



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-043	VERSIÓN: 01 Fecha Actualización: 02/06/2021	NIT: 900314952-1
NOMBRE DEL EMPACADOR	EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENTEJAS	
DESCRIPCIÓN	<p>Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta Moench</i>. Corresponde a lenteja grande Grado 1 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe tener más del 1 % de impurezas. Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpio. Debe corresponder a la lenteja tipo 1, Grado 1.</p> <p>Granos dañados 1 % Granos abiertos 1 % Granos partidos 1 % Variedades de Contraste 2 % Materias duras máximo 0,1% Humedad entre el 7% y 17%</p> <p>Norma que cumple NTC 937.Lenteja seca para consumo humano. Última actualización. Norma que determina el % de humedad NTC 529.</p>	
CARACTERÍSTICAS	<p>COLOR: Verde amarillento</p> <p>OLOR: Característico al producto, sin malos olores</p>	



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

	SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto
COMPOSICIÓN	Lentejas procedentes de la especie <i>Lens sculenta Moench</i>
NOMBRE COMERCIAL	EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 400 gramos Bolsa individual por 460 gramos Bolsa individual por 500 gramos Bulto por 50 Kilogramos
REGISTRO SANITARIO	No requiere según Resolución 2674 del 2013. Art 37
USOS	<p>Pon las lentejas El Trece con el agua en una olla de presión, lleva a ebullición y luego deja de cocer a fuego medio por 15 min, añade las papas, los tomates pelado y cortados en cuadritos, más el pimentón, la cebolla, los ajos finamente picados y las hierbas finas, sofritos previamente.</p> <p>Añade a la preparación anterior a la zanahoria y todos los demás ingredientes, mezcla, cubre y deja cocinar 25 minutos a fuego lento o hasta que las papas estén cocidas; adiciona sal el trece al gusto.</p>
EMPAQUE Y EMBALAJE	Empaque Primario: Unidad de 400,460 y 500 gramos: Bolsa de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado, calibre 1.5 Bulto por 50 kg: Fibra de polipropileno
	Empaque Secundario: Unidad de 400,460 y 500 gramos: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 400 gramos Paca x 25 unidades por 460 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 50 kg
VIDA ÚTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente.</p> <p>El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo,</p>



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

	debe ir en estibas para evitar contaminación.	
CONTENIDO	Unidad por 400 gramos de Lentejas Unidad por 460 gramos de Lentejas Unidad por 500 gramos de Lentejas Bulto por 50000 gramos de lenteja	
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 937	Esta norma establece las definiciones, clasificación y requisitos que debe cumplir la lenteja seca para consumo humano.
	Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
	NTC 926	Esta norma determina los contenidos de humedad de los granos.
	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.



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

**CARACTERISTICAS FISICOQUIMICOS

PARÁMETRO FISICOQUIMICO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
HUMEDAD	%m/m		GTC 156:2007 - NTC de acuerdo a la matriz	Gravimetria.
CENIZAS	% m/m		A.O.A.C. Official Methods 923.03 edición 17	Gravimétrica
FIBRA CRUDA	% m/m		A.O.A.C 962.09 Ed 19	Filtrado intermedio
CALORIAS	kcal/100g		Cálculo	Cálculo
CARBOHIDRATOS TOTALES	%m/m		Cálculo	Cálculo
GRASA TOTAL	%m/m		AOAC 950.54 Ed. 18	Gravimetría
PROTEÍNA	g/100g		AOAC 2001.11 EOMA 2005	Volumétrica

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECuento DE COLIFORMES TOTALES (UFC/G,ML)*	UFC/g o UFC/mL	<10	ISO 4832:2006	Recuento en placa
RECuento DE ESCHERICHIA COLI (UFC/G,ML)*	UFC/g o UFC/mL	<10	ISO 16649-2:01	Recuento en placa
RECuento DE MICROORGANISMOS MÉSOFILOS AEROBIOS (UFC/G,ML)*	UFC/g ó UFC/ml	<300000	ISO 4833-1:2013	Recuento en Placa
RECuento DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G ó ML)	U.F.C/g o U.F.C/mL	<5000	NTC 5698-1:2009	Recuento en placa (SPC)
RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/GóML)	U.F.C/g o U.F.C/mL	<100	Microval 2008 LR14 Compact Dry XSA	Recuento en placa
DETECCION DE SALMONELLA EN 25 G	UFC/25g	Ausente/25g	NTC 4574:2007	Recuento en placa
RECuento DE BACILLUS CEREUS	U.F.C/g o U.F.C/mL	<1000	NTC 4679:2006	Recuento en placa



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

****INVIMA**

APORTE NUTRICIONAL (500 GRAMOS)	Tamaño de la porción: 60 g	
	Porciones por envase: 8 Aprox.	
	Cantidades por Porción	
	Calorías: 199 kcal	Calorías de la Grasa: 0 kcal
	%Valor Diario*	
	Grasa Total: 0 g	0 %
	Carbohidratos Total: 38 g	13 %
	Fibra dietaria: 8 g	32 %
	Proteína: 14 g	27 %
CONDICIONES DE RECHAZO	Hierro:	
	9%	
CONDICIONES 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, avena y frutos secos	

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

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Arroz Diana Doble Vitaminor

NTC-671 Arroz Elaborado blanco para consumo humano

2. COMPOSICIÓN

Arroz blanco, Vitamina B6, Vitamina B12 y Acido Fólico.

3. PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE

ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR, es envasado en maquinas empaquetadoras verticales automáticas, en las siguientes referencias de acuerdo a la Tabla 1.

Tabla 1. Presentaciones comerciales empaquetadas para ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR
½ libra (250 gramos)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	25 Unidades
Libra (500 gramos.)	30 Unidades
1 Kilo	15 Unidades
1 Kilo	24 Unidades
2 Kilos	6 Unidades
2.5 Kilos	20 Unidades
2.5 Kilos	6 Unidades
3 Kilos	5 Unidades
5 Kilos	3 Unidades
10 Kilos	1 Unidad
25 Kilos	1 Unidad
50 Kilos	1 Unidad

Posteriormente las bolsas de polietileno impresas que cumplen con las resoluciones:

- 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 para consumo humano.
- Resolución 5109 de 2005 Por medio de la cual se expide el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011 Por medio de la cual se expide el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam sosa Coord. De I&D Fecha: 30-Ago-2017	María Antonia Amado Dir. I&D Fecha: 30-Ago-2017	Sergio Velez Gerente Ejecutivo Fecha: 30-Ago-2017

nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional.

Son llevadas por una banda que permite realizar el sellado de manera térmica y automática, el personal encargado de su recepción las acomoda en estibas donde son llevadas a la bodega de producto terminado.

Como las películas de polietileno poseen características asépticas, es decir, tienen barrera contra infecciones e infestaciones, evita el contacto con objetos y olores extraños y es resistente a los golpes por impacto o caída libre, el embalaje de ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR, cuenta con las mejores condiciones de aseguramiento de calidad para su almacenamiento y traslado desde las plantas de DIANA CORPORACIÓN S.A.S a otros centros o distritos en el país.

4. TIPO DE CONSERVACIÓN

AL MEDIO AMBIENTE

Vale indicar que las bolsas de reempaque posee una adherencia especial que no permite el deslizamiento de las planchas entre sí.

5. VIDA ÚTIL ESTIMADA

(52 Semanas)

6. REGISTRO SANITARIO

RSAT10I1302

7. CÓDIGOS DE BARRAS

PRESENTACIÓN	UNIDADES A EMPACAR	Código de barras und	Código barras reempaque
½ libra (250 gramos)	25 Unidades	7702511000281	87702511000056
Libra (500 gramos.)	25 Unidades	7702511000014	57702511000019
Libra (500 gramos.)	30 Unidades	7702511000014	57702511000446
1 Kilo	15 Unidades	7702511000021	17702511000028
1 Kilo	24 Unidades	7702511000021	NA
2 Kilos	6 Unidades	7702511000519	27702511000193
2.5 Kilos	25 Unidades	7702511000076	47702511000050
2.5 Kilos	6 Unidades	7702511000076	67702511000061
3 Kilos	5 Unidades	7702511000038	27702511000032
5 Kilos	3 Unidades	7702511000045	37702511000046
10 Kilos	1 Unidad	7702511000083	NA
25 Kilos	1 Unidad	7702511000472	NA
50 Kilos	1 Unidad	7702511000700	NA

8. REQUISITO DE CUMPLIMIENTO DEL ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam sosa Coord. De I&D Fecha: 30-Ago-2017	Maria Antonia Amado Dir. I&D Fecha: 30-Ago-2017	Sergio Velez Gerente Ejecutivo Fecha: 30-Ago-2017

Tabla 3. Requisitos para el ARROZ DIANA DOBLE VITAMOR elaborado para consumo humano

CARACTERISITICAS	REQUISITO	
Tipo	1	NTC 671
Grado	2	NTC 671
Grano partido	9,50 %	Máximo
Grano yesado	6,00 %	Máximo
Centro blanco	10,0 %	Máximo
Blancura	39 - 40	Kett
Grano dañado por calor	0,20 %	Máximo
Grano dañado por hongo	1, 20 %	Máximo
Grano dañado total	1,40 %	Máximo
Grano rojo	0,20 %	Máximo
Impurezas	0,10 %	Máximo
Grano con Raya	1,20 %	Máximo
Máximo semillas objetables, elementos extraños y arroz con cáscara (2 und/100 g)	0,20 %	Máximo
Infestación	0,00 %	Máximo
Humedad máxima	14,0 %	Máximo
Temperatura de grano	24 – 33 °C	
Tipo de contraste	6	Máximo

Se cumple con la resolución 4506 de 2013 en la cual se establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Espacio en blanco de aquí en adelante.

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Myriam sosa Coord. De I&D Fecha: 30-Ago-2017	María Antonia Amado Dir. I&D Fecha: 30-Ago-2017	Sergio Velez Gerente Ejecutivo Fecha: 30-Ago-2017



FRANCISCO CRISTOBAL LOAIZA ACEVEDO	
NIT. 15525266-0	
FICHA TECNICA	
HUEVOS	
FECHA EFECTIVA	1/06/2024

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

PROVENIENCIA:

- * RAPIHUEVO GRANJA AVICOLA
- * GRANJA SAN MARTIN
- * AVICOLA VENECIANA
- * GRANJA AVICOLA LA MARIA

ANDES - ANTIOQUIA
SANTUARIO - ANTIQUIA
FREDONIA - ANTIOQUIA
LA CEJA-ANTIOQUIA

PRESENTACIONES:

- * HUEVOS EN PANAL JUMBO, AAA,AA,A,B,C y Extra pequeño.

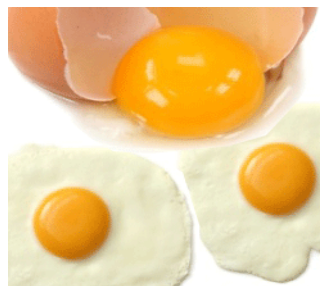
Tipo de Huevo	Peso en Gramos	Bandejas / Ruma	Descripcion
Jumbo	>78.0	4	Este producto se caracteriza por su gran peso y tamaño, es facil de detectar a simple vista
Triple A	67.0-77.9	4	Estos tipos de huevos son los mas usuales en el mercado, ya que su nivel de produccion es alto. Se diferencian principalmente por su peso y tamaño
Doble A	60.0-66.9	5	
A	53.0-59.9	7	
B	46.0-52.9	7	
C	<46.0	7	
Roto		5	Son todos aquellos huevos cuya cascara esta ligeramente quebrada, dejando al descubierto la clara y la yema.
Sucio			Huevos con residuos de gallinaza, sangre o cualquier otra suciedad en su cascara.



Huevo Blanco



Huevo Rojo



Contenido del huevo



Huevo Rojo y Blanco



FRANCISCO CRISTOBAL LOAIZA ACEVEDO

NIT. 15525266-0

FICHA TECNICA

HUEVOS

FECHA EFECTIVA

1-jun-24

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS Y FISICA - QUIMICAS

PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES		METODO ANALITICO
		MIN	MAX	
Pigmentacion de yema	Pigmento	11	13	Ovocolor
Pigmentacion de clara	Pigmento	0	0	Ovocolor
Gramos por Bolsa de yema	Gr	1990	2010	Bascula gramera
Olor		Caracteristico		Olfativa
Condicion de clara y ovoalbumina		Concentrica a la yema		Visual
Condicion de la cascara		Limpia, sin rotura ni fractura		Ovoscopio
pH		6.0	6.8	

PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES		METODO ANALITICO
Recuento total de mesofilos	UCF/gr	<10		NTC 4519
Coliformes totales	gr	<3	1.100	NTC 4516
Coliformes Fecales 45° C	gr	<3	100	INVIMA
Recuento de Clostridium Sulfito reductor	UFC/gr	<10	100	INVIMA
Salmonella en 25gr		Negativo		NTC 4574
Estafilococo coagulasa Positiva	UFC/gr	<100	100	NTC 4779
E. coli		Negativo		

OBSERVACIONES

Nuestro huevo da cumplimiento a los requerimientos impartidos por INVIMA, ademas cumple con los requisitos establecidos en la NTC 1240. INDUSTRIA ALIMENTARIA. HUEVOS DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO.

**COPIA
CONTROLADA**