harinera del valle sabemos de alimentos	CÓDIGO	GP.GAC-2327
	VERSIÓN	0
	TIPO	FICHA TÉCNICA COMERCIAL

FICHA TECNICA COMERCIAL PASTAS ALIMENTICIAS. MARCA SAN REMO

1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Pastas Alimenticias

1.1 Referencias:

- Espaguetti, Spaghetti, Macarrón. (Pastas Largas).
- Concha, Fideo, Macarroncito, Macarrón Grueso, Guargueron, Letras, Cabello de Ángel, Tornillo, Corbata, Conchita, Argollitas. (Pastas Cortas).

2 DEFINICIONES

Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y Semolato de Trigos Importados, apto para el consumo humano.

3 MARCA

SAN REMO

4 INGREDIENTES

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), Agua.

4.1 Alérgenos presentes en el producto:

Contiene Gluten.

4.2 Alérgenos presentes en la planta de fabricación:

Elaborado en una planta donde se produce pasta al huevo y alimentos con soya.

5 PRESENTACIONES COMERCIALES

90 g, 125 g, 250 g, 454 g, 500 g y 1000 g

6 MATERIAL DE EMPAQUE

6.1 Empaque Primario:

- Laminado Polipropileno Biorientado + Polipropileno Cast Impreso.
- Laminado Polipropileno Biorientado + Polietileno de Baja Densidad impreso.
- Laminado Polipropileno CAST + Polietileno de Baja Densidad Impreso.

6.2 Empaque Secundario:

- Bolsa Termoencogible.

7 TIPO DE CONSERVACION

7.1 Condiciones de conservación rotuladas en el empaque:

COPIA NO CONTROLADA

- Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco.

7.2 Condiciones de Almacenamiento Generales:

El producto se debe almacenar en un lugar seco, limpio y ventilado.

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

El producto se debe colocar sobre estibas limpias para evitar contacto directo con el piso ya que puede absorber humedad lo que facilita el crecimiento de hongos.

El almacenamiento del producto se debe realizar en estibas teniendo en cuenta una separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y una altura con respecto al piso de por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

Se debe garantizar la rotación de los productos cumpliendo con el PEPS (primero en expirar primero en salir).

Se debe establecer y cumplir con el plan de limpieza y plan de control de plagas de los lugares de almacenamiento del producto que incluya las frecuencias periódicas para la realización de ésta actividad.

Los productos que ya se encuentran vencidos, productos con empaques rotos o con otro tipo de deterioro se deben almacenar en un área o depósito exclusivo para tal fin y debe estar identificado claramente.

7.3 TRANSPORTE

El transporte de los productos alimenticios se debe realizar en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

Revisar los medios de transporte antes de cargar el producto, con el fin de asegurar que se encuentran cumpliendo con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación del mismo.

Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los productos alimenticios deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Se prohíbe disponer los productos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo, productos alimenticios con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de los productos.

8 VIDA UTIL

- 12 meses.

COPIA NO CONTROLADA

- 365 días.

9 NUMERO REGISTRO SANITARIO – NOTIFICACION SANITARIA O PERMISO SANITARIO

Registro Sanitario: RSIAD20M00789

Anexos

Anexo A. Resolucion Invima Pastas Alimenticias

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Rocio Gironza Vargas Ingeniero de Investigacion y Desarrollo(II)	**Maria Elena Collazos** Director Investigacion y Desarrollo	**Martha Lucia Arboleda Ospina** Gerente Innovación y Estrategia

COPIA NO CONTROLADA

Cód. Impresión:	**4540**
Imprimió:	**Juan David Borja Marulanda**
Para:	**Stephania Alban**
Fecha Impresión:	**23/02/2018**