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-077	**VERSIÓN:** 01 **Fecha Actualización:** 08/06/2021	**NIT:** 900314952-1
NOMBRE DEL EMPACADOR	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**AVENA MOLIDA**	
DESCRIPCIÓN	Producto precocido y molido obtenido de la molienda de granos de avena sin cáscara de cualquier variedad de las especies A, Sativa L y A, Byzantina L. -Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característicos y un sabor y aromas agradables de avena tostada. -Libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. -En la elaboración de avena de hojuelas no se permiten conservantes. Norma que cumple NTC 2160. Productos de molinería. Avena en hojuelas para consumo humano. Tercera actualización.	
CARACTERÍSTICAS	COLOR: Color crema Característico de la Avena OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto	

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

COMPOSICIÓN	Avena molida precocida de las especies A, Sativa L. y A Byzantina L
ADITIVOS	No contiene
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa individual por 200 gramos Bolsa individual por 250 gramos Bolsa individual por 500 gramos
REGISTRO SANITARIO	NSA-0009135-2020
USOS	(Ver receta en el empaque)
EMPAQUE Y EMBALAJE	**Empaque Primario:** Bolsa de polietileno laminada transparente de baja densidad con BOPP, calibre 1.5
	Empaque Secundario: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad
	Embalaje: Paca x 25 unidades por 200 gramos Paca x 25 unidades por 250 gramos Paca x 25 unidades por 500 gramos Bulto por 25 Kg (Fibra de polipropileno)
VIDA ÚTIL	12 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 o ganancia de hongos 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 200 gramos de Avena molida Unidad por 250 gramos de Avena molida

	Unidad por 500 gramos de Avena molida	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
	Resolución 0810 de 2021	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
	NTC 2160	Se establece los requisitos que deben cumplir y los ensayos a los cuales debe someterse la harina de avena precocida para consumo humano
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	Resolución 2671 de 2014	Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2.013.
	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 (NTC 2160)

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Ácidos grasos libre en base seca (%)	Máximo 8 % m/m
Humedad (%)	Máximo 11.5 % m/m
Proteína (%)	Mínimo 10.5 % m/m
Cenizas (%)	Máximo 2.1 % m/m
Cenizas (%) Si se han adicionado minerales (%)	Máximo 3.2 % m/m
Grasas (%)	Min 6 % - Max 10.5 %
Fibra cruda (%)	Máximo 3 % m/m
Metales pesados: plomo	0.5 mg/Kg (ppm)
Aflatoxinas	No mayor de 10 µg/Kg (ppb)
Actividad enzimática	Negativo después de 15 minutos
MICOTOXINAS	
AFLATOXINAS ppb	Máx. 4

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

PARAMETROS FISICOS

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Contaminación por insectos	Ausencia
Granulometría (% EN MALLA US #80)	80-100

****CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (NTC 2159:2006.)**

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN
Recuento de Aerobios mesófilos	20000 Max (Invima)
Búsqueda de E. coli	<10 (Invima)
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	<1000
Búsqueda de Salmonella spp	Ausencia (Invima)

****ESPECIFICACIONES NTC 2159**

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, frutos secos, y productos que contienen gluten, PRODUCTO NO APTO PARA CELIACOS.

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.		