PORTADA

VERSIÓN	Justificación de la Modificación
0	Lanzamiento
1	Se actualiza el registro sanitario (06/09/2019)
2	Se incluyó en características CERTIFICACIONES (02/07/2020)
3	Se actualiza la ficha técnica en general (09/10/2020)
4	Se modifica la información de vida útil, se modifica la codificación y se incluye fabricante (01/06/2021)
5	Se actualizan los parámetros de calidad (20/12/2021)
6	Se actualiza la ficha técnica acorde a la res 810 de 2021 (12/01/2023)
7	Se actualiza toda la ficha técnica (29/08/2024)
8	Se agrega el código de barras para la presentación 12 unidades (10/10/24)

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Nombre: José Gutierrez	**Nombre:** Paula Vanegas	**Nombre:** Paula Vanegas
Cargo: Especialista Mejora Continua	**Cargo**: Líder Nacional Mejora Continua	**Cargo**: Líder Nacional Mejora Continua
Fecha: 10 de octubre de 2024	**Fecha:** 10 de octubre de 2024	**Fecha:** 10 de octubre de 2024

CARACTERISITICAS	DESCRIPCIÓN
PRODUCTO	**SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS** **Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12**
PRODUCTOR	Razón Social: Unión de Arroceros S.A.S. - NIT: 890.700.058-1 Molino Unión: Cra. 7 Sur no. 49-23, Ibagué (Tolima) Molino San Joaquín: Avenida Idema, Molino San Joaquín – Espinal (Tolima) Molino Nunchia: Km 35 más 700 m al margen derecho vía del Yopal a paz de Ariporo sobre la marginal de la selva (Casanare) Registro Sanitario: RSA-0032601-2024
DESCRIPCIÓN	El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquél al cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido. El **ARROZ SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS** es arroz elaborado, tipo I, grado 2 (Designación bajo Norma Técnica Colombiana NTC 671). La adición de vitaminas es realizada por proceso de aspersión.
COMPOSICIÓN	Ingredientes Arroz blanco, zinc, vitamina B6, Ácido Fólico (vitamina B9), Vitamina B12.

	Norma	Descripción	
LEGISLACIÓN APLICADA	NTC 671	Arroz elaborado (Blanco) para consumo	
	Resolución 2674 de 2013	BPM Buenas Prácticas de Manufactura	
	Resolución 1407 de 2022	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.	
	Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.	
	Resolución 2671 de 2014	Modifica tabla 1 de artículo 4 de la resolución 4506 de 2013	
	Resolución 5109 de 2005	Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas para consumo humano	
	Resolución 0683 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo Humano.	
	Resolución 810 de 2021	Etiquetado nutricional y frontal de alimentos.	
	Resolución 2906 de 2007	Establece los niveles máximos de contaminantes "Plaguicidas" en los alimentos	
CERTIFICACIONES COMPAÑÍA	**Norma**	**Descripción**	
	ISO 9001:2015	Sistemas de gestión de calidad	
	ISO 22000:2018	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	
	NTC 5830:2021	Análisis de peligros y puntos de control críticos –APPCC	
CALIDAD	**Parámetro**	**Valor Permitido (Max)**	**Método De Ensayo**
	Granos Partidos (%)	12,0	NTC 671
	Granos Yesados (%)	6,0	NTC 671
	Grano dañado por calor (%)	1,0	NTC 671
	Grano dañado por otras causas (%)	0,5	NTC 671
	Granos Rojos (%)	0,4	NTC 671

	Impurezas (%)	0,1	NTC 671
	Infestación	Libre	NTC 671

NUTRICIONALES

Parámetro

Formato simplificado según la Resolución 810 de 2021, para la presentación comercial por 500g. Para determinar tamaño de la porción se divide el contenido del empaque 500g, por el tamaño de la porción recomendada que son 50 g. Esto equivale a 10 porciones. Esta operación se hace con cada una de las referencias

El producto cuenta con una adición de vitaminas de un 15% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico y Vitamina B12, cumpliendo la resolución 810 de 2021.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño de porción: 1/4 de taza (50g)		
Número de prociones por envase:		
Calorias (Kcal)	Por 100 g	Por Porción
	349	**174**
Grasa Total	0,4 g	0,2 g
Grasa Saturada	**0,2 g**	**0,1 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	80 g	40 g
Fibra dietaria	1,0 g	0,5 g
Azucares Totales	0 g	0 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteina	6,7 g	3,4 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0,60 µg ER	0,30 µg ER
Calcio	9,0 mg	5,0 mg
Hierro	0,80 mg	0,40 mg
Vitamina D	0,50 µg	0,25 µg
Vitamina B6	0,40 mg	0,20 mg
Acido Folico	120 µg	60 µg
Vitamina B12	0,72 µg	0,36 µg
Zinc	3,40 mg	1,7 mg

*Las porciones por envase varían dependiendo de la presentación del producto

MICROBIOLOGICAS

Parámetro	Caso	Muestra Clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras recuento(UFC/g)	2	3	5	2	$3*10^3$	$5*10^3$
E. Coli (UFC/g)	N. A	3	5	0	<10	----

FISICOQUIMICAS

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Humedad	<14	NTC 529
Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	<4 µ/Kg	NTC 6401
Plomo (mg)/kg)	0,20	3120 A, B ED23 MODIFICADO
Cadmio (mg/kg)	0,20	3120 A, B ED23 MODIFICADO
Melanina (mg/kg)	2,5	IN-GS-3.276 V3 2018-01-17
Acrilonitrilo (mg/kg)	0,02	NTC 6401
Monómero cloruro de vinilo (mg/kg)	0,01	AOAC 2000.03 ED 19
Residuos de plaguicidas (mg/kg)	Resolución 2906/07	Cromatografía de gases

SENSORIALES

Parámetro	Valor Permitido
Sabor	Característico
Color	Blanco
Apariencia	Granular
Textura	Blanda (preparado)
Olor	Característico

USO PREVISTO

Alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.

CONSUMIDORES POTENCIALES

Producto de consumo masivo a partir de los seis meses de edad.

EMPAQUE, ETIQUETA, ROTULADO

El **ARROZ SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS** se empaca en bolsa plástica de polietileno de baja densidad. La resina utilizada en la elaboración de esta bolsa está basada en una mezcla de poliolefinas, cumpliendo con la resolución 0683 de 2012 y con los requisitos de la FDA para aplicaciones en contacto con alimentos. Este empaque se utiliza en las referencias de 250g, 450g, 500g (Calibre 1,5), 900g y 1000g (Calibre 2,0), 2500g y 3000g (Calibre 3,0) y 5000g (Calibre 3,2). Para la referencia de 10 kg se usa saco de polipropileno laminado y 25 kg se usa saco de polipropileno.

El rotulado se encuentra conforme a los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 y la resolución 810 de 2021 "Rotulado nutricional" y Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

DIMENSIONES DE EMPAQUE PRIMARIO (con producto)					
Contenido neto (g)	Ancho (cm)	Largo (cm)	Alto (cm)	Unidad de presentación	Código de barra EAN-UCC-13
250	15,8	9,8	2,0	gramos	770 1024 000 337
450	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 227 192
500	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 016
1.000	23,0	14,5	3,5	gramos	770 1024 000 023
2.500	29.5	22,0	5,0	gramos	770 1024 000 269
3.000	33,0	22,5	5,5	gramos	770 1024 000 030
5.000	35,0	23,5	8,0	gramos	770 1024 000 047
10.000	44,0	36,0	10,0	gramos	770 1024 000 276
25.000	76,0	46,0	11,0	ramos	770 1024 000 252
50.000	49,0	69,0	18,5	gramos	770 1024 000 450

	DIMENSIONES DE EMPAQUE SECUNDARIO (con producto) **Contenido en unidades** / **Ancho (cm)** / **Largo (cm)** / **Alto (cm)** / **Unidad de presentación** / **Código de barra ITF 14** 250x50 / 42,0 / 30,0 / 10,0 / gramos / 6770 1024 000 339 450x12 / 20,0 / 28,0 / 12,5 / gramos / 7770 1024 227 191 450x25 / 41,0 / 28,0 / 12,5 / gramos / 1770 1024 227 199 500x12 / 20,0 / 28,0 / 12,5 / gramos / 1770 1024 000 037 500x25 / 41,0 / 28,0 / 12,5 / gramos / 1770 1024 000 013 1.000x15 / 41,0 / 31,0 / 15,0 / gramos / 2770 1024 000 027 2.500x6 / 43,5 / 28,5 / 16,5 / gramos / 5770 1024 000 264 3.000x5 / 44,0 / 32,0 / 16,5 / gramos / 3770 1024 000 031 5.000x3 / 46,0 / 32,5 / 14,0 / gramos / 4770 1024 000 045
EMBALAJE	Para el reempaque del producto se usa bolsa en material PE COEXT, que es un polietileno lineal de baja densidad; este material es apto para el uso como materia prima en la fabricación de envases equipamientos que van a estar en contacto con alimentos. El calibre del material esta entre 1,6 a 2,2 y tiene propiedades de selle resistente.
VIDA UTIL	El **ARROZ SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS** tiene una vida útil de doce (12) meses
ALMACENAMIENTO	El **ARROZ SUPREMO MÁS VITARROZ PLUS** debe almacenarse en bodegas cubiertas, con buena ventilación y a temperatura ambiente. Los arrumes o planchas se deben realizar sobre plataformas, estibas o superficies elevadas del piso para protegerlas de la humedad, el derrame de líquidos y las suciedades. Estas planchas deben quedar a una distancia mínima de 60 cm de las paredes y lejos de productos químicos y/o de alto olor como detergentes, blanqueadores, ceras, desinfectantes entre otros ya que el arroz es altamente higroscópico. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un programa de control de insectos, rastreros y roedores, programa de limpieza y desinfección y cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento y Manipulación.
FORMA DE CONSUMO/ Instrucciones de preparación	En una olla junto con el agua, agregue el aceite y la sal. Una vez el agua haya hervido, agregue el arroz y cocine a temperatura media hasta que el arroz haya comenzado a secar. Tape la olla y cocine a temperatura baja hasta que el grano de arroz abra y haya secado. Apague el fogón y déjelo reposar 5 minutos con la olla tapada.
METODO DE DISTRIBUCIÓN	Se transporta en vehículos adecuados para transporte de alimentos, los cuales cumplen con las condiciones de higiene, el producto se debe transportar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII según el decreto 2674 de 2013
CONTACTOS	Línea WhatsApp: 3223267101 e-mail: ricoyrendidor@arrozsupremo.com Web: www.arrozsupremo.com.co