Título	Ficha Técnica Doria Clásica Plato Principal	Descripcion del Producto Terminado #6
Sistema	Gestión Calidad	**Revisión:** 7 **Estado:** Publicado
Sedes	Barranquilla, Mosquera	**Fecha de modificación:** 2015/1/30

Línea	Clásica	**Producto**	Plato Principal
Material	1001433-Spaghetti DORIA Clasica x 125g 1001438-Spaghetti DORIA Clasica x 250g 1001462-Spaghetti DORIA Clasica x 500g 1001464-Spaghetti DORIA Clasica x 1000g 1001458-Spaghetti DORIA Clasica x 3000g 1010274-Spaghetti DORIA Clasica x 200g 1001463-Tallarin DORIA Clasica x 500g 1001469-Macarron Largo DORIA Clasica x 250g 1001451-Bucattini DORIA Clasica x 250g 1001457-Bucattini DORIA Clasica x 500g 1006370-Granitos*DORIA*Clasica*x*250g 1001465-Tallarin*DORIA*Clasica*x*250g		

Composición

Semolato de trigos importados fortificado con: Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44 mg/Kg), Vitamina B1 (6 mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Fólico (1,54 mg/Kg), (cereal que contiene gluten); ***y adicional continene Nutrivit que está compuesto por: Vitamina A (6250 UI/Kg), Hierro (68,6 mg/Kg), Zinc (18,7 mg/Kg), Ácido Fólico (1,5 mg/Kg)*** y agua.

Número del Registro Sanitario RSA-004570-2017

Presentación Comercial

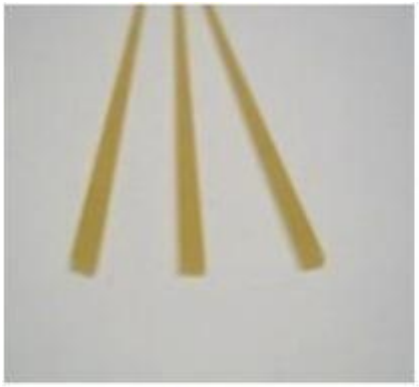
TIPO Y MATERIAL DE EMPAQUE					
REFERENCIA	**PESO**	**TIPO EMPAQUE**	**EMPAQUE**		
			PRIMARIO	**SECUNDARIO**	**EMBALAJE**
Spaghetti	125	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (fardo)	1 x 48
	200		Cojín		1 x 24
	250		Cojín		1 x 24
	500		Cojín		1 x 12
	1000		Cojín		1 x 6
	3000		Bolsa que contiene 6 paquetes de 500 g c/u cada uno con material de empaque transparente BOPP, los cuales a su vez están empacados en Bolsa impresa de PEBD.		1 x 2
Tallarín	500	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 12
Granitos	250	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 24
Macarrón Largo	250	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 24
Bucatini	250	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 24
	500				1 x 12

Definición del Producto	Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para consumo humano.

Forma de Uso y Consumidores Potenciales	Las referencias relacionadas en el presente documento se usan principalmente en preparaciones de plato principal. Los consumidores potenciales están representados por niños, jóvenes y adultos.
Tipo y Material de Empaque	Ver tabla en el cuadro de presentación comercial.
Fabricante y Dirección	Fabricado por PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca y/o PASTAS COMARRICO S.A.S Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Para PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Industria Colombiana.
Vida Útil	18 meses partir de su fecha de fabricación.
Forma de Preparación	Cocine la pasta en abundante agua hirviendo (1 litro de agua y una cucharadita de sal por cada 100g de pasta).

Tipo	Características/Actividad	Descripción/Especificaciones
Características Fisicoquímicas		
Características Fisicoquímicas	Humedad	13 % Máximo
Características Fisicoquímicas	Cenizas	0.8 % Máximo
Características Fisicoquímicas	Acidez (Expresada como ácido láctico)	0.45 % Máximo
Características Fisicoquímicas	Proteína (Nx5.7) B.S	10.5 % Mínimo
Características Fisicoquímicas	Zinc	1,875 mg/100g Mínimo
Características Fisicoquímicas	Acido Fólico	304 ug/100 g Mínimo
Características Fisicoquímicas	Hierro	11,26 mg/100 g Mínimo
Características Fisicoquímicas	Vitamina A	625 Unidades Internacionales/100 g Mínimo
Características Microbiológicas		
Características Microbiológicas	Recuento de coliformes UFC/g	n: 3, m: 10, M: 100, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli UFC/g	n: 3, m: <10, M: -, C: 0
Características Microbiológicas	Recuento de mesofilos	n: 3, m: 800.000, M: 1.000.000, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	n: 3, m: 4.000, M: 5.000, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva Ufc / g	n: 3, m: 100, M: 200, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	n: 3, m: 10, M: 100, C: 1
Características Microbiológicas	Detección de Salmonella/25g	n: 3, m: Ausente, M: -, C: 0
Características Microbiológicas	NMP Recuento de coliformes fecales/g	n: 3, m: <3, M: -, C: 0

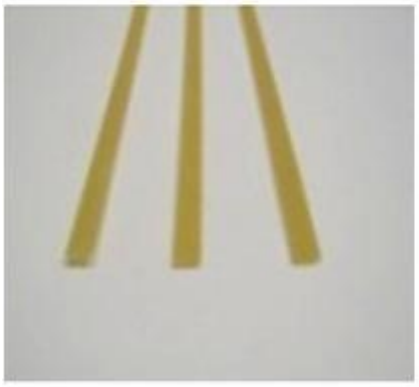
Perfil de Sabor / Textura



Spaghetti



Bucatini



Tallarín



Macarrón largo

Información de Orden Nutricional

Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la porción/ Serving Size 1 Cucharada/ Tablespoon (15 g) (0,5 oz)
Porciones por envase aprox./ Servings per container approx. 33

Cantidad por porción/ Amount per serving	
Calorías/ Calories 50	Calorías de grasa/ Calories from Fat 0
	% Valor Diario*/ % Daily Value*
Grasa Total/ Total Fat 0 g	**0%**
Grasa Saturada/ Saturated Fat 0 g	0%
Grasa Trans/ *Trans* Fat 0 g	
Colesterol/ Cholesterol 0 mg	**0%**
Sodio/ Sodium 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total/ Total Carbohydrate 11 g	**4%**
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber 1 g	4%
Azúcares/ Sugars 0 g	
Proteína/ Protein 2 g	**4%**
Vitamina A/ Vitamin A	2%
Vitamina C/ Vitamin C	0%
Vitamina B1/ Vitamin B1	6%
Vitamina B2/ Vitamin B2	4%
Niacina/ Niacin	4%
Ácido Fólico/ Folic Acid	10%
Hierro/ Iron	10%
Calcio/ Calcium	0%
Zinc/ Zinc	2%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.
* Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calorías/ Calories	2000	2500
Grasa Total/ Total Fat	Menos de/ Less than	65 g	80 g
Grasa Sat./ Sat. Fat	Menos de/ Less than	20 g	25 g
Colesterol/ Cholesterol	Menos de/ Less than	300 mg	300 mg
Sodio/ Sodium	Menos de/ Less than	2400 mg	2400 mg
Carb. Total/ Total Carb.		300 g	375 g
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber		25 g	30 g

Calorías por gramo/ Calories per gram
Grasa/ Fat 9 Carbohidratos/ Carbohydrate 4 Proteína/ Protein 4

Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la porción/ Serving Size 1/12 Paquete/ Packet (80 g) (2,8 oz)
Porciones por envase aprox./ Servings per container approx. 12,5

Cantidad por porción/ Amount per serving	
Calorías/ Calories 280	Calorías de grasa/ Calories from Fat 0
	% Valor Diario*/ % Daily Value*
Grasa Total/ Total Fat 0 g	**0%**
Grasa Saturada/ Saturated Fat 0 g	0%
Grasa Trans/ *Trans* Fat 0 g	
Colesterol/ Cholesterol 0 mg	**0%**
Sodio/ Sodium 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total/ Total Carbohydrate 59 g	**20%**
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber 4 g	16%
Azúcares/ Sugars 2 g	
Proteína/ Protein 11 g	**22%**
Vitamina A/ Vitamin A	10%
Vitamina C/ Vitamin C	0%
Vitamina B1/ Vitamin B1	30%
Vitamina B2/ Vitamin B2	20%
Niacina/ Niacin	20%
Ácido Fólico/ Folic Acid	60%
Hierro/ Iron	50%
Calcio/ Calcium	0%
Zinc/ Zinc	10%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.
* Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calorías/ Calories	2000	2500
Grasa Total/ Total Fat	Menos de/ Less than	65 g	80 g
Grasa Sat./ Sat. Fat	Menos de/ Less than	20 g	25 g
Colesterol/ Cholesterol	Menos de/ Less than	300 mg	300 mg
Sodio/ Sodium	Menos de/ Less than	2400 mg	2400 mg
Carb. Total/ Total Carb.		300 g	375 g
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber		25 g	30 g

Calorías por gramo/ Calories per gram
Grasa/ Fat 9 Carbohidratos/ Carbohydrate 4 Proteína/ Protein 4

Condiciones de Conservación	Consérvese en lugar fresco y seco
Instrucciones Especiales de Manejo y/o Uso	ALMACENAMIENTO: * El producto debe estar almacenado sobre estiba y a una distancia de la pared de 60 cm. y por lo menos 15 cm elevado del piso para permitir la limpieza y fumigación, de acuerdo a lo establecido en la normatividad para Buenas Prácticas de Manufactura. Las estibas deben estar en buenas condiciones físicas, de limpieza y no presentar olores fuertes. En caso de emplear estibas de madera, no contener elementos que puedan afectar las características del producto, como puntillas o astillas salidas. * No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc. * No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc. * Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir). * Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado. * Promover la implementación de un programa de limpieza y desinfección para evitar acumulaciones de residuos y suciedad que permitan la anidación de plagas en el producto. * Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque:

	o No arrojar. o No pisar. o No oprimir. o No sentarse sobre él. * Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos. * Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento. * Cuando el producto se averié no se debe emplear cinta de pegante o elementos que permitan cerrar el empaque, este se debe tratar como una avería. * Revisar periódicamente el estado de producto con el fin de encontrar cualquier anomalía como contaminación por gorgojo para que este producto se retire y se deseche. TRANSPORTE * Es necesario revisar los vehículos antes de cargar los productos, con el fin de asegurar que se encuentren limpios, libres de cualquier contaminante, daños físicos (orificios), sin plagas o presencia de olores penetrantes. * Si su operación de distribución requiere de consolidar carga, evite hacerlo con productos como detergentes, jabones, químicos, desinfectantes, alcohol, o sustancias que puedan contaminar el producto por transferencia de olores. * Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar. * Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior. * No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto. * Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad. * Nunca transporte productos con presencia de plagas. * En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra. * En necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto. * El trato del producto en su cargue y descargue debe ser cuidadoso, se debe evitar lanzar y/o pisar o sobreponer elementos pesados sobre los productos. * Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento. * Para una mejor acomodación del producto dentro de los camiones y para evitar roturas, almacene las pastas de la siguiente manera: A. Siempre ubique el producto evitando el contacto directo con el piso del vehículo. B. No arrojar los fardos o cajas. C. Ubique siempre las pastas largas en la parte inferior. D. Continúe el arrume con productos de pastas cortas y presentaciones en cajas. E. Finalícelo con productos de poco peso.
Usos Inadecuados	A lo largo de los procesos integramos los controles necesarios con el fin de prevenir su uso como plataforma para ilícitas o de terrorismo, en el ámbito Nacional y del Comercio Exterior.
Observaciones	1) Cereal que contiene gluten. 2) Este producto se fabrica en una planta donde se procesa pasta al huevo. 3) Para las características microbiológicas descritas anteriormente, se describen a continuación los significados de cada uno de los valores, donde n= número de muestras que se van examinar, n: Número de muestras del lote que deben analizarse, c: Número de muestras defectuosas aceptables, m: Límite de aceptación, M: Límite de rechazo. 4) La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055.
Requisitos específicos de etiquetado	El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.

Proceso de Elaboración / Descripción

Molienda - Amasado - Extrusión - Secado - Empaque - Distribución