JOSE IVAN URREA ARISTIZABAL
NIT.70 826 092-8

FICHA DE ESPECIFICACION DE ACEITE VEGETAL

PARA CONSUMO HUMANO EL CASTILLO

1. VARIEDADES

Clima Frio (CF)

Clima Medio (CM)

2. COMPONENTES

COMPONENTES CLIMA FRIO

Elaborado con mezcla de aceites vegetales (Soya y oleína de palma) y antioxidante (TBHQ)

COMPONENTES CLIMA MEDIO

Elaborado con mezcla de aceites vegetales (oleína de palma y Soya) y antioxidantes (TBHQ)

3. CARACTERISTICAS

Apariencia: Liquido brillante, traslucido libre de olores y sabores

Color: Amarillo claro

4. BENEFICIOS

Por sus características presenta mayor rendimiento por su alta resistencia en los procesos de freíd , envase higiénico y practico. No altera el sabor de las comidas, el aceite Viteli es libre de grasas tran y naturalmente libre de colesterol

5. USOS

Es un producto ideal para ser utilizado en frituras de alimentos y preparar salsas y aderezos

6. CONSUMIDORES POTENCIALES

De uso doméstico: hogares e Institucional: restaurantes, hoteles, casinos, puestos de comidas rápidas.

7. ALERGENOS

Clima frio y medio: Contiene aceite de soya como ingrediente

8. PRECAUCIONES

Si detecta humo al momento de freír, reduzca la temperatura y retire del fuego, si se presenta llamarada no apagar con agua, usar extintores

Para freír se recomienda utilizar recientes limpios, secos, sin residuos de otros alimentos, tener especial cuidado con alimentos con alto contenido de humedad o que se encuentren congelados, puede generar salpicaduras de aceite caliente.

Se debe cambiar frecuentemente el aceite y retirar los residuos de alimentos, evitando así la formación de sustancias nocivas para la salud.

9. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Debe almacenarse protegido de la luz y alejado de sustancias que puedan interferir con las características del producto, siempre sobre estibas de forma organizada.

Consérvese en un lugar, limpio, seco, a temperatura ambiente, no exponer a altas temperaturas.

10. VENCIMIENTO

El aceite vegetal EL CASTILLO, cuenta con 12 meses de vida útil a partir de la fecha de producción del producto, siempre y cuando se mantenga en las condiciones descritas en las recomendaciones de almacenamiento y conservación.

11. PRESENTACION

Envases

Ref 120 cc
Ref 250 cc
Ref 450 cc
Ref 500 cc
Ref 900 cc
Ref 1000 cc
Ref 2000 cc
Ref 3000 cc
Ref 5000 cc
Bidon*20Kg

12. EMBALAJE

Caja de Cartón Ref. 120* 48 Uds.
Caja de Cartón Ref. 250* 48 Uds.
Caja de Cartón Ref. 450* 24 Uds.
Caja de Cartón Ref. 500* 24 Uds.
Caja de Cartón Ref. 900 *12 Uds.
Caja de Cartón Ref. 1000 * 12 Uds.
Caja de Cartón Ref. 2000 * 6 Uds.
Caja de Cartón Ref. 3000 * 6 Uds.
Caja de Cartón Ref. 5000 * 4 Uds.

12. REGISTRO SANITARIO

RSAD: PSA-0002164-2019

Elaboró: Dpto. Calidad

Arroz Sonora	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-070

1. **NOMBRE DEL PRODUCTO:** Arroz Blanco Sonora

2. **INGREDIENTES:** Arroz Blanco 100%

3. **DESCRIPCIÓN:** Arroz elaborado (Blanco): Arroz descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de las aleuronas.

4. **COMPOSICION:** Grano Entero, Grano Medio, Grano tres cuartos.

5. **CARACTERISTICAS SENSORIALES:**

Apariencia	Uniforme
Sabor	Característico
Color	Blanco
Textura	Dura
Olor	Característico

6. **CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS:**

Factores de clasificación NTC 671	% máximos en masa
Tipo	**I**
Grado	**2**
% Grano Partido	12
% Grano Yesado	6
Daño por calor	≤0,5
Daño total	≤1,0
Impureza (%)	<0.1
Humedad (%)	<14
Semillas Objetables y arroz con cascara en 100g	0
Tipo Contraste	6
Grano Rojo	2

7. REGISTRO INVIMA: NSA-004424-2018

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

Aburrá	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Código: FT-03-02** **No. Revisión: 01**

NOMBRE DEL PRODUCTO: ARVEJA CON ZANAHORIA	
PROVEEDOR	ABURRA LTDA
NIT	811.010.574-0
MARCA	Aburrá
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Mezcla de arveja verde seca seleccionada y zanahoria fresca envasada en salmuera.	
REGISTRO SANITARIO	
RSA-006068-2018	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	
Resolución 2674 2013 Buenas Prácticas de Manufactura Resolución 333 de 2011 Resolución 5109 de 2005 Resolución 4506 de 2013 Resolución 16379. Control de contenido neto Resolución 2195 de 2010	
INGREDIENTES	
Arveja, zanahoria, agua, azúcar, sal	
FABRICANTE	
FRUVESA FOOD	
PAIS DE ORIGEN	
Colombia	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	
ATRIBUTO	**ESPECIFICACIÓN**
Color	Verde propio de la arveja y naranja propio de la zanahoria
Olor	Característicos, no presenta olores extraños.
Sabor	Característicos, no presenta sabores extraños.
Textura	Blanda
Apariencia	Arvejas con trozos de zanahoria picados, suspendidos en liquido ligeramente turbio
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	

Test de esterilidad comercial satisfactorio	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	
ATRIBUTO	**ESPECIFICACIÓN**
Sólidos solubles (Brix)	5.0 – 9.0
pH (20C)	5.80 – 6.1
Vacio (in Hg)	5.0 – 9.0
TIPO Y CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	
Envase metálico de dos piezas. Herméticamente cerrados (aptos para envasar alimentos de consumo humano). Con abre fácil	
PRESENTACIÓN COMERCIAL	
Peso neto: 580g / peso drenado: 355g Peso neto: 300g / peso drenado: 185g	
EMBALAJE	
Bandeja x 12 unidades de 580g Bandeja x 24 unidades de 300g	
VIDA UTIL	
24 meses en condiciones normales de almacenamiento	
IDENTIFICACIÓN DE LOTE	
Marcado con tinta indeleble sobre la lata y caja de embalaje.	
USOS PREVISTO, FORMA DE CONSUMO Y RESTRICCIONES	
Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, seco y fresco, alejado de sustancias que puedan interferir con las caracteristicas propias de producto. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible. USO PREVISTO: Población general, de consumo directo. Producto para consumir solo o como complemento en diferentes platos y ensaladas. RESTRICCIONES: No aplica MODO DE PREPARACIÓN: Producto listo para consumir	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
Almacenar en lugares secos, ventilados y protegidos de infestación por insectos y roedores. Evitar el contacto con jabones, detergentes, perfumes, ACPM, gasolina y en general con olores penetrantes que puedan contaminarlo. El transporte se realiza en vehiculos que no generen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.	
APROBADO POR:	
Diana Ceballos Directora de Calidad Fecha: 02/04/20	

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

		**FICHA TÉCNICA**
Código: FTPT-SGC-042	**VERSIÒN:** 01 **Fecha Actualización:** 02/06/2021	**NIT:** 900314952-1
NOMBRE DEL EMPACADOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**ARVEJA**	
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie *Psium Sativum L*. Comprende arvejas de forma esférica con tegumentos externos uniformes. Debe corresponder a Arveja Tipo 1 Grado 2.cumpliendo como máximo los siguientes requisitos: Granos dañados 3% Granos abiertos 2% Granos partidos 2% Variedades de Contraste 3% Humedad máximo 13% Norma que cumple NTC 791. Arveja para consumo humano. Última actualización.	
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Verde opaco OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto	
COMPOSICIÓN	Arveja procedentes de la especie *Psium Sativum L.*	
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**	

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

PRESENTACIÓN COMERCIAL	Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 50 kg	
REGISTRO SANITARIO	No requiere Registro Sanitario Según Res.2674/2013 Articulo 37	
USOS	(Ver receta en el empaque)	
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado, calibre 1.5	
	Empaque Secundario: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad	
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 50 gramos Bulto por 50 kg	
VIDA ÚTIL	8 meses bajo condiciones de temperatura ambiente	
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe almacenarse en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y evitar la exposición a la humedad del ambiente ya que esto propicia a la contaminación microbiana. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura del almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.	
CONTENIDO	Unidad por 460 gramos de Arveja Unidad por 500 gramos de Arveja Bulto por 50000 gramos	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 0810 de 2021	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.
	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

	NTC 791	Esta norma establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir la Arveja para consumo.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Húmedad	Máximo 13 % m/m Según NTC 871

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

****CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios mesófilos	Máximo 300000 UFC/g (Invima)
NMP Coliformes Fecales	<3 UFC/g (Invima)
NMP Coliformes Totales	N.A
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100 UFC/g (Invima)
Recuento de Mohos (M) y Levaduras(L)	Máximo 50000 UFC/g (Invima)
Recuento de Bacillus Cereus	Máximo 1000 UFC/g (Invima)
Búsqueda de Salmonella spp	Ausencia (Invima)

****INVIMA**

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

APORTE NUTRICIONAL (500 GRAMOS)	**Tamaño de la porción**: 50 g **Porciones por envase**: 10 **Cantidades por Porción** **Calorías:** 189 kcal — **Calorías de la Grasa:** 3 kcal **%Valor Diario***
	Grasa Total: 0 g — 1 %
	Carbohidratos Total: 39 g — 13 %
	Proteína: 11 g — 22 %
CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil.
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Producto manufacturado en una planta que empaca soya y frutos secos

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** Paulina Díaz Naranjo.
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		

DEXICON S.A.	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO** **ATUN LOMITOS EN AGUA**	

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	ATUN LOMITOS EN AGUA 175G - 115G	
MARCA:	**MEDALLA DE ORO**	**EAN13-7709543524358**



USO PREVISTO	Alimento listo para el consumo, acompañado con ensaladas, arroz entre otros
REGISTRO SANITARIO:	RSA-0017980-2022
ORIGEN MATERIA PRIMA:	Océano Pacífico Oriental ZONA FAO 87
GENERALIDADES, TRATAMIENTO, PROCESADO Y SISTEMA DE ENVASADO	**Descripción del Proceso Productivo:** : El Atún es pre-cocido, enfriado y limpiado para extraer el lomo y/o lomito que es compactado y cortado para introducirlo en el envase cilíndrico, luego es mezclado con el líquido de cobertura (Agua, sal) envasado en recipientes herméticamente cerrados sometidos a un proceso de esterilización para evitar su adulteración.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes / Composición (Formula cuali y cuantitativa)

Atún (Katsuwonus Pelamis, Thunnus Albacares, Thunnus obesus, Euthynus Lineatus) 65,71%, Agua 33,31%, Sal 0,98%

Alérgeno: Contiene Pescado.
Ingredientes GMO: No contiene GMO
Ingredientes irradiados: No contiene ingredientes irradiados.

Presentación:	**PESO NETO:** 140; 160; 170; 175; 185; 170; 175gr / **PESO DRENADO:** 95; 104; 110.5; 120; 115; 128; 120; 114gr.

Requisitos Organolépticos.	
Apariencia	Característico
Color	Característico
Olor y Sabor	Característico
Textura	Firme

Requisitos Físico- Químico.

Requisitos	Límite máximo
Histamina	Max. 50.0 mg/kg (50ppm)
Cloruro de sodio, expresando como NaCl	Max. 2.0%
Nitrógeno Básico Volátil	< 30 mg/100g
pH	Max. 5.5-6.5

Metales pesados contaminantes:

Requisitos	Limite máximo
Mercurio, como Hg	0.5 mg/kg
Metilmercurio	0.5 mg/kg
Cadmio, como Cd	0.05 mg/kg
Plomo, como Pb	0.2 mg/kg
Arsénico, como As	0.7 mg/kg
Estaño Sn	100 mg/kg

Metales contaminantes:

Requisitos	Límite
Anaerobios	Ausencia/30 gr
Vidrio Cholerae	Ausencia/25 gr
E Coli	Ausencia
Coliformes Totales	Ausencia
Aerobios Totales	Ausencia

Requisitos microbiológicos: Esterilidad Comercial. El producto es esterilizado a Fo=6. Cumple con los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de incubación en laboratorio.

PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.

<table>
<tr><td rowspan="2">REQUISITOS ESPECÍFICOS</td><td>Parámetros</td><td>Limites</td></tr>
<tr><td>Mesófilos aerobios y anaerobios Termófilos aerobios y anaerobios</td><td>Ausencia en prueba esterilidad comercial.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.
Requisitos nutricionales: N/A
Concentraciones de aditivos: N/A
Condiciones de transporte: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículos cerrados. A temperatura ambiente, alrededor de los 20°C a 30°C.
Almacenamiento: Conservar en un ambiente fresco, seco. protegido del Sol y las lluvias. A temperatura ambiente, alrededor de los 20°C a 30°C.
Vida Útil: El producto tiene una vida útil de 4 años.
Certificaciones de planta:
Certificación HACCP MPCEIP-SCI-DCDS-HACCP-2024-0521
Certificación de BPM Nº 0001-HINP-0422.
Certificado de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE</td><td colspan="2">Empaque Primario: Envase y tapa metálico barniz interior Sanitario Aluminizado (BPANI), barniz exterior Transparente ó Impresión + Transparente. Tapa Metálica con abre fácil. Envase Secundario: Caja de cartón corrugado por 48.
Conservas Recomendaciones de manejo: No exponer al Sol, Manejar con cuidado, Evitar humedad, No pisar, No exponer a olores Penetrantes, Apilamiento recomendado 15 Cajas.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ETIQUETADO</td><td colspan="2">El etiquetado se apega a la NTE INEN 1334-Rotulado de productos alimenticios, partes 1,2 y 3 vigentes. O a la ley de etiquetado del país de destino.</td></tr>
<tr><td colspan="2">En empaque Primario: Conservar en lugar fresco y seco, Producto listo para el consumo, Una vez abierto el producto cambiar de envase y mantener en refrigeración o consumir inmediatamente.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Información alergénica: Contiene Pescado.</td></tr>
<tr><td>MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN</td><td colspan="2">Mayoristas, distribuidores, grandes cadenas, autoservicios, mini mercados, tiendas.</td></tr>
<tr><td>GRUPO POBLACIONAL/ CONSUMIDORES</td><td colspan="2">Todo público, a excepción de personas alérgicas al consumo de pescado.</td></tr>
<tr><td>PORCIÓN RECOMENDADA</td><td colspan="2">La deseada por el consumidor final
Porción Recomendada: 52 g., 55,25 g. y 57,5 g.
Porciones por Envase: Aprox.2</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS LEGALES, REGLAMENTARIOS APLICABLES Y NORMATIVAS REFERENCIALES</td><td colspan="2">Cumpliendo con la NTC 1276: Atún en conserva, y Resolución 2195/2010
Cumpliendo con la Resolución No. 148 de 2007 de atún en conserva.
Cumpliendo con la NTC 4433 microbiología (método para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos)</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS LEGALES, REGLAMENTARIOS APLICABLES Y NORMATIVAS REFERENCIALES</td><td colspan="2">Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. Decreto 561 de 1984 ley 915 de 2004 Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012.
Cumple con la NTC 4433 microbiología (método para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos)
Norma INEN 184:2013 Norma INEN 180:2013
NTE INEN 1772:2013, NTE INEN 1334 partes 1, 2 y 3 vigentes. Codex 119-1981, STAN 70-1981, CAC/RCP 52-2003, CXC 1- 1969. Resolución 148-2007, Resolución 776 – 2008, NTC 4433. Reglamento CE 221/2002, CE 1881/2006, CE 2073/2005 Fichas técnicas de clientes.</td></tr>
<tr><td>DIRECCIÓN DE LA PLANTA</td><td colspan="2">PESPACA Pesquera del Pacifico C.A./ Los Esteros Ave. 103 y Calle 112 y 113 Manta – Ecuador</td></tr>
<tr><td colspan="3">Elaborado por:
Control de calidad
DEXICON SA
Manta –Manabí
Ecuador
Departamento de Calidad

Aprobado por:
Patricio Hernán Fueltala Espinosa
GerenteGeneral
DEXICON SA
Manta - Manabí
Ecuador
DEXICON S.A.
Gerencia General</td></tr>
</table>

NOMBRE DEL PRODUCTO: TEXTURIZADO DE PROTEINA VEGETAL			
CLIENTE:	**PRESENTACIÓN**		**UNIDAD DE MEDIDA**
Compañía de Galletas Noel S.A.S.	Sacos de polipropileno de 15 Kg. Bolsa x 200 gramos Plegadiza x 165 y 330 gramos		Kilogramo
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:			
Gránulos elaborados a partir de hojuelas de soya desgrasada, finamente molida y sometidas a un proceso de extrusión.			
COMPOSICION DEL PRODUCTO:			
Harina de Soya desgrasada			
CARACTERISTICAS	**ESPECIFICACIONES**		**METODO**
	MINIMO	**MAXIMO**	
Fisicoquímicas:			
Humedad (%)	4,0	7,0	Determinación de Humedad
Proteína (Nx5.7) (%)	45,0		Análisis del NIR
Cenizas (%)	6,50	8,00	Análisis del NIR
Grasa (%)		1,0	Análisis del NIR
pH	6,0	7,0	Determinación de pH
Densidad (g/cc)	0,24	0,28	Análisis de densidad al producto terminado
g/Hidratación	170		Análisis de Hidratación al TPV
Microbiológicas:			
Recuento de mesófilos aerobios UFC/g	-	5.000	Recuento de microrganismos aerobios mesofilos
Recuento de mohos y Levaduras UFC/g	< 100		Recuento de Mohos y Levadura
Recuento Bacillus Cereus UFC/g	-	1000	Determinación de Bacillus Cereus
NMP Coliformes Totales/g	< 3		Recuento de coliformes totales y Escherichia coli
Detección de Escherichia Coli UFC/g	Ausencia		
Determinación de Salmonella / 25g	Ausencia		Laboratorio externo.

Sensorial		
Aspecto	Gránulos en forma de crispeta con textura crocante	Análisis Sensorial harina de trigo y otros productos.
Color	Café claro	
Olor	Característico a harina de soya	
Sabor	Característico a harina de soya	

Criterio de aceptación y rechazo: La muestra se considera una muestra agrupada y su aceptación dependerá del cumplimiento de las características especificadas.

Almacenamiento y conservación: Deberá almacenarse en lugares frescos, estibado, bajo control de plagas y programas de limpieza.

Seguridad de los alimentos: el 100% del producto pasa por dispositivos para retener partículas metálicas; mallas y/o filtros (según se requiera) para obtener productos libres de partículas extrañas.
- El texturizado de proteína vegetal esta exento de excrementos de animales.
- El texturizado de proteína vegetal presenta ausencia de sustancias toxicas como adulterantes y preservantes, libre de drogas o medicamentos y plaguicidas.
El texturizado de proteína esta exento de olores y sabores extraños y de insectos vivos

Transporte: El transporte del producto debe cumplir con el instructivo de saneamiento: "Inspección, limpieza, desinfección y aspersión de vehículos transportadores"

Empaque: El Carve se empaca en un material nuevo que proporciona una adecuada protección, conservación e higiene durante su transporte y almacenamiento.

Uso y consumidores potenciales: Utilizado como complemento de la carne o sustituto de esta, para publico en general exceptuando las personas alérgicas a la harina de soya

Alérgenos: El texturizado de proteína vegetal se considera un producto alérgeno ya que es producido con harina de soya

Vida útil esperada: Saco x 15 Kg. Ocho (8) meses después de la fecha de producción,
Bolsa x 200 g, Plegadiza x 165, 330 diez (10) meses después de la fecha de producción.

Observaciones:

Se realizaran análisis microbiológicos en un laboratorio interno y/o externo una (1) vez por semana de producción y este será transcrito en el certificado de calidad cuando sea emitido el informe correspondiente.
Aplica para el material SAP: 1001639, 1001640, 1001641, 1001642
Los materiales 1002850, 1002851, 1002945, 1009492, 1025390 aplican para el Carve de exportación.

REGISTRO INVIMA: NSA-000427-2015

Información del producto	
Nombre del producto:	Cocoa natural
Referencia:	PTE-102
Registro Sanitario No.:	**NSA-0012438-2022**
Descripción del producto:	Producto obtenido por transformación mecánica en polvo de la torta de prensado del cacao, la cual a su vez es obtenida del cacao sin cascara ni germen o del cacao en pasta, por eliminación parcial de la grasa por medios mecánicos (prensado).
Composición del producto:	• Cocoa natural en polvo.

Características Sensoriales		
Parámetro	**Especificación**	**Método de análisis**
Apariencia:	Polvo fino, uniforme	Cada lote
Textura:	Polvo fino, uniforme	Cada lote
Color:	Marrón	Cada lote
Sabor:	Característico.	Cada lote
Olor:	Característico.	Cada lote

Características fisicoquímicas			
Parámetro	**Especificación**		**Periodicidad análisis**
	Min	**Max**	
% Humedad	-	7,00%	Semestral
Cenizas	-	10,00%	Semestral

Características microbiológicas	
Parámetro	**Especificación MAX**
Recuento de Mesófilos UFC/g	<10.000
Coliformes Totales NMP	11
Coliformes Fecales NMP	<3
Recuento de mohos y Levaduras UFC/g	100
Estafilococus Aureus UFC/g	Ausente

Material de empaque
Envase primario: Bolsas metalizada multicapa.

Envase secundario para almacenamiento: Caja de cartón corrugado.

Información Nutricional para presentación de 20 kg

Información Nutricional				
Tamaño por porción aprox:				
Porciones por envase:				
Calorías				2
Calorías de grasa				
				% D.V / V.D
Grasa total	1	g	1	%
Grasa saturada	0	g	0	%
Grasa tras	0	g		%
Colesterol	0	mg	0	%
Sodio	0	mg	0	%
Carbohidrato	3	g	1	%
Fibra dietaría	2	g	3	%
Azucares	0	g		
Proteína	2	g		
Vitamina A	0 %	**Vitamina C**	0 %	
Calcio	0	**Hierro**	0 %	

Presentación comercial

El producto viene en presentaciones por 150g, 200g, 250g, 500g.

Alergenos

• Una vez empacado, el producto es almacenado en estibas, y transportado mediante el uso de montacargas al Área de producto terminado.
• El producto debe mantenerse en un lugar libre de infestación, contaminación, fresco, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

Vida útil

• El producto tiene una vida útil de 5 años (Bulto x 25kg) y de 2 años (porcionado por 125g, 200g, 250g, y 500g) a partir de la fecha de elaboración, conservando el envase herméticamente sellado. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.

Almacenamiento

El producto debe mantenerse en un lugar libre de infestación, contaminación, fresco, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

Fabricante

Industrias Alimenticias CHOCODELI S.A.S, con Domicilio en Autopista Medellín – Bogotá Km. 20. Vereda El Zango. Guarne – Antioquia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCR
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 24/02/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol cargamanto rojo
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus spp*
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 871 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022



CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.
INGREDIENTES	100 % frijol cargamanto rojo
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan frijoles que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g, 460g o 1000g cada una. • Saco de 25 Kg, 50 Kg
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Polipropileno.
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD Saco: Ancho 50 cm - Largo 80cm
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Vino tinto con manchas beige
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCR
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.2%	NTC 871
Daños dañados	2.0%	NTC 871
Granos partidos	1.0%	NTC 871
Granos abiertos	1.0%	NTC 871
Variedades de contraste	2.0%	NTC 871
Variedades no de contrastes	5.0%	NTC 871

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 16%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

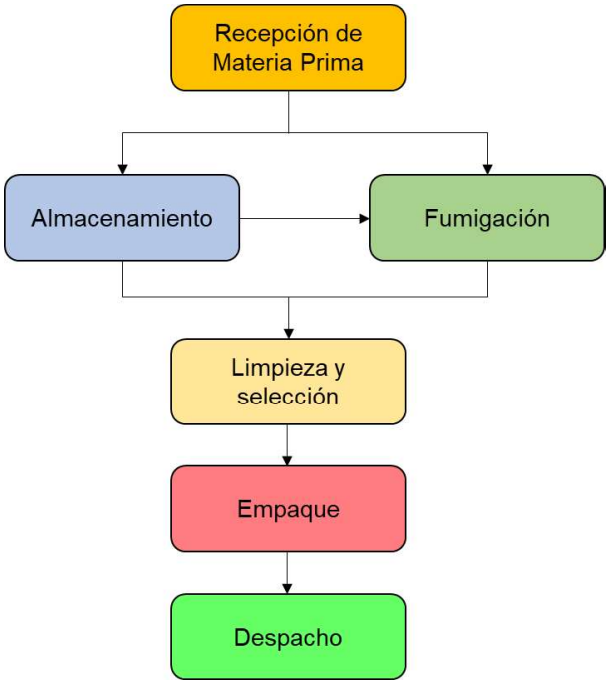
MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 15 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 18 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCR
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 500 g frijol, 2 zanahorias grandes, condimentos picados (1 cebolla blanca, 2 dientes de ajo, 1 pimentón, 2 tallos de cebolla de rama y 1 tomate), aceite y sal al gusto. Preparación: Revisar y seleccionar los frijoles de impurezas que puedan tener y dejarlos en remojo por lo menos 10 horas. Descartar el agua de remojo y agregar en una olla a presión los frijoles, la zanahoria en trozos, sal al gusto y poner a cocinar por lo menos 25 minutos, a partir de que comience a presionar el vapor. En una sartén sofreír los condimentos con un poco de aceite. Una vez estén cocinados los frijoles, sacar la zanahoria y licuarla con un poco del agua de cocción, agregarla nuevamente a la olla con el guiso y cocinar durante 5 minutos más ajustando agua y/o sal.
TRANSPORTE	Los vehículos en los que se despacha nuestro producto cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente, que aplique al transporte de alimentos.
VIDA ÚTIL	12 meses
CÓDIGO EAN	Para 460g: 770719061042 Para 500g: 7707190610219 Para 1000g: 7707190610035
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FCR
		VERSIÓN: 03
	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	FECHA: 24/02/2023

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:



Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 24 02 2023	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso. Adición EAN. Modificación modo de uso. Adición foto de empaque	

N° ENP-24-530

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA	Septiembre 23 de 2024				
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado				
EMPAQUE	Bolsa metalizada, completamente sellada				
ASPECTO	Polvo fino, homogéneo, libre de partículas extrañas.				
PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Miramonte				
LOTE	230924S3O18	**FECHA DE VENCIMIENTO**	09/2025	**REFERENCIA**	380 g

ANALISIS FISICOQUÍMICO					
PARAMETROS	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**TECNICA**	**VALORES DE REFERENCIA**	
				Mínimo	**Máximo**
Humedad	3,1	%	AOAC 927.05	-	4,0%
Grasa	27	%	AOAC 932.06	26,0%	33,0%
Acidez (Ácido Láctico)	1,10	%	NTC 4978	0,90%	1,30%
Cenizas	5,0	%	AOAC 930.30	-	6,0
Proteína	25	%	Método Kjeldahl	24,5%	-

ANALISIS MICROBIOLÓGICO					
PARAMETROS	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**TECNICA**	**VALORES DE REFERENCIA**	
				Mínimo	**Máximo**
Recuento de Mesófilos	48	UFC/g	NTC 4519	1000	10000
Recuento de Coliformes	<3	NMP/g	NTC 4516	-	11
Recuento de Coliformes Fecales	<3	NMP/g	NTC 4516	-	< 3
Recuento de *Stafilococos aureus* Coagulasa Positiva	<10	UFC/g	NTC 4779	-	100
Recuento *Bacillus cereus*	<100	UFC/g	NTC 4679	100	1000
Salmonella spp	Ausencia	UFC/g	ISO 6579	-	Ausencia
Recuento de Mohos y Levaduras	10	UFC/g	NTC 5698-2	-	500

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		
PARÁMETROS	**ESPECIFICACIONES**	**RESULTADO**
Sabor	Fresco y puro característico	Propio característico
Olor	Fresco y puro característico	Propio característico
Color	Uniforme, blanco o cremoso claro	Propio característico
Textura	Polvo suelto sin presencia de grumos	Propio característico

CONCLUSION

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple para los parámetros evaluados de acuerdo con lo establecido en el decreto 616 de 2006.

NOTA

- Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio
- Informe firmado digitalmente. Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de INDUNILO S.A.S.

REGISTRO INVIMA: RSA-0021328-2022



Ana Milena Páez Sanguino
Jefe de Calidad
Microbióloga Industrial
Esp. Sistemas Integrados de Gestión
Magister Biotecnología

FIN DE INFORME

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	CODIGO: SGCI-FT-LT
	FICHA TECNICA LENTEJA	VERSIÓN: 03

NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja
NOMBRE CIENTÍFICO	*Lens sculenta, Moench*
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 937 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022



CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 937 segunda actualización.
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.
INGREDIENTES	100 % lenteja
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan lentejas que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g, 460g o 1000g cada una. • Saco de 50 Kg.
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: Laminado de PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Polipropileno
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD Saco: Ancho 50 cm - Largo 80cm
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Marrón o verde
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.3%	NTC 937
Daños dañados	2.5%	NTC 937
Granos abiertos	3.0%	NTC 937
Granos partidos	2.0%	NTC 937
Variedades contrastantes	3.0%	NTC 937

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 13%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

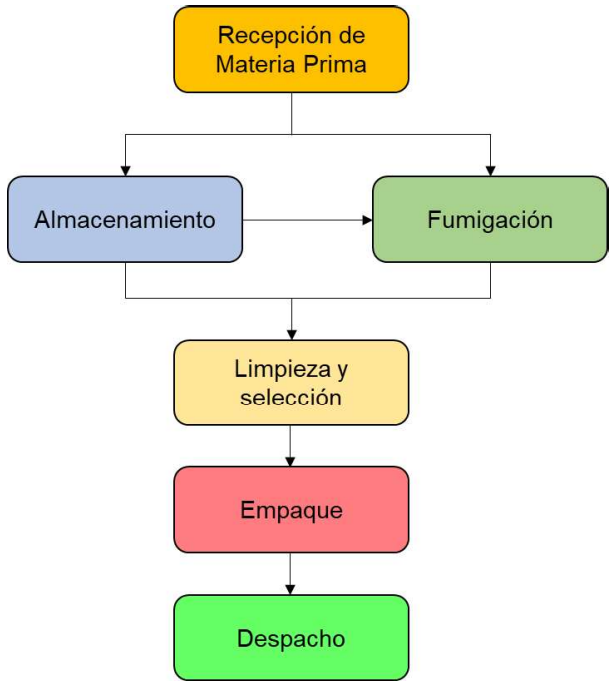
MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 13 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 20 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.5 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.9 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	CODIGO: SGCI-FT-LT
	FICHA TECNICA LENTEJA	VERSIÓN: 03

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 300 gr. de lenteja, 1 cebolla picada, 2 diente de ajo, ¼ pimentón y 1 tomate picado finamente y sal. Preparación: Poner las lentejas, en la olla a presión y cubrirlas con agua fría, a fuego medio. Después de un tiempo adicionar la cebolla, el ajo, el tomate, la zanahoria y un poco de sal. Tapar la olla y dejar que las lentejas cocinen durante un cuarto de hora a partir de que comience a presionar el vapor.
TRANSPORTE	El vehículo que transporte el producto debe ser limpio, cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente que aplique y aptos para el transporte de alimentos secos.
VIDA ÚTIL	12 meses
CÓDIGO EAN	Para 460g: 7707190610516 Para 500g: 7707190610509 Para 1000g: 7707190610240
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	CODIGO: SGCI-FT-LT
	FICHA TECNICA LENTEJA	VERSIÓN: 03

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:



Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 21 03 2022	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Modificación de flujograma de proceso.	

Fecha: 26 10 2022	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 02	**Version Nueva:** 03
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos.	

DEPÓSITO DE GRANOS
Trilladora de Maíz
NIT. 811.034.107-8

MAZAMORRA
LA MONTAÑERA

FICHA TÉCNICA

La Mazamorra es una comida popular y criolla que se prepara en muchos países hispanos.

VENTAJAS

La Mazamorra La Montañera es elaborada con un maíz especialmente seleccionado y técnicamente trillado, con el color y el tamaño de grano adecuado para obtener la auténtica Mazamorra La Montañera. La estricta selección de las materias primas, garantiza una calidad uniforme en el producto final.

NOTIFICACIÓN SANITARIA

NSA-0009304-2020

ESPECIFICACIONES

GRADO	PESO ESPECIFICO min Kg/Hl	PORCENTAJES MÁXIMOS EN MASA			
		Granos Dañados			Granos Partidos
		Por Calor	Por Hongo	Total	
3	67.0	3.0	2.5	7.0	7.0
4	63.0	5.0	3.0	10.0	10.0

DEPÓSITO DE GRANOS
Trilladora de Maíz
NIT. 811.034.107-8

FISICOQUIMICAS:

Humedad	13 % Max
Proteína	9 Max
Fibra	1
Impureza	1 % Max
Aflatoxinas (ug/kg)	20 (ug/kg)
B1, B2, G1 y G2	

MAZAMORRA EN ANTIOQUIA

Particularmente en Antioquia, La Mazamorra es simplemente *maíz muy bien cocido*. Para que el grano ablande, es necesario colocarlo en remojo durante toda la noche previa a la cocción. Posterior a ello, su preparación consiste en hacer hervir el maíz en agua durante varias horas, agregándole una pizca de bicarbonato de soda al gusto. La Mazamorra La Montañera, suele ir acompañada con leche, y se sirve en tazones grandes acompañada con sabores dulces como la panela o el bocadillo.

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

1 Libra de Mazamorra La Montañera
2 Litros de agua
Panela raspada o bocadillo y leche al gusto

Se cocina el maíz en el agua suficiente, hasta que esté blando, sin dejarlo secar. Luego se deslíe la harina del paquete interior en una cantidad suficiente de agua fría y se agrega al maíz cocido. Se deja hervir la mezcla por 25 minutos, adicionando un poco de bicarbonato, quedando así lista una deliciosa Mazamorra La Montañera, la cual se sirve con leche y panela o bocadillo al gusto.

DEPÓSITO DE GRANOS
Trilladora de Maíz
NIT. 811.034.107-8

TIEMPO DE VIDA UTIL

6 meses aproximadamente, dependiendo de las condiciones de almacenamiento.

EMPAQUE

Bolsa de polietileno / 500 grms.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Sobre estibas, en lugar limpio, libre de humedad, fresco y sin la presencia de productos contaminantes.

Atentamente,



BENITO VILLEGAS
Ingeniero de Alimentos

ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2018-08-21	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO	Aprobación: COMITÉINTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 6

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pastas alimenticias fortificadas
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0016924-2021**
MARCAS COMERCIALES	Zonia
DESCRIPCIÓN	Producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras: Spaghetti, Cabello de ánge Macarroncito, Ojo de perdiz, Codito, Conchita, Figura, Tornillo, corbatica y pluma; formadas a par de la mezcla agua-harina de trigo duro (ingrediente obtenido a partir de la molturación del trigo fortificada. cumpliendo con todas las condciones sanitarias de fabricación, alamacenmiento distirbución establecidas en la resolución 2674/13 y en la resolucion 4393/91
INGREDIENTES	El ingrediente Harina de trigo, es fortificado con: Niacina (100.73mg/Kg., Hierro (89.56mg/Kg.), vitamina B1 (12.79 mg/Kg.), B2 (8.14mg/Kg.), y ácido fólico (3.45mg/Kg.) ; agua.
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Color amarillo característico Consistencia: Dura Olor y sabor propios del producto

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Resolucion4393/91 NTC 1055 2014 Sexta actualización		
Humedad	%	Máximo 13,0
Cenizas	%	Máximo 0,8
Proteína	%	Mínimo 10,5
Acidez expresada como ácido láctico	%	Máximo 0,45
Productos grasos	%	Mínimo 0,4
Colorantes artificales		Negativo
Longitud	mm	250 +/- 10%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Resolucion4393/91 NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización		
Coliformes Totales	NMP/g	150 Máximo
Coliformes fecales	NMP/g	Ausente
Recuento de Escherichia coli	UFC/g	Ausente
Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	Máximo 200
Recuento de Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
Recuento de Aerobios mesófilos	UFC/g	1000000 Máximo
Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Ausente

MICOTOXINAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización/Resolución 4506-2013		
Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 450
Zearalenona	µg/Kg	Máximo 20

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para Consumo como plato principal con su salsa favorita, preparación de ensaladas y sopas
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en polipropileno láminado como empaque primario, material atoxico que asegura la buena conservación, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano resolución 333 del 2011 sobre rotulado nutricional y resoluciones 683/2012 y 4143/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales y materiales plasticos, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Como empaque secundario el producto es sobre empacado en bolsa de polietileno garantizando su conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Es empacado en presentaciones de 125g, 200g, 250g y 500g. El producto es sobreempacado en paquetes de 24 unidades para las presentaciones de 200 y 250g para obtener paquetes de 4.8Kg y 6.0Kg respectivamente. En paquetes de 48 unidades para la presentación de 125g Y es sobreempacado en paquetes por 12 unidades para la presentación de 500g para obtener paquetes de 6.0Kg El empaque es reciclable
VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho. La pasta debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33-- Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario

REVISADO POR: LÍDER CONTROL CALIDAD		

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto apto para consumo humano, compuesto por una mezcla de Grasas y Aceites vegetales comestibles emulsionados con agua. Libre de Ácidos Grasos TRANS por porción. Para uso de mesa y cocina.

2. INGREDIENTES O COMPOSICIÓN

Mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles refinados, agua, sal, derivado Lácteo, emulsificantes, (mono/diglicéridos), lecitina de soya, conservante (benzoato de sodio), aroma lácteo artificial, regulador de acidez (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ), colorante natural (betacaroteno), vitaminas A, D, B1, B2 y B3.

3. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Producto sólido en barra, de consistencia homogénea firme y plástica. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Su color es amarillo suave, brillante y homogéneo. El aroma del producto es lácteo y recuerda a la mantequilla fresca. Exento de olores extraños o rancios. El sabor es suave a mantequilla fresca.

4. APLICACIONES Y FORMAS DE USO

Para freír, hornear y guisar. Excelente para su uso en cocina.

5. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Características	**Especificación**		**Método**
	Mínimo	**Máximo**	
Ácidos grasos libres, Expresada como oleico en %, en fase grasa	NA	0.2	NTC 218
Humedad y Materia Volátil, % en fracción en masa.	NA	16	NTC 287
Contenido de grasa (%).	80	84	Método Interno
Cloruro de Sodio NaCl en % en fracción en masa.	NA	3.5	NTC 1254
Punto de Fusión, °C	38	40	NTC 213
Color Lovibond Modelo PFXi, Celda 5 ¼	NA	12.0 r	NTC 564
	NA	72.0 y	NTC 564

Índice de Peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo / kg de aceite					
Aceites refinados en planta			N.A.	1	NTC 236
Aceites refinados fuera de planta			N.A.	5	
Contenido de grasa sólida por RMN (% / °C)					
10°C	**20°C**	**30°C**	**35°C**	**40°C**	NTC-4078
48 - 53	23 - 28	10 - 14	5 - 8	3 - 6	

6. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Unidad	Especificación
Staphylococcus aureus Coagulasa positiva.	UFC/g	< 100
Recuento *mohos y levaduras.*	U.F.C./g	Máximo 100
E. coli.	U.F.C./g	< 10
Detección de *Salmonella* /25g.	NA	Ausencia
Detección de *listeria monocytogenes* /25g.	NA	Ausencia

7. ALÉRGENOS

Alérgeno	Si	No	Descripción de componentes
Soya y sus productos.	**X**		Contiene lecitina de soya
Leche y productos lácteos.	**X**		Contiene proteínas de leche

8. METALES CONTAMINANTES

Contaminante	Cantidad Máxima
Hierro (Fe)	1.5 mg/kg
Cobre (Cu)	0.1 mg/kg
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg
Arsénico (As)	0.1 mg/kg

9. REQUISITOS LEGALES

Registro Sanitario es PSA-0004515-2024

10. CONSUMIDORES PONTENCIALES

Margarina de uso doméstico en mesa y cocina.

11. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

Seis (6) meses a partir de su fecha de producción, siempre que se mantengan las condiciones de almacenamiento recomendadas.

12. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

La Margarina Gustosita se empaca en:

12.1. Barras de 250, 125 y 50 gramos, envueltas en papel metalizado impreso por fuera, los cuales se organizan en conjuntos de 40, 80 y 24 unidades, respectivamente, contenidas en una caja de cartón corrugado.

12.2. La presentación 50g es empacada en caja de cartón corrugado de 24 unidades para un peso total de 1.2 kg por caja.

12.3. Así mismo se entregan las barras de 125 gramos empacadas de la siguiente forma:

- 20 display cada uno de cuatro Unidades, contendidos en caja de cartón corrugado, para un peso total de 10 Kg por corrugado.
- 4 display cada uno de 20 unidades, contenidos en caja de cartón corrugado, para un peso total de 10 Kg por corrugado.
- 1 display de 80 unidades en caja de cartón para un peso total de 10 kg por caja.

12.4. También se entregan las barras de 250 gramos empacadas en 4 display cada uno con 10 barras de 250 gramos, para un total de 10 Kg por corrugado.

Referencia	Código de barras EAN 13 Unidad	Código de barras EAN 13 Display	Código de barras EAN14 Corrugada	Arrume máximo
Caja de 24 un x 50 g	7702028021311	-	27702028021452	**9 Cajas**
Caja de 20 displays x 4 Un x 125 g	7702028021250	7702028021359	27702028021353	4 Cajas

Caja de 4 Displays x 20 Un x 125 g	7702028021250	7702028021410	27702028021414	10 Cajas
Display de 80 un de 125 g	7702028021250	-	27702028021438	6 Cajas
Display de 24 un de 125 g	7702028021250	-	-	
Caja de 4 displays x 10 un de 250 g	7702028021250	7702028021427	27702028021421	10 Cajas

13. RECOMENDACIONES DE USO Y MANEJO.

- Una vez abierto el producto debe mantenerse bien tapado, en un lugar fresco y seco.
- Usar utensilios limpios y libres de óxido para esparcir el producto.

14. RECOMENDACIONES DE TRANSPORTE.

- No transportar con sustancias químicas ni tóxicas.
- No transportar con sustancias que produzcan ó emitan olores.
- Transportar en carro refrigerado.
- Transportar solamente con productos alimenticios.

15. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- Mantener en un lugar exento de olores extraños.
- Mantener lejos de llamas abiertas, chispas y fuentes de calor.
- Consérvese en lugar fresco, seco, ventilado, bajo techo (con temperaturas inferiores a 26°C).
- En climas cálidos almacenar refrigerado
- Almacenar sobre estibas o tarimas plásticas de forma que no quede en contacto directo con pisos y paredes.
- Evite la exposición al sol y a altas temperaturas.
- Evite someter el producto a caídas y golpes.

Nombre del producto y notificación sanitaria:	**Galletas saladas** Notificación Sanitaria: NSA-003816-2017
Descripción del Producto:	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Tiene un sabor predominante a salado.
Ingredientes:	**Harina de trigo** fortificada (Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido fólico), Agua, **Grasa vegetal** (palma), Azúcar invertida, Acentuador de sabor (Sal), Regulador de acidez (Bicarbonato de sodio), Gasificantes (Bicarbonato de amonio, Levadura), Acidulante (Ácido láctico) y Sustancia para el tratamiento de las harinas (alfa amilasa).
Alérgenos	**Contiene Gluten y soya. Puede contener trazas de avena, ajonjolí, leche y sulfitos.**
Composición cuali-cuantitativa y función tecnológica	

Ingrediente	Porcentaje	Funcionalidad
Harina de trigo fortificada	65--75%	Ingrediente
Agua	15--25%	Ingrediente
Grasa Vegetal	<5%	Ingrediente
Azúcar invertida	<5%	Ingrediente
Sal	<1%	Acentuador de sabor
Bicarbonato de sodio	<1%	Regulador de acidez
Bicarbonato de Amonio	<1%	Gasificante
Levadura	<1%	Gasificante
Ácido Láctico	<1%	Acidulante
Alfa Amilasa	<1%	Sustancia para el tratamiento de las harinas
TOTAL	100%	

Descripción del proceso productivo	**Recepción de materias primas e insumos.** Actividad realizada por funcionarios del área de cadena de abastecimiento y liberación por el área de Aseguramiento de la Calidad. **Pesado y mezclado de ingredientes.** Todos los ingredientes son pesados, dosificados y mezclados hasta formar una masa homogénea. Tiempo aprox. 15-20 min. Temperatura ambiente. **Fermentación:** Este proceso de fermentación se realiza en 2 etapas bajo condiciones estándar de tiempo (14 a 17 horas), temperatura (30 a 36°C) y Humedad relativa (55 a 65%).

Laminación: La masa es transportada por medio de una banda de cangilones a la tolva y luego pasa por los rodillos encargados de definir el espesor. En esta etapa se dosifica sal de riego. Tiempo: 15 min aprox. Temperatura ambiente.
Horneado. En esta etapa ocurre la cocción de la galleta donde se desarrolla la textura abierta con la porosidad, humedad y color característico. Tiempo aprox. 5 min. Temperaturas entre: 100 y 350°C.
Enfriamiento. La galleta después del horneado es enfriada naturalmente en un recorrido por bandas hacia la maquina alimentadora, donde se apilan y reparten para el ingreso a la etapa de empacado. Tiempo aprox. 35 min. Temperatura ambiente.
Empaque y embalaje. Una vez la galleta se encuentra en esta etapa, se empaca por "tacos" con materiales aptos para alimentos. Posteriormente dichos paquetes individuales o tacos son envueltos en empaques secundarios de acuerdo con la presentación requerida, para obtener el producto final (Paquetes de 1 a 7 tacos) y finalmente embalados en cajas o corrugados con el objetivo principal de contener y proteger los productos durante su almacenamiento, comercialización y distribución. Tiempo aprox. 2 min. Temperatura ambiente.
Almacenamiento y Distribución. Actividad realizada por el área de Logística.

Requisitos Normativos:

Norma Técnica Colombiana NTC 1241 Productos de Molinería Galletas, Resol. 5109 de 2005, Resol. 2674 de 2013, Resol 4506 de 2013,
Resol 2013 de 2020, Resol. 810 de 2021, Resol. 2492 de 2022,
Resol. 1407 de 2022, Resol. 2056 de 2023.

Características Fisicoquímicas:

Requisitos (NTC 1241)	**Mín.**	**Máx.**
pH de solución al 10%	5.6	9.5
Proteína % en fracción en masa en base seca	3.0	-
Humedad en %	-	10

Características Microbiológicas.

Requisitos (Resolución 1407 de 2022)	**n**	**m**	**M**	**c**
Mohos (ufc/g)	5	100	200	2
Escherichia coli (ufc/g) (1)	5	<10	---	0
Staphylococcus coagulasa positivo (ufc/g) (25)	5	<100	---	0
Salmonella spp. (26)	5	Ausencia/25g	---	0
Listeria monocytogenes (27)	5	Ausencia/25g	---	0

(1) Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.

(25) Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos.

(26) Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo.

(27) Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.

Características Organolépticas:	**Color:** Ligeramente dorado **Sabor:** Característico a galleta salada **Olor:** Característico **Textura:** Crocante
Información nutricional Por porción	**Tabla nutricional para la presentación de 595g***

Datos de Nutrición		
Tamaño de porción: 4 Galletas (24 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 21		
	Por 100 g	Por porción
Energía (kcal)	**417**	**100**
Grasa total	7.2 g	1.7 g
Grasa saturada	**3.8 g**	**0.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	80 g	19 g
Fibra dietaria	3.5 g	0.8 g
Azúcares totales	3.5 g	0.8 g
Azúcares añadidos	**1.5 g**	**0.4 g**
Proteína	9.7 g	2.3 g
Sodio	**794 mg**	**191 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	6.2 mg	1.5 mg
Calcio	32 mg	7.6 mg
Zinc	0.80 mg	0.19 mg

*Para otras presentaciones comerciales cambia el número de porciones por envase (por cálculo)

Sellos de advertencia	 Nota: El tamaño del sello depende del área frontal de exhibición

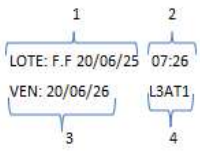
Metal	**Contenido (por NTC 1241)**
Plomo como Pb mg/Kg	0.2 mg/Kg máx.

Nivel máximo de Metales pesados

Nivel máximo de Toxinas

Descripción	**Especificación (por Res. 4506 de 2013)**
Suma de aflatoxinas B1, B2, G1 Y G2	Max 4.0 ug/kg
Ocratoxina A	Max 3.0 ug/kg
Zearalenona	Máx. 50 ug/kg
Deoxinivalenol	Max 500 ug/Kg

Presentación:	3 tacos (305g), 5 tacos (500g)

Empaque:	Las galletas son empacadas en lámina BOPP transparente de 25 micras o metalizada de polipropileno biorentado de 30 micras; sellable y en un embalado en cartón corrugado por presentaciones de 24, 32 o 72 unidades. Las presentaciones a granel son empacadas en una bolsa de polietileno contenida en un saco de polipropileno.
Rotulo:	El rótulo es impreso en el empaque secundario y terciario con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio, con el cual se indica el lote de producción, Turno, Hora y fecha de vencimiento. Resolución 5109 de 2005.
Identificación del número lote (excepto para presentaciones a granel)	1. El lote de producto es la misma fecha de fabricación. Se anuncia en el material de empaque con la palabra “LOTE” seguido de las letras FF, y la fecha de fabricación con día-mes-año en forma numérica (el año va indicado con los dos últimos dígitos) 2. En el rotulado también se incluye la hora de empaque (hora militar). 3. La fecha de vencimiento con la abreviatura VEN. El día-mes-año en forma numérica (el año va indicado con los dos últimos dígitos) de la misma forma que la fecha de fabricación. 4. Adicionalmente se coloca la letra de la línea de producción L3, seguido de la letra que describe la máquina en la cual se empacó A o B y finalmente el turno en el cual se elabora el producto (T1, T2 ó T3). Ejemplo: 
Uso previsto	Las galletas saladas generalmente se consumen como aperitivo ligero, solas o con productos para untar como mantequilla, arequipe, mermelada, queso fundido, queso crema, pasta de guayaba, entre otros. También pueden mojarse o desmigajarse en bebidas, o añadirse a ensaladas. El producto terminado, no va dirigido para emplearlo en el uso o componente de remedios caseros, adelgazantes, etc., ni para otros usos diferentes al uso previsto.
Uso no previsto	El uso no previsto de las galletas es consumirlas después de la fecha de vencimiento o de que hayan estado abiertas por mucho tiempo. También se considera uso no previsto consumirlas si se tiene alguna restricción dietética asociada o alergia a algunos de sus ingredientes (declarados en la etiqueta).
Instrucciones de uso	Producto listo para su consumo. Consumir una vez abierto y antes de la fecha de vencimiento indicada en el empaque.
Condiciones de Transporte:	• El vehiculó debe ser cargado, ordenado y descargado de tal manera que impidan causar daños o contaminación al producto. • Durante el transporte se deben tratar las cajas de cartón con especial cuidado, pues las galletas son un producto de textura quebradiza. • Estibado máximo a 8 pisos.

	• Al momento de cargar este debe estar limpio, seco, libre de olores extraños y en buen estado general (Pisos, Carpa). • El conductor debe contar con buena presentación de higiene personal
Conservación y Precauciones:	Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco dentro del empaque, alejado de olores fuertes. Después de abierto consérvese bien cerrado y consumase en el menor tiempo posible
Grupo de Usuario	El producto va dirigido a niños mayores de 3 años y adultos. Se recomienda consulta médica previa para personas que presenten alergias o hipersensibilidad hacia algún ingrediente o alérgeno que haga parte de los ingredientes del producto (declarados en el empaque).
Vida Útil:	El producto tiene una vida útil de 12 meses

ECUAMARISC CIA. LTDA.	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Nombre Comercial	Riquezas del mar. Conservas de pescado en salsa de tomate		
Peso Neto	425 gramos.		
Peso Drenado	200 gramos.		
Registro Sanitario:	RSA-0010431-2020		
Origen	Producto del Ecuador.		
Materia Prima 	El producto deberá prepararse con pescado sano y comestible se debe manipular desde la captura, en condiciones sanitarias apropiadas para evitar su contaminación, alteración y daños físicos en las etapas sucesivas del proceso. En el proceso de elaboración deben eliminarse completamente la cabeza, branquias, vísceras, cola, aletas, escamas, gónadas, espinas, y carne negra. Los productos con PH superior a 4,6 deben recibir en su elaboración un tratamiento capaz de destruir las esporas del Clostridium Botulinum. La Esterilidad comercial, debe ser satisfactoria, sin crecimiento después de incubación por 7 días a 37ºC y a 55ºC.		
Características Organolépticas	El pescado no debe presentar olores ni coloración objetable, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. Las características organolépticas (olor, color, textura y sabor) serán propias de las especies de pescado y del medio de cobertura utilizado, exento de materiales objetables. Al ser perforado el envase, no debe tener desprendimiento de gases. El contenido del envase, al ser abierto, no debe presentar desintegraciones		
Base de las especies de Atún	**Nombre Común**	**Nombre Ingles**	**Nombre Científico**
	Pinchagua		Ophistonema libertate
			Scomber Japonicus
Ingredientes	Pescado, Sal y Salsa de Tomate.		
Formula Cuantitativa	Pescado 47%, Salsa de tomate 51.5%, Sal 1.5%.		
Higiene	Es la medida preventiva necesaria para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso asegurando la calidad en cualquier etapa de su manejo, incluida en su distribución, transporte y comercialización. Las materias primas son inspeccionadas previo uso.		
Cualidades Nutricionales	El pescado es una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales. Con la ventaja que es bajo en grasas saturadas, y tiene un alto contenido de Omega 3 (anti- colesterol). Vitamina A, Vitamina D, Niacina, Fósforo, Potasio, Sodio, Magnesio, Hierro, Ácidos grasos insaturados, alto en proteína 22 grs. por cada 100 grs. El pescado en conserva es una forma sana, segura y cómoda de disfrutar ya que es un alimento muy completo y una buena manera de incorporar pescado a nuestra dieta ya que podemos saborearlo siempre que nos apetezca, en cualquier momento y en cualquier lugar.		

Material Empaque Primario	Especificaciones Técnicas: El material es resistente a la acción del producto, de manera que no altere su composición y calidad organoléptica. El principal recubrimiento que se emplea en la industria alimentaria es el de tipo epoxifenólico u hojalata electrolítica, con recubrimiento de barniz de muy alta tecnología. El material confiere protección contra la contaminación. Envase de dos piezas: Es un envase hecho a través de dos componentes principales: cuerpo y tapa. Dimensiones: 607x406x107. Los envases se almacenan en áreas exclusivas en condiciones de limpieza y debidamente protegidos, no deben presentar deformación alguna, además, deberán presentarse limpios y libres de alteraciones internas que afecten las características del producto.			
Material Empaque Secundario	**Cartón Corrugado**	**Largo (mm)**	**Ancho (mm)**	**Altura (mm)**
	48 unid x caja	440	322	196
Identificación de Lote / Envasado	Cada envase debe llevar marcado o grabado el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave clara, de forma visible e indeleble (Números, alfanumérico, fecha de producción, fecha de vencimiento). El código asignado a los productos ya elaborados, indica el lote del que forman parte, que identificará siempre al producto homogéneo y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen.			
Rotulado	Los envases deberán llevar un rotulo visible o adherido, con caracteres legibles y llevara la información mínima. Nombre del producto, forma de presentación y nombre del líquido de cobertura. Marca comercial. Información del tiempo máximo de consumo. Modo de conservación. Contenido neto. Peso escurrido. Razón social de la empresa. Numero de registro sanitario. Lista de ingredientes. País de origen.			
Embalado	Todo producto al momento de salir de planta, independiente de su destino debe encontrarse debidamente bien rotulado.			
Trazabilidad	Todos los Registros deben ser legibles con fecha de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservan durante la vida útil del producto. Todas las materias primas poseen fichas técnicas y están debidamente identificadas.			
REQUISITOS FISICO QUIMICOS / METALES PESADOS				
Requisitos	**Unidad**	**Mínimo**	**Máximo**	
PH	-	5	6.5	
Histamina	mg/kg	-	50,0	
Cloruros (expresado como cloruro de sodio) NaCl	%	-	2,0	
Nitrógeno Básico Volátil	mg/100g	-	50	
Arsénico	mg/kg	-	0,7	
Cadmio	mg/kg	-	0,1	
Mercurio	mg/kg	-	1,0	
Plomo	mg/kg	-	0,4	
Tiempo de vida útil	4 años.			
Almacenaje	En un lugar fresco y seco a temperaturas de 20°C a 30°C.			
Clasificación de Calidad	El producto en el envase debe ser de tamaño razonable uniforme, cortado nítidamente sin excesivas roturas ventrales, ni roturas o grietas en la carne. Se admite la presencia de una fracción de pieza de pescado, con el objeto de completar la masa requerida. Numero de piezas por envase de 3-4. El medio de cobertura utilizado deberá tener color y consistencia normales del tipo correspondiente.			
Normativas *11/08/2025* 	Resolución 2674 del 2013 (Notificación Sanitaria).). NTC 4433 (Esterilidad Comercial). Resolución 5109 del 2005 (Identificación de Lote / Envasado). Resolución 333 del 2011 (Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional). Resolución 683 del 2012 (Requisitos que deben cumplir los empaques primarios). Resolución 0148 del 2007. (reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones dé atún embalajes). Normativa Técnica Ecuador NTE Inem 185.			

Pronalce s.a!	**DISEÑO Y DESARROLLO**	**CODIGO:** FT IDI-09
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO MAQUILA Y MARCA PROPIA	**EDICION:** 120522-1
		ULTIMA ACTUALIZACION: 31/10/2024

AVENA EN HOJUELA CASTILLO BOLSA 200 G

INFORMACION GENERAL

FABRICANTE	**PROCESADORA NACIONAL DE CEREALES SA**	**CODIGO**	131000112
LUGAR DE ORIGEN	COLOMBIA		
MARCA COMERCIAL	EL CASTILLO		
DENOMINACION LEGAL	HOJUELAS INTEGRALES PRECOCIDAS DE CEREALES VARIEDADES: AVENA		
NOTIFICACION SANITARIA- VIGENCIA	NSA-0011249-2021/ 2031-09-30		
PROCESO DE ELABORACIÓN	EMPAQUE DE HOJUELA DE AVENA		
LISTA DE INGREDIENTES	100% Hojuela de avena		
ORIGEN	VEGETAL		
PRESENTACION COMERCIAL	200 g		
VIDA ÚTIL	12 MESES		
LEGISLACION Y NORMAS	Resolución 2674 de 2013 BPM, Resolución 5109 de 2005 información de rotulado, Resolución 810 del 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 0254 de 2023 reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano, Resolución 719 del 2015 clasificación de alimentos, Resolución 4506 de 2013 contaminantes actualizaciones (Resolución 2671 de 2014, Resolución 3709 de 2015), Resolución 2906 de 2007 residuos de plaguicidas, Resolución 1407 de 2022 criterios microbiológicos que deben cumplir alimentos y bebidas destinados para consumo humano, Resolución 683 de 2012 envases.		

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

VARIABLE	METODO	ESPECIFICACIONES	FRECUENCIA DE ANALISIS
Olor	Olfativo	Característico de la avena, libre de olores objetables	Cada lote
Color	Visual	Color crema ligeramente caoba	Cada lote
Sabor	Gustativo	Característico de la avena, libre de sabores objetables	Cada lote
Textura	Visual	Hojuelas sueltas	Cada lote

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

VARIABLE	METODO	MINIMO	MAXIMO	FRECUENCIA DE ANALISIS
Coliformes	ISO 4831:2006	-	<10 ufc/g	Anual
Escherichia Coli	SIO 16649-2:2001	-	<10 ufc/g	Anual
Salmonella spp.	ISO 6579-1 :2017	-	Ausencia/25g	Anual

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

PARAMETRO	METODO	MINIMO	MAXIMO	FRECUENCIA DE ANALISIS
Humedad	Termobalanza		12,0%	Cada lote

IMPUREZAS

PARÁMETRO		MÍNIMO	MÁXIMO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Cascarillas		-	6 und/100 g	Cada lote
Tallos Palos		-	2 und/100 g	Cada lote
Otras Hojuelas		-	42 und/100 g	Cada lote
Hojuelas gelatinizadas		-	4 und/100 g	Cada lote
Hojuelas sin laminar		-	10 und/100 g	Cada lote
Material quemado		-	4 und/100 g	Cada lote

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION 810 DE 2021 Y 2492 DE 2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de porción: 2 cucharadas (24g)
Número de porciones por envase Aprox. 8

	Por 100 g	Por porcion 24g
Calorías (kcal)	**342**	**82**
Grasa Total	8.1 g	1.9g
Grasa poliinsaturada	3.4 g	0.8 g
Grasa saturada	**1.5 g**	**0.4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	67 g	16 g
Fibra dietaria	13 g	3.1 g
Fibra soluble	4.5 g	1.1 g
Fibra insoluble	8.5 g	2.0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	14 g	3.3 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Calcio	57 mg	14 mg
Hierro	3.3 mg	0.79 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Vitamina B1	0 mg	0 mg
Zinc	2.5 mg	0.61 mg

Pronalce s.a!	**DISEÑO Y DESARROLLO**	**CODIGO:** FT IDI-09
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO MAQUILA Y MARCA PROPIA	**EDICION:** 120522-1
		ULTIMA ACTUALIZACION: 31/10/2024

AVENA EN HOJUELA CASTILLO BOLSA 200 G

CONTAMINANTES Y PESTICIDAS

PARAMETRO	CUMPLE
CONTAMINANTES	Resolución 4506 de 2013 contaminantes actualizaciones (Resolución 2671 de 2014, Resolución 3709 de 2015)
PESTICIDAS	Resolución 2906 de 2007 residuos de plaguicidas.

EMPAQUE

MATERIAL DE EMPAQUE	BOPP+PEBD

Las tintas utilizadas son base solvente y certificadas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos

PRESENTACION COMERCIAL

Item	Peso neto (g)	Ancho de frente (cm)	Alto de frente (cm)	Fondo (cm)
Empaque primario	200	9.5	13.5	2
Empaque secundario	N/A			
Corrugado/ bolsa @	9600	55	76	20
Estibado (6X8)	460800	100		120

CODIGOS DE BARRAS

Codigo - Descripción de producto terminado	Unidad	Empaque secundario	Corrugado
131000114 AVENA EN HOJUELA CASTILLO BOLSA 200 G ARROBA 48 UN	7709793456331	N/A	N/A

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OGM

No OGM - Contiene gluten.
Este producto se procesa en una planta donde se elaboran productos que contienen gluten (avena, trigo, cebada), maní, soya, leche en polvo, huevo, coco, sulfitos, nueces de árbol y sus derivados y puede contener trazas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco, limpio y seco. Debe ser alejado de olores fuertes y por las características propias de un "cereal natural", (pese a una vida útil de un año), el cliente debe tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento. Para productos que presenten plagas como gorgojo o polilla, se reconocerán reclamaciones dentro de los dos meses posteriores a la entrega del producto, es decir, luego del día 61 no se reconocerá dicho evento.

ESPECIFICACIONES DE LOTE

El lote indica el número de veces que se ha fabricado la referencia durante el año y se marca de la siguiente forma: La letra L YY , donde L significa lote,YY el numero del lote, seguido de la fecha de vencimiento: VENDDMESAA donde DD indica el dia de vencimiento, MES las tres primeras letras del mes de vencimiento y AA corresponde a los dos ultimos digitos del año de vencimiento, Ejemplo: L67 VEN06JUL23.

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

El producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente limpio, de uso exclusivo para transporte de alimentos.

CONDICIONES DE USO

Producto listo para consumir

PREPARACIÓN SUGERIDA

A 2 cucharadas (24 g) de hojuela de avena con sabor, adicionar 1 taza (200 ml) de leche descremada, mezclar y listo para disfrutar.

USO PREVISTO

La avena puede ser utilizada en la elaboración de coladas, refrescos, sopas, galletería, panadería y demás aplicaciones posibles culinarias. No es un alimento dietético. Este producto es apto para toda la población a partir de los 5 años en adelante, excepto para aquellos con alguna restricción dietaria o dietas alimenticias especiales.

Elaborado por:	Aprobado por:	
Daniela Salazar Soto	Ana Maria Palacio Guarnizo	Margarita Restrepo
Líder I+D	**Directora Técnica**	**Directora Gestión Integral y Control.**

ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2018-08-21	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TECNICA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTION	Versión: 5

NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de trigo Fortificada		
REGISTRO SANITARIO	PSA 00029-2021		
MARCAS COMERCIALES	Los Farallones.		
DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo con características de glúten fuerte, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda en el que se separa germen y afrecho o salvado y finalmente cernido hasta obtener el grano de finura especificada.		
INGREDIENTES	Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4mg/Kg), Acido fólico (1,5mg/Kg). Cumpliendo así con el decreto 1944 de 1996. Enzimas (Alfa Amilasa), Sustancias para el tratamiento de las harinas (Ácido Ascorbico, Azodicarbonamida).		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	La harina de trigo presenta color blanco uniforme y característico, exenta de sabores y olores extraños, exenta de excrementos animales, y contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización	Humedad	%	Máximo 14,5
	Proteína (N x 5,7) En fracicón de masa en base seca	%	Mínimo 11
	Acidez (mg H_2SO_4/100g en base seca)		Máximo 70
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Granulometría pasante malla 212 µ-ISO Nº 70 USA Standard	%	≥ 98%
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,2
	Plomo, Expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización	Recuento de Aeróbios Mesófilos	UFC/g	Máximo 300.000
	Hongos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	Ausente
	Detección de Salmonella	25g	Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Máximo 1000
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
MICOTOXINAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización/Resolución 4506-2013	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3.0
	Aflatoxina B1	µg/Kg	Máximo 2.0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 750
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 75
ESPECIFICACIONES REOLÓGICAS	Trabajo Alveográfico (W)	Julios	≥ 300 x 10^{-4} joules
	Equilibrio (P/L)	m/m	0,8- 2,0
	Gluten Húmedo	%	≥ 29
ESPECIFICACIONES DE PANIFICACIÓN	Volumen	cc	≥ 1300
	Absorción	%	≥ 55%
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para la fabricación de panes, especialmente para aquellos que requieren altos volumenes como el pan tipo molde; también puede usarse para la elaboración de tortas, galletas, tortillas, productos en hojaldre.		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina de Trigo se empaca en sacos de polipropileno cumpliendo con la NTC 1792 y la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano, en presentaciones de 50Kg, 12,5 Kg. El empaque es reciclable		
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La harina de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el Decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Debe estar protegido del sol y la humedad y del ingreso de roedores. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario.		

REVISADO POR: CONTROL CALIDAD		SECCIÓN 1

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA DE LA SAL RAZU REYNA BLANCA CONSUMO HUMANO

LOTE:

ORIGEN

Cloruro de Sodio (NaCl) Sal grano cruda procedente de

SAMA - Concesión de Salinas Manaure.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO DEL PRODUCTO	**:**	SOLIDO OPACO
COLOR	**:**	BLANCO
OLOR	**:**	CARACTERISTICO
SABOR	**:**	SALINO

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PARAMETROS	**VALORES**	**UNIDADES**		**COMPOSICION**
Cloruro de sodio	99.06	%		99 % Minimo
Anticompactante	6	ppm		10 max
Contenido de yodo	60	ppm		50-100
Contenido de fluor	187	ppm		180-220
Contenido de calcio	790	ppm de Ca ++		1000 maximo
Contenido de magnesio	600	Ppm de Mg++		800 max.
Contenido de sulfato	2500	Ppm de So 4-		2800 max.
Otros insoluble en agua	1300	Ppm en pesos		1600 max
humedad	0.17	% peso de agua		0.2% max

GRANULOMETRIA

PARAMETROS		**VALOR**	**UNIDAD**	**COMPOSICION**
RETENIDO	MALLA 20	RETENIDO 6.85	% en peso	20 MAX
RETENIDO	MALLA 70	RETENIDO 81.15	% en peso	----------
FONDO		PASA 12	% en peso	20 MAX

*** ACORDE TAMBIEN A LA GRANULOMETRIA EXIGIDA**

PRESENTACION

BULTOS X 50 kg. Pacas de 400, 454, 500, 1000 Gramos

USOS

ALIMENTO CONSUMO HUMANO, INDUSTRIA QUÍMICA, CURTIEMBRE INDUSTRIA TEXTIL CERÁMICA TRATAMIENTO DE AGUA VARIAS

VALOR NUTRICIONAL EN UNA PORCIÓN DE 15GR HAY 5900 MILIGRAMOS APROXIMADAMENTE DE SODIO

ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN

La sal se almacena sobre estibas en bodegas

cubiertas, secas y alejadas de cualquier foco de contaminación

Producto de fácil manejo y transporte, no presenta riesgos,

- Almacene en un lugar fresco, bien ventilado y seco, protegerlo de la humedad.
- Lave todo el lugar luego de la manipulación, no lo ingiera, no lo inhale, evite el contacto con los ojos.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Protección Respiratoria: usar máscara de protección con filtro apropiado, cuando hay exposición prolongada y formación de polvos.
Protección de la piel: no es estrictamente necesario el uso de guantes, ya que no es irritante.
Protección de los Ojos: debe usarse gafas sólo cuando la manipulación directa del producto genere polvos.

ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: estable bajo condiciones normales de almacenamiento, no se descompone bajo el uso adecuado, reacciona con medios de oxidación fuertes
Peligro de polimerización: no ocurre
Propiedades corrosivas: no es corrosivo
Propiedades Oxidantes: no es oxidante

INFORMACIÓN TOXICOLOGICA

Tras contacto con la piel, No se conoce efectos Tras contacto con los ojos, causa irritación. Tras ingestión, causa irritación en la mucosa de la boca, garganta, esófago y tracto estomago intestinal. El producto no tiene características peligrosas. Debe manejarse con las precauciones apropiadas para los productos químicos.

INFORMACIÓN ECOLOGICA

Asegúrese que la fauna, ganado y aves no consuman sal en exceso solo en adecuadas raciones de mezcla y cantidad. No persistente. No acumulativo cuando se aplica en cantidades adecuadas en las prácticas agropecuarias.

INFORMACIÓN DEL TRANSPORTE

El producto debe transportarse en condiciones secas Las condiciones especiales de transporte no aplica ya que no es material controlado por ningún ente territorial, no se requieren recomendaciones especiales al transportador de acuerdo a la NFPA.

Peligro para la salud	1
Peligro de inflamabilidad	0
Peligro de reactividad	0
Disposiciones especiales de reactividad	Ninguna

DISPOCISIÓN FINAL

La disposición final debe realizarse de acuerdo a la normatividad de los organismos de control del distrito, no descargar en drenajes.

Reviso	**APROVO**
RAUL ROMERO	ING MANUEL SALCEDO

REGISTRO INVIMA RSA-0025489-2023

DOCUMENTO CONTROLADO

FICHA TECNICA ALIMENTOS **CAFÉ INSTANTANEO AROMA GRANULADO**	**CODIGO:** PMAN-DD-FT-025 **EDICION:** 7	Casa Luker

IDENTIFICACION

Denominación: Café instantáneo granulado
Marca: Aroma.

Descripción del producto: Café instantáneo para preparar bebida de café.
Ingredientes: Café instantáneo granulado.

País: Colombia.
Modo de Producción: Café instantáneo, obtenido a partir de granos de café, mediante el proceso de Tostión, Molienda, Extracción, Concentración, Secado, Aglomeración y empaque.

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

Vida útil: Jarra, vasos de vidrio, Hojalata: 24 meses; sachet, Doypack: 18 meses y bolsa de 500g:12 meses. A partir de la fecha de fabricación bajo las condiciones de almacenamiento recomendado.

Almacenar en lugares frescos y secos a una temperatura menor a 30 °C y una humedad inferior al 70% retirado de la pared y del piso para evitar la transferencia de humedad. Mantener alejado de la humedad, la luz y los olores fuertes.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS SENSORIALES		
CARACTERISTICA	**ESPECIFICACION**	**EQUIPO-METODO**
Sabor	Característico, libre de sabores extraños.	Análisis Sensorial
Color	Gránulos color marrón oscuro	Análisis Sensorial
Olor	Característico, libre de olores extraños.	Análisis Sensorial

CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS			
CARACTERISTICA	**UNIDAD**	**ESPECIFICACION**	**MÉTODO**
Humedad	%	4,0 máximo	AOAC 931.04 - Gravimetría en determinador halógeno de humedad
Color	L*	16.0 ± 2,0	Colorímetro Hunter LAB
pH	Potencial h+	4,9 ± 0,2	Phmetro mettler
Acidez	mlNaoH/100g bebida	45,0 ± 10,0	Phmetro mettler
Cafeína	% Base Seca	>2,2	NTC 3880 /Método por cromatografía líquida de alta resolución –HPLC.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
CARACTERISTICA	**UNIDAD**	**ESPECIFICACION Máximo**	**MÉTODO**
Recuento de bacterias mesofilos aerobias	UFC/g	< 3000	AOAC 966.23/ Recuento en placa por profundidad
Recuento de hongos y levaduras	UFC/g	<300	AOAC 966.23/ Recuento en placa por profundidad
Recuento de Coliformes totales	UFC/g	<10	ISO4832 /NTC 4458/Recuento en placa por profundidad
Recuento de Coliformes fecales	UFC/g	<10	ISO4832 /NTC 4458/Recuento en placa por profundidad

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Presentación: Jarra de vidrio 170g; Vaso de vidrio 85g, 50g y copa 10g; Bolsa 500g; Sachet 1,8g, Doypack 200g, Lata 170g

Empaque: Bolsa BOPP+PET Metalizado +PEBD; Sachet PET + FOIL DE ALUMINIO + PEBD.

Embalaje: Bandeja: 24 unidades por 50 g; Bandeja: 24 unidades por 85 g; Bandeja: 12 unidades por 170 g; Sachet: Display por 25 unidades, caja por 24 display; Caja cartón corrugado por 10 unidades por 500g; Caja 20 Displays por 12 Unidades Copa Aroma 10 g; Doypack: Caja cartón corrugado por 24 unidades por 200g; Lata: Bandeja de 12 unidades por 170g.

Rotulado: Contiene mínimo información referente a:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Lote de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Peso neto.
- Fabricante y dirección.
- País.
- Condiciones de conservación - **"Almacenar en lugar fresco y seco"**

DECLARACIONES DE INOCUIDAD

Información de alérgenos:

Cereales con Gluten y sus derivados. (0)
Cacahuates o Maní y sus derivados. (0)
Crustáceos y sus derivados. (0)
Pescado y sus derivados. (0)
Soya y sus derivados. (0)
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO_2 (0)
Huevos y sus derivados. (0)
Frutos secos y derivados. (0)
Leche y sus derivados. (Incluida la Lactosa). (0)
Apio y sus derivados (0)
Mostaza y sus derivados (0)
Semillas de sésamo y sus derivados (0)
Moluscos y sus derivados (0)

No contiene (0). Contiene (1) Puede contener trazas (*).

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACION	MÉTODO
Ocratoxina	µ g/kg	10 máximo	AOAC 2004.10
Material extraño	--	AUSENCIA	AOAC 965.38

INSTRUCCIONES DE PREPARACION

Agregue en una taza o pocillo la cantidad preferida de Aroma café instantáneo. Sugerencia: utilizar 1/2 cucharadita por cada 100 ml.

USOS

USO PREVISTO: Producto para disolver en agua, agua de panela, leche o agua leche. No se recomienda el Consumo directo del producto. No apto para un uso diferente al de alimentación.

USO NO PREVISTO: Consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas.

SELLOS Y CERTIFICACIONES

Certificación Producto: N.A.
Sistemas de Gestión: GMP-HACCP, ISO 9001

NOTIFICACION SANITARIA

NSA-0017749-2024

INFORMACION NUTRICIONAL

No aplica para este producto.

EDITÓ	REVISÓ	APROBÓ
Auxiliar Investigación y Desarrollo	Jefe de Control Calidad Jefe Asuntos Regulatorios	Jefe Investigación & Desarrollo