	EMPAQUETADOS EL TRECE	Código	FT-SGC-044
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	22/11/2018

PASTAS ALIMENTICIAS EL TRECE

PROVEEDORES DEL PRODUCTO

PROVEEDOR 1: PASTAS TRES CASTILLOS
REGISTRO SANITARIO: PSA-0002938-2021

PROVEEDOR 2: GAVASSA Y CIA LTDA
REGISTRO SANITARIO: PSA-001739-2018

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PASTAS ALIMENTICIAS EL TRECE
Producto cuyo ingrediente básico es el semolato de trigo fortificado con hierro, vitamina B_1, B_2, ácido fólico y niacina, mezclado con agua y preparado mediante secado apropiado

USOS Y POBLACIÓN

Tiene diferentes usos principalmente para la preparación de variedad de platos en restaurantes y comida corriente.

Puede ser consumido por personas de todas las edades a excepción de las personas alérgicas al gluten de trigo.

NORMAS APLICABLES

- **Decreto 1944 de 1996**: Fortificación de la harina de trigo.
- **Resolución 5109 de 2005**: Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Resolución 333 de 2011**: Rotulado Nutricional de alimentos envasados para consumo humano.
- **Resolución 4506:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
- **Resolución 4393 de 1991:** Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias.
- **NTC 1055**: Norma técnica colombiana para Pastas Alimenticias

INGREDIENTES

Semolato de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con hierro, vitamina B_1, B_2, ácido fólico y niacina; agua.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: amarillo

Olor: Característico al producto
Sabor: Característico al producto
Textura: firmeza, consistencia dura

	EMPAQUETADOS EL TRECE	Código	FT-SGC-044
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Fecha de Actualización	22/11/2018

MICRONUTRIENTES

Micronutriente	Fuente	Cantidad
Niacina	Niacina	55 mg /Kg
Hierro	Fumarato Ferroso	44 mg /Kg
Vitamina B_1	Tiamina	6 mg /Kg
Vitamina B_2	Riboflavina	4 mg /Kg
Ácido Fólico	Ácido Fólico	1,54 mg/Kg

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS:

Análisis	Especificación	Método
Humedad	12 – 13 %	AOAC 925.10
Proteína	10,5 – 14,7 %	ISO 1871
Cenizas	0,6 – 1,2 %	AOAC 923.03
Acidez	0,06 – 0,4 %	ISO 7305

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Especificación	Método
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	Máx. 5.000	INVIMA
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10	NTC 4458
Detección de Salmonella en 25 g	Ausencia	NTC 4574
Recuento de BacillUS Cereus UFC/g	<1.000	NTC 4679
Recuento de Estafhylococcus Aureus UFC/g	Máx. 200	NTC 4779

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Análisis	Especificación	Método
Aflatoxinas	20 PPB Máximo	NTC 1232
Plomo	0,2 mg/Kg Máximo	Absorción atómica
Cadmio	0,2 mg/Kg Máximo	Absorción atómica
Deoxinivalenol -DON	750 µg/Kg	NTC 5961
Zearalenona	20 µg /Kg	NTC 4881µ
Ocratoxina A	3,0 µ/g /Kg	NTC 5472
Pesticidas	Según Resolución 2906 de 2007	

VIDA ÚTIL

12 meses a partir de su fecha de elaboración, en condiciones no extremas de almacenamiento. Consumir antes de la fecha de vencimiento registrada en el empaque.

IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

De acuerdo a la fecha de empaque se define el número del lote según la siguiente estructura: MDDD, M: Máquina y DDD: Día del año. Ejemplo: 1104, corresponde a una pasta empacada en la máquina 1, el día 104 que corresponde al 13 de abril.

La estructura del rotulado de la fecha de vencimiento es: MMAAAA.
Ejemplo: 022017, corresponde a febrero de 2017

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Empaque Primario: Bolsas de polietileno
Empaque Secundario: Empaque de polietileno de alta densidad

Pacas	Presentación
24 Unid x 250 g	Spaghetti, Fideos, Conchas, Macarrón.

.

ALMACENAMIENTO

Almacenar sobre estibas, separadas de las paredes para permitir la circulación del aire y la fácil limpieza del área, el lugar debe estar libre de humedad, olores fuertes, insectos y roedores. Hacer una adecuada rotación del producto (lo primero en llegar es lo primero en salir).

TRANSPORTE

Utilizar vehículos empleados exclusivamente para el transporte de alimentos, realizarlo a temperatura ambiente y protegido de la humedad, evitando cualquier contaminación y daño del producto.

MANIPULACIÓN

Evitar alterar el empaque, no pisar, tirar o dejar caer los bultos.

ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN:

- Mezclado
- Pre secado
- Secado
- Empaque