PORTADA

VERSIÓN	Justificación de la Modificación
0	Lanzamiento
1	Se actualiza el registro sanitario (06/09/2019)
2	Se incluyó en características CERTIFICACIONES (02/07/2020)
3	Se actualiza la ficha técnica en general (09/10/2020)
4	Se modifica la información de vida útil, se modifica la codificación y se incluye fabricante (01/06/2021)
5	Se actualizan los parámetros de calidad (20/12/2021)
6	Se actualiza la ficha técnica acorde a la res 810 de 2021 (12/01/2023)

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Nombre: Julian Bocanegra	**Nombre:** Paula Vanegas	**Nombre:** Paula Vanegas
Cargo: Especialista Calidad	**Cargo**: Líder Nacional Mejora Continua	**Cargo**: Líder Nacional Mejora Continua
Fecha: 03 de enero de 2023	**Fecha:** 12 de enero de 2023	**Fecha:** 12 de enero de 2023

CARACTERISITICAS	DESCRIPCIÓN
PRODUCTO	**SUPREMO MAS VITARROZ PLUS Con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12**
PRODUCTOR	Razón Social: Unión de Arroceros S.A.S. - NIT: 890.700.058-1 Molino Unión: Cra. 7 Sur no. 49-23, Ibagué (Tolima) Molino San Joaquín: Avenida Idema, Molino San Joaquín – Espinal (Tolima) Molino Nunchia: Km 35 más 700 m al margen derecho vía del Yopal a paz de Ariporo sobre la marginal de la selva (Casanare Registro Sanitario: RSA-0008580-2019
DESCRIPCIÓN	El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquél al cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido. El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** es arroz elaborado, tipo I, grado 2 (Designación bajo Norma Técnica Colombiana NTC 671). La adición de vitaminas es realizada por proceso de aspersión.
COMPOSICIÓN	Ingredientes Arroz blanco, zinc, vitamina B6, Ácido Fólico (vitamina B9), Vitamina B12.

	Norma	Descripción
LEGISLACIÓN APLICADA	NTC 671	Arroz elaborado (Blanco) para consumo
	Resolución 2674 de 2013	BPM Buenas Prácticas de Manufactura
	Invima MB	Establece los niveles máximos microbiológicos para granos de cereales
	Resolución 1407 de 2022	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
	Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
	Resolución 2671 de 2014	Modifica tabla 1 de artículo 4 de la resolución 4506 de 2013
	Resolución 5109 de 2005	Rotulado y etiquetado de alimentos envasados y materias primas para consumo humano
	Resolución 0683 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo Humano.
	Resolución 810 de 2021	Etiquetado nutricional y frontal de alimentos.
	Resolución 2906 de 2007	Establece los niveles máximos de contaminantes "Plaguicidas" en los alimentos

	Norma	Descripción
CERTIFICACIONES COMPAÑIA	ISO 9001:2015	Sistemas de gestión de calidad
	ISO 22000:2018	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
	NTC 5830:2019	Análisis de peligros y puntos de control críticos – APPCC

		Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
CARACTERISTICAS	**CALIDAD**	Humedad (%)	<14,0	NTC 529
		Granos Partidos (%)	12,0	NTC 671
		Granos Yesados (%)	6,0	NTC 671
		Grano dañado por calor (%)	1,0	NTC 671
		Grano dañado por otras causas (%)	0,5	NTC 671
		Granos Rojos (%)	0,4	NTC 671
		Impurezas (%)	0,1	NTC 671
		Semillas objetables y Arroz paddy o con cascara en 100g	1,0	NTC 671
		Infestación	Libre	NTC 671
		Infectación	Libre	NTC 671

CARACTERISTICAS

NUTRICIONALES

Parámetro

Formato simplificado según la Resolución 810 de 2021, para la presentación comercial por 500g. Para determinar tamaño de la porción se divide el contenido del empaque 500g, por el tamaño de la porción recomendada que son 50 g. Esto equivale a 10 porciones. Esta operación se hace con cada una de las referencias

El producto cuenta con una adición de vitaminas de un 15% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico y Vitamina B12, cumpliendo la resolución 810 de 2021.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de porción: 1/4 de taza (50g)		
Número de prociones por envase:		
Calorias (Kcal)	Por 100 g	Por Porción
	349	**174**
Grasa Total	0.4 g	0.2 g
Grasa Saturada	**0.2 g**	**0.1 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	80 g	40 g
Fibra dietaria	1.0 g	0.5 g
Azucares Totales	0 g	0 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteina	6.7 g	3.4 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0.60 µg ER	0.30 µg ER
Calcio	9.0 mg	5.0 mg
Hierro	0.80 mg	0.40 mg
Vitamina D	0.50 µg	0.25 µg
Vitamina B6	0.40 mg	0.20 mg
Acido Folico	120 µg	60 µg
Vitamina B12	0.72 µg	0.36 µg
Zinc	3.30 mg	1.7 mg

**Las porciones por envase varían dependiendo de la presentación del producto.*

MICROBIOLOGICAS

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Mohos recuento (UFC/g)	3000 – 5000	ISO 21527-2: 2008*
Levaduras recuento (UFC/g)	3000 – 5000	ISO 21527-2: 2008*
E. Coli (UFC/g)	<10	NTC 4458 - 2018
Mesófilos aerobios recuento (UFC/g)	200000 - 300000	966.23:2005*
Coliformes fecales (NMP/g)	<3	ICMSF 2*
Bacillus cereus recuento (UFC/g)	700 – 1000	ICMSF
Estafilococo aureus coagulasa positivo (UFC/g)	<100	ISO 6888-1:1999*
Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	<4 µ/Kg	NTC 6401

FISICOQUIMICAS

Parámetro	Valor Permitido (Max)	Método De Ensayo
Plomo (mg/kg)	0,20	3120 A, B ED23 MODIFICADO
Cadmio (mg/kg)	0,20	3120 A, B ED23 MODIFICADO
Melamina (mg/kg)	2,5	IN-GS-3.276 V3 2018-01-17
Acrilonitrilo (mg/kg)	0,02	NTC 6401
Monómero cloruro de vinilo (mg/kg)	0,01	AOAC 2000.03 ED 19
Residuos de plaguicidas (mg/kg)	Resolución 2906/2007	Cromatografía de gases

		Parámetro	Valor Permitido
	SENSORIALES	Sabor	Característico
		Color	Blanco
		Apariencia	Granular
		Textura	Blanda (preparado)
		Olor	Característico
USO PREVISTO		Alimento de consumo humano que debe consumirse después de un proceso de cocción.	
CONSUMIDORES POTENCIALES		Producto de consumo masivo a partir de los seis meses de edad.	

EMPAQUE, ETIQUETA, ROTULADO

El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** se empaca en bolsa plástica de polietileno de baja densidad. La resina utilizada en la elaboración de esta bolsa está basada en una mezcla de poliolefinas, cumpliendo con la resolución 0683 de 2012 y con los requisitos de la FDA para aplicaciones en contacto con alimentos. Este empaque se utiliza en las referencias de 250g, 454g, 500g (Calibre 1,5), 900g y 1000g (Calibre 2,0), 2500g y 3000g (Calibre 3,0) y 5000g (Calibre 3,2). Para la referencia de 10 kg se usa saco de polipropileno laminado y 25 kg se usa saco de polipropileno.

El rotulado se encuentra conforme a los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 y la resolución 810 de 2021 "Rotulado nutricional".

DIMENSIONES DE EMPAQUE PRIMARIO (con producto)					
Contenido neto (g)	**Frente (cm)**	**Profundo (cm)**	**Alto (cm)**	**Unidad de presentación**	**Código de barra EAN-UCC-13**
250	15,8	9,8	2,0	gramos	770 1024 000 337
454	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 795
500	17,5	11,5	3,0	gramos	770 1024 000 016
1.000	23,0	14,5	3,5	gramos	770 1024 000 023
2.500	29,5	22,0	5,0	gramos	770 1024 000 269
3.000	33,0	22,5	5,5	gramos	770 1024 000 030
5.000	35,0	23,5	8,0	gramos	770 1024 000 047
10.000	44,0	36,0	10,0	gramos	770 1024 000 276
25.000	76,0	46,0	11,0	gramos	770 1024 000 252
50.000	49.0	69.0	18.5	gramos	770 1024 000 450

DIMENSIONES DE EMPAQUE SECUNDARIO (con producto)					
Contenido en unidades	**Frente (cm)**	**Profundo (cm)**	**Alto (cm)**	**Unidad de presentación**	**Código de barra ITF 14**
250x50	42,0	30,0	10,0	gramos	6770 1024 000 339
454x25	41,0	28,0	12,5	gramos	8770 1024 000 791
500x12	20,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 037
500x25	41,0	28,0	12,5	gramos	1770 1024 000 013
1.000x15	41,0	31,0	15,0	gramos	2770 1024 000 027
2.500x6	43,5	28,5	16,5	gramos	5770 1024 000 264
3.000x5	44,0	32,0	16,5	gramos	3770 1024 000 031
5.000x3	46,0	32,5	14,0	gramos	4770 1024 000 045

EMBALAJE	Para el re-empaque del producto se usa bolsa en material PE COEXT, que es un polietileno lineal de baja densidad; este material es apto para el uso como materia prima en la fabricación de envases equipamientos que van a estar en contacto con alimentos. El calibre del material esta entre 1,6 a 2,2 y tiene propiedades de selle resistente.
VIDA UTIL	El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** tiene una vida útil de doce (12) meses.
ALMACENAMIENTO	El **ARROZ SUPREMO MAS VITARROZ PLUS** debe almacenarse en bodegas cubiertas, con buena ventilación y a temperatura ambiente. Los arrumes o planchas se deben realizar sobre plataformas, estibas o superficies elevadas del piso para protegerlas de la humedad, el derrame de líquidos y las suciedades. Estas planchas deben quedar a una distancia mínima de 60 cm de las paredes y lejos de productos químicos y/o de alto olor como detergentes, blanqueadores, ceras, desinfectantes entre otros ya que el arroz es altamente higroscópico. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un programa de control de insectos, rastreros y roedores, programa de limpieza y desinfección y cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento y Manipulación.
FORMA DE CONSUMO/ Instrucciones de preparación	En una olla junto con el agua, agregue el aceite y la sal. Una vez el agua haya hervido, agregue el arroz y cocine a temperatura media hasta que el arroz haya comenzado a secar. Tape la olla y cocine a temperatura baja hasta que el grano de arroz abra y haya secado. Apague el fogón y déjelo reposar 5 minutos con la olla tapada.
METODO DE DISTRIBUCIÓN	Se transporta en vehículos adecuados para transporte de alimentos, los cuales cumplen con las condiciones de higiene, según la resolución 2674 de 2013
CONTACTOS	Linea WhatsApp: 3223267101 e-mail: ricoyrendidor@arrozsupremo.com Web: www.arrozsupremo.com.co