2053

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 16 2021/07/13

DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY AMAYA Yenny Amaya
REVISADO POR: COORD. SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez A.

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
7	2013-09-19	—	Se modifica la unidad en la granulometria a 710 micrones
8	2014-02-04	—	Se establece máximo 1000 ufc de mohos y levaduras. Se elimina el rango.
9	2015-12-14	—	Se ingresa la marca comercial Masapán La Nieve
10	2016-02-15	—	Se ingresan los requisitos reglamentarios
11	2018-02-14	—	Se incluyen los parámetros para los metales (cadmio y plomo)
12	2018-07-21	—	Se actualiza los valores de las concentraciones de las vitaminas y adición de hierro. Se modifica el nombre del producto por adición de hierro.
13	2019-07-24	—	Se elimina la marca Juana de Origen
14	2020-03-31	—	Adicionar la marca La Insuperable
15	2020/11/13	—	Adicionar la marca Mas x Menos / Colocar los tipos de presentación: Almohadilla / Catedral ó cuadrada

995

2054

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-MV-30 Versión: 03 Página: Página 1 de 4

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Nombre del producto: Harina precocida de maíz blanco.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Ambas referencias se empacan en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada para marcas La Soberana y Areparepa.
- Bolsa tipo catedral para marca Areparepa.
- Bolsa tipo ladrillo para marca Areparepa.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Blanco cremoso homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Fisicoquímicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar	1.0 Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización

996

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	10,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	750,0 µg/Kg Máximo*
Zearalenona, en µg/Kg	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	1000,0 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Metales pesados:

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	3	0	Ausente	-

En donde:
n = tamaño de la muestra.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario.
Material: Bolsa de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} y 2,3 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario.
Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.
Número de unidades por embalaje: fardos de 20 unidades de 1000 g y de 24 unidades de 500 g.

	GTIN 13	*GTIN 14*
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g x 24 uds:	**7702910002077**	**37702910002078**
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g x 20 uds:	**7702910002091**	**47702910002099**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910002015**	**37702910002016**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910002022**	**47702910002020**
BOLSA TIPO CATEDRAL		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910302221**	**37702910302222**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910302214**	**47702910302212**
BOLSA TIPO LADRILLO		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910305185**	**37702910305186**

Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds: **7702910305178** **47702910305176**

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej.: 12 JUN 16 L 205

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g) Porciones por envase: 14 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato total 28 g	**9%**
Fibra dietaría 0 g	0%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	**6%**
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 0%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:

1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, puede agregar a la masa queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5. Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

998

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo para autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

ALERGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.
Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 5109 de 2005, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
Resolución 683 de 2012, "por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano".
Resolución 4143 de 2012, "por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

INFORMACION GENERAL

PRODUCIDO POR:
SOBERANA S.A.S Cl 85 No. 48-01 Bl 12, Lc 22; Central Mayorista de Antioquia., Itagüí, Antioquia.
Oficinas Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
Planta de producción: Km 1 Vía Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
31 de marzo de 2017	Olga Patricia Duque F. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	Olga Duque

2058



SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD FICHA TÉCNICA	Código: CC-F03 Versión: 02 Página 1 de 1

NOMBRE	**HARINA DE 100% DE MAIZ**			**REFERENCIA**
MARCA	**DOÑA AREPA**			F-04
PRESENTACIÓN	Bolsa x 1000 gramos			
DESCRIPCIÓN	obtenido poor la desgerminacion, laminacion y molienda de granos de maiz blanco. Utilizada principalmente para la elaboración de arepas, empanadas, tamales, hallacas; también puede			
	obtenido por la desgerminacion, laminacion de granos de maiz.			
INFORMACION NUT.	Contiene harina de maiz BLANCO			
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS			
	Color	BLANO propio de la harina		
	Olor	Simple		
	Sabor	Mezcla extra suave amarilla		
	Textura	Suave Masticable		
REQUISITOS LEGALES	**Registro Sanitario**	**RSIAV14M02090**		
	Resolución 5109/Dic 29 - 2005			
CONSUMIDORES POTENCIALES	Todo público			
VIDA ÚTIL	1 año a partir de la fecha de fabricación, en condiciones de almacenamiento recomendadas			
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	Consumir antes de la fecha de vencimiento.			
USOS Y APLICACIONES	Utilizada principalmente para la elaboración de AREPAS, AREPAS DE HUEVO, TAMALES			
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	LOTE: consecutivo del lote de producción del día L 20706348 NUC1 VENCE: Se identifica con:DIA MES Y AÑO			
EMPAQUE PRIMARIO	Bolsas Plasticas			
EMBALAJE	Bolsa Plasticas de micras de 24 pulgadas por 20 unds Caja de cartón corrugado, unidades según referencia			
MANEJO Y CONTROLES EN LA DISTRIBUCIÓN ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	Almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas en lugar fresco y seco. Realizar adecuada rotación del producto. Manejar separado de productos que puedan contaminar el alimento. Asegurar un buen control sanitario en el transporte, distribución y almacenamiento Evite transportar: 1. Con elementos que puedan causar rotura del empaque 2. Con sustancias químicas, detergentes o cualquier otro producto que pueda generar contaminación			
FABRICADO POR				

Elaboro: Nubia Elena Montoya R - Asesora de Calidad
Fecha: Octubre 8 - 2010

1000

2059

Indunilo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 1 de 5

NOMBRE DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
MARCA	MIRAMONTE
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILO S.A.S
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Calle 73 # 41W – 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: (097) 6378805 Bucaramanga, Santander.
NIT	804.009.833-6
REGISTRO SANITARIO	RSA-0008228-2019
COMPOSICIÓN	Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado. La mezcladora es dosificada con el producto obtenido de la pulverización, permitiendo así que el producto tenga una textura más suelta evitando grumos en el producto, luego es pasado por una empacadora vertical la cual la dosifica en las diferentes presentaciones.

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERÍSTICAS FISICAS Y QUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad, en % m/m	-	4,0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm^3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteínas, en % m/m	24,5	-
Lactosa, en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	m	M
Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g	1000	10000
NMP Recuento de Coliformes	<3	11
NMP Recuento de Coliformes fecales	<3	-

Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100	500
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	<100	100
Recuento Bacillus Cereus UFC/g	100	1000
Detección de Salmonella /25g	0	-

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.

NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).

CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MAXIMO mg/kg
Plomo, expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: 2 cucharadas rasas (25g)

En 25 gramos de producto	Valor Diario
Grasa Total 7g	11%
Grasa Saturada 4g	20%
Grasa Trans 0g	0%
Colesterol 25mg	8%
Sodio 100mg	4%
Carbohidrato Total 11g	4%
Fibra Dietaria 0g	0%
Azúcares (Lactosa) 11gr	
Proteína 6g	12%

Vitamina A 10%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	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.

	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa: 9. Carbohidrato: 4. Proteína: 4.

ORGANOLEPTICOS

Color:	Blanco crema
Olor:	Caracteristico del producto
Sabor:	Caracteristico del producto

METODO DE PREPARACIÓN	Textura: Suave	
	➢ Para obtener un litro de leche, disuelva 125g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE EN POLVO ENTERA, en medio litro de agua tibia previamente hervida.	
	➢ Mezcle bien, agitando con molinillo, batidor o licuadora, hasta que la LECHE EN POLVO ENTERA se disuelva totalmente. Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca.	
	➢ Por cada medida de LECHE EN POLVO ENTERA, adicionar 4 de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.	
EMPAQUE	**PRIMARIO:** Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena procección a la humedad y a la luz. En Cumplimiento con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. En Cumplimiento con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio delas cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. **SECUNDARIO:** Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	
EMBALAJE	200 g	60 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres peliculas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	380 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres peliculas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	400 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres peliculas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)

2062

	900 g	12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	1000 g	12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	25 K	1 bulto en bolsa de polietileno como empaque primario y bolsa kraft como empaque secundario
ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial: MIRAMONTE. Nombre del Producto: Leche en polvo Entera. Contenido Neto: 200 gramos, 380 gramos, 400 gramos, 900 gramos, 1000 gramos, 25 Kilos. Fabricado por: INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W- 250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. Ingredientes: Leche higienizada entera. Lote, Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento. Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: No. RSA-0008228-2019 Industria Colombiana.	
USO PREVISTO	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.	
USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.	
VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.	
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado No deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.	
METODOS DE DISTRIBUCIÓN	El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben	

	contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ROTULADO	**Decreto 616. ARTÍCULO 49.- ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO.** Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición, en este caso será de Entera. La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
GRUPO DE CONSUMIDORES	Este producto es consumido por la población en general; adultos y en niños está recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra.
CONSUMIDORES VULNERABLES	Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea. En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país

Indunilo s.a.s
NIT. 804.000 893-6

JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL

2064.

Indunilo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 1 de 6

NOMBRE DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**		
MARCA	NUTRALAC		
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILO S.A.S		
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Calle 73 # 41W – 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: (097) 6378805 Bucaramanga, Santander.		
NIT	804.009.833-6		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0008228-2019		
COMPOSICIÓN	Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado. La mezcladora es dosificada con el producto obtenido de la pulverización, permitiendo así que el producto tenga una textura más suelta evitando grumos en el producto, luego es pasado por una empacadora vertical la cual la dosifica en las diferentes presentaciones.		
REQUISITOS ESPECIFICOS	**CARACTERÍSTICAS FISICAS Y QUÍMICAS**		
	Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa, en % m/m	26	33
	Humedad, en % m/m	-	4,0
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
	Índice de insolubilidad en cm^3	-	1,0
	Cenizas, en % m/m	-	6,0
	Proteínas, en % m/m	24,5	-
	Lactosa, en % m/m	34	44
	Na, en % m/m	-	0,42
	K, en % m/m	-	1,3
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
	Requisitos	**M**	**M**
	Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g	1000	10000
	NMP Recuento de Coliformes	<3	11

NMP Recuento de Coliformes fecales	<3	-
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100	500
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	<100	100
Recuento Bacillus Cereus UFC/g	100	1000
Detección de Salmonella /25g	0	-

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.

NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).

CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MAXIMO mg/kg
Plomo, expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: 2 cucharadas rasas (25g)

En 25 gramos de producto	Valor Diario
Grasa Total 7g	11%
Grasa Saturada 4g	20%
Grasa Trans 0g	0%
Colesterol 25mg	8%
Sodio 100mg	4%
Carbohidrato Total 11g	4%
Fibra Dietaría 0g	0%
Azúcares (Lactosa) 11gr	
Proteína 6g	12%

Vitamina A 10%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0%

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

	Calorias	2000	2500
Grasa total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g

Calorias por gramo:
Grasa: 9. Carbohidrato: 4. Proteina: 4.

ORGANOLEPTICOS

Color: Blanco crema

2066

	Olor:	Caracteristico del producto
	Sabor:	Caracteristico del producto
	Textura:	Suave
METODO DE PREPARACIÓN	➢ Para obtener un litro de leche, disuelva 125g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE EN POLVO ENTERA, en medio litro de agua tibia previamente hervida.	
	➢ Mezcle bien, agitando con molinillo, batidor o licuadora, hasta que la LECHE EN POLVO ENTERA se disuelva totalmente. Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca.	
	➢ Por cada medida de LECHE EN POLVO ENTERA, adicionar 4 de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.	
EMPAQUE	**PRIMARIO:** Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena procección a la humedad y a la luz. En Cumplimiento con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. En Cumplimiento con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio delas cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. **SECUNDARIO:** Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	
EMBALAJE	380 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	400 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación

		de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	500 g	24 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	900 g	12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	1000 g	12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial: NUTRALAC Nombre del Producto: Leche en polvo Entera. Contenido Neto: 380 gramos, 400 gramos, 500 gramos, 900 gramos, 1000 gramos Fabricado por: INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W- 250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander, Ingredientes: Leche higienizada entera. Lote. Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento. Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: No. RSA-0008228-2019 Industria Colombiana.	
USO PREVISTO	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.	
USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.	
VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.	
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado no deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.	
METODOS DE DISTRIBUCIÓN	El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo	

2068

	de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ROTULADO	**Decreto 616. ARTÍCULO 49.- ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO.** Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición, en este caso será de Entera. La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
GRUPO DE CONSUMIDORES	Este producto es consumido por la población en general; adultos y en niños está recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra.
CONSUMIDORES VULNERABLES	Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea. En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país

Indunilo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 0
		F.A.: 15/01/2021	Pág. 6 de 6

Indunilo S.A.S.
NIT. 804.009.833-6

JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL

SUPPLY FOODS

2070

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Leche en Polvo Entera.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche, que previamente ha sido sometida a un proceso de higienización, pasteurización en dos etapas para reducir la cantidad de microorganismos que garanticen productos inocuos microbiológicamente, seguido de concentración en vacio, secado en spray con aire caliente. Posteriormente este producto como resultado de un proceso de importación o por compra de fabricación nacional, cumpliendo en ambos casos con la normatividad pertinente se empaca en diferentes presentaciones en sachet en laminado de poliéster metalizado.
MARCAS Y PRESENTACIONES	LUCERITO de 30g a 1000g y de 1Kg a 25 Kg.
DIRECCIONES	Dirección Planta de Envasado: Carrera 36 N° 8-442, Bodega 16, Centro Logístico y Empresarial La Paz, Zipaquirá
REGISTRO SANITARIO	N° RSA – 0023368 - 2023
FABRICANTE	Empresas Nacionales o en el Exterior debidamente registradas y aprobadas ante el Invima o ante la ICA (USDEC)
NORMATIVIDAD	Ley 9 de 1979 Decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997 Decreto 616 de 2006 Requisitos Técnicos para la Leche Resolución 2674 de 2013 Requisitos Sanitarios para Elaboración, Almacenamiento, Comercialización de Alimentos y Materias Primas Resolución 2310 de 1986 Reglamenta procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de derivados lácteos Resolución 5109 de 2005 Rotulado Alimentos y Materias Primas Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos Contaminantes en Alimentos de Consumo Humano Resolución 810 de 2021 Requisitos de Etiquetado Nutricional y Frontal
INGREDIENTES	LECHE LIQUIDA ENTERA HIGIENIZADA Y PASTEURIZADA, PREMEZCLA DE VITAMINAS.
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:	
ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: Polvo fino homogéneo exento de grumos o aglomeraciones. Color: Blanco a cremoso claro. Olor: Característico, sin presentar aromas desagradables, ni rancio o quemado. Sabor: Agradable, característico, exento de sabores extraños.
FISICOQUÍMICAS	pH: 6.6 a 6.8 Acidez: 0,9 a 1,3 % Ac. Láctico

AN 17

SUPPLY FOODS

2071

	Grasa Mínimo 26% Proteína Mínimo 24,5% Proteína de leche En SNG de leche Mínimo 34,0% m/m Índice Solubilidad Máximo 1,0 ml Humedad Máximo 4% Cenizas Máximo 6% Lactosa Máximo 44.0% Sodio (Na) Máximo 0,42% m/m Potasio (K) Máximo 1,3% m/m Vitamina A 10% VDN Vitamina D 25% VDN Inhibidores Ausente Delvotest
CONTAMINANTES	Plomo como Pb 0,02 mg/Kg Aflotoxina M1 0,5 µg/Kg Melamina 2,5 mg/Kg Acordes con la Resolución N° 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
MICROBIOLÓGICAS	Mesófilos aerobios Máximo 1000 ufc/g Coliformes totales < 3 ufc/g E. Coli < 3 ufc/g *Salmonella spp.* Ausente Staphylococcus Aureus Coagulase positiva. < 100 ufc/g *B. cereus* < 100 ufc/g Hongos y levaduras < 100 ufc/g
MÉTODO DE PROCESAMIENTO:	Leche líquida fresca sometida a higienización, estandarización del contenido graso, Pasteurización en dos efectos, Concentración por evaporación y finalmente secado por atomización. Envasado en varias presentaciones a través de transporte neumático, Almacenamiento y posterior despacho al Cliente.

SUPPLY FOODS

2072.

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 2 Cucharadas (25 g)

Número de porciones por envase: Aprox. 15

	Por 100 mL	Por porción (25g para preparar 200mL)
Energía (kcal)	**59**	**118**
Grasa	3.1 g	6.2 g
Grasa sat.	**1.7 g**	**3.5 g**
Grasa Trans	**7.0 mg**	**14 mg**
Carbohidratos totales	4.7 g	9.4 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.7 g	9.4 g
Az. Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	**45 mg**	**90 mg**
Vitamina A	75 µg ER	150 µg ER g
Vitamina D	1.3 µg	2.6 µg

TIPOS DE EMPAQUES:

Presentación	Envase
200g, 380g, 400g, 500g, 900 g, 1000g	Laminado flexible multicapa
25 kg	Bolsa Papel Kraft multipliego con bolsa plástica interior

USO INTENCIONADO Y CONSUMIDOR / CLIENTE:

El producto va dirigido al consumidor y población en general a partir del primer año de vida, para consumo en preparación directa o en bebidas achocolatadas, jugos o cereales. Contiene alérgenos como constituyentes naturales de la leche.

PREPARACION

Para preparar un vaso de 200 ml adicionar 2 cucharadas (25 g) en 180 ml de agua previamente hervida.
Para preparar un litro adicionar 10 cucharadas (125 g) en 500 ml de agua previamente hervida y completar con la misma agua hasta obtener 1 litro.

SUPPLY FOODS

2023

	Para una preparación más fácil recomendamos emplear agua tibia y agitar vigorosamente con tenedor o molinillo.
MÉTODO DE ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN:	
ALMACENAMIENTO	**Cajas de cartón corrugado.** Contenido 60 bolsas por 200 g, 30 bolsas por 380 g y 400 g, 12 bolsas por 900 g y 1000 g almacenado en tarimas de madera con recubrimiento de cartón, cuenta con 5 camas de 7 cajas cada una recubierta con película stretch. **Bolsas de papel Kraft.** Contenido 40 bolsas por 25 kg, almacenados en estibas de madera con recubrimiento de cartón en 8 camas de 5 bolsas cada una recubiertas con película stretch.
Almacenar en lugar fresco, seco y libre de olores fuertes e indeseables tales como detergentes, ahumado, solventes, café, chile, pescado. Producto altamente higroscópico que puede absorber cualquier aroma del ambiente; prevenir daño del material de empaque como cortaduras y rayones.	
DISTRIBUCIÓN	En transportes cerrados, secos, libres de plagas. No acompañar de substancias tóxicas, ni químicos.
INFORMACIÓN SOBRE LA VIDA DEL ANAQUEL / TRAZABILIDAD:	Hasta 12 meses a partir de su fecha de fabricación, en su empaque original integro y cerrado. **Codificación del lote:** Letra "L" como referencia de Leche. Año: Representado por un número con dos dígitos correspondientes a los dos últimos números del año en que se fabricó. Mes: Representado por un número con dos dígitos del mes del año en que se fabricó. Día: Representado por un número con dos dígitos del día del mes en que se fabricó. Letra "Z" o "C" como referencia de la ciudad de producción Zipaquirá o Cartagena. Hora de Llenado en formato hh:mm:ss
INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	
REQUERIMIENTOS DE EMPACADO:	Presentación en bolsa laminado de 200g, 380 g, 400 g, 500g, 900 g, 1000 g y 25 kg por unidad.
INFORMACIÓN SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTICIA	
POTENCIAL MAL USO POR EL CONSUMIDOR / CLIENTE:	No consumir el producto en caso de que el empaque se encuentre dañado o violado y el producto se encuentre expuesto, o si la fecha de caducidad está vencida.

SUPPLY FOODS

2024

PELIGROS INHERENTES AL PRODUCTO / PROCESO:	Contiene Lactosa en las proporciones como constituye naturalmente la leche.
MEDIDAS DE CONTROL CORRESPONDIENTES:	Programa de Alérgenos.
ETIQUETADO RESPECTO A INOCUIDAD Y/O INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN O USO:	Declaración en etiquetas y programa de Alérgenos.

TÍTULO:	**ALBERTO NARIÑO ROBAYO** Gerente Técnico
FECHA:	Enero de 2024

2095

FICHA TÉCNICA

PROCESO	FECHA ELABORACIÓN	REGISTRO SN.	No EDICIÓN
ELABORAR AZÚCAR Y DERIVADOS	20/05/2017	NSA-002829-2017	1

CLASE PRODUCTO	NOMBRE	FABRICANTE
AZUCAR	AZUCAR EXTRAFINA INCAUCA	EL ORTIGAL - MIRANDA, CAUCA

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Las bolsas internas tienen impreso un codigo que corresponde al turno la referencia y fecha de produccion. Los sacos exteriores están identificados con el nombre de la planta de producción, el código interno del producto y un número secuencial de la producción. Esta información está impresa en un sticker en la parte posterior del empaque.

PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS	
		Planta Riopaila	Planta Castilla
FISICOQUÍMICAS :			
Color (UI)	Maximo 40	FEL-134	
Turbiedad (UI)	Maximo 60	FEL-134	
Granulometría (MA µm)	0.6 - 0.75	FEL-136	
Humedad (%)	Máximo 0.04	FEL-138	
Azucares Reductores (%)	Maximo 0.05		
Cenizas (%)	Maximo 0.04		
METALES PESADOS			
Cobre (ppm)	Máximo 2	Absorción Atómica - Lab. Externo	
Plomo (ppm)	Máximo 2	Absorción Atómica - Lab. Externo	
Arsénico (ppm)	Máximo 1	Absorción Atómica - Lab. Externo	
MICROBIOLÓGICAS :			
Coliformes Totales (UFC/10g)	Máximo 80	FEL-165	
Coliformes Fecales (UFC/10g)	0	FEL-165	
Mesófilos Aerobios (UFC/10g)	Máximo 300	FEL-165	
Levaduras (UFC/10g)	Máximo 100		
Mohos (UFC/10g)	Máximo 100	FEL-165	

PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO

La recepción, pesaje, envasado y almacenamiento deben cumplir BPM.

Para su conservación, el almacenamiento no debe exceder las siguientes condiciones: Humedad relativa 65%, Temperatura: 60°C

REVISADO POR		APROBADO POR
JEFE DE ELABORACIÓN	JEFE CONTROL PROCESOS	GERENTE DE FÁBRICA

2076.

RIOPAILA CASTILLA

AZÚCAR BLANCO ESPECIAL NACIONAL

CONTROL PROCESOS

FT-FEL-038 2016/12/06

TIPO	FECHA ELABORACION	FICHA No	No EDICION
1	24/07/2016	FT-FEL-038	3

CLASE PRODUCTO	NOMBRE	PLANTA FABRICANTE
AZUCAR	BLANCO ESPECIAL NACIONAL	PLANTA RIOPAILA PLANTA CASTILLA

COMPOSICIÓN

Sacarosa Mínimo 99,8% (NTC 2085)

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Sacos de 12.5, 25 y 50Kg	Los sacos están identificados con el nombre de la Planta de producción, el código interno del producto y un número secuencial de la producción. Esta información está impresa en un sticker en la parte exterior del empaque.

PRESENTACION Y EMBALAJE

Sacos en material de polipropileno o papel. El empaque puede contener costura en hilaza blanca, roja, verde o negra.

APLICACION

Uso Industrial y/o consumo directo

PROPIEDAD FISICOQUIMICAS:	ESPECIFICACIÓN	FRECUENCIA DE REPORTE	METODO ANALISIS ICUMSA	NTC	RIOCAS
Polarización, °Z a 20 °C	99,80 Mínimo	En Cada Despacho	GS 2/3-1	586	I - FEL - 025
Cenizas conductimétricas, %	0,10 Máximo	En Cada Despacho	GS 2/3/9 - 17	570	I - FEL - 024
Humedad, %	0,06 Máximo	En Cada Despacho	GS2/1/3/9-15	572	I - FEL - 026
Color, UI a 420 nm	180 Máximo	En Cada Despacho	GS 2/3-9	5969	I - FEL - 023
Turbidez, UI a 420 nm	80 Máximo	En Cada Despacho	GS 2/3-9	5969	I - FEL - 023
Sulfitos (Dióxido de azufre), ppm	< 10	En Cada Despacho	GS2/1/7/9-33	5870	I - FEL - 029
Azucares reductores, %	0,10 Máximo	En Cada Despacho	GS2/3/9-5	4355	I - FEL - 008
MICROBIOLÓGICAS:		**FRECUENCIA DE REPORTE**			
Bacterias Mesofilas Aerobias, UFC/10g	500 Máximo	En Cada Despacho	---	4306	I - FEL - 020
Coliformes totales, UFC/10g	50 Máximo	En Cada Despacho	---	4306	
E. coli, UFC/10g	0	En Cada Despacho	GS 2/3 - 41	3998	
Mohos, UFC/10g	15 Máximo				
Levaduras, UFC/10g	150 Máximo	En Cada Despacho	GS 2/3 - 47	3997	
METALES PESADOS:		**FRECUENCIA DE ANÁLISIS**			
Cobre, ppm	1 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
Plomo, ppm	0,5 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
Arsénico, ppm	0,5 Máximo	Trimestral	Absorción Atómica		
SENSORIALES:		**FRECUENCIA DE ANÁLISIS**			
Aspecto	Cristales sueltos	En Cada Despacho	Cristales sueltos		
Color	Blanco	En Cada Despacho	Blanco		
Olor	Característico a miel de caña	En Cada Despacho	Característico a miel de caña		
Sabor	Dulce	En Cada Despacho	Dulce		

OTROS

N.A

VIDA UTIL

Dos años a partir de la fecha de producción.

INSTRUCCIONES PARA MANIPULACION Y USO

Consumo directo
Después de abierto mantener el producto en recipiente cerrados.
No manipular el producto con implementos húmedos.

METODOS DE DISTRIBUCION

Transporte terrestre (Vehículos que se encuentren libres de olores extraños, limpios y sin filtraciones que provoquen humedad al producto).

REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

NTC 2085 Azúcar Blanco Especial	Resolución 4506 / 2013 Contaminantes en alimentos	Resolución 2674 / 2013 Requisitos Sanitarios en Empresas de Alimentos
Decreto 60 / 2002 HACCP	Codex STAND 212 / 1999	Resolución 5109 / 2005 Rotulado de alimentos envasados para consumo humano
NTC 2167 / 1995 Contenido Neto	Resolución 333 / 2011 Etiquetado nutricional	Resolucion 4143 Reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plasticos destinados a entrar en contacto con
Resolucion 683 Reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos,	Resolucion 834 /2013 Reglamento tecnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y	NTC-1257 / 1991 Plastico Peliculas de polietileno de baja densidad
Resolucion 2014022808 Ensayos de migracion		

USO PREVISTO

Usuario	El abuso en el consumo de este producto puede acelerar la formacion de caries y obesidad. Este producto no debe ser consumido por personas medicamente sensibles a este (Hiperglicémico o Hipoglicémico). No apto para diabéticos
Manipulación Inapropiada	No consumir si se evidencia rotura, doble costura del empaque, remiendos o hilaza diferente a los colores descritos.
Manipulación esperada	Manipulación para consumo directo o insumo para fabricación de otros productos tipo alimento y farmacéutico.

PRECAUCIONES ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Almacenar en condiciones tales que cumplan con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura establecidas: en un área limpia y cubierta, libre de olores, plagas, alejado de productos químicos o cualquier contaminación.
El producto no se debe golpear, presionar ni maltratar y sede mantener en su empaque original sin someterlo a exposiciones prolongadas de luz natural o artificial.
Mantener en un lugar seco y fresco a temperatura ambiente.

REVISADO POR	APROBADO POR
Jefe de Control Procesos	Gerente de Fabrica

JOSE A. Y GERARDO E. ZULUAGA S.A.S.

NIT: 890.928.717-5

2097

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

AZUCAR BLANCA

ACTUALIZACIÓN	06
FECHA DE ELABORACIÓN:	24/01/2018
CONTROL INTERNO:	COR.BOG-006

CÓDIGO	I-19062-00
REFERENCIA NORMATIVA	NTC 671, NTC 1792, NTC 2704, NTC 1255, NTC 1257
PRODUCTO	AZUCAR BLANCA GRANOS DEL ORIENTE

CERTIFICACIÓN INVIMA: 2010016964

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO: Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada; está constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, obtenidos mediante procedimientos industriales tecnificados.



PRESENTACIONES ACTUALES						TIPO DE DISTRIBUCIÓN		
500 gr	Paca x 25 unidades	Peso/Paca	12.5 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
1000 gr	Paca x 15 unidades	Peso/Paca	15.0 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
2500 gr	Paca x 6 unidades	Peso/Paca	15.0 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X
50 Kg	Bulto	Bulto	50 Kg	x Directo; x por mayor	Nacional	X	Exp.	X

CLASIFICACIÓN:	Es un producto para consumo directo doméstico o para uso industrial como materia prima. El producto se dirige al público en general, por tanto puede ser consumido por población de alto riesgo, excepto por personas que por indicación médica deban restringir o evitar el consumo de este producto debido a su componente alérgeno (Pacientes con asma) y población con Diabetes.
COMPOSICIÓN:	El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno. El azúcar blanco es un alimento puro con más del 99,6% de sacarosa.
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:	El empaquetado que se utiliza para contener el producto, corresponde a polietileno baja densidad calibre 1,71 Milésimas de Pulgada, microperforado, pigmento natural, alta resistencia al impacto; deslizamiento alto no grafilado. Impresión flexográfica con base de tinta nitrocelulosa con una tensión superficial de 38 dinas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN FQ PARAMETROS	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Humedad	Gravimetria	(g/100 g)	0,14		Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
Proteína kjeldahl	ISO 1871	(g/100 g)	0,09		
Grasa	NTC 668	(g/100 g)	0,03		
Cenizas	AACC 08-01	(g/100 g)	0,1		ISO 9001 (SC1082-1)
Fibra Cruda	NTC 668	(g/100 g)	0,35		ISO-22000 (IA001-1)
Carbohidratos Totales	NTC 512-2	(g/100 g)	99,64		HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)
Aporte Calórico	NTC 512-2	(Kcal/100g)	399,19		

ANALISIS MICROBIOLÓGICO	METODOS DE ENSAYO	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN RESULTADO	ESPECIFICACIÓN MÁXIMO	OBSERVACIONES
Recuento de mesofilos aerobios	NTC 4779	(UFC/g)	10	m=<200	Análisis realizado por ENZIPAN Laboratorios S.A. (Tecnología al servicio de la industria alimentaria)
Recuento de hongos y levaduras	NTC 4879	(UFC/g)	<10	m= <100	
Número más probable (NMP) de coliformes totales	NTC 4132	(NMP /g)	<3	m= 3	ISO 9001 (SC1082-1)
Número más probable (NMP) de coliformes fecales	NTC 4132	(NMP /g)	<3	m= <3	ISO-22000 (IA001-1) HACCP-NTC 5830 (HA-CER116323)

RECOMENDACIONES ESPECIALES

Mantener los empaques, lonas y demás materiales de embalaje estibados y alejados de la pared en un lugar fresco, seco, con buena ventilación y no expuesto directamente a la luz solar ni a la humedad.

FIRMA

Revisado por:

Nombre: Leonardo D. Blanco S.
Cargo: Coordinador Logístico

FIRMA

Aprobado por:

Nombre: Ana Tomas Riaño
Cargo: Gerente Comercial

Unilever

FECHA DE CREACIÓN 12/03/2020
VERSIÓN 1

CÓDIGO SAP 573795

NOMBRE DEL PRODUCTO Maizena La Original con Vitaminas y Minerales Pura Fécula de Maíz

FECHA DE EMISIÓN 13-mar.-20



2078.

CÓDIGO SAP	573795
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	MAIZENA FECULA MAIZ 80X90G
PRESENTACIÓN	80 g
FABRICADO POR	Unilever Colombia SCC S.A.S Carrera 5 No. 52-310 Cali-Colombia
REGISTRO SANITARIO	RSAV10I20605
VIDA ÚTIL	24 Meses
UNIDADES POR CORRUGADO	80
CÓDIGO DE BARRAS EAN14	67501005110565
CÓDIGO DE BARRAS EAN13	7702047003466

DEFINICIÓN

Harina de fécula de maíz regular es ideal para emplearla como empanizador, espesante y en productos de repostería.
Ahora los productos MAIZENA® vienen con CRECINUTRE, una combinación de vitaminas y minerales que dentro de una alimentación sana y balanceada ayudan a cubrir parte de los requerimientos nutricionales que tus hijos necesitan diariamente.

INGREDIENTES

Almidón de maíz (Contiene sulfito), Premezcla de vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina B1, Niacina, Vitamina B6, Ácido fólico, Vitamina B12, Vitamina C, Zinc - Contiene pescado y sus productos, maní y sus productos), Pirofosfato férrico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL



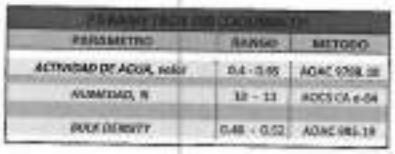
FORMA DE CONSUMO Y ALMACENAMIENTO

MODO DE CONSERVACIÓN
CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO

EMPAQUE

Plegadiza: Cartulina. CODIFICACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO: DD-MMM-AA LT donde DD: Día de vencimiento; MMM: Iniciales del mes de vencimiento; AA: Año de vencimiento: L: Lote; T: Turno

ESPECIFICACIONES



PARÁMETRO	RANGO	METODO
ACTIVIDAD DE AGUA, aw(a)	0.4 - 0.65	AOAC 978.18
HUMEDAD, %	12 - 13	AOCS Ca 2-04
BULK DENSITY	0.48 - 0.52	AOAC 986.19



DIMENSIONES

	CORRUGADO	PRODUCTO
ALTO (mm)	232	107,5
ANCHO (mm)	384	27,5
LARGO (mm)	532	66,5

Marca MAIZENA

2078

2079.

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA APTA PARA CONSUMO HUMANO
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	COLOMBIA
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	RSIAE17M0119914
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Características Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
Cloruros	99		% m/m NaCl	Potenciómetrico	Por lote de producción compuesto semanal
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo	Por lote de producción por turno
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo	Por lote de producción por turno
Calcio	0	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Magnesio	0	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Humedad	0	0,2	% m/m	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Otros insolubles en agua	0	1600	mg/kg	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Anticompactante (E-535)	N/A	N/A	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría	Por lote de producción compuesto semanal
Sulfatos	0	2800	mg $SO_4^{=}$/kg	Espectrofotometría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-18	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-20	80	0	% m/m pasa	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-25	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-30	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-70	0	20	% m/m pasa	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
Arsénico	0	1	mg As/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semestral
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica	
Plomo	0	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica	
Cadmio	N/A	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica	
Mercurio	N/A	0.1	mg Hg/kg	Absorción Atómica	
Hierro	N/A	N/A	mg Fe/kg	Absorción Atómica	

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino e incoloro.
Aroma	Limpio sin aromas extraños

2080

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

VALOR NUTRICIONAL

Sabor	Salado. Característico a sal.		
TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1,5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:			
NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
Calorías	0	kcal	0
Grasa Total	0	mg	0
Sodio	590	mg	25
Carbohidrato Total	0	g	0
Proteína	0	g	0

No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.

CONTENIDO DE ALERGENOS

No contiene

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
	Primario	Secundario	
870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 22
500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
250 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
330 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 200 sobres

La presentación de la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada producida por Brinsa está sujeta a las normas que sobre el empaque de sal están establecidas en el Decreto 0547 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud Colombiano.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-Nº De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1131 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia.

Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día /hora militar- N° de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15:35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15:35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia.

VIDA ÚTIL

Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación. 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 4. sal para consumo humano.

REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES

Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano y NTC 1254 Actualizada (Sal para consumo humano), Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura), Resolución 5109 de 2005 (Rotulado de alimentos) y Decreto 60 de 2002. Resolución 333 de 2011 (Etiquetado nutricional). Resolución 683 de 2012 (Empaque). . Resolución 2671 de 2014 que modifica los niveles de contaminantes en sal consumo humano de la Resolución 4506 de 2013

INSTRUCCIONES DE USO

Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.

CLIENTES POTENCIALES

Institucional y Consumo masivo.

CLIENTES VULNERABLES

Personas hipertensas.

USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO

Industria química.

METODOS DE DISTRIBUCIÓN

Terrestre, marítimo por contenedores.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse en un lugar limpio y seco, a temperatura ambiente, alejado de la luz directa del sol y de olores fuertes. El producto se almacene sobre estibas, en bodegas cubiertas y secas, alejadas de cualquier foco de contaminación e insalubridad, protegidas del ambiente exterior por medio de paredes hechas de concreto. El lugar deberá estar destinado solamente al almacenamiento de la sal para consumo humano.

1012

2081

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y berandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándore el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACION ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1-4846038 Cel: 3012599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 4846000 Fax.: (571-(1) 4846001 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 484 6000 Fax.: (57)-(1) 484 6000 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-42 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Cartagena:** Km. 11 vía Mamonal - Cartagena Tel.: (571-(5) 668 62 12 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)557 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uruca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0137 **Brinsa S.A. Nit: 800-222-789-4** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

2082

FICHA TÉCNICA DE LA SAI

Cloruro de So

SALINAS MARITIMA DE M/

CARAC

ASPECTO DEL PRODUCTO

COLOR

OLOR

SABOR

ESPEC

PARAMETROS	V
Cloruro de sodio	99.(
Anticompactante	6
Contenido de yodo	60

1024

2083

- Almacene en un lugar fresco, l
- Lave todo el lugar luego de la los ojos.

MEDI

Protección Respiratoria: usar máscar prolongada y formación de polvos.
Protección de la piel: no es estricta
Protección de los Ojos: debe usarse g polvos.

ES

Estabilidad: estable bajo condiciones adecuado, reacciona con medios de ox
Peligro de polimerización: no ocurre
Propiedades corrosivas: no es corrosiv
Propiedades Oxidantes: no es oxidant

INF

Tras contacto con la piel, No se con ingestión, causa irritación en la mucos producto no tiene características peli

2084

GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: ET-PD-006	VERSIÓN: 05	PÁGINA 1 DE 6

Nombre:	CREMA DE LECHE CULTIVADA PASTEURIZADA ENTERA
Marca Comercial:	CREMAX – LECHESAN
Registro Sanitario:	RSA-0010855-2020

Descripción del producto:	Producto lácteo pasteurizado obtenido mediante la fermentación controlada con cultivos lácticos seleccionados.
Composición:	Crema de leche entera higienizada, estabilizante (fosfato disódico), emulsificante (Carragenina) estabilizante (pectina), cultivo lácteo compuesto por (Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. cremoris).Contenido graso 38% a 39%.

Codificación:	**Bolsa de Válvula** **L#** **VEN DD MMM AA** Ejemplo: L1 VEN 01 ABR 18 *De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producción	
Presentación:	Bolsa de válvula: 5 Litros, 10 Litros	
Envase:	Empaque flexible de pared doble y con un tapón plástico a presión, completamente aséptica.	
Peso:	**Bolsa de válvula de 5 litros**	
	Peso Bolsa con Válvula y Tapa	42 ±3g
	Peso Bruto	4882 ± 53g
	Peso Neto	4840 ± 50g
	Bolsa de válvula de 10 litros	
	Peso Bolsa con válvula y Tapa	59,4 ±0,2g
	Peso Bruto	9809,4±146,5g
	Pesos Neto	9750,0±146,3g

Embalaje:

ARRUME MÁXIMO	
Presentación	**Cestillo**
Válvula de 5 Litros	3
Válvula de 10 Litros	1

Vida útil del producto:	35 días a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento

Condiciones de almacenamiento:	-Mantener refrigerado (2 a 4°C) -Evitar ambientes contaminantes tales como aromas, olores extraños, químicos, detergentes -Evitar la exposición directa al sol -Mantener estibado, evitar el contacto directo con el piso

ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora Control Calidad Cogua	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Julio 2022

COPIA NO CONTROLADA

1026

	-Una vez abierto consúmase en el menor tiempo posible
Condiciones de apile:	**ARRUME MÁXIMO** **Cestillos por Plancha**: 10 **Planchas por estiba**: 6 Este producto se debe almacenar siempre en refrigeración.

Etiquetado en relación con la inocuidad de los alimentos y/o instrucciones para su manipulación, preparación y uso:

Alérgenos	SI	NO
Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos		x
Crustáceos y sus productos.		x
Huevos y productos de los huevos.		x
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).	x	
Maní, soja y sus productos.		x
Nueces de árboles y sus productos derivados;		x
Pescado y productos pesqueros		x
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.		x

Alérgenos presentes en el producto:	Proteína de la leche
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea:	Ninguno
Alérgenos presentes en la planta:	Gluten de Avena Almendra Proteína de la leche
Intolerancia de la población:	Lactosa

- Para residuos de plaguicidas se tendrá en cuenta lo informado en la resolución 2906 de 2007.
- Resolución 1382 de 2013 Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano
- Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 004506 del 2013.
  Aflatoxinas: máximo 0,5 µg/ kg
  Plomo:0,10 mg/kg peso fresco

Método y controles de distribución y comercialización:	Monitoreo continuo de temperatura y almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes

COPIA NO CONTROLADA

Requisitos legales y reglamentarios de inocuidad:	- **Decreto 616 del 2006:** Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. - **Resolución 333 del 2011:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. - **Resolución 5109 del 2005:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - **Resolución 2310 de 1986:** Por la cual ser reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. - **Resolución 004506 del 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo de humano. - **Resolución 2906 del 2007:** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. - **Resolución 1382 del 2013**: Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano - **Resolución 2674 del 2013** Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. - **Resolución 16379 del 2003:** Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados. - **Decreto 60 del 2002**: Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

CATRACTERISTICAS DE PRODUCTOTERMINADO

COPIA NO CONTROLADA

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	TIPO DE VARIABLE		
			A	B	C
FISICOQUÍMICAS					
Acidez como ácido láctico %m/v	0,36 - 0,39%	Titulación	X		
Grasa %m/v	37,0 - 40,0	Gerber	X		
pH a 20°C	5,0-5,4	Potencio métrico	X		
Sólidos no grasos %m/m	Mínimo 5,0	Termo balanza	X		
Densidad 15/15°C (g/ml)	0,97 -0,99	Medición con picnómetro	X		
Prueba de Fosfatasa	Negativo	Prueba de Fosfatasa Método INVIMA	X		
ORGANOLÉPTICAS					
Color	Crema	Evaluación sensorial	X		
Olor	Característico al producto sin olores extraños		X		
Sabor	Característico al producto sin sabores extraños		X		
MICROBIOLÓGICAS					
Recuento Coliformes Totales UFC/ml	<10	Recuento en placa	X		
Detección de Coliformes fecales	Ausencia	Recuento en placa	X		
Recuento de Hongos Y Levaduras UFC/ml	<10	Recuento en placa	X		
Recuento *Staphylococcus* Coagulasa positiva UFC/ml	<100	Recuento en placa	X		
Recuento Mesófilos UFC/ml	<200	Recuento en placa	X		
Detección *Salmonella* sp. 25 g	Ausencia	Recuento en placa		X	

A. Se revisa lote a lote
B. Se revisa en forma aleatoria. Puede dinamizarse con históricos
C. Para medir durante el desarrollo o cuando se requiera

USO PREVISTO	
Grupo de consumidores:	- Apto para niños mayores de 4 años y adultos en general
Manipulación razonablemente esperada:	- Producto listo para el consumo - No sobrecalentar hasta ebullición - No congelar

Consumidores vulnerables:	- Bebes menores de 6 meses que requieren leches maternizadas - Personas con prescripción médica que sean alérgicos a algún componente de la leche incluyendo alérgenos presentes en el producto - Personas intolerantes a la lactosa - Personas con prescripción médica para consumo de alimentos con bajo contenido lipídico

USO NO PREVISTO

- Este producto no está diseñado para uso cosmético, farmacéutico ni terapéutico.
- Se recomienda no mezclar con alimentos de alta acidez.

MANIPULACION NO INTENCIONADA

- Ingerir el producto cuando está abombado
- Ingerir el producto cuando el plástico se encuentre averiado o sucio
- Ingerir parte del plástico o el cartón del envase del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 cucharada (15 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 333

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**377**	**57**
Grasa total	39 g	5.8 g
Grasa saturada	**25 g**	**3.8 g**
Grasa trans	**195 mg**	**29 mg**
Carbohidratos totales	4.2 g	0.6 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	3.6 g	0.5 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	2.4 g	0.4 g
Sodio	**45 mg**	**6.8 mg**
Vitamina A	336 µg ER	50 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	72 mg	11 mg
Zinc	0.20 mg	0.03 mg

COPIA CONTROLADA

GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO	
CÓDIGO: ET-PD-006	VERSIÓN: 05	PÁGINA 6 DE 6

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	QUÉ CAMBIÓ	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE
02	11-04-2018	1- Información de requisitos legales. 2- Pesos de producto Neto y bruto. 3-Identificación producto Terminado solo se 4-Se adicionan tipos de Variables a controlar. 5-Se ajusta tabla nutricional	1-Revision de Especificaciones técnicas	Jefe De Asuntos Regulatorios
03	Febrero 2020	-Se modifica flujo de aprobación y formato -Se incluye información en requisitos legales y reglamentarios de inocuidad -Se actualiza rango de sólidos no grasos y densidad	Actualización de ET	Analista de Gestión de Calidad
	Enero 2021	-Se actualiza información nutricional -Se adiciona información del envase		
04	Abril 2022	-Se actualiza el registro sanitario, la vida útil del producto, las características fisicoquímicas del producto terminado e información nutricional. -Se modifica el flujo de aprobación.	Actualización de ET	Analista de Gestión de Calidad
05	Julio	Se ajustan requisitos legales. Información nutricional y composición	Entrada en vigencia Resolución 810 de 2021 y 32209 de 2020	Practicante Calidad

COPIA NO CONTROLADA

ELABORADO POR	REVISADO POR			APROBADO POR	FECHA
Practicante Calidad	Coordinadora Control Calidad Cogua	Coordinadora Control Calidad Barranquilla	Coordinadora Control Calidad Simijaca	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Julio 2022

2090

MiDía	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
NOMBRE Y CLASIFICACION	Mayonesa Baja en grasa y Calorías
CLAMIS	Baja en grasa y Calorías
N REGISTRO	RSAA17I37413
DEFINICION	Producto emulsionado, que después de fabricado está listo para el consumo.
COMPOSICION	Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante), ácidosórbico(conservante), agua(diluyente) aceite vegetal de maíz y/o aceite de soya(emulsificante), vinagre(acidulante) (agua, ácido acético 99%, ácido cítrico), sal, yema de huevo en polvo(emulsificante), gomaxanthan(estabilizante), harina de mostaza(especia), esencias artificiales(Mayonesa, ajo, limòn) monoglutamato, EDTA(secuestrante), betacaroteno Ccolorante natural), antioxidantes TBHQ y BHT.
COMPONENTES ALERGENICOS	Yema de huevo , aceite de soya. Puede contener trazas de harina de mostaza.
DESCRIPCION DEL PROCESO	Elaborado con yema de huevo en polvo, adicionado con agua, vinar, almidón, edulcorante, especias, colorante y saborizante

1027

2091

ESPECIFICACIONES						
CARACTERITICAS SENSORIALES	Aroma: característico de mayonesa, libre de rancidez. Sabor: característico de mayonesa, libre de rancidez. Color: Viraje del blanco al amarillo pálido. Aspecto: Homogéneo consistencia semi-solida.					
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**REQUISITOS**	**MINIMO**		**MAXIMO**		
	Viscosidad cp Medición (2.5 rpm,aqua B)	70000		160000		
	% Acidez	0.37		0.52		
	pH a 20°C	2.8		3.3		
	% Cloruros	1.9		2.6		
	OTROS ANALISIS	**MINIMO**		**MAXIMO**		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**REQUISITO**	**n**	**m**	**M**	**C**	
	Rto de microorganismos mesófilos ufc/g	3	500	1000	1	
	NMP de coliformes/g	3	<3	-	0	
	NMP coliformes fecales/g	3	<3	-	0	
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva ufc/g	3	<100	-	0	
	Recuento mohos y levaduras: ufc /g ó ml	3	20	50	1	
	Detección de Salmonella: 25g	3			0	
CARACTERISTICAS ESPECIALES	NA					
CARACTERISTICAS GENERALES						
PRESENTACION COMERCIAL	200GR					
TIPO DE EMPAQUE	Flexi Pack					
EMBALAJE	Flexy 200g: Caja cartón corrugado de 24 unidades.					
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El arrume máximo permitido es de 5 cajas.Sualmacenamientosehaceensitiofrescoysecoasíseaseguraquelascaracterísticasdelproductoseconservanaptas para el consumo humano durante su vida útil.					
DISTRIBUCION	En vehículos que no proporcionen riego de contaminación y/o proliferación de microorganismos y que protejan el alimento de alteraciones o 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 a niveles superiores en los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria. Después de abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.					
TIEMPO DE VIDA UTIL	El producto tiene una duración sanitaria de: Flexy y sachet: 8 meses.					

1093

2092

INFORMACION NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño por porción: 1 Cucharadita (15 g) Porciones por envase: xx **Cantidad por porción** Calorías 30 — Calorías de la Grasa 30 Valor Diario* Grasa Total 3 g — 5% Grasa Saturada 0 g — 0% Grasa Trans 0 g Colesterol 0 mg — 0% Sodio 60 mg — 3% Carbohidrato total 1 g — 0% Fibra Dietaria 0 g — 0% Azúcares 0 g Proteína 0 g — 0% Vitamina A 0% — Vitamina C 0% 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 ensaladas, sándwiches, tortas, perros calientes, hambueguesas, mariscos, Como base para diferentes clases de salsas, atún pollo y con cualquier tipo de alimento que se le quiera dar un sabor característico de la mayonesa. Producto listo para el consumo. Dirigido para toda la población en general que no presenten reacción alérgica al huevo y sus derivados, la mostaza y sus derivados, la soya y sus derivados
PLANTA PROCESADORA	FRUGAL S.A. Calle 80 Sur No 47F 35 Parque Industrial del Sur- Sabaneta (Antioquia).
LEGISLACIÓN APLICABLE	Resoluccion 17882. Ministerio de la protección social. NTC 1756 Requisitos de la mayonesa. Resolucion 005109 de 2005. Ministerio de la proteccion social. Resolución 333 de 2011. Ministerio de la protección social.

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

2093

FICHA TÉCNICA CORPORATIVA
CODIFICACIÓN O ACTUALIZACIÓN DE PRODUCTOS EN CLIENTES

Fecha Elaboración:	27/09/2022
CODIFICAR	☑
MODIFICAR	☐

RESPONSABLE DEI			
Código Interno Colombina:	14854	**Descripción Colombina:**	**MAYONESA (12UN/6DIS/80g)**
Descripción Larga UMB (Z2):	Mayonesa LA CONSTANCIA x80g	**Descripción Larga Cartón (ZF):**	Cj Mayonesa LA CONSTANCIAx80gx72un
Descripción Corta UMB (Z1):	Mayonesa x80g	**Descripción Corta Cartón (ZH):**	Cj Mayonesa x72un
Código Barras UMB (GTIN 13):	7702097148544	**Código Barras Cartón (GTIN-14):**	**17702097148541**
Marca:	La Constancia	**Categoría (Sector):**	**Salsas y Conservas**
		Línea (Grupo de artículos):	**Mayonesas**
Unidad de Unidad Base	UN Unidad	**Número Registro Sanitario:**	**RSA-0012183-2021**
Unidades por UMB (#):	1	**Fecha Inicio Registro Sanitario:**	
Unidades por Cartón (#):	72	**Fecha Vencimiento Registro Sanitario:**	**11/05/2026**
Peso Neto por UMB (g):	0,08	**Alto de la UMB (mm):**	**155,00**
Peso Bruto por UMB (g):	0,08	**Ancho de la UMB (mm):**	**85,00**
Volumen (cm3):	131,75	**Profundo/Longitud de la UMB (mm):**	**10,00**
Peso Neto por Cartón (Kg):	5,76	**Alto del Cartón (mm):**	**203,00**
Peso Bruto por Cartón (Kg):	6,73	**Ancho del Cartón (mm):**	**284,00**
Volumen (cm3):	19774,64	**Profundo/Longitud del Cartón (mm):**	**343,00**
Vida Útil (Días):	270	**Número de Tendidos en Estiba (#):**	**6**
Temperatura Almacenamiento (°C) Rango Máxima y Mínima:	18 - 28°C	**Número de Cartones por Tendido (#):**	**11**

	1/06/2022	Ing. Gregorio endes Silva	Julio Roberto Lopez(gerente)	Página 1 de 1

2094

Nombre del producto	**QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO CAMPESINO**
Descripción física	El queso campesino de Alimenticios del campo,es un queso obtenido de leches frescas seleccionadas e higienizadas, lo cual lo hace un producto con muy buenas características organolépticas y microbiológicas.
Ingredientes	Leche entera higienizada, sal refinada, estabilizante(Cloruro de calcio al 0,02%) y enzima(Cuajo)
Proceso de elaboración	Recepción de leches-análisis de rutine-filtrado de la leche-estandarizado de grasa - Higienizado a 75°c durante 10 minutos- enfriado a 35°c-adición del cuajo-corte de cuajada-desuerado parcial- salado-moldeado- enfriado- empacado-conservación en frio- comercialización.
Características sensoriales	Color: Blanco Olor: Característico de queso fresco. Sabor: a queso fresco pasteurizado Apariencia: presencia de pequeños granos
Informacion Nutricional	**Información Nutricional** Tamaño de la porción: 1 tajada(30g) Porciones por envase: 14 Aprox.

	Por 100 gramos	Por Porción
Calorías(Kcal)	**276**	**83**
Grasa Total	21 g	6.3 g
Grasa saturada	10 g	3.1 g
Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales	2.8 g	0.8 g
Azúcares totales	1.2 g	0.4 g
Azúcares añadidos	0.0g	0.0g
Proteína	19 g	5.8 g
Sodio	415 mg	125g
Vitamina A	434 µg ER	130 µg ER
Calcio	554 mg	166mg
Vitamina D	0,76 µg	0,23mg
Zinc	1.4 mg	0,41mg

No es una fuente significativa de Fibra dietaria, Hierro y Vitamina B1

Sellos de advertencia	Dando cumplimiento s las resoluciónes 810 de 2021 y 2013 de 2020, el producto solo lleva el sello de adertencia de **EXCESO EN SODIO** impreso en el empaque
Características microbiológicas, según resolución 1407 de 2022	Mohos : 10_2 ufc/g Escherichia coli : <10 ufc/g Stafilococo coagulasa positiva: $<10_2$ ufc/g Salmonella spp: Ausencia/25g Listaria monocytogenes: Ausencia/25g
Condiciones de almacenamiento	El productoa se debe almacenar en canastillas higienizadas y sobre estibas higienizadas. La temperatura de almacenamiento y conservación debe oscilar entre 2 °c y 4°c.
Formas de consumo	Se puede consumir solo o acompañado con otros alimentos. Es especial para ensaladas.
Empaque, presentaciones y rotulado	Bolsa de polietileno grado alimentario, en presentaciones de 2500g, 500g y 250g. Cada envase lleva impreso la fecha de vencimiento y número de lote.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 2 °c y 4°c.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío(entre 2°C a 4°C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	**RSA-0026430-2023**
Presncia de alergenos	Contiene proteína láctea y puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir este tipo de proteína.
Normas sanitarias que aplican	Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022. Resolución 254 de 2023
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: **ALIMENTICIOS DEL CAMPO S.A.S** Dirección: Cra 24 N°. 34 - 43, Yopal Casanare-Colombia. Email: alimenticiosdelcampo@gmail.com Teléfono: 3105660170

Julio Robero López Bermudes
Representante legal Alimenticios del campo s.a.s

2095

	Ficha técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código:FTC-QD0
	1/06/2022	Ing. Gregorio endes Silva	Julio Roberto Lopez(gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**QUESO DOBLECREMA SEMIGRASO SEMIDURO**
Descripción fisica	Es un queso obtenido mediante el cuajado de leche fresca y su posterior proceso de hilado-higienizado(a 75°C durante 15 minutos), lo cual le imparte una textura y un sabor caracteristicos y lo hace un producto inocuo.
Ingredientes	Leche entera, sal refinada y enzima(Cuajo)
Proceso de elaboración	Recepción de leches-análisis de rutina-filtrado de la leche-estandarizado de grasa - adición del cuajo-corte de cuajada-hilado- higienizado(a 75°C durante 15 minutos)-preenfriado a 65°C- moldeado- enfriado- empacado-conservación en frio- comercialización.
Caracteristicas sensoriales	Color: Blanco-crema. Olor: Caracteristico. Sabor: Medianamente ácido. Apariencia: Textura fina.
Informacion Nutricional	**Información Nutricional** Tamaño de la porción: 1 tajada(30g) Porciones por envase: 14 Aprox.

Calorías(Kcal)	Por 100 gramos 284	Por Porción 85
Grasa Total	21 g	6.3 g
Grasa saturada	12 g	3.6 g
Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales	2.7 g	0,8 g
Azúcares totales	2.7 g	0,8 g
Azúcares añadidos	0,0g	0,0g
Proteína	21 g	6.3 g
Sodio	440 mg	132g
Vitamina A	480 µg ER	144 µg ER
Calcio	450 mg	135mg
Hierro	0.40 mg	0.30 µg
Vitamina D	1.0 µg	0,12mg
Zinc	0.70 mg	0,21mg

No es una fuente significativa de Fibra dietaria, y Vitamina B1

Caracteristicas microbiológicas, deacuerdo a la resolución 1407 de 2022	Mohos : 10 2 ufc/g Escherichia coli : <10 ufc/g Stafilococo coagulasa positiva: <102 ufc/g Salmonella spp: Ausencia/25g Listaria monocytogenes: Ausencia/25g
Condiciones de almacenamiento	El queso doblecrema se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de almacenamiento y conservación debe oscilar entre 2 °c y 4°c.
Formas de consumo	Se puede consumir solo o acompañado con otros alimentos. Es especial para pizza, lasagña, sándwiches, hamburguesa y para uso en panificación.
Empaque, presentaciones y rotulado	Bolsa de polietileno grado alimentario, en presentaciones de 2500g, 500g y 250g; en barra y tajado. Cada envase lleva impreso la fecha de vencimiento y número de lote.

1 of 2

2096

Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 2 °c y 4°c.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío(entre 2°C a 4°C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	RSA-0026430-2023
Presncia de alergenos	Contiene proteína láctea y puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir este tipo de proteína.
Normas sanitarias que aplican	Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022. Resolución 254 de 2023
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: **ALIMENTICIOS DEL CAMPO S.A.S** Dirección: Cra 24 N°. 34 - 43, Yopal Casanare-Colombia. Email: alimenticiosdelcampo@gmail.com Teléfono: 3105660170

Julio Robero López Bermudes
Representante legal Alimenticios del campo s.a.s

2097

CERDOS DEL VALLE S.A
Cra. 29B No. 11-90 Acopi Yumbo
PBX: 4881818

FICHA TECNICA PIERNA DE CERDO
FTD-001

DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO

INFORMACION DEL PRODUCTO

Denominacion Legal del Producto

Pierna de Cerdo

DESCRIPCIÒN DEL PRODUCTO

Carne de primera con porciones de grasa, pertenece al desposte de la pierna, su peso promedio es 8 a 10 Kg en una canal entre 80-90Kg, se retiran las siguientes piezas las cuales tienen un peso aproximado de: Lomo Viche , pepino , aleta. La proporción carne/grasa es 90/10 .

CRITERIOS CUALITATIVOS

100% Proteina Animal

DESCRIPCION DEL PROCESO

El pernil se obtiene del desposte primario de la canal de cerdo, el cual se realiza de forma manual, posteriormente se pela,deshuesa, limpia, pesa, empaca, refrigera y comercializa.

INSPECCION Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Caracteristicas	Metodo de Mediciòn	Especificaciòn
Color	Sensorial	Rosado Rojizo
Aroma	Sensorial	Caracteristico del producto
Textura	Sensorial	Firme y jugoso

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

pH: 5.6-6.2

Aw: 0.95 a 0.98

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Especificaciòn	Limite Max. (Parametros Internos)	Legislaciòn
E. Coli	< 60 UFC	INVIMA
Campylobacter spp	Ausencia	INVIMA
Escherichia Coli 0157:H7	Ausencia	INVIMA
Escherichia Coli productores de toxina shiga	Ausencia	INVIMA
Salmonella spp, UFC/25g	Ausencia	INVIMA

CRITERIOS FISICOS

Fragmento de Vidrio	Ausencia	Ausencia
Fragmento de Metal	Ausencia	Ausencia
Fragmento de Plastico	Ausencia	Ausencia
Fragmento de Madera	Ausencia	Ausencia

NSIDERACIONES

ESPECIFICACIONES DE ENVASADO

Empacado en canastilla plastica cubierto con bolsatina

Empacado al vacio en bolsas de Polietileno de alta densidad transparente en canastilla y/o embalado en caja de cartón

CONSIDERACIONES DE CONSERVACIÓN

Mantengase a una T° Refrigeración (0-4 °C) o congelación (-18 a -22°C)

INSTRUCCIONES DE USO

Una vez abierto el empaque, refrigerar y consumir.

No Interrumpir la cadena de frio

2098

ESPECIFICACIONES Y COI

VIDA UTIL
En condiciones de refrigeración (0 a 4 °C) 14 días a granel
En condiciones de refrigeración (0 a 4 °C) 30 días empacado al vacio
En congelación (-18 a -22°C) 6 meses.

FORMAS DE CONSUMO
-Asada -Cocinada -Horneada

CONSUMIDORES PREVISTOS
Clientes internos como Puntos de Venta, colaboradores de la compañía y clientes externos a nivel nacional que utilizan el producto para venta directa de carne cruda o para procesamiento de carnes frías, casinos industriales y restaurantes que realizan preparaciones.

INFORMACION DE ETIQUETADO Y TRANSPORTE

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO
Cada canastilla se identifica con una etiqueta que contiene: -Nombre de la Empresa -Nombre del producto -Peso -Numero de Lote: Consecutivo diario compuesto por cuatro digitos -Condiciones de almacenamiento -Fechas de producción -Fechas de Caducidad -Datos de la Empresa -Denominación dia de la Semana -Codigo de Barras



CARACTERISTICAS DEL VEHICULO DE TRANSPORTE
Vehiculos con thermoking que garantice temperatura entre 0-4 °C -Debe contener estibas -Certificado de Control de Plagas -Concepto sanitario -Centificado de mantenimiento del thermoking

LEGISLACION VIGENTE
Decreto 1500 de 2007 Resolución 240 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolucion 2490 de 2015





Elaborado por: *Maria Alejandra Henao* *Coordinadora de produccion*	*Aprobado:* *Olga Mejia* *Jefe de Aseguramiento de la calidad*

2099.

ATHENA FOODS

ESPECIFICACIÓN DE CORTES

Red Cárnica

Código del Producto	Fecha de Edición	Fecha de Revisión	Versión
90998	11/05/2021	11/05/2021	2

Producto: English/Spanish	**MOLIDA 90 VL**	**Conservación:**	**CONGELADO/FROZEN**
Cliente:	*****	**Destino:**	**MERCADO INTERNO**

Característica de Calidad		Características del Processo	
Color	Normal/Característico	**Pelos sueltos (Ul/100Kg)**	Ausente
Olor	Normal/Característico	**Tinta de Sellos**	Ausente
Cartílago	Ausente	**Lubricante**	Ausente
Nervios	Ausente	**Contaminación Fecal**	Ausente
Gánglios	Ausente	**Contaminación Ruminal**	Ausente
Hematomas	Ausente	**Vacuna**	Ausente
Coágulo de Sangre	Ausente	**Cuerpos Extraños**	Ausente
Huesos	Ausente	**pH**	**N.A.**

Características Microbiologicas	
Recuento de *Escherichia coli biotipo I*	100-400 UFC/g
Recuento de *Clostridium sulfito reductor*	≤1000 UFC/g

Observación:La expresión Normal/Característico se refiere a la ausencia de olores extraños o coloración anormal, provenientes de condiciones inadecuadas de colecta/procesamiento.

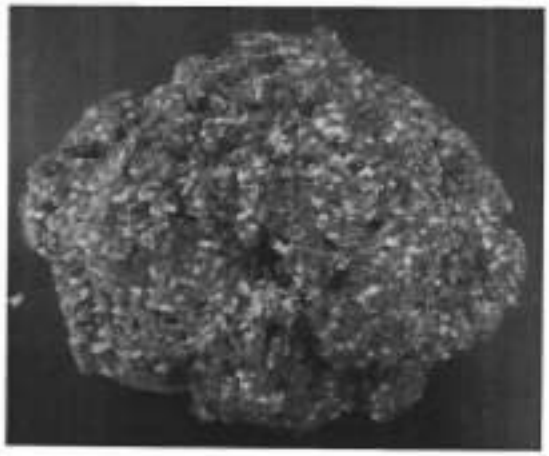
Descripción Del Producto

PREPARACIÓN DE LA PIEZA

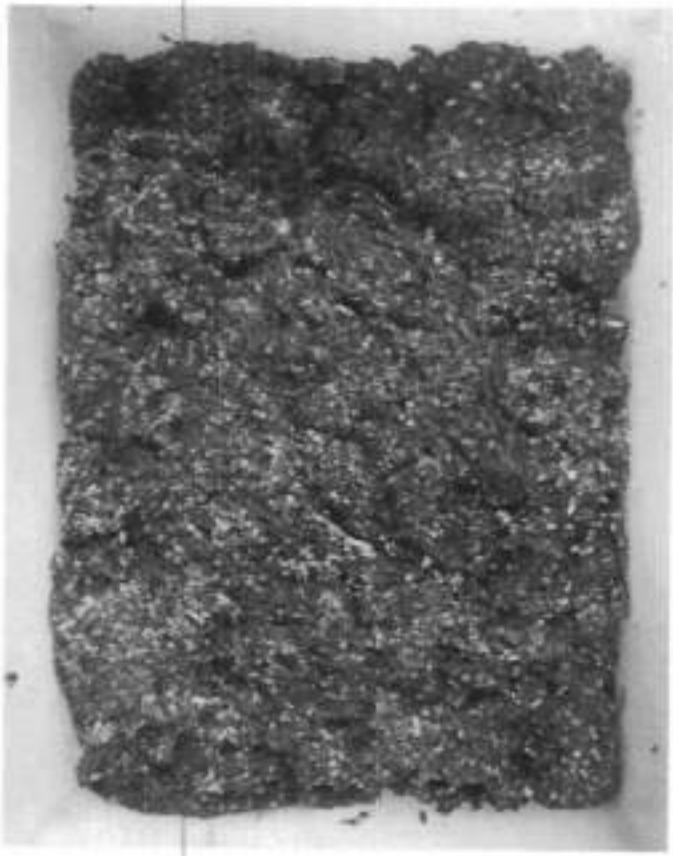
Partiendo de las retazaduras de los cuartos delanteros y/o traseros, moler hasta obtener molida 90 VL.

Observaciones:
- Retirar hematomas, membranas, coágulos, materia fecal, pelos, grasa, tendones, cartílagos, y ganglios.

Resultado Previsto







Elaborado Por	Revisado Por	Aprobado Por	Aprobado Comercial
Especificaciones Colombia	Ana María Rozo Norelys Morales	Daniel Mazzocco	Noelia Mora

2100

ESPECIFICACIÓN DE CORTES

ATHENA FOODS

Red Cárnica

Código del Producto	Fecha de Edición	Fecha de Revisión	Versión
02938	11/05/2021	11/05/2021	2

Producto: English/Spanish	**MOLIDA 90 VL**	**Conservación:**	**CONGELADO/FROZEN**
Cliente:	**----**	**Destino:**	**MERCADO INTERNO**

Descripción: Embalaje Primario y Secundario

- Tomar la molida y empacar bolsas de 1000 gramos por bolsa;
- Ubicar una etiqueta interna (en contacto directo con el producto);
- Acondicionar las piezas en orden dentro de la caja;
- Acomodar 10 - 12 bolsas por caja;
- Enviar a tunel de congelación.

Embalaje

Embalaje Primario		Embalaje Secundario	
Tipo	Bolsa de vacio de PVDC	**Marca**	MINERVA
Dimensiones	8x15 in	**Tipo**	Exportación Minerva 10 Kg Kraft
		Dimensiones	500x338x106 mm
Cantidad	1 kilo por bolsa	**Divisor (es)**	N.A.
Etiqueta(s) Interna(s)	(1) Etiqueta interna (85x130 mm) por bolsa en contacto con el producto	**Numero de unidades**	Máximo 12 bolsas por caja Mínimo 10 bolsas por caja
		Forro	IWP - Polietileno de baja densidad Color: Transparente Calibre: 1,0 mm
Validez	180 días a partir de la fecha de producción		
Formato	DD/MM/AAAA Dia/Mes/Año	**Etiqueta(s) Externa(s)**	(1) Etiqueta externa por cajas 102x130 mm
Tipo de Conservación	CONGELADO		

Resultado Previsto

Producto

Producto Empacado



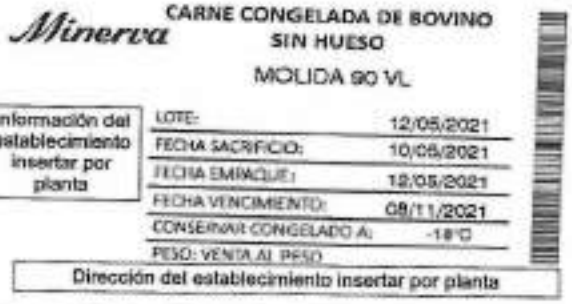
Producto en la caja

La imagen a continuación es demostrativa, el producto puede llegar a ir en esa orden



Etiquetas

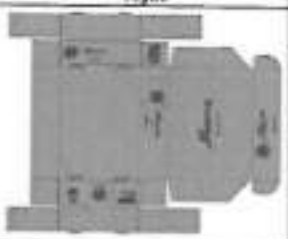
Etiqueta(s) Interna



Etiqueta(s) Externa



Cajas



Motivo de Revisión	Modificación en formato, actualización de etiqueta interna, externa y eliminación de sello Athena

Elaborado Por	Revisado Por	Aprobado Por	Aprobado Comercial
Especificaciones Colombia	Ana María Raza Norelys Morales	Daniel Mazzocco	Noelia Mora

2101

Huevos Canaguay	FICHA TÉCNICA HUEVOS FRESCOS DE GALLINA - CANAGUAY	CÓDIGO: 02	Versión 01
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO FRESCO	F.A: 01/03/2023	Página 1 de 5

NOMBRE DEL PRODUCTO: **HUEVOS FRESCOS DE GALLINA CANAGUAY**

El huevo fresco es un alimento proveniente de la ovoposición de la gallina, de forma ovoide, constituido principalmente por cáscara, clara y yema. Se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características originales.



Cáscara: capa externa no comestible constituida de carbonato de calcio, que equivale al 10% aproximadamente del peso total del huevo. En condiciones óptimas debe ser entera, libre de roturas y limpia (según criterios de la NTC 1240); se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones. Su principal función es contener la clara y yema y protegerla de contaminación externa.

Clara: parte comestible, fuente de proteína, con aspecto gelatinoso y traslúcida, que está contenida en la cáscara y membranas del huevo. Recubre la yema y equivale al 60% aproximadamente del total del peso del huevo.

Yema: parte central del huevo con forma esferoide y textura viscosa. Rica en lipoproteínas (grasa y proteína ligada) y micronutrientes (vitaminas y minerales). Equivale al 30% aproximadamente del peso total del huevo.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS			
PARÁMETRO	**RESULTADO**	**MÉTODO**	**REFERENCIA**
Salmonella	Ausencia en 25 g	ISO 6579: 2002	NTC 1240

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
PARÁMETROS	**ESPECIFICACION**
ASPECTO	Forma ovoidal, cáscara limpia (según indicaciones de la NTC 1240) y sin deformaciones.
COLOR	Característico de la línea genética.
OLOR	Característico al producto.
TEXTURA	Cáscara lisa.
SABOR	Característico a huevo de gallina.

2102

REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD PARA EL HUEVO DE GALLINA FRESCO	
PARÁMETROS	**ESPECIFICACION**
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA CÁSCARA	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). Limpio. Si existe presencia de polvo, excremento de aves, restos de huevo, ésta debe ser menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara

CLASIFICACIÓN

El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, de acuerdo a norma de referencia NTC 1240:

REFERENCIA	PESO (g)
JUMBO	> 78
AAA	67,0 a 77,9
AA	60,0 a 66,9
A	53,0 a 59,9
B	46,0 a 52,9
C	< 46,0

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

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.

2103.

GRUPO DE CONSUMIDORES
Infantes mayores de 4 años (o según indicación médica) y adultos en general. Apto para la etapa de lactancia y embarazo.

RECOMENDACIONES DE USO	
HOGAR	Recetas a gusto del consumidor
INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Como materia prima o ingrediente para preparación de merengues, productos horneados, pudín, pastas alimenticias, mousses, tartas y glaseados, salsas, suflés, panadería, mayonesa, entre otros.
USO NO PREVISTO DEL PRODUCTO	Consumo en estado crudo: Al ser consumido el huevo en estado crudo (con o sin cáscara), es posible, que el sistema digestivo de los seres humanos no tenga la capacidad de asimilar todos los nutrientes del alimento; de otra parte, se presenta mayor riesgo de desarrollar alergias e infecciones. Tratamientos no convencionales: el uso del huevo en tratamiento de heridas o quemaduras puede exponer a la persona a desarrollo de infecciones. Tratamientos estéticos.

PROPIEDADES TECNOFUNCIONALES DEL HUEVO
Adhesiva, espumante, aglutinante, clarificante, coagulante, gelificante, rebozado, colorante, emulsificante, aromatizante y espesante

PRECAUCIÓN Y RESTRICCIONES
Su consumo no tiene precauciones y/o restricciones. Alérgeno natural.

CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE	
BANDEJAS DE CARTÓN	Las bandejas de cartón son de color gris uniforme, fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Deben presentar un color uniforme, estar libres de manchas, olores extraños y daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

2104.

Bandejas de cartón por 30 unidades amarrado. En esta presentación se comercializa huevo A.
Bandejas de cartón por 30 unidades amarrado. En esta presentación se comercializa huevo A. 8 bandejas por caja.
Estuche de cartón por 12 unidades. En esta presentación se comercializa huevo AA. 24 estuches por caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA

- Recepción y almacenamiento: es importante no dejar el producto directamente sobre el piso, use estibas limpias y asegúrese que estén retiradas de la pared.
- Almacene el producto lejos de sustancias y/o alimentos que generen olores fuertes (detergentes, ambientadores, ajo, cebolla, cítricos, entre otros) puesto que a través de su cáscara porosa pueden penetrar dichos olores y generar afectación en el normal olor y sabor del producto.
- Las unidades averiadas (quebradas) son propensas a contaminación interna, deterioro prematuro y generación de malos olores. Por tanto, cuando se afecte la integridad de la cáscara del huevo durante la manipulación, se deben retirar inmediatamente para evitar la contaminación de unidades conformes.
- El ambiente de la bodega debe ser fresco (temperatura ambiente), seco y bien ventilado.
- Es esencial contar con un programa de control de plagas, que prevenga la contaminación cruzada con insectos, roedores y cualquier otro tipo de fauna nociva.

CONTROL DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

- Se deben inspeccionar los vehículos de forma previa al cargue, con el fin de asegurar la integridad y las condiciones sanitarias del mismo.

Los vehículos deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos, así como se debe garantizar la limpieza y fumigación para el control de plagas

VIDA ÚTIL Y LOTE

- Treinta (30) días, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en temperatura de almacenamiento.
- Identificación de lote: Para toda la producción se define como lote de producción todo el huevo clasificado en un día calendario, el cual corresponde a la misma fecha de empaque.

REQUISITOS NORMATIVOS

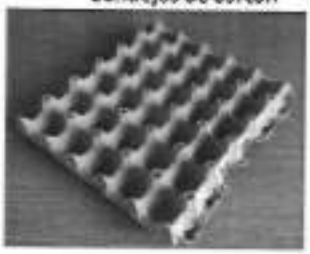
- Ley 9 de 1979, NTC 1240 de 2011, NTC 5309, Resolución 2674 de 2013, Resolución 834 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Registro sanitario: De acuerdo a lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, en su artículo 37, el huevo entero en cáscaras exceptúa de dicho requisito, por ser alimento de origen animal, que no ha sido sometido a ningún proceso de transformación.

2105

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Residuos ordinarios	Son aquellos producidos en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente. Por esto se dispone en el contenedor de basura que se encuentra en nuestras casas. Estos residuos son:

Bandejas de cartón



Cáscaras de huevo



Residuos reciclables	Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser transformados para ser incluidos en procesos productivos como materia prima o ser reutilizados para diferentes actividades. Por esto se dispone con los materiales que reciclamos en nuestras casas. Estos residuos son:

Zuncho



2106

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS
	SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.
	OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
INFORME DE FASE PREOPERATIVA	
COMPONENTE TECNICO	
7. Presentar Documentos técnicos de nutrición por Modalidad de atención	
SOPORTES:	Fichas técnicas Modalidad Ración Industrializada – RI.

FICHAS TÉCNICAS MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RI

2107

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-16
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 6.0
	FICHA TECNICA BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA CON DULCE CON SABOR A: FRESA. MORA, MELOCOTON	Fecha Junio 2021

1. **Nombre del Fabricante:**
PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.
NIT: 860401826-8

2. **Nombre genérico y comercial:**
BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA CON DULCE CON SABOR A: FRESA. MORA, MELOCOTON.

3. **Marcas:**
Recreo

4. **Número de registro sanitario:**
RSA-003512-2017

5. **Presentación comercial:**
Bolsa flexible: 200 g y 1000 g

6. **Descripción del producto:**
Es el producto fermentado a partir de yogurt semidescremado mezclado con suero higienizado obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado un tratamiento térmico tal que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxigeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. No contiene cultivos viables.

7. **Ingredientes:**

SABOR FRESA: Leche entera higienizada y/o leche descremada reconstituida y/o crema de leche, suero higienizado, azúcar, lactosa en polvo, salsa de fresa, espesante (almidón modificado), estabilizante (pectina), cultivos lácticos específicos *(Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus)*, saborizante artificial de fresa, color artificial rojo No. 40 C.I. 16035.

SABOR MELOCOTON: Leche entera higienizada y/o leche descremada reconstituida y/o crema de leche, suero higienizado, azúcar, lactosa en polvo, salsa de melocotón, espesante (almidón modificado), estabilizante (pectina), cultivos lácticos específicos *(Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus)*, saborizante artificial de melocotón, color natural anato C.I. 75120.

SABOR MORA: Leche entera higienizada y/o leche descremada reconstituida y/o crema de leche, suero higienizado, azúcar, lactosa en polvo, salsa de mora, espesante (almidón modificado), estabilizante (pectina), cultivos lácticos específicos

1049

2108

(Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus), saborizante artificial de mora, color artificial rojo No. 40 C.I. 16035 y color artificial azul No. 1 C.I. 42090.

8. Características organolépticas:

Parámetro	Descripción
Olor	Característico lácteo
Color	Característico al sabor correspondiente
Sabor	Característico al sabor correspondiente

9. Características Fisicoquímicas:

Requisito	Técnica Utilizada	Mínimo	Máximo
Gravedad especifica 15/15°C	Aerometria	1.050	1.065
Materia Grasa (%m/v)	Gerber	1.5	1.8
Proteina %	Infrarrojo	1.8	-
Residuos antibióticos	Charm MRL BL / TET	No detectable	
Acidez (% m/m ácido láctico)	Titulación	0.5	0.7
pH: (20° C)	Potenciómetro	3.8	4,1

Fuente: Reporte de análisis laboratorio Fisicoquímico Productos Lácteos El Recreo S.A.

10. Características nutricionales:

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 Vaso (200 g)
Porciones por envase 1

Cantidad por porción			
Calorías 160	Calorías de grasa	35	
			Valor Diario*
Grasa Total 4 g			**6%**
Grasa Saturada 2.5 g			13%
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 5 mg			**2%**
Sodio 100 mg			**4%**
Carbohidrato Total 26 g			**9%**
Fibra dietaria 2 g			8%
Azúcares 17 g			
Proteina 5 g			**10%**
Vitamina A 2%		Vitamina C	0%
Calcio 15%		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.

1050

2109

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-16
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 6.0
	FICHA TECNICA BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA CON DULCE CON SABOR A: FRESA. MORA, MELOCOTON	Fecha Junio 2021

11. Características microbiológicas:
Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55°C.

12. Tipo de empaque:
Bolsa de polietileno

13. Características del empaque:
Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusión multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA).

Este empaque garantiza la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permiten su cierre hermético y cumple con los siguientes requisitos:

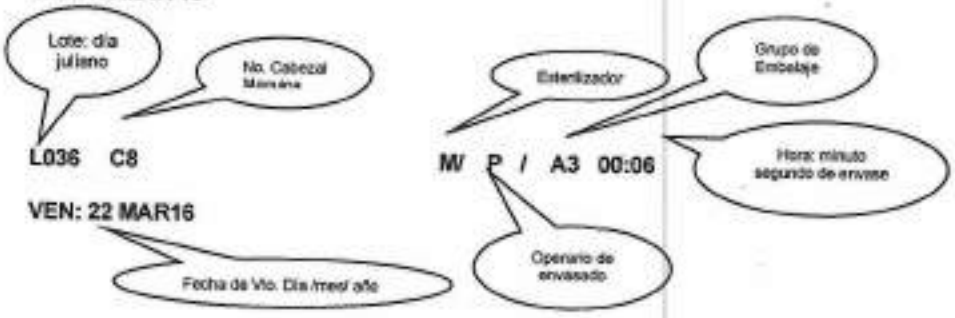
1. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm3 / m2 / d / atm.

2. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm

14. Vida útil:
Bolsa: Ciento diez (110) días contados a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

15. Rotulado:
El rotulado se imprime como se describe a continuación:

L036 C8 M/ P/A3 12:06
VEN: 22 MAR 13



16. Embalaje:
Caja de cartón por 80 unidades.
Cestillo por 120 unidades en tres bolsatinas de 40 unidades.

1051

2110

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-16
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 6.0
	FICHA TECNICA BEBIDA LACTEA FERMENTADA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA CON DULCE CON SABOR A: FRESA, MORA, MELOCOTON	Fecha Junio 2021

17. Condiciones de Almacenamiento:

- Almacenar a temperatura ambiente, en lugares secos y frescos
- Mantener alejada de olores extraños y protegido de la luz solar
- Evitar golpes en el producto que afecten la integridad del empaque

18. Condiciones de Transporte:

El transporte debe realizarse en vehículos limpios y desinfectados los cuales deben ser utilizados única y exclusivamente para trasporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.

19. Instrucciones especiales de manejo:

- No necesita refrigeración antes de abrir.
- Después de abierta consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
- Antes de abrir consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
- No congele, no trasvasar, sírvase directamente del empaque al recipiente.
- Verifique que la bolsa este bien sellada antes de la compra.

Uso Previsto

20. Forma de consumo:

Este producto está listo para consumirse.
Debe ser consumido antes de que su fecha de vencimiento caduque.

21. Consumidores potenciales:

Niños mayores de cuatro (4) años y adultos; que no presenten intolerancia a la lactosa y alergia a las proteínas lácteas

22. Declaración de alérgenos:

- El producto contiene **Caseína (Proteína de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición.
- El producto contiene **Lactosa (Azúcar de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición
- Este producto es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de avena. Por lo anterior puede contener trazas del mismo.

23. Legislación, Reglamentación y Certificaciones:

- Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones siguientes:
- La línea UHT de Productos Lácteos El Recreo S.A., se encuentra certificada con el INVIMA en Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución 2674 de 2014 Ministerio de Salud – República de Colombia
- Decreto 3075 de 1997, Ministerio de Salud – República de Colombia.
- Resolución 5109 de 2005, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.
- Resolución 2310 de 1986, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.

- Resolución 333 de 2011, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.
- Rs16379 / 2003 de la Superintendencia de Industria y Comercio

24. Dirección y Teléfono

Calle 34 N° 29-08 Zipaquirá-Cundinamarca
(1) 8519501 – 6717309
www.productoselrecreo.com



25. Elaboró:

Elaboró:	Revisó:
Firma: Nombre: Carlos Malaver Cargo: Coordinador SGC	Luisa Sierra. Firma: Nombre: Luisa Sierra Cargo: Gerente de Calidad

2112.

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S	Código PD-FT-UHT-13
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 4.0
	FICHA TECNICA BEBIDA DE AVENA CON LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON SABOR A CANELA CON HIERRO	Fecha Marzo 2022

1. **Nombre del Fabricante:**
PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.
NIT: 860.401.826-8

2. **Nombre genérico y comercial:**
Bebida de Avena con Leche, Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida, con Sabor a Canela Fortificada con Hierro aminoquelado

3. **Marcas:**
Recreo.

4. **Número de registro sanitario:**
RSA-0012562-2021

5. **Presentación comercial:**
Bolsa flexible: 200 ml y 800 ml
Tetra Brick: 200 ml

6. **Descripción del producto:**
Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche, agua, avena, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes, así como de otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de ultra pasteurización son aquellas que tienen efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 135°C - 150 °C, durante 2 - 4 segundos. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca

7. **Ingredientes:**
Leche entera higienizada, Agua potable, Azúcar, Harina de avena, Estabilizante (polifosfato de sodio), Emulsificante (carragenina), Sabor a canela idéntico al natural, Hierro aminoquelado.

8. **Características organolépticas**

Parámetro	Descripción
Olor	Característico lácteo
Color	Característico lácteo
Sabor	Característico lácteo

1054

2113

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S	Código PD-FT-UHT-13
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 4.0
	FICHA TECNICA BEBIDA DE AVENA CON LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON SABOR A CANELA CON HIERRO	Fecha Marzo 2022

9. Características fisicoquímicas:

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN NTC 5246 Avena
Grasa	g/100g	Min. 1.5
Proteína	g/100g	Min. 1.4

NTC 5246

--Para estos valores no hay norma de comparación

10. Otras Características:

Parámetro	Especificación Res. 2906 de 2007
Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR- en alimentos para consumo humano	Cumplimiento según Res. 2906 de 2007 para Leche de Vaca

Parámetro	Especificación Res. 4506 de 2013
Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano	Cumplimiento según Res. 4506 de 2013 para Leche y alimentos para consumo humano

11. Características Bromatológicas

Parámetro	Mínimo	Máximo
Hierro Miligramos (mg/100g)	1.5	--

12. Información nutricional

1055

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción 1 Vaso (200 ml)
Porciones por envase 1

Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de grasa 35
	Valor Diario*
Grasa Total 4 g	**6%**
Grasa Saturada 1 g	5%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 15 mg	**5%**
Sodio 80 mg	**3%**
Carbohidrato Total 27 g	**9%**
Fibra dietaria 0 g	0%
Azúcares 19 g	
Proteína 5 g	**10%**

Vitamina A	8%	Vitamina C	0%
Calcio	20%	Hierro	20%

*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.

13. Caracteristicas microbiológicas:

Esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según NTC 4433, no presentar crecimiento microbiano a 55 y 35°C

14. Tipo de empaque:

Bolsa de polietileno y caja tetra Brick

15. Caracteristicas del empaque:

Bolsa: Pelicula de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusión multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA).

Este empaque garantiza la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permiten su cierre hermético y cumple con los siguientes requisitos:

2115

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S	Código PD-FT-UHT-13
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 4.0
	FICHA TECNICA BEBIDA DE AVENA CON LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON SABOR A CANELA CON HIERRO	Fecha Marzo 2022

Tetra Brick: Material multicapa de tetrapak formado por 6 capas conformadas por polietileno, cartón y aluminio, que ofrece alta barrera al oxígeno y asegura la calidad y la vida útil del producto.
Estos empaques garantizan la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permiten su cierre hermético y cumple con los siguientes requisitos:

1. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm3 / m2 / d / atm.

2. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm

16. Embalaje:
Caja de cartón por 80 unidades.
Cestillo por 120 unidades en tres bolsatinas de 40 unidades.
Caja de cartón por 24 unidades (brik)

17. Vida útil:
Bolsa: Ciento veinte (120) días contados a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.
Tetra Brick: Ciento ochenta (180) días contados a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

18. Rotulado

El rotulado se imprime como se describe a continuación:

L036 C8 M P A3 12:06:24
VEN: 22 MAR 13
FF: 02JUN13 (aplica para empaque flexible)



19. Condiciones de Almacenamiento
Almacenar a temperatura ambiente, en lugares secos y frescos
Mantener alejada de olores extraños y protegido de la luz solar
Evitar golpes en el producto que afecten la integridad del empaque

1057

2116.

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S	Código PD-FT-UHT-13
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 4.0
	FICHA TECNICA BEBIDA DE AVENA CON LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON SABOR A CANELA CON HIERRO	Fecha Marzo 2022

20. Condiciones de Transporte

El transporte debe realizarse en vehículos limpios y desinfectados los cuales deben ser utilizados única y exclusivamente para trasporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.

21. Instrucciones especiales de manejo

No necesita refrigeración antes de abrir.
Después de abierta consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
Antes de abrir consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
No congele, no trasvasar, sírvase directamente del empaque al recipiente.
Verifique que la bolsa este bien sellada antes de la compra.

Uso previsto

22. Forma de consumo

Este producto está listo para consumirse.
Debe ser consumido antes de que su fecha de vencimiento caduque.

23. Consumidores potenciales:

Niños mayores de cuatro (4) años y adultos; que no presenten intolerancia a la lactosa, y alergia a las proteínas lácteas y al gluten.

24. Declaración de alérgenos:

- Este producto contiene **Gluten** y es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de soya. por lo tanto, puede ser alérgeno en personas con predisposición.
- El producto contiene **Caseína (Proteína de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición.
- El producto contiene **Lactosa (Azúcar de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición

25. Legislación, Reglamentación y Certificaciones:

Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones siguientes:

- Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud – República de Colombia
- NTC 5246. Bebida láctea con avena.
- NTC 4433 Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos
- Resolución 5109 de 2005, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.
- Resolución 333 de 2011, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.
- Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social
- Resolución 2906 de 2007, Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
- Resolución 4506 de 2013, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia

IATO

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S	Código PD-FT-UHT-13
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 4.0
	FICHA TECNICA BEBIDA DE AVENA CON LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON SABOR A CANELA CON HIERRO	Fecha Marzo 2022

26. Dirección y Teléfono:

Calle 34 No. 29-08 Zipaquirá - Cundinamarca.
(1) 8519501 – 6717309
www.productoselrecreo.com



27. Elaboró:

Elaboró:	Revisó:
Firma: Nombre: Carolina Gomez Cargo: Coordinador de Calidad	Firma: Nombre: Sandra Patricia Vargas Cargo: Gerente de Calidad

2118

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-05
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 2.0
	FICHA TECNICA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA FORTIFICADA CON HIERRO.	Fecha Octubre 2022

1. **Nombre del Fabricante:**
PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.
NIT: 860401826-8

2. **Nombre genérico y comercial:**
Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera larga vida fortificada con hierro.

3. **Marcas:**
Recreo.

4. **Número de registro sanitario:**
RSAE03I103

5. **Presentación comercial:**
Bolsa flexible: 200 ml

6. **Descripción del producto:**
Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.

7. **Ingredientes:**
Leche entera higienizada, estabilizante (polifosfato de sodio), hierro aminoquelado. Contiene lactosa como componente natural de la leche.

8. **Características organolépticas**

Parámetro	Descripción
Olor	Característico lácteo
Color	Blanco cremoso
Sabor	Característico lácteo

2119

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-05
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 2.0
	FICHA TECNICA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA FORTIFICADA CON HIERRO.	Fecha Octubre 2022

9. Características fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Grasa %m/v	3.0	--
Extracto seco total %m/m	11.20	--
Extracto Seco Desengrasado %m/m	8.20	--
Densidad Relativa a 15/15°C (g/ml)	1,0295	1,0330
Acidez (% m/v de ácido láctico)	0,13	0.17
Indice Crioscópico ° C	-0.540	-0.510
Indice Crioscópico ° H	-0.560	-0.530
Peroxidasa	Negativa	
Fosfatasa	Negativa	

Parámetros según Decreto 616 del 2006

10. Característica Bromatológicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Hierro (mg/100g)	1.5	--

11. Características nutricionales:

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 mL **59**	Por porción **118**
Grasa total	3,1 g	6,2 g
Grasa saturada	**2.1 g**	**4.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4,8 g	9,7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4,7 g	9,5 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3,0 g	6,0 g
Sodio	**43 mg**	**86 mg**
Vitamina A	36 µg ER	72 µg ER
Vitamina D	1,1 µg	2,2 µg
Hierro	2,1 mg	4,1 mg
Calcio	114 mg	227 mg
Zinc	0,31 mg	0,62 mg

1021

2120

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-05
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 2.0
	FICHA TECNICA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA FORTIFICADA CON HIERRO.	Fecha Octubre 2022

12. Características microbiológicas:

Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55°C.

13. Tipo de empaque:

Bolsa de polietileno.

14. Características del empaque:

Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusión multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA).

15. Embalaje:

Caja de cartón por 80 unidades.
Cestillo por 120 unidades en tres bolsatinas por 40 unidades.

16. Vida útil:

Bolsa: Ciento veinte (120) días contados a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

17. Rotulado

El rotulado se imprime como se describe a continuación: (Flexible)

L123 VEN16NOV17 08:16
C8 NYB1 F.F 16JUL17



2121

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-05
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 2.0
	FICHA TECNICA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA FORTIFICADA CON HIERRO.	Fecha Octubre 2022

18. Condiciones de Almacenamiento

- Almacenar a temperatura ambiente, en lugares secos y frescos
- Mantener alejada de olores extraños y protegido de la luz solar
- Evitar golpes en el producto que afecten la integridad del empaque

19. Condiciones de Transporte

El transporte debe realizarse en vehículos limpios y desinfectados los cuales deben ser utilizados única y exclusivamente para trasporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.

20. Instrucciones especiales de manejo

- No necesita refrigeración antes de abrir.
- Después de abierta consérvese refrigerada (de 4+/-2°C) y consumase en el menor tiempo posible.
- Antes de abrir consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
- No congele, no trasvasar, sírvase directamente del empaque al recipiente.
- Verifique que la bolsa este bien sellada antes de la compra.
- Después de abierto se debe evitar la contaminación cruzada en el cuarto frio o nevera.
- No almacenar junto alimentos que puedan transferir sabores u aromas extraños

Uso previsto

21. Forma de consumo

- Este producto está listo para consumirse.
- Debe ser consumido antes de que su fecha de vencimiento caduque.
- Ideal para la preparación de sopas, cremas o bases para salsas.
- Ideal para preparación de jugos y para el desayuno con frutas y cereales.
- Ideal para manejar en la industria panificadora.
- Ideal para la preparación de recetas, postres y helados.

22. Consumidores potenciales:

Niños mayores de cuatro (4) años y adultos; que no presenten intolerancia a la lactosa y alergia a las proteínas lácteas

23. Declaración de alérgenos:

- El producto contiene **Caseína (Proteína de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición.
- El producto contiene **Lactosa (Azúcar de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición
- Este producto es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de avena. Por lo anterior puede contener trazas del mismos.

2122.

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-05
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 2.0
	FICHA TECNICA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA FORTIFICADA CON HIERRO.	Fecha Octubre 2022

24. Legislación, Reglamentación y Certificaciones:

- Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones siguientes:
- La línea UHT de Productos Lácteos El Recreo S.A., se encuentra certificada con el INVIMA en Buenas Prácticas de Manufactura.
- La Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT), Larga Vida marca Recreo cuenta con sello de calidad otorgada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas – ICONTEC, mediante la Norma Técnica Colombiana NTC 3856.
- Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud – República de Colombia.
- Decreto 616 de 2006, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.
- Resolución 5109 de 2005, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.
- Resolución 810 de 2021, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia
- Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social
- NTC 4433
- Resolución 2906 de 2007, Por la cual se establecen los Limites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
- Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

25. Dirección y Teléfono

Calle 34 No. 29-08 Zipaquirá - Cundinamarca.
(1) 8519501 – 6717309
www.productoselrecreo.com



26. Elaboró:

Elaboró:	Revisó:
Firma: Nombre: Carlos Malaver Cargo: Coordinador de calidad	Firma: Nombre: Patricia Vargas Cargo: Gerente de Calidad

2123.

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-06
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 1.0
	FICHA TECNICA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA (FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE) FORTIFICADA	Fecha Agosto 2021

1. **Nombre del Fabricante:**
PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.
NIT: 860401826-8

2. **Nombre genérico y comercial:**
Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida, Entera, Saborizada (Fresa y Vainilla). Fortificada vitaminas y minerales

Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida, Entera, Saborizada Chocolate. Fortificada con vitaminas.

3. **Marcas:**
Recreo

4. **Número de registro sanitario:**
RSA-0013366-2021

5. **Presentación comercial:**
Bolsa 200 ml

6. **Descripción del producto:**
Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros Ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones del proceso son las que tiene efecto a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, asegurando la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual es comercializada a temperatura ambiente.

7. **Ingredientes:**

Sabor a Fresa: Leche entera higienizada y/o leche entera recombinada higienizada, Azúcar, Estabilizante (polifosfato de sodio), Emulsificante (carragenina), Sabor a fresa idéntico al natural, colorante artificial Rojo 40 (C.I 16035), vitaminas (A, B1, B2, B3 Y Ácido fólico), minerales (Hierro y Zinc aminoquelado).

Sabor a Vainilla: Leche entera higienizada y/o leche entera recombinada higienizada, Azúcar, Estabilizante (polifosfato de sodio), Emulsificante (carragenina), Sabor a vainilla idéntico al natural, colorantes naturales anato (C.I

2124

75120) y cúrcuma, vitaminas (A, B1, B2, B3 Y Ácido fólico), minerales (Hierro y Zinc aminoquelado).

Sabor a chocolate: Leche entera higienizada, Azúcar, Estabilizante (polifosfato de sodio), Emulsificante (carragenina), Cocoa, Sabor artificial a chocolate, vitaminas (A, B1, B2, B3 Y Ácido fólico).

8. Características organolépticas

Parámetro	Descripción
Olor	Característico al sabor correspondiente
Color	Característico al color correspondiente
Sabor	Característico lácteo al sabor correspondiente

9. Características fisicoquímicas:

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN Res. 02310/86 Cap. III
Grasa	g/100g	Mínimo 2.5
Sólidos lácteos no grasos	g/100g	7.0
Acidez titulable total (Ácido Láctico)	g/100g	0.12-0.16
Fosfatasa Alcalina	Sin unidades	Negativa
Sólidos solubles a 20°C	°Brix	—
Densidad a 20/20°C	g/ml	—
Sólidos totales	g/100g	—
pH a 20°C	Unidades de pH	—

Resolución 2310 de 1986
—Para estos valores no hay norma de comparación

2125

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-06
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 1.0
	FICHA TECNICA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA (FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE) FORTIFICADA	Fecha Agosto 2021

10. Caracteristicas nutricionales:

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 200 ml
Porción por empaque: 1

Cantidad por porción
Calorías 160 Calorías de la grasa 50

	Valor Diario*
Grasa Total 6 g	9%
Grasa Saturada 3,5 g	18%
Grasa *Trans* 0 g	
Colesterol 20 mg	7%
Sodio 80 mg	3%
Carbohidrato Total 22 g	7%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 22 g	
Proteína 5 g	10%

Vitamina A	20%	Vitamina C	0%
Calcio	25%	Hierro	0%
Vitamina B1	20%	Vitamina B2	35%
Vitamina B3	15%	Acido Fólico	10%

*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

Chocolate

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 200 ml
Porción por empaque: 1

Cantidad por porción
Calorías 160 Calorías de la grasa 50

	Valor Diario*
Grasa Total 6 g	9%
Grasa Saturada 3,5 g	18%
Grasa *Trans* 0 g	
Colesterol 20 mg	7%
Sodio 80 mg	3%
Carbohidrato Total 22 g	7%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 22 g	
Proteína 5 g	10%

Vitamina A	20%	Vitamina C	0%
Calcio	25%	Hierro	10%
Vitamina B1	20%	Vitamina B2	35%
Vitamina B3	15%	Acido Fólico	10%
Zinc	10%		

*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

Fresa vainilla

11. Características microbiológicas:
Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 dias y realizar siembra no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55°C, según NTC 4433.

12. Tipo de empaque:
Bolsa de polietileno

2126

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-06
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 1.0
	FICHA TECNICA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA (FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE) FORTIFICADA	Fecha Agosto 2021

13. Características del empaque:

Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusiòn multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA).

14. Embalaje:

Caja de cartón por 80 unidades.
Cestillo por 120 unidades en tres bolsatinas por 40 unidades.

15. Vida útil:

Bolsa: Ciento veinte (120) días contados a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

16. Rotulado

El rotulado se imprime como se describe a continuación:

L123 VEN16NOV17 08:16
NYB1 F.F 16JUL17



17. Condiciones de Almacenamiento:

- Almacenar a temperatura ambiente, en lugares secos y frescos
- Mantener alejada de olores extraños y protegido de la luz solar
- Evitar golpes en el producto que afecten la integridad del empaque

18. Condiciones de Transporte

El transporte debe realizarse en vehículos limpios y desinfectados los cuales deben ser utilizados única y exclusivamente para trasporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.

19. Instrucciones especiales de manejo:

- No necesita refrigeración antes de abrir.
- Después de abierta consérvese refrigerada (de 4+/-2°C) y consumase en el menor tiempo posible.
- Antes de abrir consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
- No congele, no trasvasar, sírvase directamente del empaque al recipiente.
- Verifique que la bolsa este bien sellada antes de la compra.
- Después de abierto se debe evitar la contaminación cruzada en el cuarto frio o nevera.
- No almacenar junto alimentos que puedan transferir sabores u aromas extraños

20. Forma de consumo

- Este producto está listo para consumirse.
- Debe ser consumido antes que su fecha de vencimiento caduque.

21. Consumidores potenciales:

Niños mayores de cuatro (4) años y adultos; que no presenten intolerancia a la lactosa y alergia a las proteínas lácteas.

22. Declaración de alérgenos:

- El producto contiene **Caseína (Proteína de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición.
- El producto contiene **Lactosa (Azúcar de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición
- Este producto es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de avena. Por lo anterior puede contener trazas del mismo.

23. Legislación, Reglamentación y Certificaciones:

- Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones siguientes:
- Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud – República de Colombia
- Resolución 2310 de 1986, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.
- Resolución 5109 de 2005, Ministerio de la Protección Social–República de Colombia.
- Resolución 333 de 2011, Ministerio de la Protección Social –República de Colombia.
- Resolución 10593 de 1985 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social
- NTC 4433 Microbiología, esterilidad comercial en alimentos.

2128

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-06
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 1.0
	FICHA TECNICA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA (FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE) FORTIFICADA	Fecha Agosto 2021

24. Dirección y Teléfono

Calle 34 No. 29-08 Zipaquirá - Cundinamarca.
(1) 8519501 – 6717309
www.productoselrecreo.com



25. Elaboró:

Elaboró:	Revisó:
Firma: Nombre: Carlos Malaver Cargo: Coordinador SGC	Luisa Sierra. Firma: Nombre: Luisa Sierra Cargo: Gerente de Calidad

2129

	FICHAS TECNICAS	3.0-F16
		Versión 3.0

NOMBRE DEL PRODUCTO	**MOGOLLA MIEL**	
COMPOSICION	**Harina de trigo fortificada** (Trigo (Cereal que contiene gluten), Pre-mezcla (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico), Sustancias para el tratamiento de las harinas (Ácido Ascórbico), Enzimas (Alfa Amilasa, Oxido Reductasa)), agua, miel de caña, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones aceite de Palmiste), agua, sal, emulsificantes (mono-diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), conservantes (Sorbato de potasio y Benzoato de sodio), Sinergista (ácido cítrico), Saborizantes idénticos a los naturales (sabor mantequilla) antioxidante (TBHQ) y colorante natural (Betacaroteno)), leudante (levadura), salvado de trigo, sal, sabor artificial a vainilla, conservante (propionato de sodio).	
PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE	Presentación: Por Unidad: 40 g Tipo de empaque: Bolsa de Polipropileno.	
REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	Notificación Sanitaria: NSA-003845-2017	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Consérvese en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y olores contaminantes.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en un furgón apto para el transporte de alimentos, no se debe exponer al sol o lluvia. No necesita refrigeración. El transporte se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque.	
PROCESO DE ELABORACION	Peso de ingredientes, mezcla, cilindrado, formado, leudación, horneado, enfriamiento y empaque.	
VIDA UTIL	Dieciocho (18) días a partir de su elaboración	
INFORMACION NUTRICIONAL	Aporte nutricional por cada 40 g. Calorías 124 cal Proteína 3.6 g Grasa Total 1.8 g Grasa saturada 0,3 g Grasas trans 0,00 g Carbohidratos 23.4 g Fibra dietaria 0,5 g Azucares añadidos: 12 g	Cenizas 1.0 mg Fibra 1.4 g Calcio 13.2 mg Hierro 1.0 mg Sodio 6,0 mg Fosforo 49.6 mg Vitamina A 5,84 µg ER
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Humedad 20-40 %m/m	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Mohos y levaduras UFC/g: 100 - 1000	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color: Dorado uniforme Olor: Característico Sabor: Característico Textura: Blando	
USO	Consumo directo	
LEGISLACION SANITARIA VIGENTE	El producto cumple con la legislación sanitaria vigente para alimentos: • NTC 1363 • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 719 de 2015	
CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO	En caso de que el lote no cumpla con los requisitos contemplados en esta especificación, será rechazado.	

ELABORÒ REVISÒ APROBÒ

2130.

CONSUELO BECERRA
JEFE DE CALIDAD

ANGELICA DIAZ
JEFE DE PLANTA

RICARDO DIAZ
GERENTE GENERAL

	FICHAS TECNICAS	3.0-F16
		Versión 3.0

2131

NOMBRE DEL PRODUCTO	**TAJADA DE SABORES**	
COMPOSICION	Sabor Naranja: **Harina de trigo fortificada,** azúcar, **huevo,** aceite vegetal, agua, polvo para hornear, sal, emulsificante (monoglicérido), sabor artificial a naranja, conservante (Propionato de sodio). Sabor Coco: **Harina de trigo fortificada,** azúcar, **huevo,** aceite vegetal, agua, polvo para hornear, sal, emulsificante (monoglicérido), sabor artificial a coco, conservante (Propionato de sodio). Sabor Vainilla: **Harina de trigo fortificada,** azúcar, **huevo,** aceite vegetal, agua, polvo para hornear, sal, emulsificante (monoglicérido), sabor artificial a vainilla, conservante (Propionato de sodio).	
PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE	Individual, paquete x 5 unidades Peso Neto: 80g, 70 g, 65g, 60 g, 50g, 40 g Tipo de empaque: Bolsa de polipropileno	
REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA	RSAL1112004	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, no requiere de refrigeración. Almacenar en sitio fresco y seco, alejado de cualquier fuente de contaminación.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en un furgón apto para el transporte de alimentos, no se debe exponer al sol o lluvia. No necesita refrigeración. El transporte se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque	
PROCESO DE ELABORACION	Peso de ingredientes según formulación, mezcla, servido en moldes horneo, enfriamiento, desmolde, tajado, empaque.	
VIDA UTIL	Dieciocho (18) días a partir de su elaboración.	
INFORMACION NUTRICIONAL	Aporte Nutricional por cada 100g. Proteína 9,0 g Humedad 26,6 g Grasa Total 9,9 g Grasa Saturada 4,29 g Grasa Trans 0,00 g Energía 336 Kcal Fibra Dietaria 1,0 g Azúcares añadidos: 21 g	Carbohidratos 53,3 g Hierro 1,8 mg Calcio 48 mg Sodio 230 mg Vitamina A 0,00 µg ER Zinc 0,9 mg Vitamina D3 0,00 µg Sellos de advertencia: Alto en azúcares añadidos, alto en grasas saturadas
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Aerobios mesófilos, UFC/g: 1000-5000 Coliformes totales: < 10 E. Coli: < 10 Mohos y levaduras, UFC/g: 50 – 500 Staphylococcus aureus c.p. UFC/g: <100 Bacillus Cereus, UFC/g: 10 - 100	**Mínimo - Máximo**
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Sabor: Característico Textura: Blanda Color: Dorado Uniforme en su parte externa	
USO	Consumo directo.	
LEGISLACION SANITARIA VIGENTE	El producto cumple con la legislación sanitaria vigente para alimentos: • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 719 de 2015	
CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO	En caso de que el lote no cumpla con los requisitos contemplados en esta especificación, será rechazado.	

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
CONSUELO BECERRA JEFE DE CALIDAD	ANGELICA DIAZ JEFE DE PLANTA	RICARDO DIAZ GERENTE GENERAL

1172

	FICHAS TECNICAS	3.0-F16
		Versión 3.0

2132

NOMBRE DEL PRODUCTO	**CHEESECAKE**	
COMPOSICION	**Harina de trigo fortificada**, azúcar, requesón (leche, cuajo, sal), **huevos**, agua, margarina, polvo para hornear, sal, emulsificante (monoglicérido), conservantes permitidos (Propionato de sodio).	
PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE	Individual Peso Neto: 40g, 45 g, 50 g, 60 g. Tipo de empaque: Bolsa plástica de polipropileno	
REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	RSAL11I2004	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, no requiere de refrigeración. Almacenar en sitio fresco y seco, alejado de cualquier fuente de contaminación.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en un furgón apto para el transporte de alimentos, no se debe exponer al sol o lluvia. No necesita refrigeración. El transporte se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos.	
PROCESO DE ELABORACION	Pesaje de ingredientes, mezcla, servido en moldes, horneo, enfriamiento, desmolde, empaque.	
VIDA UTIL	Veintiuno (21) días a partir de su elaboración.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Aporte nutricional por cada 100 g. Calcio 87 mg Calorías 309 Kcal Carbohidratos 34 g Azucares totales 10 g Grasa Total 15,3 g Grasa saturada 9 g Grasas trans 0,1 g Proteína 8,7 g Fibra 0 g	Cenizas 1,4 g Hierro Total 2,0 mg Sodio Total 345 mg Colesterol 13,39 mg Vitamina A 23,04 UI Vitamina C 0 mg
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Requisito en 100g de muestra:** Humedad % m/m — **Mínimo** 20.0 — **Máximo** 40.0	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Aerobios Mesófilos UFC/g 1000- 5000 Coliformes totales UFC/g <10 Staphylococcus aureus c.p. UFC/ <100 Mohos y levaduras UFC/g 100-1000 E. Coli UFC/g <10 Recuento Bacillus Cereus UFC/g 10-100	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color: Dorado uniforme en su parte externa Olor: Característico Sabor: Característico Textura: Blando	
USO	Consumo directo	
LEGISLACION SANITARIA VIGENTE	El producto cumple con la legislación sanitaria vigente para alimentos: • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 719 de 2015	
CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO	En caso de que el lote no cumpla con los requisitos contemplados en esta especificación, será rechazado.	

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
CONSUELO BECERRA	ANGELICA DIAZ	RICARDO DIAZ

1004

JEFE DE CALIDAD

JEFE DE PLANTA

GERENTE GENERAL

2133

1095

	FICHAS TECNICAS	3.0-F16 Versión 3.0

2134

NOMBRE DEL PRODUCTO	**GALLETAS** 
COMPOSICION	**Galletas con chips de chocolate**: **Harina de trigo fortificada**, azúcar, margarina, **huevos**, chips de chocolate, agua, leudante (polvo para hornear), sal, emulsificante (monoglicérido), sabor a vainilla, color artificial No. 5. **Galletas combinadas: Harina de trigo fortificada, azúcar, margarina**, huevos, agua, leudante (polvo para hornear), sal, emulsificante (monoglicérido), color caramelo, sabor a chocolate, sabor a vainilla, color artificial No. 5. **Galletas con coco**: **Harina de trigo fortificada**, azúcar, margarina, **huevos**, coco, agua, leudante (polvo para hornear), sal, emulsificante (monoglicérido), sabor a coco.
PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE	Presentación Domo por 60 unidades: 600g **Tipo de empaque:** Presentación domo: Domo plástico en Polipropileno.
REGISTRO SANITARIO / NOTIFICACIÓN SANITARIA	Notificación Sanitaria: NSA-002080-2016
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Consérvese en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y olores contaminantes.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en un furgón apto para el transporte de alimentos, no se debe exponer al sol o lluvia. No necesita refrigeración. El transporte se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque
PROCESO DE ELABORACION	Peso de ingredientes según formulación, mezcla, batido, moldeado, horneado, reposo y empaque.
VIDA UTIL	Cuarenta y cinco (45) días a partir de su elaboración
INFORMACION NUTRICIONAL	Aporte nutricional por cada 100 g. Energía 451 Kcal Proteína 6.4 g Humedad 15,2 g Grasa Total 13 g Grasa Saturada 3,28 g Grasa Trans 0,00 g Fibra Dietaria 1,0 g Azúcares añadidos: 19 g Carbohidratos 77.5 g Calcio 38.4 mg Hierro 4.24 mg Sodio 280 mg Vitamina A 0,01 µg ER Cenizas 1.0 mg Sellos de advertencia: Alto en azúcares añadidos, alto en grasas saturadas
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Requisito en 100g de muestra:** Humedad % m/m — **Mínimo** - **Máximo** 10.0
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Aerobios mesófilos, UFC/g — **Mínimo - Máximo** 1000-5000 Coliformes totales, UFC/g — <10 Staphylococcus aureus c.p. UFC/g — <100 Mohos y levaduras, UFC/g — 50 – 500 E. Coli, UFC/g — <10 Bacillus Cereus, UFC/g — 10 - 100
REQUISITOS GENERALES	Sabor : Característico Textura: Arenosa, Dura y firme Color: Dorado, caramelo Aroma : Característico
USO	Consumo directo
LEGISLACION SANITARIA VIGENTE	El producto cumple con la legislación sanitaria vigente para alimentos: • NTC 1241 • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 719 de 2015
CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO	En caso de que el lote no cumpla con los requisitos contemplados en esta especificación, será rechazado.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
CONSUELO BECERRA JEFE DE CALIDAD	ANGELICA DIAZ JEFE DE PLANTA	RICARDO DIAZ GERENTE GENERAL

	FICHAS TECNICAS	3.0-F16
		Versión 3.0

2135

NOMBRE DEL PRODUCTO	**MANTECADA**	
COMPOSICION	**Harina de trigo fortificada,** azúcar, **huevo**, aceite vegetal, agua, harina de maíz, leudante (polvo para hornear), sal, emulsificante (**lecitina de soya**), sabor a limón, conservante (Propionato de sodio).	
PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE	Peso Neto: 40g, 60g, 80g Tipo de empaque: bolsa plástica de polipropileno	
REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	RSAL11I2004	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, no requiere de refrigeración. Almacenar en sitio fresco y seco, alejado de cualquier fuente de contaminación.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en un furgón apto para el transporte de alimentos, no se debe exponer al sol o lluvia. No necesita refrigeración. El transporte se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos.	
PROCESO DE ELABORACION	Pesaje de ingredientes, mezcla, servido en moldes, horneo, enfriamiento, desmolde, tajado, empaque.	
VIDA UTIL	Dieciocho (18) días a partir de su elaboración	
INFORMACION NUTRICIONAL	Aporte nutricional por cada 100g. Humedad 27,1 g Calcio 140,9g Calorías 353Kcal Carbohidratos 59,7 g Fibra Dietaria 0,18 g Grasa Total 9,52 g Azúcares añadidos 18,5 g	Grasa saturada 4,32 g Grasas trans 0,00 g Proteína 7,13 g Hierro 6,29 g Sodio 345 mg
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Requisito en 100g de muestra:** **Mínimo** **Máximo** Humedad % m/m 20.0 30.0	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento aerobios Mesófilos UFC/g 1000- 5000 Coliformes totales UFC/g <10 Staphylococcus aureus c.p UFC/ <100 Mohos y levaduras UFC/g 50-500 Recuento E. Coli UFC/g <10 Recuento Bacilus Cereus UFC/g 10-100	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color: Dorado uniforme Olor: Característico Sabor: Característico Textura: Blando	
USO	Consumo directo	
LEGISLACION SANITARIA VIGENTE	El producto cumple con la legislación sanitaria vigente para alimentos: • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 719 de 2015 • Resolución 810 de 2021 • Resolución 2492 de 2022	
CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO	En caso de que el lote no cumpla con los requisitos contemplados en esta especificación, será rechazado.	

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
CONSUELO BECERRA JEFE DE CALIDAD	ANGELICA DIAZ JEFE DE PLANTA	RICARDO DIAZ GERENTE GENERAL

	FICHAS TECNICAS	3.0-F16
		Versión 3.0

2136

NOMBRE DEL PRODUCTO	PONQUÉ CUBIERTO CON CHOCOLATE	
COMPOSICION	**Harina de Trigo fortificada** (Trigo (cereal que contiene gluten), Pre-mezcla (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), sustancias para el tratamiento de las harinas (Ácido Ascórbico), enzima (alfa amilasa, óxido reductasa)), **huevo**, azúcar, agua, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (**soya** y oleína de palma), antioxidante (TBHQ)), emulsificante (lecitina de soya), leudante (polvo para hornear), sal, sabor artificial (coco), conservante (propionato de sodio). Cobertura de chocolate (grasa vegetal, azúcar, sólidos de cacao).	
PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE	Unidad Peso Neto: 70 g, 60g, 45g Tipo de empaque: Plástico en Polipropileno	
REGISTRO SANITARIO	RSAL11I2004	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente, no requiere de refrigeración. Almacenar en sitio fresco y seco, alejado de cualquier fuente de contaminación.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en un furgón apto para el transporte de alimentos, no se debe exponer al sol o lluvia. No necesita refrigeración. El transporte se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos.	
PROCESO DE ELABORACION	Pesaje de ingredientes, mezcla, servido en moldes, horneo, enfriamiento, desmolde, achocolatado, empaque.	
VIDA UTIL	Dieciocho días (18) días a partir de su elaboración.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Aporte Nutricional por cada 100g. Proteína 6 g Humedad 16,8 g Grasa Total 22,5 g Grasa Saturada 7,45 g Grasa Trans 0,00 g Energía 450 Kcal Fibra Dietaria 0,9 g Azúcares añadidos: 20 g	Carbohidratos 55,1 g Hierro 2,1 mg Calcio 350 mg Sodio 150 mg Vitamina A 0,00 µg ER Zinc 0,93 mg Vitamina D3 0,00 µg Sellos de advertencia: Alto en azúcares añadidos, alto en grasas saturadas
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento aerobios Mesófilos UFC/g 1000- 5000 Coliformes totales UFC/g <10 Staphylococcus aureus c.p. UFC/ <100 Mohos y levaduras UFC/g 100-1000 Recuento E. Coli UFC/g <10 Recuento Bacillus Cereus UFC/g 10-100	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color: Marrón oscuro en su parte externa Olor: Característico Sabor: Característico Textura: Blando	
USO	Consumo directo.	
CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO	En caso de que el lote no cumpla con los requisitos contemplados en esta especificación, será rechazado.	

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
CONSUELO BECERRA JEFE DE CALIDAD	ANGELICA DIAZ JEFE DE PLANTA	RICARDO DIAZ GERENTE GENERAL

1 of 2

NIT. 901.244.635-2

Código:	PR-5-06-01	Versión:	03	Emisión:	07-02-2024	Página 1 de 2

Elaboró: Ing. William Cuadros Rivera | Revisó: Ing. Gabriel Leyton | Aprobó: Freddy Perdomo

2137

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL	**BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO**
NOMBRE GENÉRICO	**BOCADILLO COMBINADO**
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.
DIRECCIÓN	Km 5 vía Barbosa – Vélez. Vereda Buenavista.
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-002056-2016
NUMERO DE CONTACTO	3203457490



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pasta sólida resultante de la combinación de dos o más capas compuestas por bocadillo de guayaba y manjar de leche.

INGREDIENTES

Bocadillo de guayaba: Pulpa de guayaba y azúcar.
Manjar blanco: leche en polvo entera, azúcar, espesantes (fécula de maíz y harina de arroz), conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio). **Contiene leche.**

PRESENTACIÓN

Unidades de 10g, 15g, 20g y 25g **(De acuerdo a las necesidades del cliente y la negociación)**

GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

MARGEN DE TOLERANCIA (RESOLUCIÓN 16379 DE 2003)

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1.35 g
20 g	1.8 g
25 g	2.25 g

PORCIÓN RECOMENDADA

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

VIDA ÚTIL

Cinco (5) meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento.**

PROCESO DE ELABORACIÓN

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA → ALMACENAMIENTO → AJUSTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS → MEZCLA DE MATERIAS PRIMAS → COCCIÓN → MOLDEO → ENFRIAMIENTO → CORTE → ENVASADO → EMBALADO → DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	**BOCADILLO:** el color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto. **MANJAR BLANCO:** marrón claro, característico del producto.	Visual	Parámetros internos de la empresa.
Olor	**BOCADILLO:** el color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto. **MANJAR BLANCO:** marrón claro, característico del producto.	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba y el manjar blanco	Gustativo	
Consistencia	Producto firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o sinéresis.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	-	refractométrica	Resolución 3929 de 2013 (bocadillo de guayaba).
Ph	-	3.4	-	potenciométrica	
PARÁMETRO MANJAR BLANCO	**UNIDADES**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**TÉCNICA ANALÍTICA**	**LEGISLACIÓN**
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	70	-	Refractométrica	Parámetros de la empresa.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UND.	n	m	M	c	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	NC ISO 7954:2002	Res. 1407/2022

PARÁMETRO MANJAR BLANCO	UND.	n	m	M	c	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Recuento Stephylococcus coagulasa positiva	UFC/g	3	100	----	1	NC ISO 7954:2002	Res. 1407/2022
Recuento mohos y levaduras/g	UFC/g	3	10	100	1	NF V 08-057-1:2004	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	329	49
Grasa total	1.0 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.5 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	81 g	12 g
Fibra dietaria	4.6 g	0.7 g
Azúcares totales	76 g	11 g
Azúcares añadidos	**22 g**	**3.3 g**
Proteína	1.3 g	0.2 g
Sodio	**20 mg**	**3.0 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.20 mg	0.03 mg
Calcio	41 mg	6.2 mg
Zinc	0.43 mg	0.06 mg

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

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	329	66
Grasa total	1.0 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.5 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	81 g	16 g
Fibra dietaria	4.6 g	0.9 g
Azúcares totales	76 g	15 g
Azúcares añadidos	**22 g**	**4.4 g**
Proteína	1.3 g	0.3 g
Sodio	**20 mg**	**4.0 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.20 mg	0.04 mg
Calcio	41 mg	8.2 mg
Zinc	0.43 mg	0.09 mg

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

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	329	82
Grasa total	1.0 g	0.2 g
Grasa saturada	**0.5 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0.0 mg**	**0.0 mg**
Carbohidratos totales	81 g	20 g
Fibra dietaria	4.6 g	1.1 g
Azúcares totales	76 g	19 g
Azúcares añadidos	**22 g**	**5.5 g**
Proteína	1.3 g	0.3 g
Sodio	**20 mg**	**5.0 mg**
Vitamina A	0.00 µg ER	0.00 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.20 mg	0.05 mg
Calcio	41 mg	10 mg
Zinc	0.43 mg	0.11 mg

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por cuatro números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción. **Ejemplo:** LOTE 16 07 (16 de julio)

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21, resolución 2492/22, resolución 254/23, Resolución 2674/13, resolución 5109/05, resolución 3929 de 2013, resolución 1407/2022, resolución 02310 de 1986; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

FORMA DE USO O CONSUMO

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

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

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxigeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

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

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

NIT. 901.244.635-2

Código:	PR-S-06-39	Versión:	03	Emisión:	07-02-2024	Página 1 de 2

Elaboró: Ing. William Cuadros Rivera | Revisó: Ing. Gabriel Leyton – Diana Escobar | Aprobó: Freddy Perdomo

FICHA TÉCNICA

2139

NOMBRE GENÉRICO Y LEGAL	**PANELITA CON LECHE**
FABRICANTE	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.
DIRECCIÓN	Km 5 vía Barbosa – Vélez. Vereda Buenavista.
REGISTRO SANITARIO	RSAJ02I22515
NUMERO DE CONTACTO	3203457490



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Producto evaporado obtenido mediante la concentración de una mezcla de leche en polvo, harinas y azúcar.
INGREDIENTES
leche en polvo entera, azúcar, espesantes (fécula de maíz, harina de arroz), conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio). **Lactosa incluida.**
PRESENTACIÓN
Unidades de 15g, 20g y 25 g (De acuerdo a las necesidades del cliente y la negociación)
VIDA ÚTIL
Cinco (5) meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento.**

MARGEN DE TOLERANCIA (RESOLUCIÓN 16379 DE 2003)

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1.35 g
20 g	1.8 g
25 g	2.25 g

GRUPO POBLACIONAL

Niños mayores de 4 años y adultos.

PORCIÓN RECOMENDADA

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

PROCESO DE ELABORACIÓN

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA → ALMACENAMIENTO → ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS → MEZCLA DE MATERIAS PRIMAS → COCCIÓN → MOLDEO → ENFRIAMIENTO → CORTE → ENVASADO → ENBALADO → DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	Marrón claro, característico del producto.	Visual	Parámetros internos de la empresa
Olor	Lácteo.	Olfativo	
Sabor	Dulce característico del producto	Gustativo	
Consistencia	Producto firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o sinéresis.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO PANELITA CON LECHE	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Solidos solubles por lectura a 20°C	°Brix	78	-	Refractométrica	Parámetros internos de la empresa

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO PANELITA CON LECHE	UND.	n	m	M	c	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Levaduras/g	UFC/g	3	10	100	1	AOAC 966.23.C:2012	Resolución. 1407/2022
Mohos/g	UFC/g	3	10	100	1	ICMSF NMP:2000	
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	UFC/g	3	<10	-	1	ICMSF NMP:2000	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

Calorías (kcal)	Por 100 g 388	Por porción 58
Grasa total	5.4 g	0.8 g
Grasa saturada	**3.4 g**	**0.5 g**
Grasa trans	**270 mg**	**41 mg**
Carbohidratos totales	80 g	12 g
Fibra dietaria	0.0 g	0.0 g
Azúcares totales	56 g	8.4 g
Azúcares añadidos	**21 g**	**3.2 g**
Proteína	4.9 g	0.7 g
Sodio	**94 mg**	**14 mg**
Vitamina A	48 µg ER	7.2 µg ER
Vitamina D	2.0 µg	0.30 µg
Hierro	0.43 mg	0.06 mg
Calcio	215 mg	32 mg
Zinc	0.77 mg	0.12 mg

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

Calorías (kcal)	Por 100 g 388	Por porción 78
Grasa total	5.4 g	1.1 g
Grasa saturada	**3.4 g**	**0.7 g**
Grasa trans	**270 mg**	**54 mg**
Carbohidratos totales	80 g	16 g
Fibra dietaria	0.0 g	0.0 g
Azúcares totales	56 g	11 g
Azúcares añadidos	**21 g**	**4.2 g**
Proteína	4.9 g	1.0 g
Sodio	**94 mg**	**19 mg**
Vitamina A	48 µg ER	9.7 µg ER
Vitamina D	2.0 µg	0.40 µg
Hierro	0.43 mg	0.09 mg
Calcio	215 mg	43 mg
Zinc	0.77 mg	0.15 mg

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

Calorías (kcal)	Por 100 g 388	Por porción 97
Grasa total	5.4 g	1.4 g
Grasa saturada	**3.4 g**	**0.8 g**
Grasa trans	**270 mg**	**68 mg**
Carbohidratos totales	80 g	20 g
Fibra dietaria	0.0 g	0.0 g
Azúcares totales	56 g	14 g
Azúcares añadidos	**21 g**	**5.3 g**
Proteína	4.9 g	1.2 g
Sodio	**94 mg**	**24 mg**
Vitamina A	48 µg ER	12 µg ER
Vitamina D	2.0 µg	0.50 µg
Hierro	0.43 mg	0.11 mg
Calcio	215 mg	54 mg
Zinc	0.77 mg	0.19 mg

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por cuatro números, los primeros dos corresponden al día de producción del producto, los siguientes dos al mes de producción. **Ejemplo:** LOTE 16 07 (16 de julio)

FORMA DE USO O CONSUMO

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 810/21, resolución 2492/22, resolución 254/23, Resolución 2674/13, resolución 02310/86, resolución 5109/05, Resolución 1407/2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL*	
Envase primario	**Polipropileno bio-orientado**	
	Productos con un área de impresión <10 cm²	El etiquetado frontal (sello octagonal alto en azúcares) y la información nutricional puede consultarlos en la página web: **https://goo.su/clow**
	Productos con un área de impresión superior a 30 cm²	Debera cumplir con sello octagonal según las dimenciones relacionadas en la resolucion resolución 254/23. SELLO FRONTAL 
Envase Secundario	**Bolsa de polietileno**	
Envase terciario	**Cartón corrugado**	

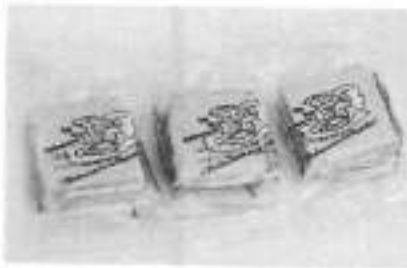
*El material y características del envase secundario y terciario dependerá de las necesidades del cliente y/o la negociación.



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

FICHA TÉCNICA PANELITA CON LECHE CON COCO

2141.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Nombre Legal	Panelita con leche con coco
Nombre comercial	Cocada
Fabricante	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S NIT: 901.244.635-2
Registro Sanitario	RSAJ02I22515
Descripción del producto.	 Alimento obtenido a partir de la mezcla concentrada de azúcar, leche y coco, su consistencia es sólida y firme, su forma es cuadrada.
Ingredientes	Leche en polvo entera, azúcar, coco deshidratado, almidón modificado, conservantes (sorbato de potasio), colorante artificial (dióxido de titanio C.I. 77891).
Presentación	Desde 10 g – hasta 12.500 g
Vida útil	5 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.
Margen de tolerancia Resolución 16379 de 2003	

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1,35 g
20 g	1,8 g
25 g	2,25 g

1022

Información nutricional

NUTRIENTES	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/15g)	65
Grasa (g/15g)	1
Grasa Saturada (g/15g)	0,5
Grasa Trans (g/15g)	0
Colesterol (15g)	0
Sodio (mg/15g)	0,15
Carbohidratos totales (g/15g)	13
Fibra Dietaria (g/15g)	0
Calcio (mgCa/15g)	4
Hierro (mgFe/15 g)	0
Proteina (g/15g)	1
Azucares (g/15g)	8

2142.

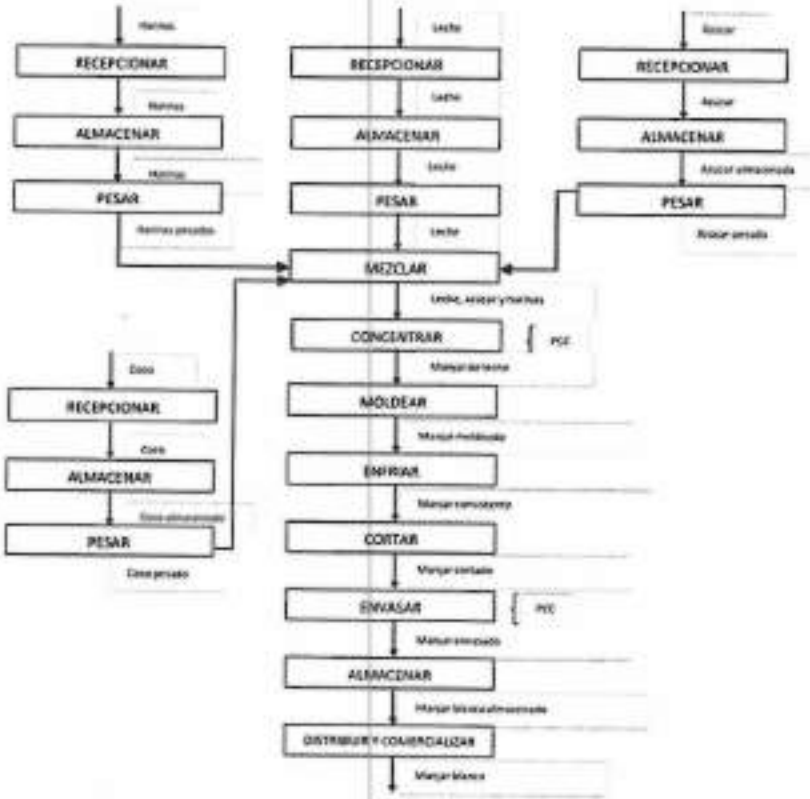
NUTRIENTES	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/20g)	81
Grasa (g/20g)	1
Grasa Saturada (g/20g)	0,5
Grasa Trans (g/20g)	0
Colesterol (mg/20g)	0
Sodio (mg/20g)	0,20
Carbohidratos totales (g/20g)	17
Fibra Dietaria (g/20g)	0
Calcio (mgCa/20g)	4
Hierro (mgFe/20 g)	0
Proteina (g/20g)	1
Azucares (g/20g)	11

1824

NUTRIENTES	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/25g)	106
Grasa (g/25g)	2
Grasa Saturada (g/25g)	1
Grasa Trans (g/25g)	0
Colesterol (mg/25g)	0
Sodio (mg/25g)	0,25
Carbohidratos totales (g/25g)	21
Fibra Dietaria (g/25g)	0
Calcio (mgCa/25g)	6
Hierro (mgFe/25 g)	0
Proteina (g/25g)	1
Azucares (g/25g)	14

2143.

Proceso de elaboración



REQUISITOS SENSORIALES			
PARÁMETRO	**DESCRIPCIÓN**	**MÉTODO**	**LEGISLACIÓN INVIMA**
Color	Blanco característico del producto	Visión	2144. Resolución 02310/86
Olor	Característico del producto	Olfato	
Sabor	Dulce característico del producto	Gusto	
Consistencia	Producto firme	Tacto	
Apariencia	Los componente deben estar uniformemente distribuidos y libre de materias extrañas	Vista	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS				
REQUISITOS	**UNIDADES**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**LEGISLACIÓN INVIMA**
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	70	--	Resolución 02310 de 1986

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS						
PARÁMETRO	**UND.**	**n**	**M**	**M**	**c**	**LEGISLACIÓN INVIMA**
Recuento microorganismos mesófilos	UFC/g	3	500	2000	1	Resolución 02310/86
NMP Coliformes Fecales/g	NMP/g	3	<3	-	0	
NMP Coliformes Totales/g	NMP/g	3	11	40	1	
Recuento Estafilococus aureus coagulasa positiva	UFC/g	3	100	200	1	
Recuento hongos y levaduras/g	UFC/g	3	10	100	1	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote o la letra "L"; este código está conformado por cuatro números, los primeros dos corresponden al día de producción y los siguientes dos al mes del producción:

Ejemplo: LOTE 16 07 (16 de julio)

FORMA DE CONSUMO

2145

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos.

EMPAQUE Y ROTULADO

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 ,Resolucion 5109 de 2015 , 288 de 2008 , la resolucion 333 de 2011 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	*MATERIAL*	*CALIBRE*	*NÚMERO DE TINTAS*
Envase primario	Polipropileno	20 µm	3 tintas
Envase secundario	Caja plegadiza cartulina	14	4 tintas
	Polipropileno	20 µm	1 tinta
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1 tinta

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 02310 de 1986. Y demás normas que modifique, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

1021

2146.

Porción recomendada por Grupo poblacional	De acuerdo al menú y el grupo etario. Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE) Producto para el para el publico en general . personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche y gluten se considera un grupo de consumidores vulnerables .

GABRIEL LEYTON

elaborado por:
GABRIELLEYTON
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254-240964CND
PROYECTAL SAS

FICHA TÉCNICA BOCADILLO DE GUAYABA

2147

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre Legal	Bocadillo de guayaba.	
Nombre comercial	Bocadillo de guayaba	
Fabricante	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S NIT: 901.244.635-2	
Notificación sanitaria	NSA-002056-2016	
Descripción del producto.		Pasta sólida resultante de la mezcla y cocción de pulpa de guayaba y azúcar. Con olor y sabor característico a guayaba.
Ingredientes	Pulpa de guayaba (60%) y azúcar (40%)	
Presentación	Desde 10 g – Hasta 12.500 g	
Vida útil	6 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Margen de tolerancia **Resolución 16379 de 2003**		

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1,35 g
20 g	1,8 g
25 g	2,25 g

1089

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PR-S-06-31
		Versión 02
	FICHA TÉCNICA DEL BOCADILLO DE GUAYABA	Emisión: 01/12/20
		Página 2 de 6

Información nutricional

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/15g)	44
Grasa (g/15g)	0
Grasa Saturada (g/15g)	0
Grasa Trans (g/15g)	0
Colesterol (15g)	0
Sodio (mg/15g)	0,10
Carbohidratos totales (g/15g)	11
Fibra Dietaria (g/15g)	1
Calcio (mgCa/15g)	0
Hierro (mgFe/15 g)	0
Proteina (g/15g)	0
Azucares (g/15g)	11
Vitamina C (g/15g)	10

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/20g)	60
Grasa (g/20g)	0
Grasa Saturada (g/20g)	0
Grasa Trans (g/20g)	0
Colesterol (mg/20g)	0
Sodio (mg/20g)	0,10
Carbohidratos totales (g/20g)	15
Fibra Dietaria (g/20g)	2
Calcio (mgCa/20g)	0
Hierro (mgFe/20 g)	0
Proteina (g/20g)	0
Azucares (g/20g)	14
Vitamina C (g/20g)	15

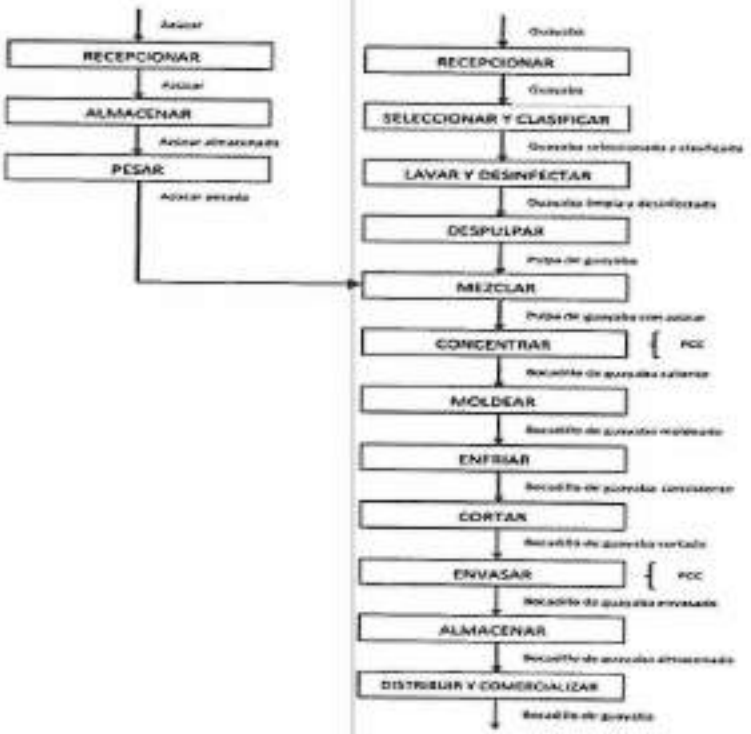
Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/25g)	76
Grasa (g/25g)	0
Grasa Saturada (g/25g)	0

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PR-S-06-31
		Versión 02
	FICHA TÉCNICA DEL BOCADILLO DE GUAYABA	Emisión: 01/12/20
		Página **3** de **6**

Grasa Trans (g/25g)	0
Colesterol (mg/25g)	0
Sodio (mg/25g)	0,15
Carbohidratos totales (g/25g)	19
Fibra Dietaria (g/25g)	2
Calcio (mgCa/25g)	0
Hierro (mgFe/25 g)	0
Proteina (g/25g)	0
Azucares (g/25g)	18
Vitamina C (g/25g)	20

Informe Laboratorio de Alimentos CICTA (Universidad industrial de Santander UIS)
No: M151-20

Proceso de elaboración



	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PR-S-06-31
		Versión 02
	FICHA TÉCNICA DEL BOCADILLO DE GUAYABA	Emisión: 01/12/20
		Página 4 de 6

REQUISITOS SENSORIALES			
PARÁMETRO	**DESCRIPCIÓN**	**MÉTODO**	**LEGISLACIÓN INVIMA**
Color	El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto	Visual	Resolución 3929 de 2013
Olor	Guayaba	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba	Gustativo	
Consistencia	Firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS				
REQUISITOS	**UNIDADES**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**LEGISLACIÓN INVIMA**
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--	Resolución 3929 de 2013
pH	--	3.4	--	

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS						
PARÁMETRO	**UND.**	**n**	**M**	**M**	**c**	**LEGISLACIÓN INVIMA**
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	Resolución 3929 de 2013

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día, los siguientes dos al mes, y posteriormente el año de producción del alimento:

Ejemplo: LOTE 16 07 09 (16 de julio de 2009)

FORMA DE CONSUMO

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos.

EMPAQUE Y ROTULADO

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 ,Resolucion 5109 de 2015 , 288 de 2008 , la resolucion 333 de 2011 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	*MATERIAL*	*CALIBRE*	*NÚMERO DE TINTAS*
Envase primario	Polipropileno	20 µm	3 tintas
Envase secundario	Caja plegadiza cartulina	14	4 tintas
	Polipropileno	20 µm	1 tinta
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1 tinta

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 3929 de 2013. Y demás normas que modifique, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PR-S-06-31
		Versión 02
	FICHA TÉCNICA DEL BOCADILLO DE GUAYABA	Emisión: 01/12/20
		Página **6** de **6**

Porción recomendada por Grupo poblacional	De acuerdo al menú y el grupo etario. Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE) Producto para el para el publico en general . personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alergicas a la leche y gluten se considera un grupo de consumidores vulnerables .

GABRIEL LEYTON

Elaborado por:
GABRIELLEYTON
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254-240964CND
PROYECTAL SAS

2153

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PR-S-06-31
		Versión 02
	FICHA TÉCNICA DE BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA	Emisión: 01/02/20
		Página **1** de **6**

FICHA TÉCNICA BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre Legal	Bocadillo de guayaba con galleta	
Nombre Fantasia	Galleta con Bocadillo	
Fabricante	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S NIT: 901.244.635-2	
Notificación sanitaria	NSA-002056-2016	
Descripción del producto.		Pasta sólida resultante de la mezcla y cocción de pulpa de guayaba y azúcar, cubierta con dos capas de galleta waffer. Con olor y sabor característico a guayaba.
Ingredientes	**Bocadillo de guayaba:** Pulpa de guayaba (60%) y azúcar (40%). **Galleta:** harina de trigo, leudante (bicarbonato de sodio) y colorantes artificiales (amarillo No. 5 y amarillo No. 6). Contiene tartrazina	
Presentación	Desde 10 g – hasta 12.500 g	
Vida útil	6 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Margen de tolerancia **Resolucion 16379 de 2003**		

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1,35 g
20 g	1,8 g
25 g	2,25 g

2154.

Información nutricional

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/15g)	44
Grasa (g/15g)	0
Grasa Saturada (g/15g)	0
Grasa Trans (g/15g)	0
Colesterol (15g)	0
Sodio (mg/15g)	0,10
Carbohidratos totales (g/15g)	11
Fibra Dietaria (g/15g)	1
Calcio (mgCa/15g)	0
Hierro (mgFe/15 g)	0
Proteina (g/15g)	0
Azucares (g/15g)	11
Vitamina C (g/15g)	10

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/20g)	60
Grasa (g/20g)	0
Grasa Saturada (g/20g)	0
Grasa Trans (g/20g)	0
Colesterol (mg/20g)	0
Sodio (mg/20g)	0,10
Carbohidratos totales (g/20g)	15
Fibra Dietaria (g/20g)	2
Calcio (mgCa/20g)	0
Hierro (mgFe/20 g)	0
Proteina (g/20g)	0
Azucares (g/20g)	14
Vitamina C (g/20g)	15

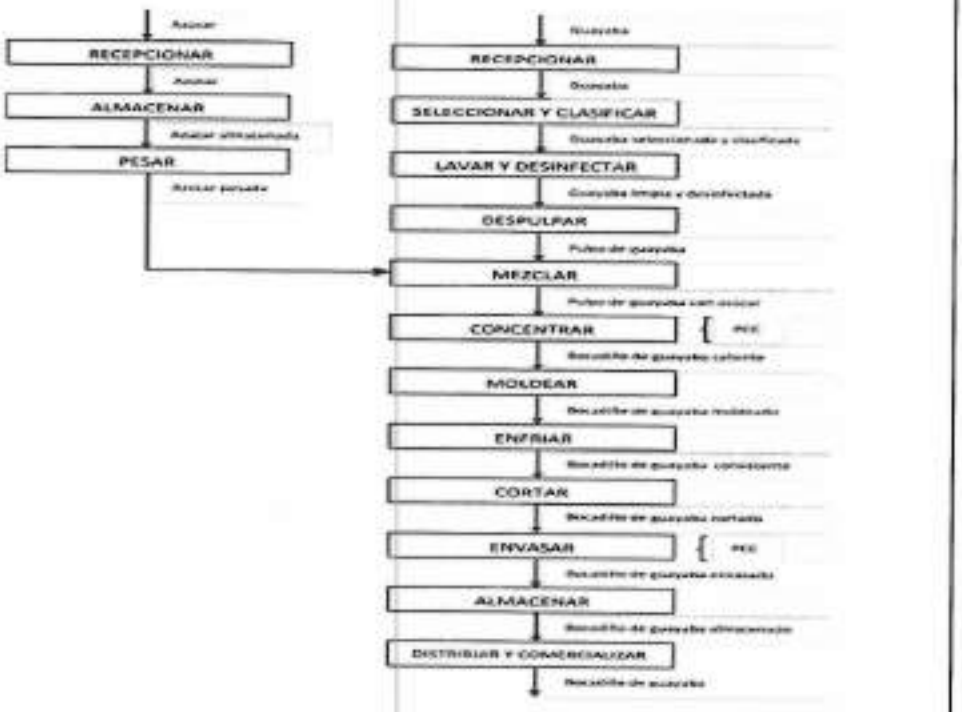
Informe Laboratorio de Alimentos CICTA (Universidad industrial de Santander UIS)
No: M151-20

1096

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PR-S-06-31
		Versión 02
	FICHA TÉCNICA DE BOCADILLO DE GUAYABA CON GALLETA	Emisión: 01/02/20
		Página **3** de **6**

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/25g)	76
Grasa (g/25g)	0
Grasa Saturada (g/25g)	0
Grasa Trans (g/25g)	0
Colesterol (mg/25g)	0
Sodio (mg/25g)	0,15
Carbohidratos totales (g/25g)	19
Fibra Dietaria (g/25g)	2
Calcio (mgCa/25g)	0
Hierro (mgFe/25 g)	0
Proteina (g/25g)	0
Azucares (g/25g)	18
Vitamina C (g/25g)	20

Proceso de elaboración



2156

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN INVIMA
Color	El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto	Visual	Resolución 3929 de 2013
Olor	Guayaba	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba	Gustativo	
Consistencia	Firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

REQUISITOS	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN INVIMA
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--	Resolución 3929 de 2013
pH	--	3.4	--	

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND.	n	M	M	c	LEGISLACIÓN INVIMA
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	Resolución 3929 de 2013

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día, los siguientes dos al mes, y posteriormente el año de producción del alimento:

Ejemplo: LOTE 16 07 09 (16 de julio de 2009)

ING

2157.

	FICHA TÉCNICA **BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE MORA**	Código: PR-3-06-08 Versión: 02 Emisión: 20/01/2020 Página 1 de 4

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO				
Nombre genérico y legal	**BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE MORA**			
Fabricante	**PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S**		NIT	**901.244 635-2**
Dirección	**Km 5 vía Barbosa – Vélez Vereda Buenavista**	Numero de contacto		301 2737646
Ingredientes	Pulpa de guayaba, azúcar, pulpa de mora			
Descripción del producto.	Es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de pulpa de fruta selecta, madura y sana, con adición de azúcar. El bocadillo debe tener una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura.			
Presentación	5 g hasta 50.000 g	Notificación sanitaria		NSA-002056-2016
Vida útil	cinco (5) meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento.**			

Margen de tolerancia (Resolución 14379 de 2003)

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1.35 g
20 g	1.8 g
25 g	2.25 g

Grupo poblacional	Niños mayores de 4 años y adultos.

Porción recomendada

Edad	Porción
4 – 8 años y 11 meses	15 g
9 – 13 años y 11 meses	20 g
14 – 17 años y 11 meses	25 g

Proceso de elaboración



ESPECIFICACIONES SENSORIALES			
PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	Morado uniforme, característico del producto.	Visual	Resolución 3929 de 2013 (*Bocadillo de frutas como referencia*)
Olor	Mora	Olfativo	
Sabor	Dulce característico	Gustativo	
Consistencia	Producto firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.	Visual	

1020

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/15g)	36
Grasa (g/15g)	1
Grasa Saturada (g/15g)	0
Grasa Trans (g/15g)	0
Colesterol (15g)	0
Sodio (mg/15g)	0,10
Carbohidratos totales (g/15g)	6
Fibra Dietaria (g/15g)	1
Calcio (mgCa/15g)	0
Hierro (mgFe/15 g)	0
Proteina (g/15g)	0
Azucares (g/15g)	11
Vitamina C (g/15g)	10

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/20g)	81
Grasa (g/20g)	1
Grasa Saturada (g/20g)	0
Grasa Trans (g/20g)	0
Colesterol (mg/20g)	0
Sodio (mg/20g)	0,10
Carbohidratos totales (g/20g)	17
Fibra Dietaria (g/20g)	2
Calcio (mgCa/20g)	0
Hierro (mgFe/20 g)	0
Proteina (g/20g)	0
Azucares (g/20g)	14
Vitamina C (g/20g)	15

Informe Laboratorio de Alimentos CICTA (Universidad industrial de Santander UIS)
No: M151-20

1100

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/25g)	106
Grasa (g/25g)	2
Grasa Saturada (g/25g)	0
Grasa Trans (g/25g)	0
Colesterol (mg/25g)	0
Sodio (mg/25g)	0,15
Carbohidratos totales (g/25g)	21
Fibra Dietaria (g/25g)	2
Calcio (mgCa/25g)	0
Hierro (mgFe/25 g)	0
Proteina (g/25g)	0
Azucares (g/25g)	18
Vitamina C (g/25g)	20

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS					
PARÁMETRO BOCADILLO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--	Refractométrica	Resolución 3929 de 2013 (Bocadillo de frutas como referencia)
Ph	--	3,4	--	potenciométrica	

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS							
PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UND.	N	m	M	c	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	NC ISO 7954:2002	Resolución 3929 de 2013 (Bocadillo de frutas como referencia)

2160

	FICHA TÉCNICA **BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE MORA**	Código: PR-S-06-08 Versión: 02 Emisión: 20/01/2020 Página 4 de 4

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día, los siguientes dos al mes, y posteriormente el año de producción del alimento:
Ejemplo: LOTE 16 07 09 (16 de julio de 2009)

FORMA DE USO O CONSUMO

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas delproducto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL*	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	20 µm	1
Envase Secundario	Cartulina	--	4
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1

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

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 3929 de 2013; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

GABRIEL LEYTON

elaborado por :
Gabriel Leyton
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254-240964 CND
PROYECTAL S.A.S.

1102

	FICHA TÉCNICA **DULCE CON LECHE VARIEDAD: TRICOLOR**	Código: PR-S-06-10 Versión: 03 Emisión: 11/03/2020 Página **1** de **4**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO				
Nombre legal	**Dulce con leche variedad: Tricolor**		**Nombre Comercial : TRICOLOR**	
Fabricante	**PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S**	NIT	**901.244.635-2**	
Dirección	**Km 5 vía Barbosa – Vélez**	Numero de contacto	301 2737626	
Ingredientes	**Dulce con leche con coco**: leche en polvo, leche entera, azúcar, coco deshidratado, espesantes (fécula de maíz, harina de arroz), conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio) colorante inorgánico (dióxido de titanio). **Bocadillo de guayaba con dulce de Mora** Pulpa de guayaba, azúcar, pulpa de mora **Dulce con leche ,leche en polvo entera**, azúcar, espesantes (fécula de maíz, harina de arroz) conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio). **Contiene Lactosa**			
Descripciónde l producto.	Pasta sólida resultante de tres capas compuestas por dulce con leche con coco , bocadillo de guayaba con dulce de mora y dulce con leche . su consistencia es solida y firme , su forma es cuadrada			
Presentación	5 g hasta 50.000 g	Registro Sanitario	RSAJ02I22515	
Vida útil	Cinco (5) meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento.**			
Margen de tolerancia (resolución 16379 de2003)		PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE	
		15 g	1.35 g	
		20 g	1.8 g	
		25 g	2.25 g	
Grupo poblacional	Niños mayores de 4 años y adultos.			
Porción recomendada	**De acuerdo a la resolución 333 de 2011**: ... *El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonable consumido en una ocasión, será considerado una porción...*			
Proceso de elaboración	Recepción de materia prima → Almacenamiento → Alistamiento de materias primas → Mezcla de materias primas → Cocción → Moldeo → Enfriamiento → Corte → Envasado → Envalado → Distribución y comercialización			

	FICHA TÉCNICA **DULCE CON LECHE VARIEDAD: TRICOLOR**	Código: PR-S-06-10 Versión: 03 Emisión: 11/03/2020 Página **3** de **4**

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/15g)	36
Proteína (g/15g)	1
Grasa (g/15g)	1
Grasa Saturada (g/15g)	1
Grasa Trans (g/15g)	0
Sodio (mg/15g)	2
Carbohidratos totales (g/15g)	6
Azúcares (g/15g)	10
Calcio (mgCa/15g)	9
Hierro (mgFe/15 g)	9
Vitamina A (mg/15g)	8
Vitamina C (mg/15g)	3
Fibra dietaria (g/15g)	0
Colesterol (mg/15 g)	0

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/20g)	81
Proteína (g/20g)	1
Grasa (g/20g)	1
Grasa Saturada (g/20g)	1
Grasa Trans (g/20g)	0
Sodio (mg/20g)	3
Carbohidratos totales (g/20g)	17
Azúcares (g/20g)	12
Calcio (mgCa/20g)	12
Hierro (mgFe/20 g)	0
Vitamina A (mg/20g)	10
Vitamina C (mg/20g)	4
Fibra dietaria (g/20g)	0
Colesterol (mg/20 g)	0

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/25g)	106
Proteína (g/25g)	1
Grasa (g/25g)	2
Grasa Saturada (g/25g)	1
Grasa Trans (g/25g)	0
Sodio (mg/25g)	4
Carbohidratos totales (g/25g)	21
Azúcares (g/25g)	16
Calcio (mgCa/25g)	15
Hierro (mgFe/25 g)	0
Vitamina A (mg/25g)	13
Vitamina C (mg/25g)	5
Fibra dietaria (g/25g)	0
Colesterol (mg/25 g)	0

	FICHA TÉCNICA **DULCE CON LECHE VARIEDAD: TRICOLOR**	Código: PR-S-06-10 Versión: 03 Emisión: 11/03/2020 Página **2** de **4**

ESPECIFICACIONES SENSORIALES			
PARÁMETRO	**DESCRIPCIÓN**	**MÉTODO**	**LEGISLACIÓN**
Color	Morado uniforme característico del producto Marrón característico del producto Blanco característico del producto	Visual	No aplica
Olor	Característico del producto	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico del coco , dulce con Mora y dulce con leche	Gustativo	
Consistencia	Producto firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS					
PARÁMETRO	**UNIDADES**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**TÉCNICA ANALÍTICA**	**LEGISLACIÓN**
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	70	--	Refractométrica	No aplica

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS						
PARÁMETRO	**UND.**	**n**	**M**	**M**	**c**	**LEGISLACIÓN**
Recuento microorganismos mesófilos	UFC/g	3	500	2000	1	Resolución 02310 de 1986 *(referencia)*
NMP Coliformes Fecales/g	NMP/g	3	<3	-	0	
NMP Coliformes Totales/g	NMP/g	3	11	40	1	
Recuento Estafilococus aureuscoagulasa positiva	UFC/g	3	100	200	1	
Recuento hongos y levaduras/g	UFC/g	3	10	100	1	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día, los siguientes dos al mes, y posteriormente el año de producción del alimento:
Ejemplo: LOTE 16 07 09 (16 de julio de 2009)

FORMA DE USO O CONSUMO

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	**MATERIAL***	**CALIBRE**	**NÚMERO DE TINTAS**
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	20 µm	1
Envase Secundario	Cartulina	--	4
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crock C720	1

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

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 02310 de 1986; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

2164.

GABRIEL LEYTON

Elaborado por :
Gabriel Leyton
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254-240964 CND
PROYECTAL S.A.S

106

FICHA TÉCNICA ROLLITO CON LECHE AZUCARADOS

2165

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Nombre Legal	Rollito con leche azucarados	
Nombre comercial	Rollito con leche azucarados	
Fabricante	PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S NIT: 901.244.635-2	
Registro Sanitario	RSAJ02122515	
Descripción del producto.		Pasta sólida resultante de tres capas compuestas por bocadillo de guayaba y dulce con leche.
Ingredientes	Bocadillo de guayaba: pulpa de guayaba y azúcar. Dulce con leche: leche en polvo entera, azúcar, fécula de maíz, harina de arroz, conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio).	
Presentación	Desde 10 g – hasta 12.500 g	
Vida útil	5 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.	
Margen de tolerancia Resolucion 16379 de 2003		

PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
15 g	1,35 g
20 g	1,8 g
25 g	2,25 g

2166.

Información nutricional

NUTRIENTES	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/15g)	48
Grasa (g/15g)	0
Grasa Saturada (g/15g)	0,5
Grasa Trans (g/15g)	0
Colesterol (15g)	0
Sodio (mg/15g)	0,15
Carbohidratos totales (g/15g)	11
Fibra Dietaria (g/15g)	0
Calcio (mgCa/15g)	4
Hierro (mgFe/15 g)	0
Proteina (g/15g)	1
Azucares (g/15g)	8

NUTRIENTES	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/20g)	64
Grasa (g/20g)	0
Grasa Saturada (g/20g)	0,5
Grasa Trans (g/20g)	0
Colesterol (mg/20g)	0
Sodio (mg/20g)	0,20
Carbohidratos totales (g/20g)	15
Fibra Dietaria (g/20g)	0
Calcio (mgCa/20g)	4
Hierro (mgFe/20 g)	0
Proteina (g/20g)	1
Azucares (g/20g)	11

Informe Laboratorio de Alimentos CICTA (Universidad industrial de Santander UIS)
No: M150-20

		ANÁLISIS	VALOR OBTENIDO
		Calorías (cal/25g)	80
		Grasa (g/25g)	0
		Grasa Saturada (g/25g)	1
		Grasa Trans (g/25g)	0
		Colesterol (mg/25g)	0
		Sodio (mg/25g)	0,25
		Carbohidratos totales (g/25g)	19
		Fibra Dietaria (g/25g)	0
		Calcio (mgCa/25g)	6
		Hierro (mgFe/25 g)	0
		Proteina (g/25g)	1
		Azucares (g/25g)	14
Proceso de elaboración			

2167

2168

REQUISITOS SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN INVIMA
Color	BOCADILLO: El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto. DULCE CON LECHE CON COCO: blanco, característico del producto.	Visual	Resolución 02310/86, resolución 3929 de 2013
Olor	BOCADILLO: Guayaba DULCE CON LECHE: lácteo	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba y el dulce con leche con coco	Gustativo	
Consistencia	Firme	Táctil	
Aspecto	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento	Visual	

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

REQUISITOS BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN INVIMA
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--	Resolución 3929 de 2013
pH	--	3.4	--	
REQUISITOS DULCE CON LECHE	**UNIDADES**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**LEGISLACIÓN INVIMA**
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	70	--	Resolución 02310 de 1986

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UND.	n	M	M	c	LEGISLACIÓN INVIMA
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	Resolución 3929 de 2013
PARÁMETRO	**UND.**	**n**	**M**	**M**	**c**	**LEGISLACIÓN INVIMA**
Recuento microorganismos mesófilos	UFC/g	3	500	2000	1	Resolución 02310/86

NMP Coliformes Fecales/g	NMP/g	3	<3	-	0	2169
NMP Coliformes Totales/g	NMP/g	3	11	40	1	
Recuento Estafilococus aureus coagulasa positiva	UFC/g	3	100	200	1	
Recuento hongos y levaduras/g	UFC/g	3	10	100	1	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote o la letra "L"; este código está conformado por cuatro números, los primeros dos corresponden al día de producción y los siguientes dos al mes del producción:

Ejemplo: LOTE 16 07 (16 de julio)

FORMA DE CONSUMO

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos.

EMPAQUE Y ROTULADO

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 ,Resolucion 5109 de 2015 , 288 de 2008 , la resolucion 333 de 2011 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	*MATERIAL*	*CALIBRE*	*NÚMERO DE TINTAS*
Envase primario	Polipropileno	20 µm	2 tintas

Envase secundario	Polipropileno	20 µm	1 tinta
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1 tinta

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO	
Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 02310 de 1986. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.	
Porción recomendada por Grupo poblacional	De acuerdo al menú y el grupo etario. Apto para consumo humano (niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE) Producto para el para el publico en general . personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche y gluten se considera un grupo de consumidores vulnerables .

GABRIEL LEYTON

Elaborado por:
GABRIELLEYTON
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254-240964CND
PROYECTAL SAS

1119.

	FICHA TÉCNICA **DULCE CON LECHE VARIEDAD: COCO - CAFÉ**	Código: PR-S-06-10 Versión: 03 Emisión: 11/03/2020 Página 1 de 4

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre genéricoy legal	**Dulce con leche variedad: coco-café**		
Fabricante	**PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S**	**NIT**	**901.244.635-2**
Dirección	**Km 5 vía Barbosa – Vélez**	**Numero de contacto**	301 2737626
Ingredientes	**Dulce con leche con coco**: leche en polvo, leche entera, azúcar, coco deshidratado, espesantes (fécula de maíz, harina de arroz), conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio) colorante inorgánico (dióxido de titanio). **Dulce con leche con sabor a café**: Leche en polvo, leche entera, azúcar, espesantes (fécula de maíz, harina de arroz) conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio), color caramelo, sabor artificial (café).		
Descripción del producto.	Pasta sólida resultante de dos capas compuestas por dulce con leche con sabor a café y dulce con leche con coco. El dulce con leche resulta de la mezcla y concentración de leche, azúcar y harinas		
Presentación	5 g hasta 50.000 g	Registro Sanitario	RSAJ02I22515
Vida útil	Cinco (5) meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento.**		

Margen detolerancia (resolución 16379 de 2003)	PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE
	15 g	1.35 g
	20 g	1.8 g
	25 g	2.25 g

Grupo poblacional	Niños mayores de 4 años y adultos.
Porción recomendada	**De acuerdo a la resolución 333 de 2011:** *... El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonable consumido en una ocasión, será considerado una porción...*
Proceso de elaboración	

2172.

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/15g)	36
Grasa (g/15g)	1
Grasa Saturada (g/15g)	0,5
Grasa Trans (g/15g)	0
Colesterol (15g)	0
Sodio (mg/15g)	0,15
Carbohidratos totales (g/15g)	6
Fibra Dietaria (g/15g)	0
Calcio (mgCa/15g)	4
Hierro (mgFe/15 g)	0
Proteina (g/15g)	1
Azucares (g/15g)	8

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/20g)	81
Grasa (g/20g)	1
Grasa Saturada (g/20g)	0,5
Grasa Trans (g/20g)	0
Colesterol (mg/20g)	0
Sodio (mg/20g)	0,20
Carbohidratos totales (g/20g)	17
Fibra Dietaria (g/20g)	0
Calcio (mgCa/20g)	4
Hierro (mgFe/20 g)	0
Proteina (g/20g)	1
Azucares (g/20g)	11

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/25g)	106
Grasa (g/25g)	2
Grasa Saturada (g/25g)	1
Grasa Trans (g/25g)	0
Colesterol (mg/25g)	0
Sodio (mg/25g)	0,25
Carbohidratos totales (g/25g)	21
Fibra Dietaria (g/25g)	0
Calcio (mgCa/25g)	6
Hierro (mgFe/25 g)	0
Proteina (g/25g)	1
Azucares (g/25g)	14

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	**Dulce con leche sabor a café:** marrón oscuro característico del producto **Dulce con leche con coco:** blanco característico del producto.	Visual	2173 No aplica
Olor	Lácteo y agradable	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico del coco y el dulce de café	Gustativo	
Consistencia	Producto firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA	LEGISLACIÓN
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	70	--	Refractométrica	No aplica

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UND.	n	M	M	c	LEGISLACIÓN
Recuento microorganismos mesófilos	UFC/g	3	500	2000	1	Resolución 02310 de 1986 *(referencia)*
NMP Coliformes Fecales/g	NMP/g	3	<3	-	0	
NMP Coliformes Totales/g	NMP/g	3	11	40	1	
Recuento Estafilococus aureus coagulasa positive	UFC/g	3	100	200	1	
Recuento hongos y levaduras/g	UFC/g	3	10	100	1	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día, los siguientes dos al mes, y posteriormente el año de producción del alimento:
Ejemplo: LOTE 16 07 09 (16 de julio de 2009)

FORMA DE USO O CONSUMO

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL*	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	20 µm	1
Envase Secundario	Cartulina	--	4
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1

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

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 02310 de 1986; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una v e z entre en vigencia.

2174

GABRIEL LEYTON

Elaborado por :
Gabriel Leyton
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254-240964 CND
PROYECTAL S.A.S

	FICHA TÉCNICA **DULCE CON LECHE VARIEDAD: COCO - GUAYABA**	Código: PR-S-06-10 Versión: 03 Emisión: 11/03/2020 Página **1** de **4**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO				
Nombre genérico y legal	**Dulce con leche variedad: coco-guayaba**			
Fabricante	**PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S**	NIT	**901.244.635-2**	
Dirección	**Km 5 vía Barbosa – Vélez**	**Numero de contacto**	301 2737626	
Ingredientes	**Dulce con leche con coco**: leche en polvo, leche entera, azúcar, coco deshidratado, espesantes (fécula de maíz, harina de arroz), conservantes (sorbato de potasio y propionato de calcio) colorante inorgánico (dióxido de titanio). **Bocadillo de Guayaba :** pulpa de Guayaba y azúcar	 2175		
Descripción del producto.	Pasta sólida resultante de dos capas compuestas por Bocadillo de guayaba y dulce con leche con coco. El dulce resulta de la mezcla y concentración de leche, azúcar y harinas			
Presentación	5 g hasta 50.000 g	Registro Sanitario	RSAJ02I22515	
Vida útil	Cinco (5) meses **siguiendo las especificaciones de almacenamiento.**			
Margen detolerancia (resolución 16379 de 2003)		PESO OFERTADO	PESO TOLERABLE	
		15 g	1.35 g	
		20 g	1.8 g	
		25 g	2.25 g	
Grupo poblacional	Niños mayores de 4 años y adultos.			
Porción recomendada	**De acuerdo a la resolución 333 de 2011**: *... El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonable consumido en una ocasión, será considerado una porción...*			
Proceso de elaboración				

2176.

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/15g)	36
Proteína (g/15g)	1
Grasa (g/15g)	1
Grasa Saturada (g/15g)	1
Grasa Trans (g/15g)	0
Sodio (mg/15g)	2
Carbohidratos totales (g/15g)	6
Azúcares (g/15g)	10
Calcio (mgCa/15g)	9
Hierro (mgFe/15 g)	0
Vitamina A (mg/15g)	8
Vitamina C (mg/15g)	3
Fibra dietaria (g/15g)	0
Colesterol (mg/15 g)	0

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/20g)	81
Proteína (g/20g)	1
Grasa (g/20g)	1
Grasa Saturada (g/20g)	1
Grasa Trans (g/20g)	0
Sodio (mg/20g)	3
Carbohidratos totales (g/20g)	17
Azúcares (g/20g)	12
Calcio (mgCa/20g)	12
Hierro (mgFe/20 g)	0
Vitamina A (mg/20g)	10
Vitamina C (mg/20g)	4
Fibra dietaria (g/20g)	0
Colesterol (mg/20 g)	0

Nutriente	VALOR OBTENIDO
Calorías (cal/25g)	106
Proteína (g/25g)	1
Grasa (g/25g)	2
Grasa Saturada (g/25g)	1
Grasa Trans (g/25g)	0
Sodio (mg/25g)	4
Carbohidratos totales (g/25g)	21
Azúcares (g/25g)	16
Calcio (mgCa/25g)	15
Hierro (mgFe/25 g)	0
Vitamina A (mg/25g)	13
Vitamina C (mg/25g)	5
Fibra dietaria (g/25g)	0
Colesterol (mg/25 g)	0

1112

	FICHA TÉCNICA **DULCE CON LECHE VARIEDAD: COCO - GUAYABA**	Código: PR-S-06-10 Versión: 03 Emisión: 11/03/2020 Página **3** de **4**

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	**Bocadillo de Guayaba** : Rojo uniforme característicos producto **Dulce con leche con coco:** blanco característico del producto.	Visual	2177
Olor	Característico del Producto	Olfativo	No aplica
Sabor	Dulce y característico del coco y el bocadillo de guayaba	Gustativo	
Consistencia	Producto firme	Táctil	
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.	Visual	

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	TÉCNICA ANALITICA	LEGISLACIÓN
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	70	--	Refractométrica	No aplica

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UND.	n	M	M	c	LEGISLACIÓN
Recuento microorganismos mesófilos	UFC/g	3	500	2000	1	Resolución 02310 de 1986 *(referencia)*
NMP Coliformes Fecales/g	NMP/g	3	<3	-	0	
NMP Coliformes Totales/g	NMP/g	3	11	40	1	
Recuento Estafilococus aureus coagulasa positiva	UFC/g	3	100	200	1	
Recuento hongos y levaduras/g	UFC/g	3	10	100	1	

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra lote, este código está conformado por seis números, los primeros dos corresponden al día, los siguientes dos al mes, y posteriormente el año de producción del alimento:
Ejemplo: LOTE 16 07 09 (16 de julio de 2009)

FORMA DE USO O CONSUMO

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

ENVASE DEL PRODUCTO*

El envase primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El envase es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el envase mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

TIPO DE ENVASE	MATERIAL*	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	20 µm	1
Envase Secundario	Cartulina	--	4
Envase terciario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1

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