ARROZ
MARCA: MARITZA

1. NOMBRE GENÉRICO

Arroz

2. FABRICANTE

Organización Cardenas S.A.S
Km 3.3 Vía Funza- Siberia parque industrial santa lucia bodega 14 B
Nit. 860521637-7

3. NOTIFICACION SANITARIA

NSA-0010529-2021

4. INGREDIENTE:

Arroz

5. DESCRIPCIÓN

Arroz elaborado o descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona. Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido.

6. PRESENTACIÓN

500 g

7. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Blanco

Sabor: Neutro

Textura: Dura - granulada

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Coordinadora de Calidad y Desarrollo Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Coordinadora de Calidad y Desarrollo** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Fernando Duque
Fecha: 13 de Mayo de 2021	Fecha: 13 de Mayo de 2021	Fecha: 13 de Mayo de 2021

8. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de la porción	1/4 Taza (60g)	
Porción por envase 8 Aprox.		
Cantidad por porción		
Calorías		220
Calorías de la grasa		0
		% valor diario*
Grasa Total 0 g		0%
Grasa Saturada 0g		0%
Grasa Trans 0g		
Colesterol 0mg		**0%**
Sodio 0 mg		**0%**
Carbohidratos Totales 48 g		16%
Fibra Dietaría < 1 g		0%
Azúcares 0 g		
Proteína 4 g		8%
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%
Calcio 0%		Hierro 2%
*los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas		
Calorias por gramo		
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteína 4

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	PARÁMETRO	MÉTODO
Recuento mesófilos aerobios	Máx 300000	ISO 4833-1:2013
Recuento de levaduras	Máx 5000	ISO 21527-2:2008
Recuento Coliformes Fecales	<3	ISO 7251:2005
Recuento de Mohos	Máx 5000	ISO 21527-2:2008
Recuento Staphylococcus Aereus	<100	ISO 6888-1:1999
Recuento Bacillus cereus	Máx 1000	ISO 7932:2004

*Norma NTC 671

10. CARACTERÍSTICAS GENERALES

ANALISIS	RESULTADO 100 (g)
Grado de humedad	Máx 14%
Grano yeso	Máx 6%
Grano dañado	Máx 1%
Grano partido	Máx 10%
Impurezas	0,1%

11. EMPAQUE Y EMBALAJE

El producto se empaca en lámina coextruída de 3 capas (empaque primario) de 500 g, o bolsa de polipropileno monorientado de 1000 g, 3000 g y 12500 g.

12. VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 18 meses a partir de la fecha de elaboración teniendo en cuenta las siguientes características y si se mantiene en buenas condiciones de almacenamiento

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Coordinadora de Calidad y Desarrollo Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Coordinadora de Calidad y Desarrollo** Yadira Rueda U Yadira Rueda U	**Gerente de Planta** Fernando Duque
Fecha: 13 de Mayo de 2021	Fecha: 13 de Mayo de 2021	Fecha: 13 de Mayo de 2021

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente (Furgones)
El producto se conserva al medio ambiente, se debe almacenar en lugares secos, sobre estibas y protegida de la humedad y los rayos solares.

14. LEGISLACIÓN

- El producto debe cumplir con Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud: por el cual se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura
- Resolución número 333 de 2011 del Ministerio de protección social por la cual se establecen los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional.
- Norma técnica colombiana NTC 671,
- Norma técnica colombiana NTC 1792,
- Norma técnica colombiana NTC 2704,
- Resolución 5109 de 2005