## 1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Arroz Diana Doble Vitamor

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

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

RSA-0018097-2022

## 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<br>Coord. De I&D<br>Fecha: 30-Ago-2017 | Maria Antonia Amado<br>Dir. I&D<br>Fecha: 30-Ago-2017 | Sergio Velez<br>Gerente Ejecutivo<br>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 ºC | |
| 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.**