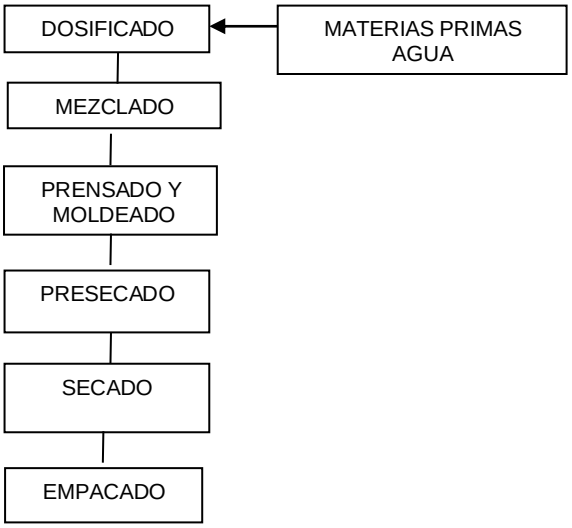
1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	PSA 0002468-2020
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos.
6. 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

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100
	Recuento de aerobios mesofilos	800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g	43-150
	NMP coliformes fecales/g	< 3

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	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

COPIA NO CONTROLADA

9. 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

10. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para empacado de las pastas es: • **Presentación 90grs.:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) 35mc. • **Presentación 250grs., 500grs., 1000grs.:** Se utiliza el BOPP laminado con 1 CAST. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible Calibre 1.75
11. PROCESO DE ELABORACIÓN	

COPIA NO CONTROLADA

12. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias La Nieve 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.
13. 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.
14. 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.
15. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114

COPIA NO CONTROLADA

16. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 719 de 2015

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY PAOLA AMAYA

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
6	2011-11-30	_	Se agregan las marcas comerciales: Albertini´s foods, Éxito, Sabrosoni
7	2013-09-04	_	Se elimina la adición de colorante natural
8	2016-03-01	_	Se adicionan los requisitos reglamentarios
9	2018-02-22	_	Se actualiza los requisitos de la normatividad reglamentaria y de referencia
10	2018-07-21	_	Se incluye la resolución 719 como normatividad aplicable
11		_	Se adicionó la marca La Insuperable y se reemplaza registro sanitario por Permiso sanitario PSA 0002468-2020

COPIA NO CONTROLADA