DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

NO CONTROLADA

Revisión
13

Consecutivo
Producto terminado0005

Fecha de modificación
01/03/2022

Título
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Línea
Pastas Clásicas

Producto
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Marca
Doria

Material
1047092
1047073

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) y Ácido Fólico (1,54 mg/kg); con adición de: Vitamina A, Hierro, Zinc, Ácido Fólico; agua. **Contiene trigo (gluten). Puede contener trazas de huevo.**

Semolato de trigos importados, Sémola de trigo durum, fortificados con: Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1,54 mg/kg); con adición de: Vitamina A, Hierro, Zinc, Ácido Fólico; agua. **Contiene trigo (gluten). Puede contener trazas de huevo. Nota: Solo aplica para el material: 3020572 Pqt codo DORIA clasica em transp x 500g (Blending internacional)**

NO CONTROLADA

Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
RSA-004570-2017

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro	Alto	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	8,6 ± 10%	3,4 ± 10%	N.A	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Bucatini	3,0 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,0 ± 10%	250	24
						500	12
						3000	2
Cabello deÁngel	1,0 ± 10%	N.A	25 ± 10%	N.A	N.A	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
Codos	N.A	N.A	35 ± 10%	8.8 ± 10%	1.35 ± 10%	250	24
						3000	2
Conchas	N.A	N.A	20 ± 10%	N.A	1,10 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Conchitas	N.A	N.A	12,5 ± 10%	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Corbata	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Corbatines	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Fideos	N.A	N.A	27		1,04 ± 10%	125	48
						200	24 - 30
						250	24

						500	12
						3000	2
Letras	N.A	N.A	N.A	2 ± 10%	0,38 ± 10%	250	24
Macarrón	8,1 ± 10%	N.A	37 ± 14%	N.A	1,35 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Macarrón Largo	7,04 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,08 ± 10%	250	24
Rigatoni	14,0 ± 10%	N.A	28 ± 11%	N.A	1,40 ± 10%	125	48
						250	24
						500	12
Spaghetti	N.A	N.A	250 ± 10%	2,5 ± 10%	1,50 ± 10%	125	48
						200	24 - 55
						250	24
						500	12
							24
						1000	6
						1100	6
						1100	144
						2000	3
						3000	2
Tallarín	N.A	N.A	250 ± 10%	4,5 ± 10%	1,50 ± 10%	250	24
						500	12
Tornillo	N.A	N.A	36 ± 11%	10 ± 10%	1,30 ± 10%	250	24

NO CONTROLADA

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.

Código de barras

undefined
undefined

Tipo y material de empaque

Referencia	Tipo de Empaque	Empaque Primario	Empaque Secundario

Todas las referencias a excepción de 3000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín	Fardo
Spaghetti No.5 x 2000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 1000g (EM Transp BOPP + CAST 50 micras) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Bolsa
Referencias 3000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g (EM Transp) dentro de una bolsa que contiene 6 PQ	Fardo
Surtidas Concha + Letra x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 250g (dentro de una caja que contiene 12 PQ Concha + 12 PQ Letra.)	Caja Corrugada
Fideo x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín (24 unidades x 250g)	Caja Corrugada
Pack Ensalada x 1000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g EM Transp (1 Pqt codo clasica em transp x 500g y 1 Pqt Tornillo Verduras em trans x 500g) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Fardo
Spaghetti x 500g Edición Vintage	Laminado BOPP + CAST - Plegadiza 0.40 Cartulina Clásica	Cojín x 500g dentro de una plegadiza	Caja Corrugada
Fideo x 200g	BOPP/CAST	Material flexo laminado BOPP/CAST 40 MICRAS	Corrugado regular clave 790K
Spaghetti x 200g	BOPP/CAST	Material flexo laminado BOPP/CAST 40 MICRAS	Corrugado regular clave 790B

NO CONTROLADA

Consumidores potenciales
Jóvenes y adultos de los estratos 2, 3 y 4.

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).

Tabla Características

Tipo	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Contaminantes	Monómero de cloruro de Vinilo	≤ 0,01 mg/Kg, Resolución 3709 de 2015
Contaminantes	Ocratoxina A	≤ 3 µg/Kg, Resolución 4506 de 2013,
Contaminantes	Deoxinivalenol DON	≤ 750 µg/Kg, Resolución 3709 de 2015
Contaminantes	Acrilonitrilo	≤ 0,02 mg/Kg, Resolución 3709 de 2015
Contaminantes	Radionúclidos (131I)	≤ 100.0 Bq/kg, Resolución 3709 de 2015
Contaminantes	Radionúclidos (134Cs, 137Cs,)	≤ 1000.0 Bq/kg, Resolución 3709 de 2015
Contaminantes	Zearalenona	≤ 75µg/Kg, Resolución 4506 de 2013
Contaminantes	Melamina	≤ 2,5 mg/Kg, Resolución 3709 de 2015
Contaminantes	Nitratos	≤ 200 mg NO3/Kg, Resolución 4506 de 2013
Contaminantes	Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/Kg, Resolución 4506 de 2013
Contaminantes	Cadmio	≤ 0.10 mg/Kg Resolución 4506 de 2013
Fisicoquímicas	Humedad	13% Máximo, Resolución 4393 de 1991
Fisicoquímicas	Vitamina A	625 Unidades Internacionales/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Cenizas (Base humeda)	0.8% máximo, Resolución 4393 de 1991
Fisicoquímicas	Acidez (Expresada como ácido láctico)	0.45% máximo, Resolución 4393 de 1991

NO CONTROLADA

Fisicoquímicas	Zinc	1,87 mg/100g Mínimo
Fisicoquímicas	Acido Fólico	304 ug/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Hierro	11,26 mg/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Proteína (Base humeda)	10.5% Mínimo, Resolución 4393 de 1991
Fisicoquímicas	Productos grasos	0.4% Mínimo, Resolución 4393 de 1991
Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	n:3, m:< 100, M:- , c:0, NTC 1055:2014
Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	n:3, m:4000, M:5000, c:1, Resolución 4393 de 1991
Microbiológicas	NMP Coliformes totales/g	n:3, m:43, M:150, c:1, Resolución 4393 de 1991
Microbiológicas	NMP Coliformes fecales/g	n:3, m:<3, M:-, c:0, Resolución 4393 de 1991
Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	n:3, m:100, M:200, c:1, Resolución 4393 de 1991
Microbiológicas	Recuento microoganismos mesofílicos	n:3, m:800.000, M:1.000.000, c:1, Resolución 4393 de 1991
Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	n:3, m:<10, M:-, c:0, NTC 1055:2014
Sensoriales	Sabor	Tiene notas cocidas y notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Olor	Presenta notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Color	Amarillo relacionado con la pasta clásica

NO CONTROLADA

Información de orden nutricional

Orden nutricional

TN SOPAS - PORCIÓN 15g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 Cucharada (15 g)
Porciones por envase aprox. 16,5

Cantidad por porción	
Calorías 50	Calorías de grasa 0
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 11 g	**4%**
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azúcares 0 g	
Proteína 2 g	**4%**
Vitamina A	2%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	6%
Vitamina B2	4%
Niacina	4%
Ácido Fólico	10%
Hierro	10%
Calcio	0%
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.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

TN PLATO PRINCIPAL - PORCIÓN 80g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1/12 de paquete (80 g)
Porciones por envase aprox. 12,5

Cantidad por porción	
Calorías 280	Calorías de grasa 0
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 59 g	**20%**
Fibra Dietaria 4 g	16%
Azúcares 2 g	
Proteína 11 g	**22%**
Vitamina A	10%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	30%
Vitamina B2	20%
Niacina	20%
Ácido Fólico	60%
Hierro	50%
Calcio	0%
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.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

NO CONTROLADA

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 previstos

NO CONTROLADA

USO PREVISTO:
Forma de Consumo:
Cocine la pasta en agua hirviendo (1 litro de agua y una cucharadita de sal por cada 100g de pasta).
Alérgenos:
Contiene Gluten. Puede contener trazas de huevo.
Consumidores potenciales:
Población infantil (mayores de 1 año), Jóvenes y adultos. Producto para toda la familia.
Usos no previstos:
Manualidades, tareas de colegio, uso cosmético.
Grupo vulnerable:
Niños menores de 6 meses, población celíaca o intolerancia al gluten .

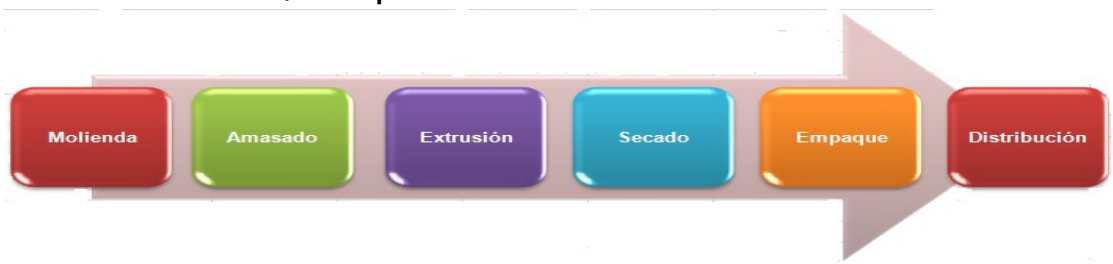
Observaciones

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. Las referencias 3000 g vienen dispuestas en seis paquetes de 500 g cada uno con material de empaque transparente BOPP, los cuales a su vez están empacados en Bolsa impresa de PEBD.
5. Las referencias de medio fardo corresponden a las mismas referencias de línea de 250 g pero tienen una unidad logística de embalaje diferente pasando de 24 unidades por caja (fardo) a 12 unidades por caja (fardo).

Requisitos específicos

1. La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055:2014
2. 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.
3. Requisitos de contaminantes en alimentos: Resolución 4506 de 2013, Resolución 3709 de 2015

Proceso de elaboración / Descripción



Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Figuras Doria Clásica	Público

NO CONTROLADA

Escriba el texto aquí

Benjamin Herrera Sierra
Firmado digitalmente por Benjamin Herrera Sierra
Fecha: 2022.03.30 10:47:32 -05'00'

NO CONTROLADA