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-075 | **VERSIÓN:** 01<br>**Fecha Actualización:** 08/06/2021 | **NIT:** 9003149521 |
| **NOMBRE DE MAQUILADOR** | **PROCESADORA NACIONAL DE CEREALES SA**<br><br>**PRONALCE** | |
| **MARCA DEL PRODUCTO** | **AVENA EN HARINA CON SABOR A MORA**<br>**EMPAQUETADOS EL TRECE** | |
| **COMPOSICIÓN** | Harina de avena, azúcar, sabor artificial a MORA, estabilizante (goma guar o goma xanthan), acidulante (ácido cítrico), sal, edulcorante (aspartame y acesulfame K) y colorantes artificiales (amaranto) | |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | Color: color crema. Ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena con sabor a MORA | |
| | 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 MORA | |
| **MATERIAL DE EMPAQUE** | BOPP laminado polientileno | |
| **PERMISO SANITARIO** | PSA-0002998-2021 | |
| **EMBALAJE** | BOLSA x 48 UND | |

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

| | | |
|---|---|---|
| **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.<br><br>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.<br><br>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<br><br>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. | | |