HARINA DE AVENA PRECOCIDA SABOR ARTIFICIAL A FRESA

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE AVENA PRECOCIDA SABOR ARTIFICIAL A FRESA.
MARCA	FORTIAVENA
NOMBRE DEL FABRICANTE	TROPICAL FRESS S.A.
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	CALLE 3 Nº 1 - 35 PARQUE INDUSTRIAL II ETAPA BODEGA 3 TELÉFONO: (097) 6760098 BUCARAMANGA, SANTANDER.
NIT	804.004.262 - 8
PERMISO SANITARIO	PSA-0003548-2022
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Harina de avena precocida de sabor artificial a Fresa, Color y Olor característicos propios, de textura homogénea, muy suave.
INGREDIENTES	Harina de avena precocida natural, Azucar, CMC (espesante), Sabor artificial a Fresa, Colorante artificial amarillo N° 5 TARTRAZINA, Carmosina (colorantes) No contiene ningún tipo de derivado lácteo
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Se obtiene con base en el grano de la avena natural precocida y molida, mezclado con azúcar, estabilizantes, además de los sabores y colores artificiales correspondientes según la variedad; de tal forma que no se afectan sus propiedades organolepticas ni cualicuantitativas nutricionales.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 2159 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, 2906 de 200, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria alimentaria.

REQUISITOS ESPECIFICOS

FISICOQUÍMICOS

Requisitos	Minimo	Maximo
Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8
Humedad (%)	-	11,5
Proteína (%)	10,5	-
Cenizas (%)	-	2,1
Cenizas (si se han adicionado minerales((%)	-	3,2
Grasa (%)	6	10,5
Fibre cruda (%)	-	3

MICROBIOLOGICOS

Requisitos	m	M	UNIDAD	TECNICA
Recuento de microorganismos mesófilos	5000	20000	ufc/g	Rcto en Placa
Recuento de E. Coli	10	-	mic/g	NMP
Recuento de mohos y levaduras	100	1000	ufc/g	Rcto en Placa
Detección de Salmonella	Ausente	-	ufc/25 g	Salmosyst

CONTAMINANTES	MINIMO	MAXIMO
plomo , expresado como Pb	0,01	0,02
Aflatoxinas M	0,002	0,005
MELAMINA	1	2,5

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (25 g)
Número de porciones por empaque 8

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**407**	**102**
Grasa Total	5,2 g	1,3 g
Grasas saturadas	**0 g**	**0 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	79 g	20 g
Fibra	3,9 g	0,99 g
Azucares Totales	67 g	34 g
Azúcares añadidos	**40 g**	**9,8 g**
Proteína	8,9 g	2,2 g
Sodio	**12 mg**	**2,9 mg**
Vitamina A	0 ug ER	0 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Calcio	33 mg	8,2 mg
Hierro	2,5 mg	0,62 mg
Zinc	1,9 mg	0,49 mg

EMPAQUE

BOLSAS:
PRIMARIO: Empaque de material atóxico, elaborado en polietileno de baja densidad, con calibre entre 2.0 y 2.5 micras; de propiedad inocuo, inalterable a las caracteristicas al contacto con el alimento, asegura su conservación durante su vida útil estimada.
SECUNDARIO: Bolsa de polietileno de alta densidad, formando el display con las unidades deseadas.
VASO PITILLO PLASTICO:
PRIMARIO: En polietileno de alta densidad, apto para contacto directo con alimentos.
SECUNDARIO: Caja de Empaque de material atóxico, elaborado en carton tricapa, que no altera las caracteristicas del producto al contacto con el empaque primario, asegura su conservación durante su vida útil estimada.

PRESENTACION COMERCIAL	Caja con unidades en Bolsa de 200 g. Caja con unidades en Tarro de 400 g.

COPIA NO CONTROLADA

ROTULADO	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial, Nombre del Producto, Contenido Neto, Fabricado por, Para, Ingredientes, Lote, Fecha de Vencimiento, Conservación de Producto, Instrucciones de Uso, Precausiones de Uso, Tabla Nutricional y finalmente el Código de Barras.
USOS Y APLICACIONES	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado No deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor debe corresponder a las carasterísticas del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, particulas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque. El producto con fecha de vencimiento menor a dos (2) meses, no deberá comercializarce.
CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Disponer el producto sobre estibas plásticas, en un lugar fresco, seco, ventilado, iluminación adecuada, en zonas libres de contaminación por olores, humedad y demás condiciones higiénicas que aseguren la inocuidad del producto. El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto debe ser almacenado a una temperatura ambiente ≤ 35°C y a una humedad relativa ≤ 80% para mantener las características propias del producto terminado.

		
ELABORÓ: JULIO 2022	REVISÓ: JULIO 2022	APROBÓ: JULIO 2022
GERSON MONTAÑEZ *- Control de Calidad*	***TANIA CARREÑO*** *- Líder de Inocuidad*	***ANGELMIRO SANABRIA*** *- Gerente General*

COPIA NO CONTROLADA