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:

ESPAGUETI

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.

Sémola de trigo duro (harina de trigo) y agua (a veces fortificada con hierro, niacina, tiamina, riboflavina y ácido fólico).

C. PRESENTACIONES COMERCIALES **Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:**

Empaque por 125 gr
Empaque por 250 gr
Empaque por 1000 gr

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

Bolsa

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

Bolsa de polipropileno biorentado impreso

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

Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilacion, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores

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

Producto preparado a traves de un proceso de secado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa compuesta de harina, semola y aditivos.

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

Doce (12) meses

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

70 gr al día

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

Todo grupo poblacional hombres, mujeres y niños

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.**