| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO** | **PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM**<br>**PLAN ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**<br>Versión 1 de 2024 1 de 2 |

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | **ARROZ DE CACAO** | |
| **DESCRIPCION DEL PRODUCTO** | ARROZ DE CACAO; Es un alimento extruido con forma de arroz, compuesto por granos de arroz seleccionados, fécula de maíz, con proteína de garbanzo arveja y lenteja y harina de plátano, bañados en cacao y saborizado a chocolate, vainilla y caramelo; elaborado sin conservantes y sin colorantes artificiales con todas las características energéticas, proteicas y digestivas de sus componentes. |  |
| **INGREDIENTES** | Fécula de maíz, arroz, garbanzo, arveja, lenteja, arina de plátano, cacao, sal, extracto de malta, agua, esencia de caramelo, esencia de vainilla, esencia chocolate. | |

**ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS**

| **ANÁLISIS** | **UNIDAD** | **ESPECIFICACIÓN** | | **RESULTADO** | **MÉTODO** |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **MINIMO** | **MÁXIMO** | | |
| Peso por porción | g | 40 | - | 100 | |
| Humedad | % | - | 15 | 12,16 | IN-GS-3.053 V11 2016-12-27* |
| Proteína | % | 3,5 | - | 0 | IN-GS-3.048 V7 2016-06-08* |
| Cenizas | % | - | 5 | 0,94 | IN-GS-3.045 V7 2016-06-08* |
| **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO EN 100G** | | **ESPECIFICACIÓN** | | **RESULTADO** | **MÉTODO** |
| | | **m** | **M** | | |
| Recuento de Aerobios Mesófilos | (UFC/g) | 5 | 10 | 10 | AOAC Official methods 2013,01 Ed21,2019 |
| Coliformes totales | NMP/g | 0 | 3 | < 3 | |
| Coliformes fecales | NMP/g | < 3 | - | 0 | AOAC Official methods 966,24 Ed.212019 |
| Recuento de S Áureos coagulasa positiva | UFC/g | < 100 | - | < 90 | GTC 3 Parte 2 |
| Recuento de Mohos y Levaduras | UFC/g | 1 | 500 | <100 | NTC 5698-2 2009(ISO 21527-2 2008) |
| Identificación de Salmonella/25g | | 0 | - | Negativo | AOAC Official methods 966,23 Ed21,2019 |

*M= Indicé máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable

* m= Indicé máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

* Fuente: Tecnimicro S.A.S

| | | |
|---|---|---|
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DEL PRODUCTO** | **Apariencia** | Granos de arroz achocolatado |
| | **Color** | Marrón |
| | **Olor** | Granos de cereal, cacao |
| | **Sabor** | Característico de los cereales y cacao. |
| | **PH** | No Aplica |
| | **Textura** | Porosa Crocante |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | BOLSA DE POLIPROPILENO COSTRUIDO CALIBRE 2,5 EN PRESENTACIONES DE 30g, 40g, 50g, 100g 150g, 180g, 200g, 250g, 400g, 500g, 1000g y 15000g | |
| **EMBALAJE** | ARRUMAR EN ESTIBAS DE MAXIMO 5 BOLSAS HACIA ARRIBA | |
| **MARCAS** | NUTRIFUTURO, CASAI, CASHI, THANI, ÉXITO, SURTIMAX, TAEQ, , LA DESPENSA, LA SELECTA, LA 14, CARULLA, EKONO,DISTRIBUIDORES BIMBO, EURO, DON JUSTO, D1, MERCADOS LA VAQUITA, MERCADOS MADRID, , SUPER INTER, MONTENOA,TROPICANA, JHON RESTREPO, TONNY, CEREALES JJ, LA RECOLECTA. | |
| **NUMERO DE REGISTRO SANITARIO** | NSA-004249-2017<br>NSA-005663-2018 | |
| **VIDA UTIL ESPERADA** | 12 | MESES |
| **INFORMACION NUTRICIONAL** | VER ANEXO | |
| **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO** | Ambiente | ENTRE 20 Y 30 .C |
| | Refrigeración | No Aplica |
| | Congelación | No Aplica |
| **NORMATIVIDAD QUE RIGE AL PRODUCTO** | RESOLUCIÓN 2674 – 333 DE 2013 Y NTC 3749 | |
| **IDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO** | El producto se debe almacenar en un área fresca, seca que permita que sea protegido de la exposición de la luz solar y de humedad, olores extranjeros y/o contaminantes externos. | |

## Nutrition Facts / Información Nutricional

Serving Size / Tamaño por porción: 1/4 taza (40g) Servings per container / Porciones por envase: 1,3

**Amount Per Serving mix / Cantidad por porción**

**Calories / Calorías 113**

**Calories from fat/ Calorías de la grasa 9**

| | | % Daily Value / Valor Diario * |
|---|---|---|
| **Total Fat/Grasa Total 1**g | | **2%** |
| Saturated Fat/Grasa Saturada 0g | | 0% |
| Trans Fat/Grasa Trans 0g | | |
| **Cholesterol/Colesterol** 0mg | | **0%** |
| **Sodium/Sodio 0** mg | | **0%** |
| **Total Carbohydrate/Carb. Total 27** g | | **8%** |
| Dietary Fiber/Fibra dietaria 3 g | | 12% |
| Sugars/Azúcares 3 g | | |
| **Protein/Proteína 4** g | | 8% |

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily values may be higher or lower depending or your calorie needs.

* El porcentaje de valores estan basados en una dieta de 2,000 calorias, los valores pueden ser mas altos o bajos dependiendo de la necesidad de calorias

| | | Calories/calorías 2000 2500 | |
|---|---|---|---|
| Total fat/Grasa total | Less than/Menos de | 0,018g | 80g |
| Saturated fat/Grasa saturad | Less than/Menos de | 0g | 25g |
| Choresterol /Colesterol | Less than/Menos de | 0,16 mg | 300mg |
| Sodium / Sodio | Less than/Menos de | 7,7mg | 2400mg |
| Total Carbohydrate/Carbohi | Less than/Menos de | 26,1g | 375g |
| Dietary Fiber/Fibra dietaria | Less than/Menos de | 2g | 30g |

| ELABORADO POR: | Jhon Darío Giraldo Morales | APROBADO POR: | Rosa María Pulgarín Taborda |
|---|---|---|---|

Rosa Pulgarín T.