FICHA TÉCNICA COMERCIAL. PASTA ALIMENTICIAS. MARCA LA MUÑECA

COPIA NO CONTROLADA

1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Pastas Alimenticias

Referencias:

- Spaghetti, Spaghetti Express, Tallarín, Bucatini, Macarrón. (Pastas Largas)
- Tornillo, Tornillo Express, Fusilli, Fusilli Express, Macarroncito, Rigatone,

Rigatone Express, Guargueron, Pluma Rayada, Pluma Rayada Express, Pluma, Plumas, Codo, Codo Express, Coditos, Concha, Conchita, Conchita Rayada, Fideo, Fideo Caldo, Cabello de Ángel, Argollita, Letra, Orzo, Estrellita, Corbata, Deportes, Espacial, Princesas. (Pastas Cortas).

2 DEFINICIONES

Producto preparado mediante el secado apropiado formado del amasado en agua con Semolato de Trigo Duro sin fermentar.

3 MARCA

La Muñeca

4 INGREDIENTES

De acuerdo a la referencia:

- Semolato de trigo duro 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.
- Semolato de trigo durum 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 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Contiene Gluten.

Puede contener trazas de soya.

4.2 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

4.2.1 Tabla de información nutricional Pasta Corta y Larga.

Información Nutricional	
Tamaño por porción 80 g	
Porciones por envase *Según contenido neto.*	
Cantidad por porción	
Energía 290 kcal	Energía de grasa 0 kcal
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 63 g	**21%**
Fibra Dietaria 3 g	12%
Fibra Soluble 0 g	
Fibra Insoluble 3 g	
Azúcares 0 g	0%
Proteína 10 g	**20%**
Calcio 2 %	Hierro 20 %
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina C.	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

4.2.2 Tabla de información nutricional Pasta para Sopa.

COPIA NO CONTROLADA

Información Nutricional	
Tamaño por porción 15 g	
Porciones por envase *Según contenido neto.*	
Cantidad por porción	
Energía 60 kcal	Energía de grasa 0 kcal
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0 %**
Grasa Saturada 0 g	0 %
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0 %**
Sodio 0 mg	**0 %**
Carbohidrato Total 12 g	**4 %**
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	0 %
Proteína 2 g	**4%**
Hierro	4 %
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C y Calcio.	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

5 PRESENTACIONES COMERCIALES

Las pastas se empacan con un contenido neto desde 125 g a 3000 g

6 MATERIAL DE EMPAQUE

6.1 Empaque Primario:

Polipropileno Biorientado + Polipropileno Cast Impreso o Polipropileno Biorientado sin impresión.

Bolsa 3 kg: Poliéster + Polietileno de Baja densidad.

6.2 Empaque Secundario:

Polietileno de Baja densidad termoencongible.

7 TIPO DE CONSERVACION

COPIA NO CONTROLADA

7.1 Condiciones de conservación rotuladas en el empaque:

- Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco
- Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco y seco.

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.

COPIA NO CONTROLADA
COPIA NO CONTROLADA
COPIA NO CONTROLADA

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

De acuerdo a la referencia

12 meses (365 días)

18 meses (540 días)

Para garantizar la vida útil del producto las buenas condiciones de almacenamiento son indispensables, en especial el control de insectos, roedores y cumpliendo los programas de limpieza y sanitación mencionados en el punto 7.

9 NUMERO REGISTRO SANITARIO – NOTIFICACION SANITARIA O PERMISO SANITARIO

RSAV16I74315.

Ver Anexo A. Resolución Invima.

Anexos

Anexo A. Resolución Pastas Alimenticias La Muñeca

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Johana Ocampo Torres Ingeniero Asuntos Técnicos **Nathalia Andrea Vargas** Nutricionista	**Marcela Gordon** Ingeniero de Investigacion y Desarrollo (II) **Maria Elena Collazos** Director Investigacion y Desarrollo	**Martha Lucia Arboleda Ospina** Gerente Innovación, Estrategia y Negocios Internacionales **Jose Fernando Chacon Valencia** Gerente de Producción

COPIA NO CONTROLADA	
Cód. Impresión:	**5776**
Imprimió:	**Juan David Borja Marulanda**
Para:	**Carol Villada**
Fecha Impresión:	**13/05/2020**

COPIA NO CONTROLADA