con la humedad en el proceso de amasado, esto con el fin de dar una mejor textura y crecimiento a panes, galletas y masas de repostería en general; actúa de una manera mas rápida y eficiente agregando volumen, textura y consistencia a los productos finales de horneado.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Debe almacenarse en un ambiente fresco y seco, separado de ácidos y bases fuertes, se recomienda almacenarlo en ambientes con temperatura inferior a 35 °C. . Los sacos deben mantenerse cerrados. Debe almacenarse alejado de cualquier producto químico de alta toxicidad. Es un producto altamente absorbente de olores por lo que no debe almacenarse cerca de productos con olores fuertes que lo puedan impregnar. No debe almacenarse en arrumes grandes puesto que la presión favorece la compactación.

5. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Debe transportarse protegiéndolo del agua, polvo y olores fuertes, alejado de ácidos o bases fuertes.

6. RESTRICCIONES LEGALES

No posee restricciones legales

7. INFORMACIÓN ADICIONAL

La presentación comercial definida de 25kg 1 kilo no requiere Registro Sanitario

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MIGA DE PAN PRESENTACION KILO

MARCA OLIMPICA



MIGA DE PAN PRESENTACION KILO

REGISTRO SANITARIO		
NSA-0018827-2024	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION.

LA MIGA, A VECES LLAMADA MIGAJA EN ESPAÑA O MIGAJÓN EN MÉXICO, ES LA PARTE BLANDA Y ESPONJOSA INTERIOR DEL PAN. AL HORNEAR LA MASA, SU CAPA SUPERFICIAL SE TUESTA Y ENDURECE, DESARROLLÁNDOSE LA CORTEZA. ÉSTA REDUCE LA PÉRDIDA DE HUMEDAD EN EL INTERIOR, QUEDANDO AIREADO Y ESPONJOSO.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre Del Producto	PANELA
Descripción del producto	Producto obtenido por evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar elaborado exclusivamente en los establecimientos denominados Trapiches. Puede encontrarse en diversas presentaciones: sólida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc), granulada y pulverizada. Se caracteriza por su alto contenido nutricional lo que hace de la panela un alimento natural de elevado valor energético.
Clasificación resolución 719 de 215	**Grupo .....11** **Categoría.....3** **Sub-categoria..2** **Riesgo: BAJO** **NOTIFICACION SANITARIA:**
Composición	Jugo De Caña, Guácimo Y/O Cadillo, Aceite Vegetal (Antiespumante).
Sustancias prohibidas en la composición del producto.	• Hidrosulfito de Sodio o blanqueadores (Clarol) • Colorantes (anilinas) o sustancias tóxicas • Grasas saturadas de origen animal • Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, jarabe de maíz, panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela • Cualquier sustancia química que altere su valor nutricional o afecte la salud.
Material de empaque	Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad. Embalaje: caja de cartón corrugado de primer uso.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

Nueces Del Nogal X 500 Gramos

MARCA SAN DIEGO



DESCRIPCION.

LA CONOCIDA COMO NUEZ DE NOGAL, ES EL FRUTO PRINCIPAL DEL ÁRBOL QUE POSEE EL MISMO NOMBRE. ESTA CUENTA CON UNA FORMA REDONDA Y ARRUGADA CON UN PÁLIDO COLOR SEMI-ROJIZO. POR LO GENERAL, ESTAS NUECES TIENEN UN DELICIOSO SABOR CON TOQUES DULCES QUE PUEDEN LLEGAR A ENCANTAR EL PALADAR DE QUIEN LO PRUEBA, DEBIDO A ESTO, LA NUEZ DE NOGAL ES CONOCIDA POR SER UTILIZADA EN VARIEDAD DE CREACIONES CULINARIAS.
LAS NUECES SON RICAS EN ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3, Y ES UNA DE LAS POCAS PLANTAS EN LAS QUE OCURREN ESTAS GRASAS, CAPACES DE COMBATIR LAS ENFERMEDADES DEL CORAZÓN. LA NUEZ DE NOGAL TAMBIÉN ES RICA EN LA MAYORÍA DE LOS MINERALES, Y LAS VITAMINAS B1, E Y ZINC.
UNO DE LOS GRANDES BENEFICIOS DE LAS NUECES DEL NOGAL, LLEGA AL MOMENTO DE CONSUMO DE GRASAS. ESTA CUENTA CON GRASAS QUE SON BENEFICIOSAS Y NECESARIAS PARA EL CUERPO, BAJAS EN NIVELES DE SATURACIÓN, SIENDO ESTAS LAS MÁS SALUDABLES.

ESTA NUEZ TAMBIÉN AYUDARÁ A DISMINUIR LOS NIVELES DE COLESTEROL. SE HA RECOMENDADO POR DISTINTOS INSTITUTOS EL CONSUMO DE ESTA NUEZ, DEBIDO A QUE PUEDEN LLEGAR A DISMINUIR CONSIDERABLEMENTE LAS ENFERMEDADES DEL CORAZÓN.

NSA-0019734-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

REFRESCO FRUTA PRESENTACION SOBRE POR 100 GRAMOS (SABORES SURTIDOS)
MARCA FRUTIÑO



REFRESCO FRUTA PRESENTACION SOBRE POR 100 GRAMOS (SABORES SURTIDOS)

DESCRIPCION.
FRUTIÑO ES UNA MARCA TRADICIONAL SAB ORES SURTIDOS Y LÍDER EN REFRESCOS EN POLVO CON SABOR DE FRUTA, ES UNA OPCIÓN ECONÓMICA, DELICIOSA Y PRACTICA. SU SABOR ES DELICIOSO EN AGUA E INCREÍBLE EN LECHE.

DISPONIBLE EN DIFERENTES SABORES

BRINDA ECONOMÍA, RENDIMIENTO

NO TIENE CONSERVANTES Y VIENE CON VITAMINAS.

NSA-0014727-2023	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	GRINDSTED PECTIN RS 461	

Description
GRINDSTED® Pectin RS 461 is a high-ester pectin
powder manufactured from citrus peel and has natural
color variation from off-white to golden.

Application areas
Fruit drinks.

Potential benefits
- Excellent viscosifier
- Improves mouthfeel
- Increased pulp stability

Usage levels
The dosage varies according to the actual product
and composition, but is typically 0.1-0.3%.

Directions for use
We recommend dissolving GRINDSTED® Pectin RS
461 in water before addition to the final product.
Further information on dissolving techniques may be
obtained on request.

Physical/chemical specifications
(Methods of analysis available on request)

Viscosity grade (Functional Characteristic)	30.5-36.5
Degree of esterification	typically 70 %
pH (1% solution)	3.0-4.0
Loss on drying	max. 12 %
Acid-insoluble ash	max. 1 %
Particle size max.	2 % of gum > 60 mesh (ASTM)

Functional Characteristic: It is guaranteed 12 months from production date, when stored as recommended and in the unopened original package. After this period of time may experience a gradual loss.

Microbiological specifications

Total plate count	max. 1,000 /g
Yeast and mould	max. 100 /g
Enterobacteriaceae	< 10%.

Storage
Store cool and dry. Temperature Max. 25°C, with a Relative Humidity < 60%.
Shelf life is 24 months from the date of production, guaranteeing purity status as defined in the respective section.

Packaging
Corrugated, poly-lined cartons of 25 kg (55.1 lbs.)

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	GRINDSTED PECTIN RS 461	

Purity and legal status
GRINDSTED® Pectin RS 461 meets the specifications laid down by the FAO/WHO, the EU, the Food Chemicals Codex and is covered by EU reference no. E440 and CFR 184.1588.

Local food regulations should always be consulted concerning the status of this product, as legislation regarding its use in food may vary from country to country. Advice regarding the legal status of this product may be obtained on request.

Safety and handling
A Material Safety Data Sheet (MSDS) is available on request.

Country of origin
Mexico

Kosher status
This product is OU Kosher certified. A Kosher Certificate is available on request.

Halal status
This product is Halal certified under IFANCA's Crescent M Halal symbol. A Halal certificate is available on request.

GMO
GRINDSTED® Pectin RS 461 does not consist of, nor contain, nor is produced from genetically modified organisms according to the definitions of Regulations (EC) 1829/2003 and Regulations (EC) 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003. For the raw materials having the potential of being produced from genetically modified organisms we have obtained written information from our suppliers stating that the raw materials are not produced from genetically modified organisms according to the definitions of the above mentioned EC Regulations.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	GRINDSTED PECTIN RS 461	

Allergens
Below table indicates the presence (as added component) of the following allergens and products thereof:

Yes	No	Allergens	Description of components
	X	Cereals containing gluten	
	X	Crustaceans	
	X	Eggs	
	X	Fish	
	X	Peanuts	
	X	Soybeans	
	X	Milk (including lactose)	
	X	Nuts	
	X	Celery	
	X	Mustard	
	X	Sesame seeds	
	X	Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	
	X	Lupin	
	X	Molluscs	

Fecha última revisión: 03 de Diciembre de 2024

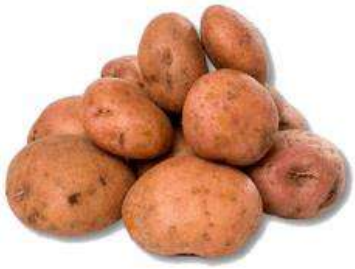
CONTROL DE CALIDAD

ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE
cimpa s.a.s.
REVISADO
GESTIÓN DE CALIDAD

Cimpa s.a.s declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizadas. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
PAPA PASTUSA KG
CANASTA CAMPESINA



PAPA PASTUSA

OTROS NOMBRES: PAPA PARAMUNA, PAPA PARDA

LA PASTUSA ES UNA VARIEDAD DE PAPA QUE SE CULTIVA EN COLOMBIA, PRINCIPALMENTE EN LOS DEPARTAMENTOS DE CUNDINAMARCA Y BOYACÁ. ES UNA PAPA DE FORMA OVALADA Y TAMAÑO MEDIANO. SU PIEL NO TIENE MANCHAS Y SE RECONOCE PORQUE ES MÁS OSCURA QUE OTRAS PAPAS. ES BLANDA Y AL RASPARLA CON LA UÑA, RESALTA EL COLOR AMARILLO CLARO DE SU CARNE. ESTA PAPA TIENE MUCHO ALMIDÓN Y ES HARINOSA Y SECA. LA PASTUSA SUPREMA, UNA VARIEDAD HERMANA, RESULTA MÁS RESISTENTE A LAS PLAGAS.

USOS CULINARIOS

ESTE TIPO DE PAPA SE DESLÍE FÁCILMENTE. ES UNA DE LAS PAPAS DEL AJIACO SANTAFEREÑO. ÚSELA EN SOPAS Y CREMAS, PURÉS, CROQUETAS Y PASTELES, ASÍ COMO PARA HACER PAPAS AL HORNO.

COMPRAR Y CONSERVAR

ADQUIERA PAPAS DURAS Y FIRMES AL TACTO, QUE NO PRESENTEN BROTES, ZONAS VERDES NI HENDIDURAS. EL COLOR DEBE SER PAREJO. LAS MÁS FRESCAS TIENEN LA PIEL TERSA Y DELGADA, Y SE DESPRENDE AL RASPARLA.

NO GUARDE LAS PAPAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO; EN LAS DE PAPEL SE CONSERVAN MEJOR. SIN EMBARGO, ES PREFERIBLE SACARLAS DE LAS BOLSAS Y GUARDARLAS EN UN LUGAR OSCURO, SECO Y VENTILADO, O EN EL CAJÓN DE LAS VERDURAS DE LA NEVERA

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

	**PEREJIL CRESPO**
FICHA TÉCNICA	
Referencia	Hortaliza
Nombre científico	PETROSELINUM CRISPUM
Nombre	Perejil Crespo o rizado
Tipo	Bianual
Origen	Mediterráneo
Pureza	99%
Germinación	90%
PRESENTACIÓN	
Sobres	3 – 5 – 20 – 100 g
A granel (gr)	Libra Americana 454 g
INFORMACION TÉCNICA	
Altura MSNM	1,200 a 2,800 m
DATOS DE SIEMBRA	
Entre plantas	20 a 25 cm
Entre hileras	30 a 40 cm
Densidad de siembra por (Ha)	30 a 40 lb
Número de semillas por (gr)	650 a 700 g
Ciclo a cosecha	60 a 90 días
Producción por (Ha)	600 kg
Características	Antes de sembrarse es aconsejable remojar la semilla por espacio de 16 a 24 horas, esto mejora el tiempo de germinación que se daría entre 14 a 16 días.
Suelo	Se adapta a todo tipo de suelo, aunque los prefiere sueltos, frescos y bien abonados. No requiere trasplante, pero si requiere un poco de sol al día.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

HUMO LÍQUIDO MILILITRO

MARCA - TECNAS



HUMO LÍQUIDO MILILITRO

DESCRIPCION.

El humo líquido permanece por un cierto tiempo en un tanque de decantación, operación que tiene por finalidad la eliminación de gran parte del alquitrán. El producto es, entonces, bombeado hacia los filtros de varias etapas, para así eliminar aceites pesados y obtener como producto final una solución de humo limpia y concentrada, exenta de compuestos perjudiciales para la salud humana, como el alquitrán y el benzopireno.

El humo líquido puede ser presentado en base acuosa, en aceite vegetal o en solventes orgánicos e, incluso, puede ser absorbido en sólidos como sal, azúcar, almidones o hierbas (producto seco, particulado o en polvo).

La materia prima proveniente de maderas duras es seleccionada y pasa por un procesado antes de ser fraccionada en pequeños pedazos uniformes (aserrín), garantizando el máximo en la extracción de los compuestos aromáticos. El aserrín es quemado en hornos especialmente diseñados, con control de la tensión de oxígeno, temperatura y tiempo, para evitar la combustión total y la consecuente pérdida de los componentes aromáticos. Los gases combustibles (como el metano) son eliminados y los gases aromáticos (humo) van hacia una torre de condensación. El humo es condensado con agua helada, utilizando flujo de agua en contracorriente, generando, así, el humo líquido.

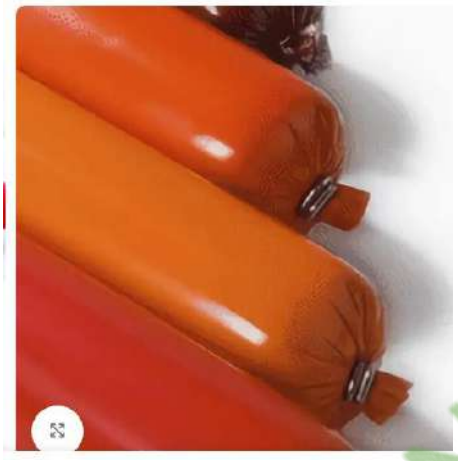
NSA-0017277-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

FUNDA SINTETICA PARA SALCHICHON 50 MM DE DIAMETRO, COLOR NARANJA. ROLLOS X 50 MTS

MARCA - CI TALSA



FUNDA SINTETICA PARA SALCHICHON 50 MM DE DIAMETRO, COLOR NARANJA. ROLLOS X 50 MTS

FUNDA DE POLIAMIDA PARA EMBUTIDOS PLANO 50 MM – CALIBRE 50 MM – 50 METROS
MEDIDA EN PLANO 80 MM
MEDIDA DIÁMETRO EMBUTIDO: 50/52 MM
COLOR: NARANJA
PRESENTACIÓN: 50 METROS
USO: IDEAL PARA USO EMBUTIDOS, MORTADELAS, SALCHICHONES, JAMONADAS, ETC.
100% VEGANAS
APTO PARA COCCIÓN – ESCALDADO
NO NECESITA SER REMOJADO PARA USAR.
CARCASA NO COMESTIBLE
PRODUCTO IMPORTADO

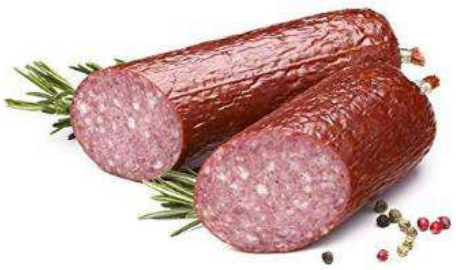
PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

FIBROSA TRIPA PARA SALCHICHON DE 60 MM DE DIAMETRO, COLOR ROJO. ROLLOS X50 MTS

MARCA - CI TALSA

V



FIBROSA TRIPA PARA SALCHICHON DE 60 MM DE DIAMETRO, COLOR ROJO. ROLLOS X50 MTS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CALIBRES DISPONIBLES

60-250MM

INSTRUCCIONES DE USO

EMBUTICIÓN

ANTES DE EMBUTIR, REMOJAR LA TRIPA EN AGUA A TEMPERATURA ENTRE 20°C Y 40°C. EL TIEMPO DE REMOJO DEPENDE DEL FORMATO DE SELECCIONADO.

EMBUTIR SIN SOBREPASAR EL CALIBRE INDICADO POR EL FABRICANTE. EN SU DEFECTO NUNCA MÁS DE 1 [MM] DURANTE EL PROCESO DE LLENADO, ASEGURARSE QUE EL EMBUDO ESTÁ LIBRE DE REBABAS, DEFORMACIONES O VIRUTAS DE ACERO EN SUS EXTREMOS Y GRADUAR EL FRENO AL CALIBRE SELECCIONADO MEDIANTE LA EMBUTICIÓN DE VARIAS PIEZAS HASTA LOGRAR EL DIÁMETRO DESEADO.

EL PORCIONADO DEL EMBUTIDO PUEDE SER MEDIANTE GRAPADORAS AUTOMÁTICAS DE DOBLE GRAPA [SELECCIONANDO LA GRAPA ADECUADA PARA CADA CALIBRE], SISTEMAS DE CLIPEADO SEMIAUTOMÁTICOS/MANUALES O LA UTILIZACIÓN DE BRAZO RETORCEDOR TIPO [TWIST] PARA EVITAR LAS GRAPAS.

CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO. EVITAR LA EXPOSICIÓN SOLAR DIRECTA Y LOS LUGARES EXTREMADAMENTE HÚMEDOS. UNA VEZ ABIERTA LA CAJA, GUARDAR LA TRIPA EN SU ENVASE ORIGINAL. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE 12 MESES DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN.

APLICACIONES Y BENEFICIOS

- EMBUTIDOS CURADOS.
- ALTA ADHESIÓN.
- MAYOR DIÁMETRO DEL STICK.
- MAYOR VELOCIDAD DE EMBUTICIÓN.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

PARA AMARRE DE PRODUCTOS CARNICOS EMBUTIDOS. CONO X 1000 MTS
MARCA - CASASOL

V



PARA AMARRE DE PRODUCTOS CARNICOS EMBUTIDOS. CONO X 1000 MTS

HILO PARA AMARRE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SUAVE, PERO AL MISMO TIEMPO RESISTENTE; LA COMBINACIÓN DE RESISTENCIA Y ELASTICIDAD HACE QUE ESTE PRODUCTO SEA ADECUADO PARA EL ATADO DEL EMBUTIDO TANTO A MANO COMO MEDIANTE MÁQUINAS ATADORAS.

- ESTE PRODUCTO CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO UE 10/2011
- EL REGLAMENTO CE 1935/2004 Y SUS MATERIALES Y OBJETOS ACTIVOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ESTÁN INCLUIDOS EN LAS LISTAS DE SUSTANCIAS AUTORIZADAS POR LA UE PARA SU USO EN LA FABRICACIÓN.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Olivos del Sur	**FICHA TÉCNICA**	**Código: SIG-FOR-48** **Versión: 03** **Fecha: 02/12/2021**

NOMBRE DEL PRODUCTO:	**ELABORADO POR:**
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	**ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es el producto obtenido del jugo oleoso extraído del fruto del olivo (Olea europea L.) aplicando presión en frío sometido a procesos físicos que eliminan las partículas sólidas que contiene en suspensión, para hacerlo transparente en función de la cantidad de ácidos grasos libres.	
INGREDIENTES	Aceite de Oliva Extra Virgen.	
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	Densidad relativa	0.910 - 0.916 (20°C/agua a 20°C)
	Índice de saponificación	184-196 mg KOH/g de aceite
	Acidez (expresado en ácido oleico):	Máx. 0.8 %
	Índice de peróxidos	**<=**20 meq O2/ Kg. de aceite
	Codex Stan 33-1981(Rev.2-2017) NTP 209.013:2008 (REVISADA EL 2018)	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color	Amarillo verdoso
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
	Aspecto	Límpido y brillante

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	**Unidad**	**100 ml**	**Porción 14 ml**
Energía	**Kcal**	824.40	115.42
Grasa total	**g**	91.60	12.82
Grasa saturada	**g**	12.75	1.79
Grasa Monoinsaturada	**g**	67.38	9.43
Grasa Polinsaturada	**g**	10.72	1.50
Grasa trans	**g**	0.00	0.00
Colesterol	**mg**	0.00	0.00
Carbohidratos totales	**g**	0.00	0.00
Azúcares totales	**g**	0.00	0.00
Proteínas	**g**	0.00	0.00
Sodio	**mg**	0.00	0.00

PROVEEDURIA EL NORTE SBA

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	El análisis microbiológico es excepcional ya que las bacterias no pueden multiplicarse en un producto si no contiene agua; de aquí que los aceites, generalmente; no presentan un problema de orden sanitario. (CAC/GL 21-1997)
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para consumo en el hogar o en servicios de alimentos, bien como productofresco, utilizado en preparaciones culinarias. Apto para público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACION	**Envase Primario** - Mono dosis: PET por 10 ml. - Sachet de polietileno: por 10 ml, 20 ml - Botellas de vidrio por 100, 200, 250, 500, 750 ml y 1L. Con dosificadores de LDPE y tapas de aluminio con disco de polietileno espumado. - Botellas PET por 100, 200, 500ml, 1L con tapas flip top. - Botellas PET por 2L con tapa de plástico. - Galoneras por 4L con contratapa y tapa de polietileno de alta densidad. - Jarrita de vidrio x 250ml con tapa corcho y precintos de seguridad. - Bidones/cilindros con tapa por 20 L, 220 L de polietileno. **Empaque Secundario** - Cajas de cartón corrugado
ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar fresco y seco
VIDA ÚTIL	18 meses
CODIFICACIÓN	**LOTE: OPQRSS** **O** Día del filtrado del producto. **P** Mes del filtrado en letras (A = Enero, B = Febrero y así sucesivamente). **Q** Día del envasado del producto. **R** Mes del envasado en letras (A = Enero, B = Febrero y así sucesivamente). **SS** Dos últimos dígitos del año. **FECHA DE VENCIMIENTO:** DIA-MES-AÑO
ETIQUETADO Y ROTULO EN LA ETIQUETA	Nombre del producto Ingredientes Nombre y dirección de la Empresa Lote Fecha vencimiento Condiciones de Conservación: Contenido neto R.U.C.: 20501433501 Reg. Sanitario. NTP 209.038.2019

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

AREQUIPE, DULCE DE LECHE PRESENTACIÓN 5 KILOS

MARCA - LEVAPAN

V



AREQUIPE, DULCE DE LECHE PRESENTACIÓN 5 KILOS

DESCRIPCION.

TEXTURA SUAVE Y FÁCILMENTE ESPARCIBLE, SABOR LÁCTEO, EXCELENTE BRILLO, DE COLOR CARACTERÍSTICO. NO CONTIENE ALMIDONES. DERIVADO LÁCTEO DE TEXTURA SUAVE, ESPECIAL PARA CUBRIR, BAÑAR Y RELLENAR EN FRÍO, BIZCOCHERÍA, GALLETERÍA, POSTRES Y HELADERÍA.

VIDA ÚTIL

4 MESES.

ALMACENAMIENTO

CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDO DEL SOL Y LA HUMEDAD. DESPUÉS DE ABIERTO, DEBE EVITARSE LA EXPOSICIÓN PROLONGADA AL MEDIO AMBIENTE Y LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. UTILIZAR SIEMPRE UTENSILIOS LIMPIOS Y SECOS.

RSA-0035941-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

AREQUIPE, DULCE DE LECHE MILHOJA X 1000 GRS EMPACADO EN TARRO IMPRESO PLASTICO CON TAPA EN PRESENTACIÓN X 1 KILO

MARCA - PESLAC

V



AREQUIPE, DULCE DE LECHE MILHOJA X 1000 GRS EMPACADO EN TARRO IMPRESO PLASTICO CON TAPA EN PRESENTACIÓN X 1 KILO

MANJAR DE LECHE TIPO MILHOJA TARRO PLASTICO X 1 KILOS
AREQUIPE MILHOJA CON TEXTURA SUAVE IDEAL PARA DECORACIÓN, EXCELENTE BRILLO.
PRESENTACIÓN: CUÑETE X 25 KILOS, BALDE X 5 KILOS, BOLSA X 5 KILOS, TARRO X KILO.
CATEGORÍA: AREQUIPES INDUSTRIALES

RSA-0035941-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

AREQUIPE, DULCE DE LECHE PARA PANADERIA X 5 KILOS EMPACADO EN TARRO IMPRESO PLASTICO CON TAPA EN PRESENTACIÓN X 5 KG

MARCA - LA BUGUEÑA

V



AREQUIPE, DULCE DE LECHE PARA PANADERIA X 5 KILOS EMPACADO EN TARRO IMPRESO PLASTICO CON TAPA EN PRESENTACIÓN X 5 KG

DESCRIPCION.

AREQUIPE O DULCE DE LECHE, ES UN DULCE TRADICIONAL DE AMÉRICA LATINA, ESTE PRODUCTO RECIBE DIFERENTES NOMBRES SEGÚN EL PAÍS EN EL QUE SE CONSUME, Y TAMBIÉN PRESENTA ALGUNAS VARIEDADES REGIONALES DONDE SU NOMBRE PUEDE CAMBIAR, SUELEN LLAMARLO: MANJAR BLANCO, DULCE DE LECHE, ETC.

VIENEN EN TRES PRESENTACIONES

AREQUIPE PANADERIA: ES DE TEXTURA UN POCO DURA, ES RESISTENTE A TEMPERATURAS ALTAS, MÁS USADO EN LA INDUSTRIA PANADERÍA PARA HACER ROSCONES DE AREQUIPE, HOJALDRADOS, CHURROS Y OTROS.

AREQUIPE PANADERIA 5 KILOS

CARACTERISTICAS

• NO CONTIENE ALMIDONES (LA NORMA TÉCNICA NTC 3757 Y LA RESOLUCIÓN 02310 DE 1986 DEL MINISTERIO DE SALUD DICEN QUE, PARA DENOMINARSE AREQUIPE, NO DEBE TENER EN SU COMPOSICIÓN INGREDIENTES COMO ALMIDONES O HARINAS, DE LO CONTRARIO, SE LLAMARÁ DULCE CON LECHE O MANJAR BLANCO DE ACUERDO CON EL PORCENTAJE DE ALMIDÓN QUE CONTIENE).
• TEXTURA SUAVE Y FÁCILMENTE ESPARCIBLE.
• DE COLOR CARACTERÍSTICO.
• SABOR LÁCTEO.
• EXCELENTE BRILLO.

PROVIENE DE IRCA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

AREQUIPE, DULCE DE LECHE PARA REPOSTERIA X 5 KILOS EMPACADO EN TARRO IMPRESO PLASTICO CON TAPA EN PRESENTACIÓN X 5 KILOS

MARCA - LEVAPAN

V



AREQUIPE, DULCE DE LECHE PARA REPOSTERIA X 5 KILOS EMPACADO EN TARRO IMPRESO PLASTICO CON TAPA EN PRESENTACIÓN X 5 KILOS

DESCRIPCION.

AREQUIPE PARA REPOSTERIA TEXTURA SUAVE Y FÁCILMENTE ESPARCIBLE, SABOR LÁCTEO, EXCELENTE BRILLO, DE COLOR CARACTERÍSTICO. NO CONTIENE ALMIDONES. DERIVADO LÁCTEO DE TEXTURA SUAVE, ESPECIAL PARA CUBRIR, BAÑAR Y RELLENAR EN FRÍO, BIZCOCHERÍA, GALLETERÍA, POSTRES Y HELADERÍA.

VIDA ÚTIL

4 MESES.

ALMACENAMIENTO

CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDO DEL SOL Y LA HUMEDAD. DESPUÉS DE ABIERTO, DEBE EVITARSE LA EXPOSICIÓN PROLONGADA AL MEDIO AMBIENTE Y LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. UTILIZAR SIEMPRE UTENSILIOS LIMPIOS Y SECOS

X 5 KILOS

RSA-0035941-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	ACIDO ASCORBICO	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

TECHNICAL SPECIFICATIONS ASCORBIC ACID

Characteristics

White or almost white, crystalline powder which discolors on exposure to air and moisture; odorless or almost odorless.

Freely soluble in water, soluble in ethanol(96%); practically insoluble in chloroform and in ether.

Specifications

Ascorbic Acid BP/USP/FCC

APPEARANCE	WHITE OR ALMOST WHITE,CRYSTALLINE POWDER
IDENTIFICATION	POSITIVE
MELTING POINT	ABOUT 190℃
pH(5%,W/V)	2.1 ～2.6
SPECIFIC OPTICAL ROTATION	+20.5°～21.5°
CLARITY AND COLOR OF SOLUTION	CLEAR, ≤BY7
COPPER	≤0.0003%
HEAVY METALS	≤0.001%
IRON	≤0.0002%
MERCURY	≤0.0001%
ZINC	≤0.0025%
ARSENIC	≤0.0003%
LEAD	≤0.0002%
OXALIC ACID	≤0.2%
LOSS ON DRYING	≤0.1%
SULPHATED ASH	≤0.1%
20-80mesh	about 80%
ASSAY	99.0 ～ 100.5%
ORGANIC VOL. IMPURITIES	MEET THE REQUEREMENTS

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	ACIDO ASCORBICO	

Fecha última revisión: 18 de Diciembre de 2024

CONTROL DE CALIDAD



Cimpa s.a.s declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizadas. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

PROT.TEXT.DE SOJA F GR.

6069F00KG0015

Descripción:

PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA (TVP) es un extensor proteico utilizado como reemplazo de la carne en productos industrializados.
USO INDUSTRIAL

Ventajas:

* Contenido proteico similar a la carne con un costo menor
* Textura similar a la de la carne cocida
* Enriquecedor proteico
* Bajo contenido de grasa
* Fácil manipuleo y almacenamiento
* Libre de contaminación microbiana
* Actividad ureásica inactivada
* Inhibidor de tripsina inactivado

Acción:

Brinda suculencia, mejora la mordida del producto, mantiene la jugosidad, mejora la textura.

Dosis de uso orientativas*:

SE APLICA MAXIMO 2 KG CADA 100 KG DE PRODUCTO TERMINADO

Modo de uso:

Hidratar la PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA con 2,5 - 3 kg de agua por cada kg de texturizado. Esperar hasta total absorción del líquido e incorporar al pastón. Si se desea se puede usar agua coloreada al 3% con colorante Carmin 10.

Ingredientes:

PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA

Especificaciones técnicas:

Metodos de analisis disponibles bajo requerimiento:

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Laboratorios Argentinos Farmesa S.A.I.C
Domicilio Legal:
Florida 375, piso 2° oficina A (C1005AAG)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Oficina Comercial y Planta: Acceso Oeste Km 47,5
General Rodríguez (B1748DNA)
Prov. de Buenos Aires - Argentina
Tel.: +54 237 485 8900 e-mail: info@farmesa.com

1. Especificaciones Sensoriales

Característica	Especificación	Unidad
ASPECTO	Granulos color beige	

2. Especificaciones Fisico Químicas

Característica	Especificación	Unidad
DENSIDAD APARENTE	Min.: 0,29 - Max.: 0,34	g/cm3
HUMEDAD (105 º C)	Max.: 9,00	%
MATERIA GRASA	Min.: 1,00 - Max.: 2,00	%
RETENCION MALLA 4 ASTM	Min.: 5,00 - Max.: 13,00	%
RETENCION MALLA 6 ASTM	Min.: 35,00 - Max.: 55,00	%
WAI	Min.: 37,00 - Max.: 47,00	
PROTEINAS (B.S.)	Min.: 50,00 - Max.: 52,00	%
FIBRA CRUDA (B.S.)	Max.: 3,50	%
CENIZAS (550 º C)	Min.: 6,00 - Max.: 6,50	%

3. Especificaciones Microbológicas

Característica	Especificación	Unidad
AEROBIOS TOTALES	Max.: 20000,00	UFC/g
E.COLI	Ausente en 1 g	
SALMONELLA	Ausente en 25 g	
HONGOS Y LEVADURAS	Max.: 50,00	UFC/g
BACILLUS CEREUS	Max.: 100,00	UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Max.: 10,00	UFC/g

Vida útil y almacenamiento:

24 meses conservado en su envase original, cerrado, almacenado en un lugar fresco, seco y en buenas condiciones de higiene.

Presentación:

Bolsa de papel multipliego con polietileno interno por 15,0 kg netos.
KILO

NSA-0020032-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

*La información vertida en este folleto es a nuestro juicio veraz. Los datos y aseveraciones presentados solo constituyen una fuente de información. Usos y dosis de aplicación están sujetas a regulaciones legales y sanitarias de cada país. No existen garantías implícitas ni manifiestas, salvo lo que específicamente se indica en los análisis físico-químicos. Producto y especificación; sujetos a cambio sin previo aviso.

Laboratorios Argentinos Farmesa S.A.I.C
Domicilio Legal:
Florida 375, piso 2° oficina A (C1005AAG)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Oficina Comercial y Planta: Acceso Oeste Km 47,5
General Rodríguez (B1748DNA)
Prov. de Buenos Aires - Argentina
Tel.: +54 237 485 8900 e-mail: info@farmesa.com

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Laboratorios Argentinos Farmesa S.A.I.C
Domicilio Legal:
Florida 375, piso 2° oficina A (C1005AAG)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Oficina Comercial y Planta: Acceso Oeste Km 47,5
General Rodríguez (B1748DNA)
Prov. de Buenos Aires - Argentina
Tel.: +54 237 485 8900 e-mail: info@farmesa.com

	**GIRASOL ROJO**
FICHA TÉCNICA	
Referencia	Ornamentales
Nombre científico	HELIANTHUS ANNUUS
Nombre común	Girasol
Ciclo vegetativo	Anual
Origen	Centro y Norte América
Estructura de la planta	Rustica, fuerte, de gran porte hasta 3m
PRESENTACIÓN	
Sobre	3 g. libra de 500 gramos
INFORMACIÓN TÉCNICA	
Altitud (msnm)	0-1800 msnm
clima	Cálido a frío moderado (13 a 30°C)
DATOS DE SIEMBRA	
Siembra	Directamente en el suelo o en macetas de 30 cms de profundidad.
Profundidad de siembra	1.5 cm
Suelos	Profundos y de buen drenaje, gran adaptabilidad a diferentes condiciones de climas, muy rustica, tolera muy bien la sequía y el frio.
Riego y fertilización	El girasol consume importantes cantidades de agua durante la época de crecimiento y proceso de formación, exigente en materia orgánica.
Recomendaciones	Para un mejor desarrollo y para que la flor perdure, se debe adicionar materia orgánica.
Plagas	Polillas, mosca blanca, gusano alambre y áfidos.
Enfermedades	Roya, mildeo y altemaria.

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto: Sorbato de Potasio (E-202)
Fórmula Química: C6H7KO2
No. CAS: 590-00-1

Descripción:
El sorbato de potasio o sal de potasio del ácido sórbico es también conocida por el número E-202. Está formado por ácidos grasos insaturados que se presentan con aspecto de polvo de cristales blancos y su principal función es actuar como conservante alimentario. Es un conservante suave, fungicida y bactericida de elevada eficacia y seguridad, recomendado por la OMS y la FAO.

Especificaciones:

Parámetros	Specs
Calidad	FCC X
Apariencia	Gránulos Blancos o Polvo Blanco
Estabilidad al Calor	Sin cambio de color después de calentar durante 90 min a 105°C
Identificación	Agregue unas gotas de bromo TS a 2 ml de la solución de muestra, el color desaparecerá.
Concentración	99.0 – 101.0 %
Pérdida por secado	NMT 1.0 %
Alcalinidad	NMT 1.0 %
Acidez (como ácido sorbico)	NMT 1.0 %
Aldehídos	NMT 0.1 %
Metales Pesados	NMT 10 mg/kg
Plomo	NMT 2 mg/kg
Mercurio	NMT 1 mg/kg
Arsenico	NMT 3 mg/kg

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

COPROQUIM S.A.
Dirección: Km 11.5 vía Daule, Parque California 2
Teléfono: 04-6015370
Correo: rramirez@coproquim.com ; ventas@coproquim.com
www.coproquim.com
Guayaquil - Ecuador

Aplicaciones:
El sorbato de potasio es ampliamente empleado para la conservación de muchos productos alimenticios, especialmente aquellos que están destinados a ser almacenados y consumirse a temperatura ambiente, tapas de empanadas, pasta, pre-pizzas, pizzas congeladas, salsa de tomate, margarina, quesos para untar, rellenos, yogur, zumos, frutas secas, embutidos, vinos, bebidas gaseosas, etc. Para protegerse de partículas tales como el moho o los hongos que pueden ser la causa del deterioro de alimentos o incluso de que enfermen personas.

Empaque:
Bolsa x 500 grms, con bolsa interior de polietileno.

Almacenamiento:
Se almacena en lugares ventilados, limpios, secos y fríos. No se puede almacenar con sustancias tóxicas, nocivas y corrosivas.

Duración:
24 meses a partir de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento anteriores y con el embalaje original intacto.

RSA-0008682-2019	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

COPROQUIM S.A.
Dirección: Km 11.5 vía Daule, Parque California 2
Teléfono: 04-6015370
Correo: rramirez@coproquim.com ; ventas@coproquim.com
www.coproquim.com
Guayaquil - Ecuador

FICHA TÉCNICA

CEBADAS (MALTEADAS) SEGÚN TIPO DE CERVEZA

MARCA - CLUB AMIGOS CERVECEROS

V



CEBADAS (MALTEADAS) SEGÚN TIPO DE CERVEZA

CEBADA MALTEADA

LA CEBADA MALTEADA ES UNA CEBADA DESARROLLADA Y CULTIVADA ESPECÍFICAMENTE PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA. ORIGINALMENTE, SE DOMESTICÓ DE FORMA INDEPENDIENTE EN LA ANTIGUA MESOPOTAMIA Y ETIOPÍA; EN AMBAS ZONAS SE UTILIZABA PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA. LA CEBADA MALTEADA MODERNA PUEDE SER DE DOS O SEIS HILERAS. LA CEBADA DE DOS HILERAS OFRECE UN MAYOR RENDIMIENTO DE EXTRACTO, MIENTRAS QUE LA DE SEIS HILERAS PRESENTA UNA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA LIGERAMENTE SUPERIOR. EL SABOR Y EL FINAL DE LAS CERVEZAS PRODUCIDAS CON AMBOS TIPOS TAMBIÉN DIFIEREN LIGERAMENTE, SIENDO LA DE SEIS HILERAS LIGERAMENTE MÁS SECA.

EL GRANO DE CEBADA MALTEADA TIENE EL POTENCIAL DE PROPORCIONAR EL EQUILIBRIO PERFECTO DE CARBOHIDRATOS Y PROTEÍNAS PARA ALIMENTAR LA LEVADURA Y, EN ÚLTIMA INSTANCIA, ELABORAR CERVEZA. "POTENCIAL" ES LA PALABRA CLAVE. UN REQUISITO PREVIO ES QUE LA CEBADA POSEA LOS GENES ADECUADOS PARA PRODUCIR LOS COMPUESTOS NECESARIOS EN LAS PROPORCIONES ADECUADAS PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA. DURANTE 10.000 AÑOS, SE HA CULTIVADO CEBADA PARA LOGRARLO. EN POCAS PALABRAS, LAS VARIEDADES CON LOS GENES ADECUADOS PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA SE CONSIDERAN "VARIEDADES MALTEADAS" Y AQUELLAS CON LOS GENES INADECUADOS SE CONVIERTEN EN "VARIEDADES FORRAJERAS". EXISTEN RIGUROSOS SISTEMAS DE PRUEBA Y APROBACIÓN PARA GARANTIZAR QUE LAS VARIEDADES MALTEADAS POSEAN LAS CARACTERÍSTICAS NECESARIAS PARA SATISFACER LAS NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE AGRICULTORES, MALTEROS Y CERVECEROS. SI BIEN LAS NECESIDADES DE CADA PROFESIÓN DIFIEREN, EXISTE UN CONSENSO GENERAL SOBRE CUÁLES SON LAS CARACTERÍSTICAS ADECUADAS EN UNA VARIEDAD MALTEADA. LAS VARIEDADES DE CEBADA MALTEADA DEBEN SER DE ALTO RENDIMIENTO, SUS GRANOS DEBEN TENER UN TAMAÑO ESPECÍFICO, LOS PORCENTAJES DE EXTRACTO DE MALTA DEBEN SER ALTOS Y LOS NIVELES DE BETAGLUCANO EN EL MOSTO DEBEN SER BAJOS. SIN EMBARGO, LAS ESPECIFICACIONES DE PROTEÍNA DE GRANO Y LOS NIVELES DE ACTIVIDAD ENZIMÁTICA VARÍAN ENORMEMENTE ENTRE CERVECEROS. EN ESTE SENTIDO, ES DE PARTICULAR IMPORTANCIA LA CANTIDAD Y EL TIPO DE ADJUNTO UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA. LOS CERVECEROS QUE SE ADHIEREN AL REINHEITSGEBOT CONSIDERAN TOTALMENTE INACEPTABLES LAS VARIEDADES DE MALTA UTILIZADAS PARA ELABORAR LAGERS BAJAS EN CARBOHIDRATOS. LOS CERVECEROS DE CERVEZAS LIGERAS SE DESESPERAN POR LA BAJA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA DE UNA MALTA PERFECTA PARA UNA CERVEZA ARTESANAL DE CEBADA. POR LO TANTO, DIFERENCIAR LAS VARIEDADES DE MALTA Y DE ALIMENTO ES POSIBLE PARA ALGUNAS CARACTERÍSTICAS, PERO NO PARA OTRAS

PROPIEDAD DE SBA EL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

CENTENO X 1000 GR, PARA ELABORAR CERVEZA

MARCA - CLUB AMIGOS CERVECEROS

V



Centeno

CENTENO X 1000 GR, PARA ELABORAR CERVEZA

CENTENO MALTEADO PARA DAR CUERPO Y UN SABOR ESPECIAL A LA CERVEZA. EL CENTENO, O RYE EN INGLÉS, PUEDE LLEGAR A SER, EN ALGUNAS CERVEZAS ESPECIALES, LA MALTA MAYORITARIA.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

CLASES ENTRE CLARAS OSCURAS CARAMELIZADAS, AFRUTADAS, POR LO MENOS PARA CERVEZA INGLESA, ALAMANA, AMERICANA, IRLANDESA) X KG

MARCA - CLUB AMIGOS CERVECEROS



Cebada Malteada para cerveza

CLASES ENTRE CLARAS OSCURAS CARAMELIZADAS, AFRUTADAS, POR LO MENOS PARA CERVEZA INGLESA, ALAMANA, AMERICANA, IRLANDESA) X KG

QUE ES LA CEBADA MALTEADA

LA CEBADA MALTEADA ES EL INGREDIENTE PRINCIPAL DE LA CERVEZA, AUNQUE TAMBIÉN SE USA EN OTROS PRODUCTOS COMO CEREALES, ALGUNOS ALIMENTOS PROCESADOS E INCLUSO REPOSTERÍA.

SE TRATA DE UN GRANO DE CEBADA QUE HA PASADO POR UN PROCESO DE MALTEADO. VEAMOS LOS PUNTOS MÁS IMPORTANTES A CONTINUACIÓN.

- REMOJO: LOS GRANOS DE CEBADA SE SUMERGEN EN AGUA DURANTE VARIOS DÍAS PARA QUE ABSORBAN HUMEDAD Y GERMINEN.
- GERMINACIÓN: DURANTE ESTE PROCESO, EL EMBRIÓN DEL GRANO COMIENZA A CRECER, DESARROLLANDO ENZIMAS QUE TRANSFORMARÁN LOS ALMIDONES EN AZÚCARES FERMENTABLES.
- SECADO: SE DETIENE LA GERMINACIÓN AUMENTANDO LA TEMPERATURA HASTA SECAR LOS GRANOS CON AIRE CALIENTE. EL NIVEL DE TOSTADO DURANTE ESTE PROCESO DETERMINARÁ EL COLOR Y SABOR FINAL DE LA MALTA.

DIFERENCIAS ENTRE MALTA Y CEBADA

LA PRINCIPAL DIFERENCIA ENTRE LA MALTA Y LA CEBADA ES QUE LA MALTA ES UN PRODUCTO DERIVADO DE LA CEBADA QUE HA PASADO POR UN PROCESO DE MALTEADO, MIENTRAS QUE LA CEBADA ES UN CEREAL EN SU ESTADO NATURAL.

PRINCIPALES DIFERENCIAS ENTRE AMBAS

- LA MALTA ES UN PRODUCTO DERIVADO DE LA CEBADA.
- LA MALTA HA PASADO POR UN PROCESO DE MALTEADO QUE LA TRANSFORMA Y LE DA CARACTERÍSTICAS DIFERENTES A LA CEBADA.
- LA MALTA SE UTILIZA PRINCIPALMENTE PARA ELABORAR CERVEZA.
- LA CEBADA SE UTILIZA EN UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS

.

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

ACIDO FUMARICO X 1000GR

MARCA - FRUTAROMA



ACIDO FUMARICO X 1000GR

ÁCIDO FUMÁRICO

EL ÁCIDO FUMÁRICO APORTAN ACIDEZ, RESALTANDO LOS SABORES, EN VARIEDAD DE PREPARACIONES FAVORECEN EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DE LOS CONSERVANTES.

SE RECOMIENDA PARA LA FABRICACIÓN DE CONSERVAS, EN BEBIDAS CARBONATADAS, MERMELADAS, EN ZUMO DE FRUTAS Y EN SALSAS DE COMIDA CHINA (SOJA, MOSTAZA Y PATO)

PRESENTACIONES

- 500 GRAMOS
- 1 KILO
- 25 KILOS

RSAV16I14201 ALIMENTOS

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	CITRATO DE SODIO IMP	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Product Data Sheet of Trisodium Citrate Dihydrate

Revision date: Mar.09,2023

DESCRIPTION:

Tri Sodium Citrate Dihydrate is Colorless

Crystal Formula: C6 H5O7 Na3 .2H2O

Molecular weight:294. 10

Taste: Saline taste

Odor: odorless

Solubility: In water

In ethanol: Insoluble.

STANDARD: E331/BP/USP

CAS No.: 6132-04-3

Shelf Life: Three years

It meets the requirements of EU231/2012

ANALYSIS ITEM	QUALITY INDEXES
CHARACTER	COLORLESS CRYSTAL
TRANSPARENCY AND COLOUR	COMPLY WITH THE TEST
TEST FOR CITRATE	COMPLY WITH THE TEST
TEST FOR SODIUM	COMPY WITH THE TEST
ASSAY	99.0- 100.5 %
LOSS ON DRYING (180℃,18 HOURS)	10- 13 %
OXALATE	≤ 100 PPM
SULPHATE	≤ 150 PPM
HEAVY METALS	≤ 5 PPM
IRON	≤ 5 PPM
CHLORIDE	≤ 50 PPM
ARSENIC	≤ 1 PPM
MERCURY	≤ 1 PPM
READILY CARBONISABLE SUBSTANCES	NOT DARKER THAN STANDARD
LEAD	≤ 1 PPM
ACIDITY OR ALKALINITY Acidity or alkalinity	COMPY WITH THE TEST
PH VALUE(5% SOLUTION)	7.5-9.0

MAIN USES:

Trisodium Citrate dihydrate is used as flavors, stabilizing agent, buffering agent, chelating agent, nutritional supplement of buttermilk, emulsifying agent and flavoring agent in food and beverage industry; it can be used as anti-blood clotting, apophlegmatisant and diuretics in phamaceutical industry; it can replace sodium tripolyphosphate; it can also be used in brewing, injection, photography drugs and electroplating etc.

PACKAGING:

25 kg paper bags and 1000kg big bag, on pallets other packing is available as request.

CERTIFIACTE:

ISO9001, ISO22000, FSSC22000, KOSHER, HALAL Certified and REACH, FDA registered

STORAGE CONDITION:

Kept in a light-proof, well-closed, dry and cool place, to avoid mixed storage with toxic, odor, and non-ferrous powders.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Allergen Declaration

We hereby certify that the product **[Trisodium Citrate Dihdyrate]** manufactured by **[Wang Kang Biochemical Co.,Ltd.]** conforms to **Regulation (EU) No 1169/2011** of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 **on the provision of food information to consumers**, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004.

Therefore, it does not contain intentionally any of the listed allergens or traces. A cross-contamination is unlikely to occur because none of below mentioned materials are handled in the production or storage.

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof (including lactose).
8. Nuts, i.e. almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Animal Origin Component Declaration

Product name: Trisodium Citrate dihydrate

Supplier/Manufacture name: Wang Kang Biochemical Co., Ltd.

Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

We hereby declare that our product: Trisodium Citrate dihydrate is no animal origin component.

Gluten Declaration

Product name: Trisodium Citrate dihydrate

Supplier/Manufacture name: Wang Kang Biochemical Co., Ltd.

Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

We hereby declare that our product: Trisodium Citrate dihydrate is free of Gluten.

GMO Free Declaration

Product name: Trisodium Citrate dihydrate

Supplier/Manufacture name: Wang Kang Biochemical Co., Ltd.

Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

We here declare that the product Trisodium Citrate dihydrate produced by us is GMO free. The products does not contain and are not manufactured using raw materials, reagents organization from GMO or GMO derived products.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	CITRATO DE SODIO IMP	

HACCP Plan for Trisodium Citrate

CCP		Metal Detection (CCP_1)
Obvious Hazards		Physical Hazard: Metal Foreign Body
Critical Limits		Fe≥ 1.8mm; Non-Fe ≥ 2.0mm; SUS≥ 2.5mm
Monitoring	Items	1. Metal Detector 2. product
	Methods	1. Using standard test pieces to detect the sensitivity of metal detector 2. Using metal detector to detect product Methods 3. remove the bag containing foreign body
	Frequency	1. Calibrate The metal detectors before and after the operation; once per two hours in the operation 2. Every bag of products will be detected by metal detector
	Responsible	Operator
Corrective Action		1. For metal detector alarming, operator will use the different metal detector for verification to determine the reason for alarming. 2. When the metal detector does not work properly, worker will separate the products produced from the last time when the metal detector is detected normal to this failure time, maintenance worker will maintain the metal detector and find out the reason to prevent this kind of problem from happening again, and operator will verify the sensitivity of metal detector. 3. If finding any bag of products containing foreign body, the workers will determine the source of foreign body and take corrective actions. After the foreign body is removed from the products, the products will be reworked, repacked and go through metal detector
Record and Storage		1. Metal Detector Operation Record---Production Workshop 2. Metal Detector Maintenance Record---Equipment Department 3. Record of Corrective/ Preventive Action Implementation--QA
Minimum Verification		1. Operator will verify the sensitivity of metal detector in accordance with the stipulated frequency 2. Workshop director will review and sign the metal detector operation record per day 3. For each batch of products, QA Manager will check metal detector operation record. 4. QA Manager will check the operation record and the record of corrective/preventive action implementation per month.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Lactose Declaration

Product name: Trisodium Citrate dihydrate

Supplier/Manufacture name: Wang Kang Biochemical Co., Ltd.

Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

We hereby declare that our product: Trisodium Citrate dihydrate is free of Lactose.

Nutritional Statement

Product Name: Trisodium Citrate dihydrate
Producer: Wang Kang Biochemical Co.,Ltd.
Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

Item	Amount Per 100g
Energy	828 kj
Protein	None
Carbohydrates	None
Fat	None
Fibres	None
Sodium	23.2-23.6%

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	CITRATO DE SODIO IMP	

Packaging Declaration

Product name: Trisodium Citrate dihydrate Supplier/Manufacture name: Wang Kang Biochemical Co., Ltd.

Address: Ta Kruok Village,Treng Commune,Ratanak Mondul District,Battambang Province, Cambodia.

We here declare that the packaging of Trisodium Citrate dihydrate supplied by us, the plastic materials and articles intended to come into contact with the product is according to Regulation 1935/2004/EC and the Directive 2007/19/EC. The packaging materials is Non-toxicity.

Fecha última revisión:17 de Diciembre de 2024

CONTROL DE CALIDAD



Cimpa s.a.s declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizadas. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	CMC DE ALTA IMPORTADO	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

A quien interese:

Producto : CARBOXIMETOLCELULOSA DE SODIO(CMC)
Fórmula Química : C6H7O2(OH)2CH2COONa
Número CAS : 9004-32-4
Empaque : SACOS DE 25 KG

Especificaciones:

ÍTEMS	ESTÁNDAR
APARIENCIA	POLVO BLANCO O AMARILLO
VISCOSIDAD (1% MPA.S)	3000 – 5000
GRADO DE SUSTITUCIÓN	0.7-0.95
PH (25 °C)	6.5 – 8.5
HUMEDAD	8.0% MAX
CLORURO DE SODIO	0.4% MAX
GLICOLATO DE SODIO	0.4% MAX
PUREZA	99.5% MIN
CENIZAS DE SULFATO	20.0 – 30.0%
METALES PESADOS (PB)	10PPM MAX
HIERRO	2PPM MAX
ARSÉNICO	3PPM MAX
PLOMO	2PPM MAX
MERCURIO	1PPM MAX
CADMIO	1PPM MAX
RECUENTO TOTAL DE PLACAS	500/G MAX
LEVADURA Y HONGOS	100/G MAX
E. COLI	NIL/G
BACTERIA COLIFORME	NIL/G
SALMONELA	NIL/25G

Fecha última revisión:11 de Diciembre de 2024

CONTROL DE CALIDAD



Cimpa s.a.s declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizadas. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	CMC DE ALTA IMPORTADO	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

ACIDO LACTICO LACTATO DE SODIO X 1000GRS

MARCA - CIMPA



ACIDO LACTICO LACTATO DE SODIO X 1000GRS

DESCRIPCION.

El lactato de sodio se deriva naturalmente de la fermentación del ácido láctico. Es un líquido viscoso transparente e incoloro. Es un conservante natural de variedad de productos en la industria alimentaria, medicina y otros varios; también se considera un humectante natural (atrae la humedad) y se usa con frecuencia como sustituto de la glicerina en lociones, cremas, productos para el cuidado del cabello y cosméticos. Cuando se agrega a los jabones de proceso en frío, se dice que endurece el jabón más rápido, agrega cremosidad y extiende su vida útil en la ducha (no se derrite fácilmente). Se dice que mejora la apariencia del jabón terminado y facilita el desmoldeo de un lote de jabón.

El lactato de sodio es una combinación de 60% de lactato de sodio y 40% de agua.

Uso:

Puede usarse en una amplia variedad de formulaciones de cuidado personal para mejorar la hidratación de la piel y el cuero cabelludo y aclarar la tez.

Soluble en agua y alcohol.

Actúa como agente bacteriostático cuando se combina con un conservante de espectro completo.

Es un agente de control de pH.

Procedimientos de mezcla: Puede agregarse a la fase acuosa con calor para asegurar una incorporación adecuada.

RSAD05I18311 ALIMENTOS

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	HIDROXIDO DE SODIO (NaOH 0,1N)	

SECCION 1. IDENTIFICACION	
Nombre del producto:	Hidróxido de sodio (NaOH 0,1 N)
Marca:	VASÁNICO
Nombre del fabricante:	VASÁNICO S.A.S.
Dirección:	Carrera 53 # 15-72. Bogotá - Colombia.
Pbx:	+57 (601) 7020442

SECCION 2. DESCRIPCION Y APLICACIONES
Es un reactivo producido en nuestro laboratorio, con la más alta tecnología y un estricto control de calidad. S e utiliza como reactivo de análisis para laboratorio en la neutralización y valoración de ácidos, en procesos de fabricación, en productos químicos domésticos, etc.

SECCION 3. CARACTERISTICAS TECNICAS	
Apariencia:	Líquido
Color:	Translúcido
Olor:	Inodoro
Densidad (g/mL):	1,000 – 1,200
pH:	12,00 – 14.00
Solubilidad en agua:	100%
Formación de espuma:	Baja

SECCION 4. INSTRUCCIONES DE USO
La dosificación, depende su técnica de análisis. Por lo que le pedimos se comunique a el departamento de calidad.

SECCION 5. MANEJO Y ALMACENAMIENTO	
Presentación del envase o empaque:	Galón x 4 kg Galón x 1 Kg
Material de envase propuesto:	Polietileno
Ventilación recomendada:	Normal
Temperatura recomendada:	Ambiental
Otras precauciones:	Almacenar en un lugar seco y en un recipiente cerrado, proteger de la luz solar, conservar únicamente en el embalaje original; no comer, beber ni fumar mientras se manipula este producto. Para mayor información ver Ficha de Datos de Seguridad del producto.

SECCION 6. INFORMACION REGLAMENTARIA	
Notificación Sanitaria Obligatoria	No requiere – Producto industrial

Fecha última revisión: 24/01/2025

CONTROL DE CALIDAD

ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCION DEL CLIENTE
cimpa s.a.s.
REVISADO
GESTION DE CALIDAD

Cimpa s.a.s declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizadas. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

ERITORBATO DE SODIO LIQUIDO 500 ML

MARCA – KESECOME



ERITORBATO DE SODIO 500 ML

APLICACIONES:

EL ERITORBATO DE SODIO ES UN IMPORTANTE ANTIOXIDANTE EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA, QUE PUEDE MANTENER EL COLOR Y EL SABOR NATURAL DE LOS ALIMENTOS, Y PROLONGAR EL TIEMPO DE ALMACENAMIENTO SIN NINGÚN TIPO DE TOXICIDAD Y NI EFECTOS SECUNDARIOS.ESTE INGREDIENTE ES USADO PRINCIPALMENTE EN EL PROCESAMIENTO DE CARNES, , SE UTILIZA COMO ACELERADOR DE LAS REACCIONES DE CURACIÓN, FAVORECIENDO A LA FIJACIÓN DEL COLOR Y VIDA ÚTIL. (EMBUTIDOS, CARNES FRÍAS, CARNES CURADAS Y SALADAS, CERDO CRUDO, AVES, PESCADO); EN FRUTAS COMO EL PLÁTANO CONGELADO Y LA MANZANA DESHIDRATADA, YA QUE INHIBE EL CAMBIO DE SABOR Y COLOR EN LOS ALIMENTOS EXPUESTOS AL AIRE; EN VEGETALES; MERMELADAS; PASTA DE AGUACATE; ENLATADOS; ETC. TAMBIÉN SE UTILIZA EN LAS BEBIDAS COMO CERVEZA, VINO, REFRESCOS, TÉ DE FRUTAS, JUGO DE FRUTAS, ETC.

EL ERITORBATO ES UTILIZADO EN CARNE PROCESADA, COMO LOS HOT DOGS Y LAS HAMBURGUESAS, CON EL FIN DE REDUCIR LA TASA DE REDUCCIÓN DE NITRATO A ÓXIDO NÍTRICO, LO QUE PERMITE A LA CARNE MANTENER SU COLOR ROSADO. TAMBIÉN AYUDA A MEJORAR LA ESTABILIDAD DEL SABOR Y A PREVENIR LA FORMACIÓN DE NITROSAMINAS CARCINÓGENAS. ASIMISMO, PUEDE SER USADO COMO ADITIVO NUTRITIVO EN BEBIDAS Y CEREALES PARA EL DESAYUNO.

COMO VENTAJAS, EL ERITORBATO DE SODIO NO TIENE LÍMITE EN SU INGESTA DIARIA ADMISIBLE, NO SE LE CONOCEN EFECTOS COLATERALES Y PUEDE SER CONSUMIDO NORMALMENTE POR TODOS LOS GRUPOS RELIGIOSOS, ASÍ COMO POR LOS VEGETARIANOS (ESTRICTOS Y NO ESTRICTOS). ADEMÁS, EL ERITORBATO HA SIDO CLASIFICADO POR LA FDA COMO SUSTANCIA GRAS (GENERALMENTE RECONOCIDO COMO SEGURO) Y SE HA UTILIZADO POR MÁS DE 30 AÑOS. CUANDO SE AÑADE A LOS ALIMENTOS COMO ADITIVO, SU NÚMERO E DE IDENTIFICACIÓN ES E316, Y SE DEBE DECLARAR EN LA ETIQUETA DEL ALIMENTO QUE LO CONTIENE.

DOSIFICACION:

EN PRODUCTOS CÁRNICOS SE UTILIZA A UNA CONCENTRACIÓN DEL 0.05 AL 0.1 %. EN BEBIDAS COMO CERVEZA SE UTILIZA EN UNA CONCENTRACIÓN DE 50 MG/L Y EN SIDRA HASTA 200 MG/L.

PRESENTACION:

BOLSAS DE 500 ML

ALMACENAMIENTO:

CONSÉRVESE BIEN TAPADO, EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y VENTILADO (A NO MÁS DE 30°C).

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD:

PRODUCTO NO TOXICO. USE LENTES DE SEGURIDAD, GUANTES, BATA O MANDIL AL MANEJARLO.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR 228 Versión: 002 Vigencia: 25/01/2022
	CLORURO DE CALCIO FCC	

FICHA TÉCNICA

Producto CLORURO DE CALCIO FCC

Análisis	Unidad	Mínimo	Máximo	Especificación
Arsenico	ppm		3	
Densidad aparente	g/L	680	820	
Fluoruros	ppm		40	
Magnesio y sales alcalinas	%		5	
Malla USS No. 16	%	40	100	
Malla USS No. 20	%	85	100	
Malla USS No. 6	%		10	
Metales pesados (como Pb)	ppm		20	
Peso molecular	g/mol			110.990000
Plomo	ppm		5	
Pureza CaCl2	%	93		
Sustancias insolubles en ácido	%		0.02	
pH		8		

Observaciones:

Los anteriores datos están basados en la información suministrada por nuestro proveedor.

Fecha última revisión: 06/03/2025

CONTROL DE CALIDAD



Cimpa s.a.s declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizadas. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHAS DE INFORMACIÓN TÉCNICA

GOMA GUAR

Sinónimos: Goma jaguar. Harina guar. Guar galactomanano. Goma de Cyamopsis. E-412.

Fórmula Molecular: $(C_6H_{12}O_6)_n$

Peso Molecular: Aprox. 220.000

Datos Físico-Químicos: Polvo fino de color beige. Soluble en agua (gelifica), prácticamente insoluble en etanol.

Propiedades y usos: Se obtiene del endosperma de las semillas de *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (fam. Leguminosas), mediante molienda de los endospermos seguida de hidrólisis parcial.
Los principales componentes son polisacáridos hidrocoloidales constituidos por D-galactosa y D-manosa (galactomananos).
La goma guar es un polisacárido no absorbible, de cadena larga, de naturaleza aniónica, y de elevado peso molecular, que tiene la capacidad de formar hidrocoloides cuando se mezcla con agua, e interfiere en los procesos de absorción intestinal de hidratos de carbono y grasas.
Es un ejemplo de fibra soluble.
Los geles que forma normalmente son de baja consistencia. Son estables a pH = 4,0 – 10,5.
Al tener esa gran capacidad de absorber agua y formar un gel, produce una repleción gástrica que da sensación de saciedad, así como una reducción en la digestibilidad de proteínas, utilizándose en casos de sobrepeso.
Se utiliza como agente hipoglucemiante, en casos de diabetes mellitus, como coadyuvante al tratamiento con dieta, insulina o hipoglucemiantes orales, ya que actúa retrasando la absorción digestiva de los glúcidos contenidos en los alimentos, por lo que reduce los niveles de glucosa en sangre en ayunas y después de las comidas. Debido al mismo mecanismo, es útil en los hipercolesterolemias (reduce colesterol total y colesterol LDL).
También se utiliza para conseguir un vaciado gástrico lento, en pacientes con síndrome de dumping (síndrome de evacuación gástica rápida).
Al no ser absorbido por el organismo produce un aumento del bolo intestinal que actúa mecánicamente sobre las paredes intestinales, ocasionando la regulación fisiológica del tránsito intestinal (laxante mecánico), efecto útil en el estreñimiento.
Además, actúa como demulcente, es decir, protector de la mucosa gástrica, útil en gastritis y en úlceras gastroduodenales.
Se utiliza también como agente suspensor en formulaciones orales y tópicas, como espesante para estabilizar emulsiones, y como aglutinante y disgregante en comprimidos.

Dosificación: -En la diabetes, a la dosis de 700 - 1500 mg, en cápsulas o sobres,

PROVEEDUR DE NORTE SBA

generalmente 3 veces al día, con las comidas o unos 30 minutos antes, y tomada con abundante líquido.
-Como estabilizante de emulsiones: al 1 %.
-Como espesante de emulsiones: hasta el 2,5 %.
-Como algutinante en comprimidos: hasta el 10 %.

Efectos secundarios: Las reacciones adversas son, en general, leves y transitorias, siendo en la mayor parte de los casos una prolongación de la acción farmacológica y afectando principalmente al aparato digestivo, con flatulencia, diarrea y náuseas, principalmente al inicio del tratamiento.

Contraindicaciones: Obstrucción intestinal o esofágica. Reflujo gastroesofágico. Diverticulosis intestinal.

Precauciones: Debe ingerirse con abundante líquido, y nunca en seco ni inmediatamente antes de acostarse.

Interacciones: Existe riesgo de que la goma guar afecte a la absorción de otros fármacos, como es el caso de la Penicilina V.

Incompatibilidades: Acetona, alcohol, taninos, ácidos y bases fuertes, boratos.
Los geles pueden licuarse a pH < 7.

Conservación: En envases bien cerrados. PROTEGER DE LA LUZ Y DE LA HUMEDAD.

Ejemplos de formulación:

Cápsulas para el estreñimiento

Goma guar.....500 mg
para 1 cápsula, número 30

Modus operandi:

Se emplean cápsulas del nº 0, sin necesidad de ningún excipiente.

Bibliografía:

- Martindale, *Guía completa de consulta farmacoterapéutica*, 1ª ed. (2003).
- *The Merck Index*, 13ª ed. (2001).
- *Formulario básico de medicamentos magistrales*, M. ª José Llopis Clavijo y Vicent Baixauli Comes (2007).
- *Monografías Farmacéuticas*, C.O.F. de Alicante (1998).
- *Handbook of Pharmaceutical Excipients*, 6th ed., 2009.

RSA-0016833-2021

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

1. DESCRIPCIÓN

Goma xantana producida por fermentación de almidón de maíz y proteína de frijoles con Xanthomonas campestris, adecuada para su uso en series de máscaras faciales y desinfectante de manos como estabilizador, espesante o emulsionante

2. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

ELEMENTOS DE PRUEBA	ESPECIFICACIÓN
Apariencia	polvo coloreado crema
Viscosidad (solución al 1% en KCL al 1%)	1300-1700 cp.
pH (solución al 1%)	6.0-8.0
Pérdida al secado	máx. 15%
Ceniza	máx. 13%
Tamaño de partícula	100% a través de malla 60 (250 micro) min. 95% a malla 80 (180 micro)
V1/V2	1.02-1.45
Nitrógeno	máx. 1.5%
Etanol e isopropanol	máx. 500 ppm
Ácido pirúvico	min. 1.5%
Metal pesado	máx. 20 ppm
Arsénico	Max. 3 ppm
Plomo	máx. 2 ppm
Microbiológico	
Recuento total de placas	no más de 2000 cfu/g
Levadura/moho	no más de 100 ufc/g
E. coli	ausente/25 g
Salmonella	ausente/25 g

3. PAQUETE

Caja de cartón o bolsa de papel de 25 kg netos cada una o equivalente. Y kilo

4. ALMACENAMIENTO

Sellado y almacenado en condiciones frescas y secas.

5. VIDA ÚTIL

Son dos años en condiciones anteriores.

6. GARANTÍA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La producción de Ziboxan® TS está controlada bajo un sistema de calidad certificado y un sistema de seguridad alimentaria por ISO9001, ISO22000, BRC.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

7. CERTIFICACIÓN

ISO9001, ISO22000 Certificado; BRC Certificado, certificado IP, Kosher Aprobado; Certificado Halal; Certificado MUI Halal

8. MÉTODO DE PRUEBA

Los detalles completos y el método de prueba están disponibles bajo petición.

9. INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en esta hoja, son tomados de la ficha original suministrada por nuestro proveedor, este documento debe utilizarse solo como guía para la manipulación del producto con la precaución adecuada, DISTRIBUIDOR DE PRODUCTOS QUÍMICOS SESAN SAS no asume responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que resulten del uso inapropiado de la mercancía y/o de un uso distinto para el que fue concebida. El usuario debe hacer sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información consignada en la presente hoja según sus propósitos particulares.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR-228 Versión: 02 Vigencia: 25/01/2022
	CUAJO LIQUIDO MARSCHALL	

Marschall Liquid 250cc

Descripción
Coagulante de origen microbiano, producido por fermentación de un cultivo purificado de la especia fungal Rhizomucor sp. Es un líquido poco denso, color caramelo que varía entre claro y oscuro, y olor característico de los cuajos de origen microbiano.

Dosis
6 a 10 ml disuelto en agua cuajan 100 litros de leche en 45 min. a 35°C

Instrucciones de uso
En medio vaso de agua disuelva 10 ml de Marschall Liquid 250cc por cada 100 litros de leche a cuajar.
Adicionar a la leche, que debe estar entre 32°C y 35°C, agitar durante 2 o 3 minutos. Deje en reposo durante 45 minutos, hasta que cuaje.

Composición
Agua, Cuajo de origen microbiano producido de la fermantación de un cultivo purificado de la especia Mucor Miehei, Sal (Cloruro de Sodio) y Benzoato de Sodio.

Especificaciones físico-químicas
de 6 a 10 ml cuajan 100 L de leche

Almacenamiento
Su potencia permanece invariable por un periodo de 24 meses a partir de la fecha de manufactura. Para su conservación, el producto se debe almacenar en lugar fresco y seco.

Embalaje
Garrafa de 250ml
Caja corrugada con 48 garrafas

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR-228 Versión: 02 Vigencia: 25/01/2022
	CUAJO LIQUIDO MARSCHALL	

GMO
Marschall Liquid 250cc no consiste de, ni contiene, ni se produce a partir de organismos modificados genéticamente de acuerdo con las definiciones de la Regulación (EC) 1829/2003 y la Regulación (EC) 1830/2003 del Parlamento y del Consejo Eurepeo del 22 de septiembre de 2003.

Fecha última revisión: 24/11/2022

CONTROL DE CALIDAD



Cimpa s.a.s declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto, se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizadas. Dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

EMULSIFICANTE PARA HELADO X 1000GRS

MARCA - ALGEMIX



EMULSIFICANTE PARA HELADO X 1000GRS

DESCRIPCION.

DESCRIPCIÓN
ESTABILIZA LA CANTIDAD DE AIRE EN LA MEZCLA, EVITA QUE SE SEPAREN LOS INGREDIENTES Y ADEMÁS PREVIENE QUE LA GRASA FORME GRUMOS, LO CUAL CONTRIBUYE A QUE LOS HELADOS TENGAN UNA TEXTURA CREMOSA

- AYUDA A EVITAR LA FORMACIÓN DE CRISTALES DE HIELO Y QUE EL PRODUCTO NO SE SOLIDIFIQUE AL CONGELARSE.
- SE UTILIZA TAMBIÉN PARA QUE LA MEZCLA DE HELADOS OBTENGA UNA CONSISTENCIA CREMOSA A BAJAS TEMPERATURAS.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA Caña Panelera X 25 K
MARCA – EL SEMILLERO



DESCRIPCION.

Tallo. La caña posee un tallo macizo, cilíndrico (5-6 cm de diámetro), alargado (altura de 2-5m) y sin ramificaciones. Es el verdadero fruto de aprovechamiento ya que en los entrenudos de este se encuentra almacenado el azúcar. La caña tiene una riqueza en sacarosa del 14% aproximadamente, aunque a lo largo de la recolección, la concentración varía.

Raíz. El sistema radicular lo compone un robusto rizoma subterráneo.

Hojas. Largas, delgadas y planas; recubiertas por pequeñas vellosidades con numerosas aperturas estomáticas.

Inflorescencia. La inflorescencia es una panícula que en sus ejes secundarios presentan pares de espiguillas unidas mediante un pedicelo y con una sola flor (Infoagro, 2018). Para que aparezca la inflorescencia es necesario que se den una serie de condiciones de edad, fertilización, fotoperiodo, temperatura y humedad adecuadas.

PROVEEDURÍA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
MANI SIN SAL X 500 GRS
MARCA EL MOLINO VERDE



DESCRIPCION.

Mani sin sal Frutos y Semillas. Es un fruto seco con un alto valor nutricional. Además de ser un delicioso Snack, es rico en proteínas y aporta gran cantidad de energía.
El maní es muy bueno para el organismo, tiene muchas propiedades nutritivas e incluso ayuda a bajar el colesterol. Las propiedades del maní son el potasio, calcio, magnesio, sodio, zinc, selenio, cobre y flúor. Estos componentes hacen que sea muy bueno para el fortalecimiento muscular, como antioxidante y regenerador celular, para el crecimiento y desarrollo de los huesos y músculos y en menor proporción incluso ayuda a reducir el colesterol.

Beneficios para la salud
El maní posee múltiples beneficios para la salud:

- Naturalmente libre de Colesterol.
- Es una fuente natural de Proteínas.
- Contiene Vitaminas y Minerales que están ausentes en la dieta diaria.
- Previene enfermedades coronarias.
- Tiene un alto contenido de grasas insaturadas que reduce los niveles de colesterol en sangre.
- Contiene Ácidos Grasos Esenciales, indispensables para la salud.

- NSA-0019813-2025 • ALIMENTOS • Vigente
-

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MANI TRITURADO X 1000 GRAMOS

MARCA CASA DEL PANADERO



MANI TRITURADO X 1000 GRAMOS
DESCRIPCION.

EL MANÍ TRITURADO ES ALTAMENTE VALORADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DEBIDO A SUS CARACTERÍSTICAS ÚNICAS. EL PROCESO DE TOSTADO REALZA SU SABOR Y AROMA, LO QUE LO CONVIERTE EN UN INGREDIENTE MUY APRECIADO. ADEMÁS, SU TEXTURA TRITURADA AÑADE UN AGRADABLE CRUJIDO A LOS ALIMENTOS. EL MANÍ TOSTADO TRITURADO ES UTILIZADO EN UNA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS, DESDE BARRAS DE GRANOLA Y MANTEQUILLAS DE MANÍ HASTA ADEREZOS PARA ENSALADAS Y SALSAS. SU VERSATILIDAD Y SU CAPACIDAD PARA MEJORAR EL PERFIL DE SABOR DE LOS PLATOS LO CONVIERTEN EN UN INGREDIENTE CLAVE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. ADEMÁS, EL MANÍ TOSTADO TRITURADO ES UNA EXCELENTE FUENTE DE PROTEÍNAS, GRASAS SALUDABLES Y FIBRA, LO QUE LO CONVIERTE EN UNA OPCIÓN NUTRICIONALMENTE BENEFICIOSA. SU POPULARIDAD Y DEMANDA EN CONSTANTE CRECIMIENTO LO CONVIERTEN EN UN ELEMENTO IMPRESCINDIBLE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

BENEFICIOS PARA LA SALUD
EL MANÍ POSEE MÚLTIPLES BENEFICIOS PARA LA SALUD:

- NATURALMENTE LIBRE DE COLESTEROL.
- ES UNA FUENTE NATURAL DE PROTEÍNAS.
- CONTIENE VITAMINAS Y MINERALES QUE ESTÁN AUSENTES EN LA DIETA DIARIA.
- PREVIENE ENFERMEDADES CORONARIAS.
- TIENE UN ALTO CONTENIDO DE GRASAS INSATURADAS QUE REDUCE LOS NIVELES DE COLESTEROL EN SANGRE.
- CONTIENE ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES, INDISPENSABLES PARA LA SALUD.

- NSA-0019813-2025 • ALIMENTOS • Vigente

PROVEEDOR DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MANTEQUILLA NATURAL SIN SAL PRESENTACIÓN POR LIBRA

MARCA ALPINA



DESCRIPCION.

Mantequilla natural sin sal, naturalmente libre de Grasas Trans, fresca, cremosa, con un delicioso sabor y aroma. Práctica para esparcir, acompañar, preparar y/o mezclar sobre otros alimentos, ideal para productos de repostería y panadería.

Por ser libre de Grasa Trans es el alimento ideal para cuidar su corazón.

Cremosa y delicada, la mantequilla da un sabor distintivo a las preparaciones en las que se usa. También absorbe sabores naturales y, en consecuencia, ayuda en la distribución uniforme de los aromas.

Es útil para crear fragmentos finos y crujientes en masas laminadas como los croissants, los pasteles daneses y de hojaldre. Cuando la masa es llevada al horno, la humedad en la mantequilla se convierte en vapor y el dióxido de carbono se libera de la levadura, haciendo que las capas de masa se levanten.

Quienes es dedican a la repostería deben saber que el aumento o el volumen de la pastelería horneada es directamente proporcional al porcentaje de grasa sólida.
Para las tortas, el azúcar se mezcla a fondo con la mantequilla a temperatura ambiente para lograr una distribución uniforme en la masa.

Otro beneficio es que la grasa de la leche de la mantequilla actúa como una barrera para prevenir la pérdida de humedad en productos horneados terminados. Da una apariencia atractiva al pan cuando se extiende sobre la superficie del mismo.
Ingredientes: Crema de Leche entera.

RSA-0036122-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MANTEQUILLA DE MANI X 500 GRS

MARCA TIERRA DEL SOL



DESCRIPCION.

MANTEQUILLA DE MANÍ TIERRA DE SOL X 500 Gr

LA MANTEQUILLA DE MANÍ, UN ALIMENTO QUE HA GANADO POPULARIDAD EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, ES CONOCIDA POR SU SABOR DISTINTIVO Y SU VERSATILIDAD EN LA COCINA. PERO, ¿QUÉ TAN SALUDABLE ES REALMENTE? ESTE ARTÍCULO EXPLORARÁ LOS ASPECTOS NUTRICIONALES DE LA MANTEQUILLA DE MANÍ Y CÓMO PUEDE ENCAJAR EN UNA DIETA EQUILIBRADA.

NUTRIENTES EN LA MANTEQUILLA DE MANÍ

LA MANTEQUILLA DE MANÍ ES RICA EN NUTRIENTES ESENCIALES. CONTIENE PROTEÍNAS, QUE SON FUNDAMENTALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN DE TEJIDOS EN EL CUERPO, ASÍ COMO GRASAS SALUDABLES, PRINCIPALMENTE MONOINSATURADAS Y POLIINSATURADAS, QUE PUEDEN AYUDAR A MANTENER LA SALUD CARDIOVASCULAR. ADEMÁS, ES UNA FUENTE DE FIBRA DIETÉTICA, QUE FAVORECE LA DIGESTIÓN Y LA SENSACIÓN DE SACIEDAD

.

Registro sanitario	RSA-0008427-2019	**Registro sanitario**

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
MANTEQUILLA SIN SAL CAJA X 6 UNIDADES X 125 GRAMOS
MARCA COLANTA



MANTEQUILLA SIN SAL CAJA X 6 UNIDADES X 125 GRAMOS

DESCRIPCION.

Mantequilla pasteurizada sin sal 125 gramos caja x 6 unidades, naturalmente libre de Grasas Trans, fresca, cremosa, con un delicioso sabor y aroma. Práctica para esparcir, acompañar, preparar y/o mezclar sobre otros alimentos, ideal para productos de repostería y panadería.

Por ser libre de Grasa Trans es el alimento ideal para cuidar su corazón.

Cremosa y delicada, la mantequilla da un sabor distintivo a las preparaciones en las que se usa. También absorbe sabores naturales y, en consecuencia, ayuda en la distribución uniforme de los aromas.

Es útil para crear fragmentos finos y crujientes en masas laminadas como los croissants, los pasteles daneses y de hojaldre. Cuando la masa es llevada al horno, la humedad en la mantequilla se convierte en vapor y el dióxido de carbono se libera de la levadura, haciendo que las capas de masa se levanten.

Quienes es dedican a la repostería deben saber que el aumento o el volumen de la pastelería horneada es directamente proporcional al porcentaje de grasa sólida.
Para las tortas, el azúcar se mezcla a fondo con la mantequilla a temperatura ambiente para lograr una distribución uniforme en la masa.

Otro beneficio es que la grasa de la leche de la mantequilla actúa como una barrera para prevenir la pérdida de humedad en productos horneados terminados. Da una apariencia atractiva al pan cuando se extiende sobre la superficie del mismo.
Ingredientes: Crema de Leche entera.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
VITINA X 500 Grs
MARCA MAESTRO-SIGRA



DESCRIPCION.
LA VITINA TIENE UN DELICIOSO AROMA Y SABOR A MANTEQUILLA. ESTÁ DISEÑADA PARA LOGRAR UN EQUILIBRIO ENTRE SABOR, AROMA, SUAVIDAD Y CREMOSIDAD, QUE DEJA LOS PRODUCTOS APETITOSOS CON MIGAS HOMOGÉNEAS. ES IDEAL PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS. SU ENVOLTURA MANTIENE INTACTAS LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LA MARGARINA POR MÁS TIEMPO Y DA COMO RESULTADO UN INSUPERABLE VOLUMEN EN EL HOJALDRE.

RSIAD18M03286 **ALIMENTOS**

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MARGARINA MULTIFUNCIONAL CLIMA MEDIO PRESENTACION CAJA POR 15 KILOS, MARGARINA INDUSTRIAL PARA PARA PANADERIA X 15 KG

MARCA ASTRA



DESCRIPCION.

ASTRA DE 15 KG

MARGARINA PARA ALTA PASTELERÍA Y ALTA PANADERÍA PRODUCTOS DE LA MÁS ALTA CALIDAD. INSUPERABLE SABOR LÁCTEO Y AROMA QUE PERDURA EN EL PRODUCTO FINAL. PRODUCTOS MÁS SUAVES, CON MIGA MÁS FINA Y UNIFORME. TORTAS CON EXCELENTE VOLUMEN Y BAJA CONICIDAD

RSIAD18M12093 **ALIMENTOS**

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

RSIAD18M12093 **ALIMENTOS**

MARCA LA FINA



RSIAD18M12093 ALIMENTOS

DESCRIPCION.

DESCRIPCION

- 100% vegetal, ideal para ser usada en cualquier preparación culinaria en la que se quiera enriquecer el sabor de los alimentos.
- Contiene vitaminas A y D.
- libre de grasas trans y naturalmente libre de colesterol.
- Ideal para guisar, saltear, hornear, fritar huevos y untar en cualquier alimento.

INFORMACION NUTRICIONAL	
Tamaño por porción 10 g (1 cucharada)	
Cantidad por porción	
Calorías 70	
Calorías de Grasa 70	
	% VD*
Grasa Total 8 g	12%
Grasa Saturada 5 g	25%
Grasa trans 0 g	
Grasa Moncinsaturada 2 g	
Grasa Polinsaturada 1 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 65 mg	3%
Carbohidrato total 0 g	0%
Fibra 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	0%
Vitamina A 6% Vitamina C 0% Calcio 0% Hierro 0% Vitamina D 6%	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTELERIA X 15 KG

MARCA ASTRA



DESCRIPCION.

ASTRA DE 15 KG

MARGARINA INDUSTRIAL PARA ALTA PASTELERÍA Y ALTA PANADERÍA PRODUCTOS DE LA MÁS ALTA CALIDAD. INSUPERABLE SABOR LÁCTEO Y AROMA QUE PERDURA EN EL PRODUCTO FINAL. PRODUCTOS MÁS SUAVES, CON MIGA MÁS FINA Y UNIFORME. TORTAS CON EXCELENTE VOLUMEN Y BAJA CONICIDAD

RSIAD18M12093 **ALIMENTOS**

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

MARGARINA PARA HOJALDRE X 1000 GRS

MARCA SIGRA



DESCRIPCION

MARGARINA PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS DELICIOSO AROMA Y SABOR A MANTEQUILLA. INSUPERABLE VOLUMEN EN EL HOJALDRE. SU ENVOLTURA MANTIENE INTACTAS LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LA MARGARINA POR MÁS TIEMPO.

USOS: TODO TIPO DE HOJALDRES, PASTA DE HOJALDRE, PASTA QUEBRADIZA, DANESAS Y CROISSANTS.

CONTIENE 500GR

RSIAD18M03286 ALIMENTOS

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

HARINA DE TRIGO PASTELERA BULTO X 25 KL

MARCA HAZ DE ORO



DESCRIPCION.

Es una harina de trigo pastelera x 25 kilos de alta calidad y rendimiento, con elasticidad y extensibilidad para todo tipo de uso o necesidad. Está fortificada con hierro y vitaminas, con alto contenido de proteína.

Usos:
Tiene vida útil de 6 meses si está almacenada en un lugar fresco, seco, libre de roedores, en temperatura ambiente. Tiene un excelente rendimiento, dejando características únicas en la miga de pan como producto final y adicionalmente es muy buena para la fabricación de hojaldres, preparaciones de sal y de dulce como panes, galletas, y masas entre otros. Es un producto de alta calidad que no altera el sabor de la preparación final. El saco de 50 kilos es adecuado para panaderías industriales, semi-industriales y artesanales, pastelerías, hoteles y todos los centros de producción de comida.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

HARINA DE ALMENDRAS X 500 GRAMOS

MARCA EL MOLINO VERDE



DESCRIPCION.

Harina de Almendras 100% Natural
Presentación por 500g (1 Libra)
Sin Gluten - No GMO

Aplicaciones:
- Dietas Keto
- Panadería y repostería
- Batidos y alimentos funcionales

Beneficios:
- La harina de almendra contiene un bajo índice glucémico y es baja en carbohidratos.
- Es ideal para preparaciones que necesitan no incluir gluten
- Es un sustituto perfecto de las harinas de trigo y de cebada en panificados y pastelería Keto
- Es una fuente de grasas saludables, antioxidantes, proteínas vegetales, vitamina E, calcio, magnesio y cobre
- Aumenta los niveles de antioxidantes en sangre

- PSA-0005527-2025 - ALIMENTOS - Vigente
-

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
Harina De Centeno x 1000 gr
MARCA EL MOLINO VERDE



DESCRIPCION.

El centeno contiene una alta cantidad de proteínas superando al arroz, trigo y avena aportando más lisina que estos otros cereales.
Contiene gluten pero menos cantidad que el trigo.
Su aporte de carbohidratos es alto y con carbohidratos complejos de absorción lenta. Su aporte de fibra supera al de la avena.

Su aporte graso es bajo pero la grasa que aporta es de alta calidad siendo mayoritariamente poliinsaturada con predominio de aporte de ácidos grasos esenciales omega-6 y un poco de omega-3.

También aporta lecitina en su porción grasa.
En cuanto a su aporte de vitaminas y minerales destaca el aporte de vitaminas del grupo B incluyendo el ácido fólico y minerales antioxidantes como selenio y zinc.
También aporta fósforo, hierro y calcio pero menos que otros cereales.

USOS:
El grano de centeno molido se usa para distintas preparaciones como albóndigas, hamburguesas. En panadería y repostería se ha usado mucho de manera tradicional y para elaborar masas madre.
El pan de centeno dura más días tierno ya que retiene más cantidad de humedad.
Se combina con otras harinas, frutos secos y especias elaborando recetas tradicionales.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
HARINA DE MAÍZ X 1000 GRS
MARCA EL MOLINO VERDE



DESCRIPCION.

La harina del maíz kilo no es más que el polvo que se obtiene luego de moler los granos o semillas que conforman la mazorca de maíz amarillo. Hay diferentes técnicas y formas de obtenerla. Desde tiempos ancestrales ya nuestros antepasados se las ingeniaban para obtener texturas y formas parecidas a la actual harina de maíz que conocemos.

En la actualidad, es muy normal encontrar en los grandes espacios comerciales, una extensa variedad de harinas de todo tipo (lenteja, quinua, garbanzo, etc). Y el maíz no iba a ser menos. La harina de maíz es muy popular como alimento principal en algunos países Centro y Sur Americanos.

PROPIEDADES Y BENEFICIOS:

Importante valor energético. Una de las propiedades de la harina de maíz es que presenta un alto valor energético, similar al trigo, si bien tiene mayor cantidad de grasas y menos proteínas. Para hacernos una idea, el aporte calórico se sitúa en torno a 330 kcal/100 g.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
HARINA DE QUINUA X 500 GRMS
MARCA EL MOLINO VERDE



DESCRIPCION.

La quinoa o quinua es un pseudocereal originario de Sudamérica, cultivado y conocido ya el pueblo Inca, considerándola una semilla sagrada.
La harina Se obtiene al moler el grano de la quinua, una semilla con aspecto de cereal mundialmente conocida y valorada por su completo perfil nutricional.
Contiene proteínas de la mejor calidad, así como aminoácidos esenciales, omega 3 e hidratos de carbono complejos. Además, está libre de gluten, lo que la convierte en un sustitutivo ideal para los celíacos. La harina de quinua sirve para preparar una gran cantidad de recetas.

PROPIEDADES Y BENEFICIOS:

La harina de quinoa posee las mismas propiedades que la quinoa, que son muchas.
Su principal virtud es su alto contenido en proteínas vegetales de gran calidad, ya que posee todos los aminoácidos esenciales de las proteínas, algo poco habitual en el reino vegetal. Por ello es un alimento indispensable en una dieta vegana o vegetariana.

USOS:

La harina de quinoa se puede usar exactamente igual que la harina de trigo o que cualquier otra harina. Lo único que hay que tener en cuenta es que al no tener gluten esto afecta al amasado y a la plasticidad de las masas, haciéndolas menos manejables, para lo cual se recomienda usar GOMA GUAR para mejorar su elasticida y comportamiento.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
HARINA DE TRIGO CON LEUDANTE X 500 GRS
MARCA ROBINSON



DESCRIPCION.

Harina pastelera de trigo fortificada. Utilizada para elaboración de productos de bizcochería, repostería, galletas, empanadas, pizzas y similares. Harina pastelera

La harina leudante es un preparado de harina y agentes de fermentación, se utiliza principalmente para hacer repostería como bizcochos, galletas, magdalenas, panes rápidos, etc. Se trata de harina de bajo contenido en proteína (en comparación con la harina que se utiliza para panadería) a la que se le ha incorporado levadura química y sal, por lo tanto, a la hora de utilizarla no hay que añadir levadura, sólo el resto de ingredientes de la receta, huevos, leche, azúcar, mantequilla o lo que corresponda.

Esta es la llamada harina leudante. Consiste en una harina refinada donde se encuentra ya incorporado el polvo de hornear (polvo químico, leudante) y sal, que la transforma en la conocida harina leudante. En este caso no es necesario incorporarle ni polvo de hornear ni sal ya que la harina cuenta de por sí con estos ingredientes y la masa queda más liviana.

PRESENTACION: 500 GR

PSA-0004600-2024	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

HARINA DE TRIGO PANIFICABLE X 25 KL

MARCA PASPAN



REGISTRO INVIMA PSA-0005580-2025	ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN

LA HARINA PANIFICABLE PASPAN DE 25 KG ES LA ELECCIÓN IDEAL PARA PANADEROS Y AFICIONADOS A LA PANADERÍA QUE BUSCAN CALIDAD Y RENDIMIENTO EN SUS PREPARACIONES. ELABORADA A PARTIR DE HARINA DE TRIGO, ESTA HARINA ES PERFECTA PARA LA ELABORACIÓN DE PANES, MASAS HOJALDRADAS, PANES ESPECIALES Y OTROS PRODUCTOS HORNEADOS, GARANTIZANDO UNA TEXTURA Y SABOR EXCEPCIONALES EN CADA BOCADO.

CON SU FORMULACIÓN LIBRE DE LACTOSA Y AZÚCAR, ESTA HARINA SE ADAPTA A DIVERSAS NECESIDADES DIETÉTICAS, SIENDO UNA OPCIÓN VEGANA QUE NO COMPROMETE EL SABOR NI LA CALIDAD. SU VERSATILIDAD PERMITE QUE TANTO PROFESIONALES COMO PRINCIPIANTES PUEDAN EXPERIMENTAR Y CREAR RECETAS DELICIOSAS, DESDE PANES ARTESANALES HASTA PASTELES ESPONJOSOS.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
HARINA DE ACHIRA
MARCA EL MOLINO VERDE



DESCRIPCION.

La harina de sagú achira es un almidón que resulta mucho más beneficioso que la harina de almendra y coco; el Sagú es una especie de palmera de hojas grandes, con frutos ovoides, con un tronco que tiene forma muy similar al de un tubérculo, la harina se extrae de las fibras del corazón, se filtra y mediante un proceso de suspensión nos brinda el producto, el cual se puede amasar y cocinar o someterse a moliendas o procesos de perlado. Esta se puede utilizar para cocina u acompañar alimentos como sopas, purés o algunos púdines.

PROPIEDADES Y BENEFICIOS:

¿Por qué utilizar Harina de Sagú achira Sabemos que buscar alternativas saludables que mejoren la calidad de vida, siempre será una de las decisiones más acertadas… La planta de sagú, es recomendada para niños y adultos por su alto contenido en hierro, el almidón de esta planta confiere propiedades que restauran por mucho la fuerza de quien la consume.

El sagú es una fécula rica en vitaminas B, incluyendo la tiamina, niacina y piridoxina… Además, es rica en minerales como el cobre, hierro, manganeso, magnesio, fósforo y zinc… Nutrientes necesarios para el buen funcionamiento del cuerpo humano.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
HARINA DE ARROZ X 1000 GRS.
ARCA EL MOLINO VERDE



Para obtener la harina de arroz se empieza retirando la cáscara y el grano crudo se tritura según la granulometría deseada, se realiza un proceso que elimine humedad y podemos disfrutar de una harina blanca y fina.

El arroz es un alimento muy consumido alrededor del mundo. Es un cereal necesario en nuestra dieta por sus grandes aportes positivos. La harina de arroz se elabora a partir de los granos molidos ricos en nutrientes que nos cuidan desde el interior. Ésta es consumida por muchas personas celíacas ya que no contiene gluten y se tolera perfectamente. En la harina de arroz podemos encontrar hidratos de carbono y un nivel de grasa muy reducido. Supone un aporte de proteína vegetal, fibra y minerales como el calcio, magnesio o hierro. Entre sus vitaminas, destacan la vitamina D y del grupo B. Estamos hablando de un tipo de harina que se emplea de igual manera que el resto. La podemos utilizar para hacer bizcochos, galletas o panes.

- La harina de arroz es perfectamente apta para las dietas orientadas a la pérdida de peso. Ésta absorbe menos grasa y logra un efecto más ligero y una textura suavizada.

- La harina de arroz, del mismo modo que el cereal de origen, puede ayudarte a regular los niveles de colesterol en sangre, protegiendo así la salud de tu corazón.

- Su contenido en fibra soluble, contribuye al cuidado de tu sistema digestivo y favorece el tránsito intestinal. Asimismo, trata el estreñimiento o la inflamación, que a veces tanto molesta a quien la padece.

- Si sueles sufrir de digestiones pesadas, debes saber que la harina de arroz favorece unas digestiones más ligeras.

- Las proteínas, minerales y vitaminas que contiene la convierten en fuente natural de energía. Por ello, ayuda a personas con un elevado rendimiento físico o intelectual.

- Favorece la apariencia de la piel y previene los signos del envejecimiento.

La harina de arroz tiene muchísimos usos, tanto a nivel doméstico como industrial. No sólo es utilizada como parte de productos destinados a la alimentación. La industria cosmética la lleva utilizando desde hace mucho tiempo como base para algunos preparados y como aditivo de talcos (por si misma es ya un desecante muy recomendado para pieles sensibles). También se utiliza en jabones y mascarillas siendo un exfoliante natural muy apreciado. Además, forma parte de algunos preparados para curtimiento de pieles.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
HARINA DE TRIGO INTEGRAL KILO
MARCA ROBINSON



DESCRIPCION.

La harina integral se obtiene de la molienda del grano de trigo entero; en este proceso, simplemente se tritura el grano para que sea comestible y se forme una harina, se puedo emplear tanto sola como combinada con harina de trigo blanca en distintas proporciones. A mayor cantidad de harina integral más dificultad para el amasado y la fermentación por desarrollar menos cantidad de gluten y mayor de contenido de fibra (atrapa y arrastra el exceso de grasa consumida a través de los alimentos y depura el organismo de sustancias tóxicas).

El principal beneficio de esta harina es que conserva la cubierta exterior del grano (el salvado) y el germen de trigo, componentes que contienen una gran cantidad de vitaminas B-1, B-3 y B-5. Además, cuenta con minerales, hierro y ácidos grasos esenciales beneficiosos para nuestro organismo.

PROPIEDADES Y BENEFICIOS:
La harina integral de trigo es un alimento rico en vitamina K ya que 100 g. de este alimento contienen 65,50 ug. De vitamina K.
Este alimento también tiene una alta cantidad de magnesio. La cantidad de magnesio que tiene es de 120 mg por cada 100 g.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA X 1000 GRS

MARCA PAN



DESCRIPCION.

DESCRIPCIÓN:

HARINA PAN PRECOCIDA AMARILLA X 1000 G ES PERFECTA PARA CREAR PLATOS TRADICIONALES Y RECETAS INNOVADORAS CON RESULTADOS EXCEPCIONALES. HECHA CON MAÍZ BLANCO DE ALTA CALIDAD, ESTA HARINA PRECOCIDA ES FÁCIL DE TRABAJAR, IDEAL PARA PREPARAR AREPAS, EMPANADAS, TAMALES Y OTRAS DELICIAS CASERAS.

-

NSA-0020032-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

ARROZ BLANCO X 1000 GRS

MARCA - ZULIA



DESCRIPCION.
ARROZ BLAN ¿CO X KILO

NSA-0019987-2025 ALIMENTOS Vigente

Arroz Zulia blanco grano entero Fortificado libre de impurezas y material contaminante con ácido Fólico y Riboflavina: Arroz cuenta con Sello de Calidad bajo la norma 671:2001 Arroz Blanco para Consumo Humano, lo cual garantiza los parámetros de calidad
estandarizados. El arroz es elaborado y controlado con maquinaria automatizada de alta tecnología asegurando seguridad, inocuidad y el mantenimiento de la calidad pactada.

Además, el producto cuenta con registro sanitario emitido por el INVIMA.
Presentaciones: 250 g, 500 g, 1000 g, 2500 g, 3000 g, 5000 g, 10 kg, 12.5 kg, 22,5 kg, 25 kg, 45 kg, 50 kg.



PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA AJONJOLI X 250 Grs
MARCA – CASA DEL PANADERO



Semilla de ajonjolí perfectamente separada de la corteza, útil para decoración de productos de panadería y galletería.
Vida útil
6 meses.

CARCATERISTICAS.

- Libre de impurezas.
- De color crema claro.
- Agradable sabor después de horneado.

ALMACENAMIENTO.

- Conserve el producto en un sitio limpio, fresco y seco.
- Proteja el producto de la luz y, una vez abierto el empaque, mantenga el producto alejado de altas temperaturas y ciérrelo muy bien después de cada uso.
- Se recomienda extremo cuidado frente al contacto con la humedad.
- Dosifique el producto con utensilios limpios y secos.
- Cierre bien el empaque después de cada uso.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

ALCAPARRAS X 250 GRS

MARCA - LA CORUÑA



ALCAPARRAS EN VINAGRE EL COMPLEMENTO PERFECTO PARA TODAS TU COMIDAS PASTAS, PIZZAS, SALSAS, ENSALADAS Y PESCADOS.

BENEFICIOS:

1. SON BENEFICIOSAS PARA PERSONAS CON DIABETES. AYUDAN A REDUCIR TANTO LOS ALTOS NIVELES DE AZÚCAR EN SANGRE COMO EL COLESTEROL, Y CORRIGEN EL FUNCIONAMIENTO DEL HÍGADO EN PERSONAS DIABÉTICAS.

2. PERFECTAS PARA REGULAR EL PESO. DEBIDO A SU COMBINACIÓN DE FIBRA Y BAJAS CALORÍAS, SE SUGIERE SU CONSUMO TANTO PARA DIETAS HIPOCALÓRICAS COMO PARA LA REGULACIÓN DIGESTIVA.

3. FORTALECEN LOS HUESOS. SU GRAN CANTIDAD DE VITAMINA K MEJORA LA DENSIDAD ÓSEA Y REDUCE PROBLEMAS COMO LA OSTEOPOROSIS O LA ARTRITIS.

4. PROTEGE DE POSIBLES ALERGIAS. LAS PROPIEDADES DE LAS ALCAPARRAS HAN MOSTRADO EVIDENTES EFECTOS ANTIALÉRGICOS Y ANTIHISTAMÍNICOS.

5. MEJORAN LA INMUNIDAD. SEGÚN DIVERSOS ESTUDIOS, LAS ALCAPARRAS PUEDEN SER CAPACES DE INCREMENTAR POSIBLES NIVELES DE INMUNIDAD PARA COMBATIR INFECCIONES AUMENTANDO LA ACTIVIDAD FAGOCÍTICA.

6. BUENA PARA NUESTRA PIEL. CONSUMIR ALCAPARRAS DE MANERA HABITUAL PROPORCIONA HUMEDAD E HIDRATACIÓN A LA PIEL CON EL FIN DE SOLUCIONAR PROBLEMAS RELACIONADOS CON LA PIEL SECA. LA VITAMINA E Y SUS ANTIOXIDANTES ACTÚAN COMO CALMANTE Y ALIVIAN POSIBLES TRASTORNOS COMO LA IRRITACIÓN, ERUPCIONES, ACNÉ O INFLAMACIONES.

7. PROTEGE DE RAYOS ULTRAVIOLETAS. DIVERSAS CARACTERÍSTICAS DE LAS ALCAPARRAS POSEEN PROTECCIONES FOTOPROTECTORAS QUE EVITAN O REDUCEN EL DAÑO DE LOS RAYOS UV, Y MEJORAN POSIBLES ENROJECIMIENTOS EN LA PIEL CAUSADO POR DICHOS RAYOS UV. NO OBSTANTE, DICHA EXPOSICIÓN DEBE TOMARSE CON PRECAUCIÓN

Registro sanitario RSA-0012684-2021

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA Alfalfa X 500 Grs.
MARCA - CIMPA



La alfalfa, conocida también como mielga, alfalfe, o bien alfals o userda en catalán. Su alto contenido nutricional y la presencia de determinados principios activos, como fitoestrógenos e isoflavonas, hacen de ella un aliado de primer orden para la medicina natural y la práctica dietética.

Composición:
Está compuesta por vitaminas A, C, E y K4 y minerales como calcio, potasio, hierro y fósforo.

Usos:

La alfalfa se usa para las enfermedades renales, las enfermedades de la vejiga y de la próstata y para aumentar el flujo de orina. Se usa también para el colesterol alto, el asma, la osteoartritis, la artritis reumática, la diabetes, el malestar estomacal y un trastorno de sangrado llamado trombocitopenia púrpura. La alfalfa posee grandes propiedades nutricionales y medicinales. Tiene más del doble de proteínas y cuatro veces más de calcio que la mayoría de los vegetales. Es un buen diurético, digestivo, mejora las arterias, mejora enfermedades respiratorias, combate los problemas estomacales y acidez, mejora el crecimiento del cabello, cura infecciones cutáneas, alivia los dolores menstruales y puede reducir la tensión arterial.

Precaución: Puede provocar daños a enfermos de Lupus. No se recomienda a mujeres en embarazo o lactancia

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

ALMIDON DE YUCA DULCE X 1000 GR

MARCA - CASA DEL PANADERO



Almidón de Yuca Dulce 1kg. Conocido también comomandiocatapiocaocasavaSin gluten certificado y cultivado 100%mediantemétodos naturales. De alto valor nutritivo, fácil aplicación e ideal para llevar a cabo diferentes y variadas recetas como crujientes y deliciosas galletas.

Ingredientes

Almidón dulce de mandioca.

Peso

1kg

Valores nutricionales medios por cada 20g

- Energía 71kCal 298kJ

- Hidratos de carbono 18g

- Proteínas 0g

- Grasas 0g

- Colesterol 0g

- Fibra 0g

- Sodio 0g

- **Registro sanitario** - PSA-001484-2018

-

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

Almidón De Maíz X 1000 Grs

MARCA - CIMPA



DESCRICPION.

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

BENEFICIOS.

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

VERSATILIDAD CULINARIA.

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

Registro sanitario	PSA-001484-2018

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

ALMIDÓN DE PAPA X 500 GRS

MARCA - EL MOLINO VERDE



La fécula o almidón de papa es un espesante y estabilizante natural muy utilizando por la industria alimentaria, tanto para alimentos dulces como salados. Se presenta como polvo muy fino y en la cocina se usa sobre todo para espesar salsas y se añade a masas panificables que no tienen trigo dado que su alto poder ligante sustituye en parte la ausencia de gluten. En distintos países asiáticos se elaboran fideos que tienen una agradable consistencia y apariencia casi transparente.

Es prácticamente insípida y da lugar a salsas perfectamente translúcidas que además se mantendrán espesas a altas temperaturas, mayores que las del almidón de maíz. Al igual que con esta, para usarla en salsas es necesario disolverla primero en un vasito con agua fría removiendo bien con una cuchara para hacer una lechada antes de añadirla poco a poco a la salsa hirviendo mientras removemos. Un simple hervor es suficiente para que espese al enfriar.

PROPIEDADES Y BENEFICIOS:
Entre otros beneficios supone una fuente de energía muy importante para nuestro organismo porque su composición está formada por partículas de glucosa para tener las fuerzas y arranque necesario de todos los días.

Este Almidón de Papa, se usa en variadas recetas culinarias, como tortas, galletas, helados, quesos veganos, cremas, entre otras. Este alimento, te estimula el sistema inmune, además, el Instituto Nacional de Cáncer de España, dice que, es ideal para reducir las células cancerígenas en el colon. También, puedes verlo en la industria alimenticia, en la elaboración de helados, quesos veganos y también, en confitería, repostería y pastelería.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA Antimoho X 1000 Grs.
MARCA – LEVAPAN



DESCRIPCION.
Son sustancias químicas que inhiben la formación de moho en productos de panadería y bizcochería. El antimoho, cuyo componente es el propionato de sodio, es de uso específico para productos sin levadura.

Vida útil
6 meses.
Presentación
Bolsa plástica de 1 kg
Dimensiones
Alto: 404 mm
Ancho: 219 mm

CARACTERISTICAS.
Es recomendable disolver el propionato de calcio o sodio en agua, para que se integretotalmente a la masa.
Uso en % panadero: 0,3 % – 0,5 % sobre el porcentaje de la harina.
Uso recomendado x la norma: 3000 ppm (partes por millón) sobre el peso del total de la masa o3 g por cada kilo total de masa; es decir, si la masa da 26,500 g, la cantidad de propionato a dosificar es:

X= 26,500 x 3 g / 1000 g
X= 79,5 g de propionato de calcio para 26,500 g de masa total.

ALMACENAMIENTO.

Conserve el producto en un sitio limpio, fresco y seco.
Se debe almacenar el producto libre de agentes contaminantes físicos o químicos.
Cierre bien el empaque después de cada uso.
Conserve el producto a temperatura ambiente, una vez abierto el empaque manténgalo alejadode altas temperaturas.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

AZÚCAR MORENA X 1000 GRS

MARCA - INCAUCA



DESCRIPCION.

Azúcar morena En un punto especial del proceso industrial de la caña de azúcar donde los cristales aún conservan las mieles naturales, toma su característico color moreno y su sabor singular el azúcar Incauca Morena. Este azúcar realza el sabor de los alimentos, ofreciendo el mismo grado de dulzura de los azúcares blancos, con una agradable diferencia en su sabor.

Producto	Presentación
Azúcar Incauca Morena	Bolsa 0.5 Kg
	Bolsa 1 Kg
	Bolsa 2.5 Kg
	Bolsa 5 Kg
	Bolsa de 200 Tubipak de papel 5 g

Almacenamiento

Este producto se debe conservar en un sitio seco, fresco y sin contacto directo con humedad.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA Azúcar Candy x 1000 gr
MARCA - DISTRINES



DESCRIPCION.

Azúcar de caramelo de color blanco a amarillento claro (no calibrado) constituido por cristales gruesos obtenidos por enfriamiento de una solución de 100% sacarosa. pH 5.0 7.0 sol. 1:1 BSCH001. El azúcar candi es uno de los ingredientes típicos de las cervezas belgas.

El azúcar piedra tiene su origen en la India y Persia. Escritores árabes de la primera mitad del siglo IX describieron la producción de azúcar piedra, obteniendo cristales como resultado del enfriamiento de soluciones supersaturadas de azúcar. Para acelerar la cristalización, los confiteros aprendieron a sumergir ramitas pequeñas en la solución para que los cristales crecieran sobre ellas. La solución de azúcar se teñía con cochinilla o índigo y se aromatizaba con ámbar gris o esencias florales.

Para 100 g

Valor energético	400.00 kcal / 1700.00 kJ
Total grasas	0.00 g
saturadas	0.00 g
Total hidratos	99.00 g
azúcares	99.00 g
Proteínas	0.00 g
Sal	0.00 g

AZUCAR VARIEDADES: 1. AZUCAR BLANCO 2. AZUCAR BLANCO REFINADO 3. AZUCAR BLANCO SIN REFINAR 4. AZUCAR MORENA 5. AZUCAR PULVERIZADA	NSA-0019958-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

AZUCAR DE MAIZ AZUCAR DE CEBADO DEXTROSA X KG

MARCA - INSUMOS CERVECEROS

Descripción

AZÚCAR DE MAÍZ, NOMBRE COMERCIAL COMÚN DE LA DEXTROSA (GLUCOSA DEXTRÓGIRA), UN MONOSACÁRIDO DERIVADO DEL MAÍZ. TAMBIÉN SE CONOCE COMO GLUCOSA. EL AZÚCAR DE MAÍZ ES UN AZÚCAR BLANCO ALTAMENTE REFINADO QUE NO PRESENTA CARACTERÍSTICAS PROPIAS DEL MAÍZ. LA GLUCOSA ES UN AZÚCAR TIPO HEXOSA CON UN GRUPO DE SEIS ÁTOMOS DE CARBONO. LA GLUCOSA ES UNO DE LOS AZÚCARES MÁS COMUNES EN LA NATURALEZA Y ES EL AZÚCAR TRANSPORTADO POR EL TORRENTE SANGUÍNEO HUMANO.

EL AZÚCAR DE MAÍZ DISPONIBLE COMERCIALMENTE SE OBTIENE MEDIANTE LA HIDRÓLISIS DEL ALMIDÓN DE MAÍZ CON ÁCIDOS O ENZIMAS EXÓGENAS. AL SER UN AZÚCAR SIMPLE, LA LEVADURA LO FERMENTA FÁCILMENTE Y PUEDE USARSE COMO COMPLEMENTO EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA, GENERALMENTE AÑADIÉNDOLO AL HERVIDOR. GENERALMENTE FERMENTA COMPLETAMENTE, SIN DEJAR RASTROS DE DULZOR, POR LO QUE SE USA AMPLIAMENTE PARA ELABORAR CERVEZAS CON PERFILES DE SABOR SECOS O PARA EVITAR EL AZÚCAR RESIDUAL EMPALAGOSO EN CERVEZAS MÁS FUERTES. TAMBIÉN SE UTILIZA COMO UN AZÚCAR DE CEBADO FIABLE PARA EL ACONDICIONAMIENTO EN BOTELLA Y EN BARRICA

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LECHE CONDENSADA X 1000 GRMS

MARCA - DISPROPAN



DESCRIPCION.

Envases rígidos de 5000, 2500, 1000 y 390g. Práctico envase con válvula de 300g y Empaque manga de 1000g.

Leche condensada para endulzar momentos, mezcla perfecta entre leche y azúcar con el color caramelo que nos caracteriza. Perfecta para acompañar un refrescante cholado, preparar helados, postres, ensaladas de frutas o para disfrutar directamente.

La leche condensada azucarada es un tipo de leche que contienen 8,51 gramos de proteínas, 52,84 gramos de carbohidratos, 10,10 gramos de grasa y 52,84 gramos de azúcar por cada 100 gramos, aportando 336 calorías a la dieta. Entre sus nutrientes también se encuentran las vitaminas D, B7, B3 y B9. Además de estas propiedades, la leche condensada azucarada contiene potasio.

Calorías
Esta leche condensada azucarada es una delicia que contiene 62 calorías por cucharada. La leche condensada también es alta en calorías por la razón que su nombre implica, es una mezcla de sólidos lácteos y azúcar. Sin embargo, las personas que están a dieta deben evitar la leche condensada o consumirla en mayor cantidad.
Grasa
Una porción de 1 cucharada de leche condensada regular azucarada contiene casi 2 gramos de grasa. La grasa en la leche condensada es principalmente grasa saturada, lo que puede afectar negativamente la salud cardiovascular, según el USDA. Usted puede comprar leche condensada sin grasa y bajas en grasa si está cuidando su consumo de grasas.

Registro sanitario	RSAV02I38413

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

ARROZ SOPLADO X 500 GRS

MARCA - SUSI



NSA-0019749-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION.

El arroz inflado es una buena opción para incorporar los beneficios del arroz en el desayuno o la merienda, aporta fibra, mejorando el tránsito intestinal, y energía estable prolongada.

ARROZ SOPLADO
Cereal

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1.05 onzas (30 g)		
Número de porciones por envase: Aprox 3.3		
Calorías (kcal)	**Por 100g**	**Por porción**
	360	**112**
Grasa Total	0.4 g	0.1 g
Grasa poliinsaturada	0.1 g	0 g
Grasa Saturada	**0.1 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	85.4 g	25.6 g
Fibra dietaria	2 g	0.6 g
Azúcares totales	30 g	9 g
Azúcares añadidos	**30 g**	**9 g**
Proteína	4.6 g	1.4 g
Sodio	**0.7 mg**	**0.2 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Calcio	2 mg	1 mg
Hierro	0.96 mg	0.89 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Vitamina B1	396 mg	119 mg
Zinc	0.23 mg	0.7 mg

Ingredientes: Arroz, Azúcar / Ingredients: Rice, sugar.
ALÉRGENOS: Fabricado en una planta que procesa productos con leche, nueces y huevos.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

ACEITE VEGETAL DE GIRASOL Y CANOLA, LIBRE DE GRASAS TRANS PRESENTACION LITRO

MARCA - PREMIER



PREMIER GIRASOL ES BAJO EN GRASA SATURADA.
CONTIENE 5 GRAMOS DE OMEGA 6 Y 3 GRAMOS DE OMEGA 9 POR PORCIÓN DE 10 ML.
NATURALMENTE LIBRE DE GRASAS TRANS Y COLESTEROL.
CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS
ACEITE DE ÓPTIMA CALIDAD Y RENDIMIENTO SUPERIOR. 100% VEGETAL, CERO COLESTEROL.
NO FORMA GOMAS AHORRANDO TIEMPO EN EL MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.
NO ALTERA EL SABOR, OLOR NI COLOR DE LOS ALIMENTOS. BRINDA UN INSUPERABLE COLOR DORADO EN EL PRODUCTO.
LIBRE DE GRASAS TRANS.
CERTIFICACIÓN KOSHER.
SIN GLUTEN.
ALMACENAMIENTO
EN LUGAR FRESCO, SECO Y LIBRE DE OLORES CONTAMINANTES.
ESTIBAR EL PRODUCTO Y APILAR MÁXIMO 4 GARRAFAS.
EVITAR LA INCIDENCIA DE LA LUZ SOLAR DIRECTA.
GRAMAJE:
1L

Resolución SEREMI PSA-000365-2016

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA ACEITE MINERAL X 1000ML.
Marca: Quimiben



Descripción
Líquido viscoso, transparente, incoloro, prácticamente sin sabor ni olor cuando está frío. Libré de fluorescencia a la luz día.

PRECAUCIONES DE MANEJO:
No mezclar o almacenar con sustancias fuertemente oxidantes.
No manipular o almacenar cerca al calor, chispas o llama.
En caso de derrame, recupere el líquido en lo posible y termine de limpiar el área de derrame con ayuda de un absorbente (esponja, aserrín, etc.)
Guardar lejos de cloacas, alcantarillas o fuentes de agua.
Manténgase fuera del alcance de los niños.

SOLUBILIDAD:
Insoluble en agua, Glicerina o alcohol. Soluble en benceno, cloroformo, éter, bisulfito de carbono y Éter de petróleo. Miscible con aceites volátiles y mezcla de Aceites fijos, con excepción del aceite de castor. La adición de una pequeña cantidad de un surfactante Adecuado puede incrementar la miscibilidad y la solubilidad.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

Aceitunas X 500 Grs

MARCA – La Coruña



Aceitunas Perfectas para consumir en aperitivos por su facilidad y comodidad al consumir. Gracias a su hueso pequeño y bien definido, resultan muy apropiadas para su deshuesado.
Sabor fino y delicado, textura firme y carnosa, equilibrado de acidez y sal.
Alta calidad por su óptimo grado de madurez.
Libre de carbohidratos o azúcar.

Vida Útil
24 MESES PARA ENVASES DE VIDRIO

Conservación
Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto, mantener refrigerado en su líquido de cobertura y consumir en el mayor tiempo posible.

Uso Previsto
Para preparar cocteles, pasabocas, ensaladas, platos de cocina internacional.

Registro sanitario RSA-0012684-2021

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1 cucharada (15 g)
Porciones por envase: 4 aprox.

Cantidad por porción	
Calorías 20	Calorías de Grasa 20
	% Valor Diario*
Grasa Total 2 g	**3%**
Sodio 340 mg	**14%**
Carbohidrato total 0 g	**0%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Proteína 0g	**0%**

No es fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Azucares, Vitamina A, Vitamina C, Calcio, Hierro

* El porcentaje de valor diario está basado en una dieta de 2.000 calorías. Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de sus necesidades calóricas.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
CARRAGENINA X 500 GRMS
MARCA - EL MOLINO VERDE



DESCRIPCION

GELIFICANTE VEGETAL) TIPO: SEMIRREFINADA La carragenina es una familia de origen natural de hidratos de carbono extraídos de algas rojas. De esta fuente natural para gelificante específica, engrosamiento y propiedades estabilizantes.

KAPPA CARRAGENINA
Soluble en agua caliente
La adición de iones de potasio induce la formación de un gel quebradizo durable; también aumenta las temperaturas de gelificación y de fusión.
Strong, gel rígido, alguna sinéresis, forma de hélice con iones K +. Ca ++ provoca hélices para agregar y el gel se contraiga y se vuelven quebradizos.
Gel ligeramente opaco. Queda claro con el azúcar. Aproximadamente el 25% de sulfato de éster y el 34% de 3,6-AG Compatible con disolventes miscibles agua
Insoluble en la mayoría de disolventes orgánicos Niveles de uso típicos - de 0.02 a 2.0%

LOTA CARRAGENINA
Las soluciones diluidas presentan características tixotrópicas
Soluble en agua caliente; carragenina iota de sodio es soluble en agua fría y caliente
La adición de iones de calcio induce la formación de un gel elástico durable, y aumentar la temperatura de gelificación y de fusión.
Geles elásticos, formas hélice con Ca ++. La agregación Limited contribuye a la elasticidad, sin sinéresis.
Claro gel

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CEREZAS AL MARRASQUINO X 500 GRS EMPACADO EN FRASCO DE VIDIRIO IMPRESO CON TAPA, PRESENTACIÓN X 500 G

MARCA - LA CORUÑA



DESCRIPCION

CEREZAS AL MARRASQUINO X 500 GRS EMPACADO EN FRASCO DE VIDIRIO IMPRESO CON TAPA, PRESENTACIÓN X 500 G

Cereza entera conservada en almíbar, apetitoso sabor, de color rojo intenso y brillante. Tamaño uniforme.

Vida Útil

12 meses.

Almacenamiento

Cerrar herméticamente después de cada uso. Conserve el producto refrigerado una vez abierto. Manipule el producto con utensilios limpios y secos.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CHIPS DE CHOCOLATE KILO

MARCA CASA PANADERO



REGISTRO INVIMA	ALIMENTOS
NSA-0010615-2021	

DESCRIPCIÓN

CHIPS CON SABOR A CHOCOLATE ELABORADOS CON TECNOLOGÍA DE PUNTA, TIENEN CARACTERÍSTICAS ESPECIALES QUE PERMITEN SU HORNEO, EXCELENTE SABOR Y UNA FIGURA EN FORMA DE GOTA PARA USO DECORATIVO. PRESENTACIÓN: BOLSA X 1 KILO.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CHORIZO AHUMADO EMPACADADO AL VACIO X 450 GRAMOS

MARCA DAN



CHORIZO AHUMADO EMPACADADO AL VACIO X 450 GRAMOS

CHORIZO MUY CÁRNICO CON EXQUISITO SABOR A AHUMADO, ELABORADO A BASE DE CARNE DE CERDO Y ESPECIAS (AJO, COMINO, PIMIENTA Y CEBOLLA), DE FÁCIL Y RÁPIDA PREPARACIÓN. ESPECIAL PARA ASADOS Y ACOMPAÑAR DIFERENTES PLATOS DEL DÍA A DÍA

LISTA DE INGREDIENTES

CARNE DE CERDO, PIMENTÓN Y ESPECIAS, SAL, DEXTRINA BLANCA, AZÚCAR (DEXTROSA), ESTABILIZANTES: E-450, E-452I, COLORANTE: E-120 Y CONSERVADOR: E-252. TRIPA NATURAL. MORCILLA: GRASA DE CERDO, TOCINO, CEBOLLA, SANGRE, PIMENTÓN, SAL, AJO Y PEREJIL. PANCETA CURADA SINHUESO: PANCETA DE CERDO SIN COSTILLA, SAL, AZÚCAR, CORRECTOR DE ACIDEZ: E-331III, CONSERVADORES: E-252, E-250, ANTIOXIDANTE: E-301.

RSA-0035553-2025 ALIMENTOS Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CIRUELAS PASA SIN SEMILLA PRESENTACIÓN LIBRA

MARCA CASA DEL PANADERO



CIRUELAS PASA SIN SEMILLA PRESENTACIÓN LIBRA

LA CIRUELA PASA SIN SEMILLA SON LAS CIRUELAS FRESCAS SOMETIDAS A UN PROCESO DE SECADO O DESHIDRATACIÓN, QUE CUENTA CON UN CONTENIDO ALTO DE FIBRA, MINERALES Y ANTIOXIDANTES. ES UTILIZADA EN UNA GRAN VARIEDAD DE PASTELES, PUDINES Y TARTAS RELLENAS DE FRUTAS, UNOS DE LOS PRINCIPALES INGREDIENTES DEL FAMOSO PONQUÉ NEGRO DE NOVIA.

NSA-0019344-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CLAVO EN GRANO, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO (11-20) GRAMOS

MARCA GRANAROMA



CLAVO EN GRANO, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO (11-20) GRAMOS

DESCRIPCIÓN:

LA BOLSA CLAVO ENTERO GRANAROMA X 16 G ES LA OPCIÓN IDEAL PARA DAR UN TOQUE ÚNICO DE SABOR Y AROMA A TUS RECETAS. LOS CLAVOS ENTEROS DE ALTA CALIDAD DE GRANAROMA SON PERFECTOS PARA DAR INTENSIDAD A GUISOS, SOPAS, POSTRES Y BEBIDAS.

.

NSA-0019952-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CLAVO EN POLVO, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO (11-20) GRAMOS

MARCA FRUTOS Y SEMILLAS



CLAVO EN POLVO, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO (11-20) GRAMOS

DESCRIPCIÓN:

CLAVO DE OLOR EN POLVO, RICO EN OLOR Y SABOR QUE SE USA EN LA REPOSTERÍA, PREPARACIÓN DE ADEREZOS PARA ENSALADA, POSTRES Y PREPARACIÓN DE SALSAS...

NSA-0019952-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

CHAMPIÑONES ENTEROS EN FRASCO PESO NETO 360G

MARCA LA CORUÑA



CHAMPIÑONES ENTEROS EN FRASCO PESO NETO 360G

DESCRIPCIÓN:

CHAMPIÑONES ENTEROS

CONSERVA DE CHAMPIÑONES ENTEROS DE ORIGEN NATURAL, QUE BRINDAN UNA OPCIÓN SALUDABLE Y PRÁCTICA PARA DISFRUTAR RECETAS VEGETALES CON UN ALTO VALOR NUTRITIVO. GRACIAS A QUE SON RICOS EN FIBRA, PROTEÍNA, VITAMINAS Y BAJOS EN GRASAS, RESULTAN SER EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL IDEAL PARA CUALQUIER PLATO.

RSA-0035949-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COCO RAYADO X 500 GRS PRODUCTO NATURAL, RALLADO, EMPACADO EN BOLSA IMPRESA DE POLIETILENO X 500 G

MARCA CASA PANADERO



COCO RAYADO X 500 GRS PRODUCTO NATURAL, RALLADO, EMPACADO EN BOLSA IMPRESA DE POLIETILENO X 500 G

DESCRIPCIÓN:

EL COCO RALLADO SE UTILIZA EN REPOSTERÍA EN MUCHAS PARTES DEL MUNDO, PERO LAS COCINAS ASIÁTICAS Y LATINAS LO APROVECHAN TAMBIÉN EN OTRO TIPO DE ELABORACIONES CULINARIAS

NSA-0019568-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

COCOA EN POLVO X 250 GRS. POLVO DEL FRUTO DEL CACAO, QUE HA SIDO INDUSTRIALIZADO Y ACIDIFICADO PARA SU USO COMERCIAL (ALIMENTOS). ES UN POLVO SECO, DE COLOR CAFÉ OSCURO, QUE TIENE EL SABOR CARACTERÍSTICO DE CACAO. NO ES AMARGO O ÁCIDO Y ES LIBRE DE IMPUREZAS, OLOR O SABORES EXTRAÑOS. EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO IMPRESA X 500 Y 250 GRAMOS

MARCA - CASA DEL PANADERO



NSA-0019844-2025	ALIMENTOS	Vigente

DESCRIPCION

Polvo de cacao soluble de sabor intenso, con 22% a 24% de manteca de cacao. Ideal para enriquecer el sabor del cacao, emplear en recetas de helados congelados, y para elaborar postres horneados de chocolate.

La Cocoa en polvo derivado del cacao y es ideal para ser utilizada para preparar repostería como una torta de chocolate.

Este producto te brinda la auténtica experiencia de disfrutar de la cocoa de la más alta calidad, sin aditivos ni conservantes añadidos. Nuestra Cocoa en Polvo es elaborada con los mejores granos de cacao cuidadosamente seleccionados y procesados para obtener un producto rico en sabor, aroma y nutrientes. Además, al ser 100% natural, puedes estar seguro de que estás consumiendo un producto saludable y libre de químicos dañinos. El producto indicado agregarlo a tus recetas de repostería favorita

Empaque:
500 Y 250
GRMS

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
GLUTEN VITAL x 340 GRMS BOLSA
MARCA – EL MOLINO VERDE



DESCRIPCION. GLUTEN VITAL x 340 GRMS BOLSA

La harina de gluten vital, polvo de gluten o gluten de trigo, es un polvo bastante usado para muchas preparaciones culinarias con varios objetivos determinados. Uno de los usos de esta harina de gluten es la de reemplazar la carne cuando se elabora el seitán. Mientras que para las preparaciones de panes es comúnmente utilizado para agregarle más fuerza y elasticidad a la harina.

La harina de gluten, es un polvo al que se le ha extraído en su totalidad el almidón, y en consecuencia, esta tendrá una gran cantidad de gluten en su haber. Por tanto, será básicamente solo harina de gluten.

Para una mejor y óptima conservación del gluten, se debe guardar en un lugar fresco, sin rayos solares y que la humedad del lugar sea menor a 70%

USOS:

Con esta harina de gluten se hace el seitán, este plato tiene una similitud con la carne, así como su color y hasta su forma. Y la principal función de este plato es la de ser más dietético y basado en alimentos vegetales, lo puedes hacer con pimiento, cebolla, jengibre, orégano, comino, etc.

Los panaderos suelen agregar una pequeña cantidad a la masa con levadura para que sea más elástica, que les da un pan más ligero.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LUPULO (SEGÚN LA CERVEZA Y AMARGOR)

MARCA – BRAU SUPLLI



Amargor vs. lúpulo en la cerveza: desentrañando los sabores

La cerveza es una bebida compleja y versátil que ofrece una amplia gama de sabores y aromas. Dos características destacadas que los entusiastas de la cerveza suelen mencionar son el amargor y el lúpulo. Estos dos elementos desempeñan un papel crucial en la definición del perfil de sabor de una cerveza. En este artículo, profundizaremos en el mundo del amargor y el lúpulo en la cerveza, explorando sus orígenes, la ciencia detrás de ellos, su impacto en diferentes estilos de cerveza e incluso su papel en el maridaje de ALIMENTOS

Vamos a empezar por lo más básico:

El lúpulo es una planta trepadora cuyas flores se utilizan como uno de los ingredientes principales para la elaboración de la cerveza.

La planta es de la familia del cáñamo, por lo que ofrece algunos usos medicinales, terapéuticos e incluso estéticos similares (pero no te preocupes porque no coloca).

El lúpulo puede emplearse para combatir el insomnio y la ansiedad, para prevenir problemas de obesidad porque inhibe la formación de la grasa, como antiinflamatorio y analgésico natural para tratar migrañas y dolor de espalda y también para aliviar algunos síntomas de la menopausia.

Pero, si no es por todas sus propiedades, ¿por qué se añade lúpulo en la cerveza? Pues, porque este ingrediente es el que se encarga de equilibrar el dulzor de los azúcares provenientes de la malta, el cereal que se usa para la fermentación de la cerveza. Contiene una sustancia llamada lupulina, que se extrae de las flores secas de la planta y que contiene un tipo de ácidos que le dan el su característico aroma y sabor amargo al lúpulo.

El lúpulo se añade durante la ebullición del mosto, el líquido que se obtiene al mezclar la malta con agua. Dependiendo del momento en que se añada, se conseguirá más o menos aroma y un sabor más o menos amargo. Si se añade al inicio de la ebullición, se obtiene una cerveza más amarga mientras que si se añade al final, el resultado es una cerveza más aromática.

PROPIEDAD DEL NORTE SBA

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
Glicerina Para Alimentos X 100 Ml
MARCA – CASA DEL PANADERO



DESCRIPCION.

La glicerina es un líquido espeso, neutro, de sabor dulce, que al enfriarse se vuelve gelatinoso. Tiene un punto alto de ebullición por lo que puede ser disuelta en agua o alcohol pero no en aceites. Un compuesto formado a base de varios vegetales que se ha convertido en imprescindible en el mundo de la cosmética, gracias principalmente a que tiene propiedades humectantes. La glicerina es capaz de proporcionar grandes beneficios en la piel, acabar con ciertos problemas como el acné, tratar las pieles más delicadas e incluso retrasar el paso de los años.

Se usa por tanto para un sinfín de cometidos entre los que destacan la fabricación de jabones transparentes (con propiedades más suaves y beneficiosas que otros más convencionales), para productos de cuidado de la piel, en alimentos o en productos farmacéuticos, entre otros muchos.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA Fenolftaleína Al 2 % X 30 Ml
MARCA - AMERICANA



DESCRIPCION.

Se utiliza frecuentemente como indicador de pH no extremos, ya que en disoluciones ácidas (no extremadamente muy ácidas) permanece incoloro, pero en presencia de disoluciones básicas (no extremadamente muy básicas) se torna color rosa. En química se utiliza en análisis de laboratorio, investigación y química fina.

Características del FENOLFTALEINA Solución Alcohólica al 2% x 30 Ml

Análisis Especificación
Aspecto Líquido claro incoloro a levemente amarillento
Intervalo de viraje pH:
pH 8,0 Incoloro
pH 10,0 Rojo
PELIGROSIDAD SGA

Consejos de Precaución: P210
Mantener alejado de fuentes de calor, chispas, llama abierta o superficies calientes. — No fumar.
Declaraciones de Peligro: H225
Líquido y vapores muy inflamables.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

FILTRO EN TELA, LIENCILLO

MARCA - EDEXA



Descripción

COLOR BEIGE NATURAL
MATERIAL LIENZO
COMPOSICIÓN 100 % ALGODÓN
TEJIDO TAFETÁN 1X1
TRAMA 12 HILOS X CM
URDIMBRE 17 HILOS X CM
PESO RÍGIDO 160 ±5%
FABRICACIÓN NACIONAL
UNIDAD DE EMPAQUE INDIVIDUAL

REFERECIA	CAPACIDAD
2 LIBRAS	240 TINTOS
1 LIBRA	120 TINTOS
½ LIBRA	60 TINTOS
¼ LIBRA	30 TINTOS

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

FLAN DE VAINILLA POR 250 GRAMOS

MARCA - UNIVERSAL



DESCRIPCION.

RSA-0036034-2025	ALIMENTOS	Vigente



Etiqueta Nutricional

Tamaño de la porción:	113 g***	
Porciones por empaque:	5	
Energía total	420 kJ (100 kcal)	
Energía de la grasa	71 kJ (17 kcal)	
	%VRN**	
Grasa total	2,3 g	
Grasa saturada	0 g	
Colesterol	0 mg	
Sodio	74,6 mg	
Potasio	102,8 mg	
Carbohidratos totales	13,1 g	
Fibra dietética	0 g	
Azúcares	11,3 g	
Proteínas	2,3 g	5%
Calcio	171,8 mg	21%
Hierro	1,1 mg	8%

**Valor de referencia del nutriente con base en una dieta de 8 368 kJ (2 000 kcal) según FAO/OMS
*** Producto preparado con leche al 2% de grasa

POSTRE DE FLAN

PREPARACIÓN:
El contenido de este paquete alcanza para 5 porciones aproximadamente

1) Adicione el contenido de este paquete en 2 tazas (500 ml) de leche y mezcle hasta que se disuelva completamente.

2) Cocine a calor moderado mezclando constantemente hasta que hierva, luego retire.

3) Vierta el flan en varios moldes pequeños y deje enfriar hasta que corte (corta sin necesidad de refrigerar).

4) Una vez que el flan haya cortado, báñelo con el caramelo líquido.

INGREDIENTES: Azúcar, carragenina (agente gelificante), almidón de maíz, sabor artificial a vainilla, dióxido de silicio (antiglutinante), aspartame* y acesulfame K (edulcorantes); tartrazina, amarillo ocaso FCF, color caramelo y rojo allura AC (colorantes).
INGREDIENTES DEL CARAMELO: Glucosa, azúcar, sorbitol (edulcorante); color caramelo, rojo allura AC y tartrazina (colorantes) y sabor artificial a caramelo.
Este producto puede contener trazas de coco, leche y soya. *Fenilcetonúricos: contiene fenilalanina aportada por el aspartame.

CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y FRESCO

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

Fosfato Para Embutidos 500 GRMS

MARCA - TECNAS



DESCRIPCION.

Nombre	POLIFOSFATOS	Referencia	N/A
Ingredientes	Tripolifosfato de sodio (451i).		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
CARACTERISTICAS	**ESPECIFICACION**	**METODO**
ASPECTO	Polvo fino	MQ-11 Basado en NTC 2680
COLOR APARENTE	Blanco	MQ-12 Basado en NTC 4604
OLOR	Inodoro	MQ-13 Basado en NTC 2680
SABOR	Característico	MQ-14 Basado en NTC 2680

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
CARACTERÍSTICAS	**UNIDAD**	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO**
pH (Solución 1,0%)	N/A	9,10 - 10,10	MQ-15 Basado en NTC 4592
GRANULOMETRIA (Ret. U.S. Malla 20)	%	Máximo 1,00	MQ-20 Basado en NTC 2441
GRANULOMETRIA (Pasa U.S. Malla 200)	%	Mínimo 40,00	MQ-20 Basado en NTC 2441
CONCENTRACION ($Na_5P_3O_{10}$)	%	Mínimo 85,00	MQ-28 Basado en AOAC 986.24
CONCENTRACION (P_2O_5)	%	56,00 - 59,00	MQ-28 Basado en AOAC 986.24

CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE	
Presentación comercial y material de empaque	1.0 kg en bolsa de polipropileno biorientado/foil de aluminio/polietileno de baja densidad de 70 µm; luego se embalan varias unidades en saco de polipropileno. 25 kg en saco de polipropileno con bolsa interna de polietileno de alta densidad de 1.5 Mils. Puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).
Vida útil*	Este producto se debe consumir preferiblemente antes de 12 meses.
** A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados*	
GESTION AMBIENTAL	
Disposición de residuo de producto	En caso de ser requerido el desecho de este producto, se debe disponer como: residuo ordinario según la normatividad vigente.
Disposición de material de empaque y embalaje	La bolsa de polietileno se recomienda reutilizar. La bolsa d epolipropileno y el saco al ser estructuras compuestas por varias clases de plásticos se recomiendan reciclar no reutilizar.
CONSUMIDORES POTENCIALES	
Industria de alimentos en general.	
FORMA DE CONSUMO E INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Dosis recomendada	Dependiendo del efecto técnico previsto y del alimento o producto específico en el cual se utilizara de acuerdo con lo establecido en la normatividad correspondiente.
Forma de aplicación	En seco o húmedo (solubilizado previamente en un medio líquido, generalmente agua) dependiendo del tipo de alimento o producto a elaborar.
Precauciones	Puede causar irritabilidad, evitar contacto con ojos y mucosas.
RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.	

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

FRUCTOSA EN POLVO X 500 GRS

MARCA - CIMPA



DESCRIPCION.

Fructosa en Polvo 100% Pura
Uso: Edulcorante/Endulzante
Presentación por 1000g (1 Kilo)

Aplicaciones.
- Panadería y repostería
- Alimentos y bebidas

Características:
Usado como endulzante en bebidas en polvo, cubiertas de cereales, pudines, gelatinas, postres, en productos de confitería en general, panadería, “sports drinks”. Adicionalmente la fructosa desempeña un papel importante como azúcar dietético para diabéticos, debido a que su metabolismo en el organismo humano no requiere de insulina. Se puede usar en la fabricación de jugos, pasteles, dulces, pan, productos lácteos, nutraceúticos, y otros. Puede remplazar total o parcialmente la sacarosa.
La fructosa se emplea ampliamente como reemplazo de azúcar en todo tipo de alimentos: bebidas, repostería, panadería, confitería, chocolatería, salsas y aderezos, suplementos nutricionales, barras de cereal
Es un producto fácil de manejar, no existe una dosis recomendada de uso, su dosis está en función del azúcar a reemplazar.
El poder edulcorante de la fructosa oscila entre 1 a 1,1 veces el dulzor del azúcar.
APARIENCIA
Polvo fino blanco

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TÉCNICA

FRUTA CRISTALIZADA X 1000 GRS

MARCA - LEVAPAN



NSA-0019633-2025 ALIMENTOS Vigente

DESCRIPCION.
La fruta cristalizada es un ingrediente clásico en pastelería. Su sabor y color hacen de ella un elemento imprescindible en recetas clásicas y en aplicaciones modernas, como cocteles o postres de vanguardia. Una de sus características más interesantes es, sin duda, su versatilidad. Podemos encontrar fruta cristalizada en forma de relleno de bizcochos y tortas y en decoración en recetas tradicionales como el roscón de reyes.
Contiene 1000gr

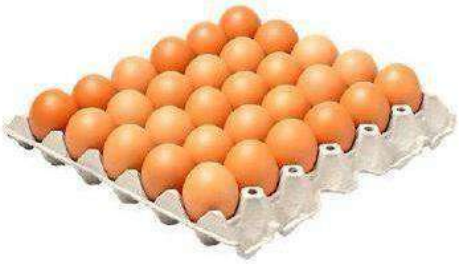
Cubitos de fruta cristalizada en color amarillo (66 %), rojo (17 %) y verde (17 %), especiales para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, galletería y heladería.

Almacenamiento

Conserve el producto en un sitio limpio, fresco y seco.
Proteja el producto de la incidencia de luz solar directa o de cualquier fuente de calor.
Cierre bien el empaque después de cada uso.
Use utensilios completamente limpios y secos para sacar la fruta del empaque.
Una vez abierto, es recomendable almacenar el producto a temperaturas de refrigeración en climas cálidos.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
HUEVOS AA POR 30 UNIDADES
MARCA MAKRO



RSA-0011080-2020 **ALIMENTOS** **Vigente**

DESCRIPCION.

DESCRIPCIÓN GENERAL	El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	**Cáscara** (capa externa): Conformada principalmente por carbonato de calcio; es la primera protección del huevo. Equivale a un 11% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones.
	Clara: Su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema, está constituida por agua en un 88% y proteínas en un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo. Debe ser translúcida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada.
	Yema: Es el óvulo propiamente dicho, está constituida por lípidos en un 31%, proteínas en un 16% y agua en un 50%. De igual forma, en la yema están presentes las vitaminas y minerales. Equivale aproximadamente al 33% del peso total del huevo, es de color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma.

Información nutricional

Tamaño por porción 1 unidad (50 g)

Porciones por envase 30

Cantidad por porción		
Calorías 80	Calorías de grasa 45	
		Valor Diario*
Grasa total 5 g		**8%**
Grasa saturada 1.5 g		8%
Grasa trans 0 g		
Colesterol 213 mg		**71%**
Sodio 70 mg		3%
Carbohidrato total 1 g		0%
Fibra dietaria 0 g		
Azúcares 0 g		
Proteína 6 g		**12%**

Vitamina A 6% Hierro 4% Calcio 2%

No es fuente de vitamina C

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

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

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
GELATINA EN POLVO, SABORES SURTIDOS X 250 GRAMOS
MARCA - CASA DEL PANADERO



GELATINA EN POLVO, SABORES SURTIDOS X 250 GRAMOS

DESCRIPCION.
La Gelatina polvo sabores surtido tiene la consistencia ideal, un agradable color y un delicioso sabor. Ideal para compartir en familia y disfrutar divertidos momentos con sus hijos.
Vida útil

producto debe almacenarse en lugares limpios y secos, libres de agentes contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente.
recomienda una vez abierto mantenerlo alejado de altas temperaturas y cerrarlo herméticamente después de cada uso.

IMPORTANTE: Si agrega alguna de las siguientes frutas: piña, kiwi o papaya, se recomienda cocinarlas antes de adicionarlas, ya que de lo contrario el postre no gelificará correctamente

CARACTERISTICAS.

una gelatina deliciosa libre de endulzantes artificiales debido a que está elaborada con azúcar 100 % natural.
divertidos juegos y aprendizajes en la parte posterior de la caja para disfrutar en familia.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

GELATINA EN POLVO SIN SABOR X 250 GRMS

MARCA - CASA DEL PANADERO



DESCRIPCION.

La Gelatina Sin Sabor de 250 gramos es un suplemento dietario de la línea de Nutrición. Contiene gelatina hidrolizada, es libre de gluten y apto para veganos. Cada porción proporciona aminoácidos esenciales para una nutrición balanceada.

Es una gelatina sin sabor, color, ni azúcar ni olor. Se utiliza en la cocina, no altera el gusto de los alimentos. Se utiliza para cuajar o espesar preparaciones blandas, se usa tanto en preparaciones dulces como saladas.

BENEFICIOS DE LA GELATINA SIN SABOR.

•Los aminoácidos, como la prolina y glicina ayudan al funcionamiento de ligamentos, cartílagos, pueden ver en articulaciones, huesos y tendones.

•Es buena para calmar el apetito, por tanto, se recomienda a personas con diabetes y obesas, también a aquellas personas que deseen mantener su peso ideal.

•Excelente para la gastritis, acidez y otras molestias en el estómago. Trae beneficios a la digestión en general, combate con el estreñimiento y la colitis. Como contiene calcio es buena para personas de la tercera edad, niñas y embarazadas.

•Previene la artrosis y la osteoporosis.

•Es magnífica para la piel, por el colágeno que contiene, hidrata la piel recuperando su firmeza y vitalidad reduciendo flacidez y líneas de expresión.

•Fortalece las uñas y el cabello, es otro de los grandes beneficios gelatina. Hidrata el cuerpo, mantiene sana la digestión.

•Excelente para regenerar las articulaciones. Contiene glicina.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
GERMEN DE TRIGO X 500 GRS
MARCA – MOLINO VERDE



El germen de trigo es la parte interior que se encuentra en este cereal. Es decir, la que germinará y dará lugar a una nueva planta. Se trata por tanto de un alimento rico en ácidos grasos y otros nutrientes. No obstante, este producto no suele estar presente en harinas de trigo refinadas.

El germen de trigo es una parte tierna del cereal cuyo consumo recomendado es de entre dos y cuatro cucharadas diarias. Así, se puede tomar junto a otros cereales en el desayuno, para acompañar un yogur o sustituyéndolo por harina refinada. En este último caso se pude reemplazar media taza de harina por germen de trigo. También sirve como complemento dietético.

PROPIEDADES Y BENEFICIOS:

- Por cada 100gr de Germen de trigo, obtenemos: (Calorías: 366 kcal, Proteínas: 31 g, Grasas: 10 g, Hidratos de carbono: 49 g, Calcio: 50 mg, Hierro: 8 mg, Potasio: 892 mg)

- Contiene proteína de origen vegetal, vitaminas del complejo B y E, ácido fólico, tiamina, minerales como fósforo, zinc, selenio, potasio, hierro y bajo contenido de sodio.

- El germen de trigo, al no tener purinas, es un alimento dirigido a aquellas personas con un nivel alto de ácido úrico. Por este motivo, ayuda a evitar ataques en pacientes con gota.

- No contiene colesterol, por lo tanto, beneficia tu corazón y al sistema circulatorio

- Dada su alta cantidad de proteínas, el germen de trigo es un alimento recomendado especialmente para el desarrollo muscular. Por su aporte en hierro beneficia a quienes practican entrenamientos intensos.

- Al ser rico en potasio ayuda a una buena circulación, regulando la presión arterial. Incluso, podría prevenir enfermedades reumáticas o artritis.

- Su alto contenido en zinc facilita a tu organismo la asimilación y el almacenamiento de la insulina, la cicatrización de heridas y la metabolización de las proteínas. Además, combate la fatiga e interviene en el transporte de la vitamina A en la retina.

- Tomar germen de trigo ayuda a favorecer el tránsito intestinal pues es uno de los

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

alimentos más ricos en fibra

- El germen de trigo contiene vitamina B2, la cual, ayuda a combatir migrañas, mantiene una buena salud ocular y mejora problemas nerviosos como el insomnio, la ansiedad o el estrés.

- Este alimento ayuda a cuidar tu piel. Enfermedades como la psoriasis o el eczema pueden mejorar al usar germen de trigo; también te permite sanar quemaduras, incluyendo las provocadas por el sol y las erupciones cutáneas, y la piel seca. Además, sus propiedades antioxidantes permiten retrasar el envejecimiento de la piel, previniendo las arrugas y la flacidez.

- Por último, también mejora el aspecto del pelo seco, elimina el frizz y cierra la cutícula en cabellos muy dañados por químicos y calor. Te recomendamos masajear el cabello con germen de trigo para promover el crecimiento del mismo y mantener los folículos pilosos sanos.

.

NSA-0020032-2025	ALIMENTOS	Vigente

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA
GRANOLA X 1000 GRS
MARCA – TONING



DESCRIPCION.

Granola es una Mezcla balanceada de Cereales de gran calidad como Avena, Trigo y Cebada, con deliciosos aderezos como Maní, Pasas, Coco y Arroz soplado. Crujiente y Deliciosa.

- Buena Fuente de Fibra
- Naturalmente Libre de Grasa Trans y Colesterol
- Endulzada Naturalmente con Miel Virgen de Caña
- Con Sabores y Colorantes Naturales

BENEFICIOS:

- Regulador del proceso digestivo
- Rico en fibra, bajo en grasa, proporciona energía
- Uvas pasas: rica en fibra, tienen efectos antioxidantes y son fuente de calcio, hierro y potasio
- Trigo, cebada y avena: son cereales bajos en grasa, proporcionan energía y son fuente de hierro
- Maní: posee ácidos grasos insaturados, esenciales para el desarrollo y buen funcionamiento del organismo
- Coco: es muy energético y brinda sensación de saciedad al organismo
- Arroz soplado: posee carbohidratos que suministran energía y no contienen grasa
- Ideal al desayuno, con leche yogurt o frutas.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LEVADURA FRESCA PAQUETE X 500 GR

MARCA - LEVAPAN



DESCRIPCION.

Levadura fresca Producto natural, fresco y estable, que garantiza la mejor actividad en todo tipo de masas que requieran fermentación, adaptándose a cualquier sistema de amasado para obtener los mejores resultados de sabor, aroma y rendimiento. Ideal para masas congeladas y precocidas. No requiere ningún tratamiento especial.

Certificación Kosher.
Sin gluten

Ingredientes: Levadura de panadería (Saccharomyces cerevisina).

Al llegar la levadura a la panadería, debe ser almacenada inmediatamente en un cuarto frío o refrigerador a una temperatura entre – 2 °C y 2 °C para cuartos fríos o 5 °C en refrigeradores convencionales, para que la levadura se mantenga entre 2 °C y 5 °C. No se debe almacenar en el mismo lugar en donde se almacena el queso, la leche, los huevos, el azúcar y el agua. De no ser posible, cúbrala con un plástico para aislarla y protegerla.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

FICHA TECNICA

LEVADURA FRESCA PAQUETE X 500 GR

MARCA - INSTANT SUCCESS



DESCRIPCION.

Descripción

La Levadura Seca Instantánea 500g de la marca Instant Success es el aliado perfecto para tus recetas de panadería y repostería. Este producto, en condición completamente nueva, viene en un práctico empaque aluminizado al vacío, garantizando su frescura y durabilidad. Con un contenido de 500 gramos, es ideal tanto para uso doméstico como profesional. Su origen en México asegura una calidad superior y un proceso de producción cuidadoso. El modelo LEVADURA SECA INSTANTANEA es fácil de usar y se activa rápidamente, permitiendo que tus masas fermenten de manera eficiente y uniforme. Perfecta para panes, pizzas y más, esta levadura instantánea te ayudará a obtener resultados esponjosos y deliciosos en cada preparación.

Levadura fresca Producto natural, fresco y estable, que garantiza la mejor actividad en todo tipo de masas que requieran fermentación, adaptándose a cualquier sistema de amasado para obtener los mejores resultados de sabor, aroma y rendimiento. Ideal para masas congeladas y precocidas. No requiere ningún tratamiento especial.

Certificación Kosher.

Sin gluten

Ingredientes: Levadura de panadería (Saccharomyces cerevisina).

Al llegar la levadura a la panadería, debe ser almacenada inmediatamente en un cuarto frío o refrigerador a una temperatura entre – 2 °C y 2 °C para cuartos fríos o 5 °C en refrigeradores convencionales, para que la levadura se mantenga entre 2 °C y 5 °C. No se debe almacenar en el mismo lugar en donde se almacena el queso, la leche, los huevos, el azúcar y el agua. De no ser posible, cúbrala con un plástico para aislarla y protegerla.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

SafAle™ S-04

ACTIVE DRY YEAST

Cepa ale inglesa seleccionada por su rápida capacidad fermentativa y por formar un sedimento compacto al final de la fermentación, ayudando a mejorar la claridad de la cerveza. Recomendada para la producción de un amplio rango de ales y especialmente adaptadas para acondicionamiento en barriles y fermentación en tanques cilíndrico - cónicos.

INGREDIENTES: Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491

ÉSTERES TOTALES	ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES	AZÚCARES RESIDUALES	FLOCULACIÓN	SEDIMENTACIÓN
37	363	18 g/l*	+	Ràpido
ppm a 18°P y 20°C en tubos EBC	ppm a 18°P y 20°C en tubos EBC	* 10g maltotriose/L corresponde a un atenuación aparente de 75%		

FERMENTACIÓN: ideal 15-20°C (59-68°F)

DOSIS: 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria

INSTRUCCIONES DE SIEMBRA:

Previamente a la inoculación, se debe rehidratar la levadura seca en un recipiente con agitación hasta formar una crema. El procedimiento consiste en esparcir la levadura seca en un volumen de agua estéril o mosto 10 veces superior a su propio peso, a una temperatura de 25 a 29°C (77°F to 84°F). Una vez que el peso total de la levadura se encuentre reconstituido en forma de crema (esta etapa lleva de 15 a 30 minutos) se mantiene la agitación suave por otros 30 minutos. Posteriormente se siembra la crema obtenida en los fermentadores. Alternativamente, se puede sembrar directamente levadura seca en el fermentador, asegurando que la temperatura del mosto supere los 20 ºC (68 ºF). Este procedimiento consiste en esparcir la levadura seca en forma progresiva sobre la superficie del mosto, asegurando que la misma cubra toda el área disponible, evitando la formación de grumos. Se deja en reposo por 30 minutos y luego se mezcla el mosto, por ejemplo, utilizando aireación.

ANÁLISIS TÍPICOS:

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células viables al envasado:	> 6 x 10^9 /g
Bacterias totales*:	< 5 / ml
Bacterias ácido acéticas*:	< 1 / ml
Lactobacilos*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levaduras salvajes no Saccharomyces*:	< 1 / ml

Microorganismos patógenos: en acuerdo a la regulación vigente

*Cuando la levadura seca es inoculada a una tasa de 100 g/hl o > 6 x 10^6 célulasviables / ml

ALMACENAMIENTO

Durante el transporte: el producto puede ser transportado y almacenado a temperatura ambiente durante 3 meses, sin que sea afectada su performance.
A destino: Conservar en lugar fresco (< 10 ºC / 50 ºF) y ambiente seco.

VIDA ÚTIL

36 meses luego de la fecha de producción. Ver la fecha máxima recomendada para su impresa en el sachet.
Los sachet abiertos deben ser sellados y almacenados a 4°C (39°F) y utilizados dentro de los 7 días posteriores a su apertura. No utilizar los sachet blandos o dañados.

Se informa que cualquier cambio en el proceso fermentativo puede alterar la calidad final del producto. Por lo tanto, se sugiere realizar ensayos de fermentación antes de utilizar comercialmente nuestra levadura.

PROVEEDURIA DEL NORTE SBA

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com