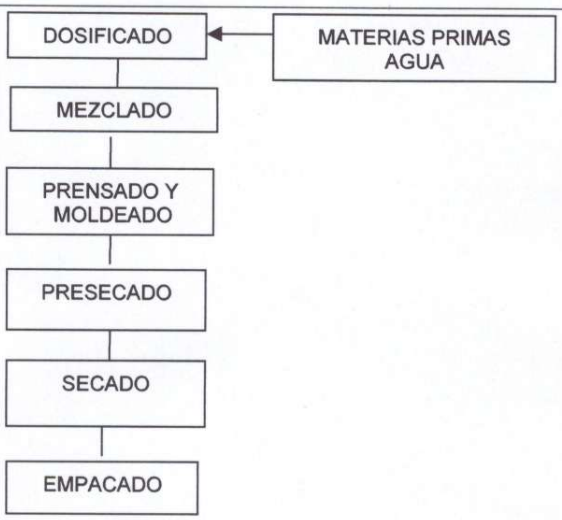
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 19 2025-09-24

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable
NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	PSA-0002468-2020 RSA-0023329-2023
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos. Variedades: Spaghetti, Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas)
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico y agua

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARAMETROS SEGÚN RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 y NTC 1055**				
	MICROORGANISMO	**n**	**c**	**m**	**M**
	MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)	5	2	100	1000
	ESCHERICHIA COLI (ufc/g)	5	0	<10	
	STAPHYLOCOCCUS COAGULASA POSITIVO (ufc/g)	5	1	100	200
	BACILLUS CEREUS (ufc/g)	5	0	<100	

COMPOSICIÓN QUÍMICA	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130ºC –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.0	Calcinación 900ºC NTC 3806
	Cenizas en % fracción en base húmeda	MAXIMO 0.8	Calcinación 900ºC NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871
	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
METALES PESADOS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Plomo	Max. 0.2	Absorción Atómica
	Cadmio	Max. 0.10	Absorción Atómica
CONTAMINANTES MICOTOXINAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA µg/Kg**	**METODO**
	Deoxinivalenol - DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2, G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx. 3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para el empacado de las pastas es: • **Presentaciones 90, 125, 200, 250, 500 y 1000 g:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) + cast. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible.		

PROCESO DE ELABORACIÓN	
POBLACIÓN DE DESTINO Y USO PREVISTO	**Grupo de consumidores** • Hogares familiares: Familias que buscan productos por su alto aporte en carbohidratos de absorción lenta y un aporte extra de energía, siendo un alimento esencial para niños en crecimiento, mujeres embarazadas y para individuos con mucha actividad física o mental. Asi mismo cuando se requiere un alimento que se digiera con facilidad. Su consumo es adecuado para cualquier edad siempre y cuando no sean intolerantes al gluten o tengan enfermedad celiaca. • Deportistas: para este grupo puede llegar a ser un alimento básico en su dieta por ser un alimento rico en carbohidratos (energía). • Comerciantes y productores de alimentos: Aquellos que en la industria alimentaria utilizan las pastas alimenticias para la elaboración de platos principales y/o guarnición. **Manipulación razonablemente esperada (Uso previsto)** El uso principal de las pastas alimenticias es como alimento básico, preparado principalmente cocinándolas en agua y sirviéndolas con diversas salsas e ingredientes como carnes, pescados, verduras, legumbres y frutos secos, para crear una amplia variedad de platos.
PORCIÓN RECOMENDADA	La cantidad de referencia normalmente utilizada en una ocasión o consumo habitual por una persona se establece así:

	• Pastas largas y pastas cortas excepto fideos y cabello de ángel: cantidad como plato único 64 gramos • Pastas cortas fideos y cabello de ángel: cantidad de pasta para sopa de 15 gramos
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.) Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 19 2025-09-24

DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996 (Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020 y Resolución 719 de 2015, Resolución 254 de 2023

APROBADO POR: JEFE CONTROL CALIDAD
NOMBRE: YENNY AMAYA Yenny Amaya.

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez Alcocer

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13	2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996
14	2020-09-28	12 5	Se aclara para todas las referencias, el material de empaque es BOPP + cast. Se especifican todas las variedades de las pastas.
15	2021-03-15	18	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020
16	2023-01-09	4	Se adiciona el registro sanitario RSA-0023329-2023
17	2023-05-15	n.a	Se actualiza responsable de aprobacion cargo de coord.. control de calidad + profesion
18	2025-05-12	NA	Se adicionan parámetros microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407 de 2022 y NTC 1055, se adiciona población de destino, uso previsto y porción recomendada y se cambia el responsable de aprobación Jefe Control calidad