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-074	**VERSIÓN:** 01 **Fecha Actualización:** 08/06/2021	**NIT:** 9003149521
NOMBRE DE MAQUILADOR	**PROCESADORA NACIONAL DE CEREALES SA** **PRONALCE**	
MARCA DEL PRODUCTO	**AVENA EN HARINA CON SABOR A FRESA** **EMPAQUETADOS EL TRECE**	
COMPOSICIÓN	Harina de avena, azúcar, estabilizante (goma guar o goma xanthan), sabor artificial a FRESA, acidulante (ácido cítrico), sal, edulcorante (aspartame y acesulfame K) y color rojo punzó	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Color:** color crema. Ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena con sabor a FRESA	
	Olor: libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos y cualquier otro tipo objetable	
	Sabor: libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos y cualquier otro tipo objetable	
	Textura: color crema. Ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena con sabor a FRESA	
MATERIAL DE EMPAQUE	BOPP laminado polientileno	
PERMISO SANITARIO	PSA-0002998-2021	
EMBALAJE	BOLSA x 48 UND	
USOS	Para elaborar un refresco de avena, se adiciona a un vaso de leche fría dos cucharadas colmadas de avena en harina con sabor, se licua y queda listo para servir.	

	La avena saborizada puede ser utilizada a cualquier hora del dia para la preparación de refrescos instantáneos.	
VIDA ÚTIL	12 MESES EN BUENAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Almacenar en un lugar fresco,limpio y seco. Por sus características no requiere de condiciones especiales de altura y humedad, debe estar alejado de olores fuertes. El transporte se realiza en carros que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.	
ESPECIFICACIONES DEL LOTE	El producto cuenta con un numero consecutivo que es el lote y este nos indica que operario participo en el proceso, seguido de la fecha de vencimiento que se genera a un año cerrado, y nos traza la fecha de fabricación.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe transportarse en vehículos que esten bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores, completamente limpios.	
CONTENIDO	200g	
	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 0810 de 2021	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.
	NTC 2160 (2006)	Productos de Molinería. Harina de Avena Precocida para consumo Humano. Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación.

NORMATIVIDAD	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

PARMETROS FISICO - QUIMICOS	ESPECIFICACIONES en 100g
humedad	6% Max
cenizas	2% Max
proteína	6% Min
grasa	3% Min
carbohidratos	77% Aprox
fibra dietaria	NA
granulometría: retenido en malla 40	3% Max

producto libre de plagas como gorgojo y polilla.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	MINIMO	MAXIMO
mesófilos UFC		< 10000
coliformes totales NMP		< 3
coliformes fecales NMP		< 3

mohos y levaduras UFC/g		< 1000
estafilococo coagulasa positivo		< 100
Bacillus Cereus		<100
salmonella en 25/g	negativo	
escherichia coli	negativo	

CONDICCIONES DE RECHAZO	Empaque roto, producto contaminado (físico,quimico o biológico), producto vencido o con menos de un mes de vida útil.
COMPONENETES ALERGENICOS	La avena contiene gluten, Puede contener trazas de trigo y cebada, (No apta para fenilcetonúricos), contiene FENILALANINA, Contiene tartrazina.
OBSERVACIONES	Las especificaciones físico-químicas obedecen a resultados que se obtienen a partir de la formulación del producto, y no se ajustan a requerimientos legales, ya que no existen para el mismo. Los patrones microbiológicos si se ajustan a la Resolución 11488 para harina precocidas, aunque este producto sea diferente.

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.		