ORGANIZACION SOLARTE Y CIA. S.C.A	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2018-08-21	Página No: 1 de 1
GQMA008	FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTIÓN	Versión: 6

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pastas alimenticias fortificadas		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0016924-2021		
MARCAS COMERCIALES	Zonia		
DESCRIPCIÓN	Producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras: Spaghetti, Cabello de ángel, Macarroncito, Ojo de perdiz, Codito, Conchita, Figura, Tornillo, corbatica y pluma; formadas a partir de la mezcla agua-harina de trigo duro (ingrediente obtenido a partir de la molturación del trigo) fortificada. cumpliendo con todas las condciones sanitarias de fabricación, alamacenmiento y distirbución establecidas en la resolución 2674/13 y en la resolucion 4393/91		
INGREDIENTES	El ingrediente Harina de trigo, es fortificado con: Niacina (100.73mg/Kg., Hierro (89.56mg/Kg.), vitamina B1 (12.79 mg/Kg.), B2 (8.14mg/Kg.), y ácido fólico (3.45mg/Kg.) ; agua.		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Color amarillo característico Consistencia: Dura Olor y sabor propios del producto		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Resolucion4393/91 NTC 1055 2014 Sexta actualización	Humedad	%	Máximo 13,0
	Cenizas	%	Máximo 0,8
	Proteína	%	Mínimo 10,5
	Acidez expresada como ácido láctico	%	Máximo 0,45
	Productos grasos	%	Mínimo 0,4
	Colorantes artificales		Negativo
	Longitud	mm	250 +/- 10%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Resolucion4393/91 NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización	Coliformes Totales	NMP/g	150 Máximo
	Coliformes fecales	NMP/g	Ausente
	Recuento de Escherichia coli	UFC/g	Ausente
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	Máximo 200
	Recuento de Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 5.000
	Recuento de Aerobios mesófilos	UFC/g	1000000 Máximo
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	Ausente
MICOTOXINAS NTC 1055 2014-06-18 Sexta actualización/Resolución 4506-2013	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 450
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 20
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para Consumo como plato principal con su salsa favorita, preparación de ensaladas y sopas		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	El producto es empacado en polipropileno láminado como empaque primario, material atoxico que asegura la buena conservación, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, resolución 333 del 2011 sobre rotulado nutricional y resoluciones 683/2012 y 4143/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales y materiales plasticos, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Como empaque secundario el producto es sobre empacado en bolsa de polietileno garantizando su conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Es empacado en presentaciones de 125g, 200g, 250g y 500g. El producto es sobreempacado en paquetes de 24 unidades para las presentaciones de 200 y 250g para obtener paquetes de 4.8Kg y 6.0Kg respectivamente. En paquetes de 48 unidades para la presentación de 125g Y es sobreempacado en paquetes por 12 unidades para la presentación de 500g para obtener paquetes de 6.0Kg El empaque es reciclable		
VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La pasta debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33-- Resolución 2674/2013, Capitulo VII Articulo 29.		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario		

REVISADO POR:
QCA. RAQUEL ORDOÑEZ PALACIOS
LÍDER CONTROL CALIDAD