invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

ARROZ BLANCO PREMIUM

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE
Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

ARROZ Además de la fibra, aporta hidratos de carbono, agua, proteínas, sodio, potasio, fósforo, aceites vegetales, calcio, hierro, provitamina A, Niacina, vitamina B1 o tiamina y vitamina B12 o riboflamina.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

250GR, 500GR, 1000GR, 2500GR, 5000GR, 50KL

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

BOLSA

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

PLASTICO

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Recomendamos utilizar envases herméticos de cristal o plástico. En definitiva, el arroz se conservará durante muchos meses en un espacio seco, limpio y alejando de la humedad y el calor.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

se siembra el arroz y se deja crecer hasta mediados de agosto, cuando es el momento de secar los campos. A primeros de septiembre se recolecta el arroz, dejándolo secar, se seleccionan y clasifican los granos. Se pelan, en caso de que su comercialización sea el arroz blanco.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

El arroz blanco crudo de cualquier tipo no caduca. Puedes guardarlo en la despensa, lejos de la luz directa y de la humedad, que mientras no esté cocinado, no va a caducar.

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto finalSi el plato principal será arroz, debemos calcular que con 100 gramos por persona será suficiente

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: **REPRESENTANTE LEGAL**

Nombre del Responsable del producto CARLOS ANDRES SALDARRIAGA GUTIERREZ **Firma:** Carlos Saldarriaga

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**