LA GARZA	TITULO: ACEITE VEGETAL LA GARZA

TIPO: HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO	CÓDIGO: H 2100 014	REVISION Nº: 004 FECHA: 05.12.16	Página 1 de 2

1. DESCRIPCIÓN

Mezcla de aceites vegetales comestibles.

2. ANÁLISIS TÍPICO

	MÍNIMO	MÁXIMO
ACIDEZ LIBRE (como Oleico)		0.10
INDICE DE REFRACCIÓN A 40°C	1.4675	1.4685
INDICE DE PEROXIDO (meq O_2/kg grasa)		1.0 en fábrica
HUMEDAD (%)		0.10
COLOR LOVIBOND EN CELDA 5 ¼"		Rojo 2
OLOR		Neutro
SABOR		Caracteristico
ANTIOXIDANTE TBHQ (ppm)		200

3. USOS

Para mesa y cocina.

4. EMPAQUE

Caja de cartón corrugado con botellas o garrafas de PET en las siguientes presentaciones:

- 24 unidades de 250 cm^3.
- 24 unidades de 500 cm^3.
- 12 unidades de 1000 cm^3.
- 9 unidades de 2000 cm^3.
- 6 unidades de 3000 cm^3.
- 4 unidades de 5000 cm^3.

Bidones de Polietileno en las siguientes presentaciones:

- Unidad de 14 litros.
- Unidad de 20 litros.

5. ALMACENAMIENTO

Debe almacenarse en un lugar seco, fresco y libre de olores extraños, respetando las siguientes alturas:

Caja por 24	Altura 10 cajas	Caja por 4	Altura 4 cajas
Caja por 12	Altura 8 cajas	Bidón de 14 litros	Altura 4 bidones
Caja por 9	Altura 6 cajas	Bidón de 20 litros	Altura 3 bidones
Caja por 6	Altura 6 cajas		

ELABORO:	REVISÓ:	APROBO:
JEFE DE LABORATORIO	DIRECTOR TECNICO	DIRECTOR DE INV. Y DES

Escaneado con CamScanner



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO

Ingrese en este campo la denominación común del bien o servicio en texto claro

ACEITE DE COCINA

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Ingrese en este campo la denominación técnica del bien o servicio usando la terminología a que haya lugar

Ejemplo: Impresora láser multifuncional

FRASCO DE ACEITE X 1000 CC

GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

Ingrese en este campo el código que se encuentra en la columna "clase" y la descripción correspondiente de la columna "título en español" del catálogo disponible en el Portal Único de Contratación bajo el nombre "Codificación de bienes y servicios"

Nota. Se sugiere utilizar esta codificación hasta que el SECOP incluya formalmente en el sistema la codificación a utilizar, según lo definido en el parágrafo 1 del artículo 20 del decreto 066 de 2008

Código: 1.64.9.1.18

Título en español: FRASCO DE ACEITE X 1000 CC

UNIDAD DE MEDIDA

Ingrese en este campo el nombre de la unidad de medida que se va a usar para cuantificar el producto o servicio a adquirir, como: fibra, caja, docenas.

1000 CC

DESCRIPCIÓN GENERAL

Ingrese en este campo el texto de descripción detallada de las características técnicas del bien o servicio

ACEITE MESCLADO, CRUDO O VIRGEN, DE MAIZ, EN BOTELLA DE POLIETILENO BIORENTADO

Escaneado con CamScanner

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Marca:

Aceite Sol



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto obtenido de la refinación, blanqueo y desodorización de aceites vegetales, como los de soya, algodón, canola, cártamo, girasol y oleína de palma.

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

100% Aceite Vegetal Comestible

INGREDIENTES

Aceite vegetal (contiene uno o más de los siguientes: aceite de soya, aceite de canola, aceite de algodón, aceite de cártamo, aceite de girasol, aceite de oleína de palma) y 0,01% de TBHQ como antioxidante.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO FISIOQUIMICAS

Presentación	Botellas de PET de 880 ml
Altura	27.6 cm
Diametro	7.6 cm
Peso Bruto	0.851 kg
Peso Neto	0.818 kg
Textura	Viscoso
Olor	Característico, libre de olor extraño, a rancio o a solventes.
Color	Amarillo claro
Sabor	Suave, característico , libre de sabor extraño, a rancio o a solvente.
Usos Principales	Se utiliza para cocinar, para freír, en aderezos para ensaladas y en la industria de la panificación.
Diferenciadores de Mercado	
Codigo de Barras	7502218211689

TIPO DE EMPAQUE

Empaque	Corrugado
Piezas por corrugado	12 piezas
Codigo de Barras	17502218211686
Altura	27.8 cm
Largo	31.7 cm
Ancho	23.3 cm
Peso Bruto	10.480 kg
Peso Neto	9.819 kg

PALLET

Numero de piezas por cama	14
Numero de camas por pallet	4
Piezas por pallet	56
Altura	1.27 m
Largo	1.2 m
Ancho	1 m
Peso Bruto	586.895 Kg
Peso Neto	549.875 Kg

TIEMPO DE VIDA

1 año a partir de la fecha de produccción

CONDICIONES DE ALMACENAJE

Conservar el producto en su empaque original, bien tapado, libre de polvo, en un lugar fresco y seco



FICHA TÉCNICA
ACEITE VEGETAL 100% SOYA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL 100% SOYA
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Grupo/familia/clase	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Aceites y grasas comestibles/ Grasas y aceites comestibles de plantas y vegetales/ Aceites comestibles vegetales o de plantas
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE:	ACEITE VEGETAL
Código	: 50151513000024256
Unidad de medida	: LITRO
Descripción General	: Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20ºC. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARÁCTERÍSTICAS

Los aceites vegetales comestibles pueden estar en forma pura (aceite proveniente de una sola materia prima) o mixta (constituido por la mezcla de aceites puros).

Dentro de los aceites vegetales comestibles más consumidos en nuestro país, ya sea en forma pura o mixta, tenemos:
El aceite de soja o soya, se obtiene de las semillas de soya (*Glycine max (L.)* Merr.)
El aceite de girasol, se obtiene de las semillas de girasol (*Helianthus annuus L.*)
El aceite de maíz, se obtiene del germen de maíz (embriones de *Zea mays L.*)
El aceite de semilla de algodón, se obtiene de las semillas de diversas especies cultivadas de *Gossypium spp.*

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA a nombre del titular del registro.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA (*). Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

(*) En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad Convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Sétima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. Nº 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad Convocante deberá considerar en sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de buenas prácticas de manufactura y de higiene y

Escaneado con CamScanner

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Aceite Vegetal Comestible debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento. **(Ref.: NTP 209.001:1983, CODEX STAN 210-1999).** Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sabor y olor	Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios.	NTP 209.001:1983
- Partículas extrañas	No llevar partículas extrañas en suspensión.	
- Agua	No contener más de 0,1%.	
- Acidez	No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0,20%.	
- Índice de peróxido	No mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra.	
- Resistencia al frío (aplicable solo para aceites winterizados)	Mínimo de 5 horas a 0ºC	
- Aceite mineral	Exentos de aceite de origen mineral.	
- Antioxidantes se permitirá solo los antioxidantes alimentarios siguientes, en las dosis especificadas:	Palmitato de ascorbilo y Estearato de ascorbilo: Dosis máxima: 500 mg/Kg (solos o mezclados)	CODEX STAN 210-1999 Rev. 3 (2009), Enmienda 2 (2011)
	Tocoferol, d-alfa-, Concentrado de tocoferoles mezclados, Tocoferol, dl-alfa Dosis máxima: 300 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Galato de propilo Dosis máxima: 100 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Terbutilhidroquinona (TBHQ) Dosis máxima: 120 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Butilhidroxianisol (BHA): Dosis máxima: 175 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Butilhidroxitolueno (BHT): Dosis máxima: 75 mg/Kg (solos o mezclados)	
	Cualquier combinación de galato de propilo, BHA, BHT y/o TBHQ Dosis máxima: 200 mg/Kg Pero sin exceder de los límites antes indicados	
	Tiodipropionato de dilaurilo: Dosis máxima: 200 mg/Kg	
- Sinérgicos antioxidantes Se permitirá el empleo de los siguientes productos:	Ácido Cítrico Sin Limitación	NTP 209.001:1983
	Citratos de sodio Sin Limitación	
	Ácido Fosfórico Dosis máxima: 100 mg/Kg	
	Isopropil-citratos y Citrato monoglicérico Dosis máxima: 100 mg/Kg (solos o mezclados)	CODEX STAN 210-1999 Rev. 3 (2009), Enmienda 2 (2011)
- Antiespumantes	Polydimethylsiloxane Dosis máxima: 10 mg/Kg	CODEX STAN 210-1999 Rev. 3 (2009),

Escaneado con CamScanner

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD		
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el Codex *Alimentarius*	Artículo 15º del D.S. 004-2011-AG
- Metales Pesados	Arsénico (As): Nivel Máximo (NM) 0,1 mg/Kg Plomo (Pb) Nivel Máximo 0,1 mg/Kg	CODEX STAN 210-1999 Rev. 3 (2009), Enmienda 2 (2011) CODEX STAN 193-1995 Adoptada en 1995, Revisada en 1997, 2006, 2008, 2009, Enmendada en 2010

Nota:
Para los aceites puros, deberán considerarse las especificaciones relativas a la calidad: acidez libre, índice de peróxido, densidad relativa (20ºC/agua a 20ºC), índice de saponificación, índice de refracción, índice de iodo, materia insaponificable.

C. CERTIFICACIÓN

Opcional

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Aceite Vegetal Comestible, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detallados en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 209.222:1984. ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Inspección y recepción".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Aceite Vegetal Comestible, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detallados en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellos que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D. OTROS D.1.

Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008:1967 ENVASES METALICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286:1988. (revisada el 2012) ENVASES DE PLASTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Notas:

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las

Escaneado con CamScanner

FICHA TÉCNICA

ARROZ BLANCO BOLUGA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación técnica : ARROZ BOLUGA
Grupo/clase/familia : ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS/ACEITES, AZUCAR, GRANOS Y HARINAS CON SUS DERIVADOS/GRANOS EN GENERAL (ARROZ, ARVEJA, CAFE,ETC.)
Descripción general : Es el producto final principal obtenido del procesamiento en el molino arrocero. El grano Boluga corresponde al endospermo, es de color blanco perlado o cristalino. Se le han retirado las envolturas (cáscaras y cutícula) y se han desprendido los embriones (ñelén).
El procesamiento en el molino ha producido un cierto porcentaje de granos rotos y quebrados, porcentajes que son el principal indicador para la clasificación por calidad.
El arroz Boluga representa aproximadamente del 68 al 71% del peso original del arroz en cáscara.
SINONIMIA:.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Condiciones físicas**
  El peso patrón de comercio se define sobre la base de arroz seco, limpio y libre de materias extrañas, es decir, arroz con 14% de humedad y/o 0.4% de contenido de impurezas. Corresponde al productor o vendedor cumplir con estas condiciones.
  Los comerciantes que compren arroz en cáscara con un contenido mayor al 14%, podrán acordar descuentos de acuerdo a los porcentajes de humedad o impurezas contenidos en el producto de acuerdo al siguiente detalle:

- **Contenido de impurezas**
  Las impuerezas tales como pajas, hojas, semillas extrañas, tierra, piedras, etc. no deberán exceder en ningún caso del 5% en peso. El porcentaje de impurezas que resulte en la determinación respectiva, será descontado del peso del lote, o bien reintegrado en peso equivalente de arroz adicional.

- **Variedad de contrastes**
  La presencia de granos de arroz pertenecientes a una variedad distinta a la del lote puede afectar la calidad final, así como el proceso de pilado.
  La tolerancia máxima de presencia de variedades contrastantes o ajenas al lote es del 12% en peso.

INFORMACION NUTRICIONAL Tamaño por porción: 100 g Contiene 5 Porciones		
Cantidad por porción Calorías 340	Calorías de la Grasa 5	
Grasa total:	0g	0%
Grasa saturada	0g	0%
Colesterol	0g	0%
Sodio	35mg	1%
Carbohidrato total	78g	26%
Fibra dietaria	0g	0%
Azucares	0g	0%
Proteína	8g	
Calcio 7%	Hierro 11%	
El porcentaje del Valor diario esta basado en una dieta de 2000 caloría. Su valor diario puede ser mas alto o mas bajo dependiendo de las calorías que se necesitan.		

Los porcentajes que resulten excedentes por encima de estos límites de tolerancia, serán objeto de una compensación del vendedor al comprador según convengan ambas partes.

- **Humedad**
  El contenido de agua en el grano de arroz se expresa en términos de porcentaje en peso, referido al peso del grano húmedo. La humedad excesiva propicia el desarrollo de hongos y levaduras que dañan los granos, pudiendo llegar a arruinar por completo lotes enteros de arroz almacenado con demasiada humedad. Además,comercialmente una humedad excesiva significa

Escaneado con CamScanner

venta de agua a precio de arroz.
Un índice de humedad entre 10% y 13% asegura la conservación y durabilidad de los lotes de arroz almacenados. El índice de 14% es el máximo aceptable en el arroz comercial.Si los lotes acusan índices superiores al 14% deben ser sometidos al secado. El arroz es higroscópico, equilibra el contenido de humedad intrínseca del grano con la humedad relativa de la atmósfera. Así, 70% de H.R. atmosférica se equilibra con el 14% de humedad en el grano.

- **Temperatura**
  El control del factor temperatura es importante para la buena conservación del arroz en los almacenes. Temperaturas ambientales superiores a los 20ºC pueden favorecer el desarrollo de hongos e insectos. Se recomienda almacenar dejando espacios libres necesarios a la circulación del aire.

- **Impurezas**
  Son los cuerpos extraños ajenos al arroz contenidos en mezcla en la mesa de granos. Pueden ser orgánicos, como paja, restos vegetales, semillas de malezas,etc., e inorgánicos, como tierra, piedras,arena,pequeñas piezas metálicas,etc.
  A efectos de la separación gravimétrica o por pesos, las impurezas se dividen en más pesadas y más livianas que el arroz. Si la separación es por tamaños, entonces se dividen en más grandes y más pequeños que el arroz.

REQUISITOS

- Determinación de la clase
  La clase se asignará cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son de mezcla con variedades de clases contrastantes. La clases que a continuación se listan, están en función a la longitud del grano de arroz Diana entero

  Largo : más de 7mm de longitud
  Mediano : de 6 a 7 mm.
  Corto : menos de 6mm
  Mezclado : más del 20% de mezclas

- Grados de clasificación comercial
  Los patrones de calidad para arroz Diana

- se detallan según las normas siguientes:
  a)Según la Norma Técnica Peruana 205.011 (febrero, 1979).
  b)Según la Norma Técnica de Calidad y Sanidad para el consumo libre del arroz dado por R.M.Nº 0404-91-AG/DGA (preparado por la Junta Nacional de Arroz)

CERTIFICACIÓN

- Calidad
  Según NTP 205.011 y Norma Técnica de Calidad y Sanidad para el consumo libre del arroz dado por R.M. Nº0404-91-AG/DGA (preparado por la junta nacional de arroz).
  Las calidades de arroz diferentes a las establecidas, tales como arroz integral, glaseado enriquecido, precocido ú otros, indicarán en el envase las especificaciones de calidad que consideran destacar para conocimiento de los consumidores y/o agentes que intervienen en el comercio del arroz.

- Sanidad
  Las calidades señaladas deberán comercializarse sin olores extraños, ausencia de hielén y en condiciones sanitarias y microbiológicas, dentro de los rangos establecidos por la FAO para granos de consumo humano.

- Rotulado
  Se hará de acuerdo a la Norma Técnica Nacional 209.038 Norma General para el Rotulado de los alimentos envasados destinados al consumo humano.

- Certificaciones
  Según la solicitud del comprador se podrá exigir certificados emitidos por certificadoras acreditadas ante INDECOPI.

OTRAS ESPECIFICACIONES

COMERCIALIZACION
En la comercialización del arroz Diana se debe indicar con precisión la siguiente información básica.
- Señalar si el lote es envasado en sacos o a granel.
- Año de cosecha o campaña arrocera.
- Nombre de la zona o fundo de procedencia.
- Nombre de variedad.
- Lugar y fecha de entrega.
- Características de calidad y grado de clasificación.

ENVASE
El arroz Diana se comercializa a granel o en envases que permitan mantener sus características.
Los molineros envasarán el arroz Diana en sacos nuevos con capacidad de 50 kilos neto c, con menor capacidad según acuerdo con el productor o comerciante.
Los molineros al identificar los envases de arroz Diana procesados en sus instalaciones, indicarán en estos lo siguiente:
- Nombre del molino

Escaneado con CamScanner

FICHA TÉCNICA
ARROZ DIANA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del Bien	:	ARROZ DIANA
Denominación técnica	:	ARROZ DIANA
Grupo/clase/familia	:	ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS/ACEITES, AZUCAR, GRANOS Y HARINAS CON SUS DERIVADOS/GRANOS EN GENERAL (ARROZ, ARVEJA, CAFE,ETC.)
Descripción general	:	Es el producto final principal obtenido del procesamiento en el molino arrocero. El grano Diana corresponde al endospermo, es de color blanco perlado o cristalino. Se le han retirado las envolturas (cáscaras y cutícula) y se han desprendido los embriones (ñelén). El procesamiento en el molino ha producido un cierto porcentaje de granos rotos y quebrados, porcentajes que son el principal indicador para la clasificación por calidad. El arroz Diana representa aproximadamente del 68 al 71% del peso original del arroz en cáscara. SINONIMIA: Arroz Diana, Arroz elaborado, Arroz blanco, Arroz pulido, White rice, Milled rice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Condiciones físicas**
  El peso patrón de comercio se define sobre la base de arroz seco, limpio y libre de materias extrañas, es decir, arroz con 14% de humedad y/o 0.4% de contenido de impurezas. Corresponde al productor o vendedor cumplir con estas condiciones.
  Los comerciantes que compren arroz en cáscara con un contenido mayor al 14%, podrán acordar descuentos de acuerdo a los porcentajes de humedad o impurezas contenidos en el producto de acuerdo al siguiente detalle:

  %Hum.....Descuento en kg (por cada 100 kg)
  15.....1.0
  16.....2.0
  17.....3.5
  18.....4.5
  19.....6.0
  20.....7.0
  21.....8.0
  22.....9.0

- **Contenido de impurezas**
  Las impurezas tales como pajas, hojas, semillas extrañas, tierra, piedras, etc. no deberán exceder en ningún caso del 5% en peso. El porcentaje de impurezas que resulte en la determinación respectiva, será descontado del peso del lote, o bien reintegrado en peso equivalente de arroz adicional.

- **Variedad de contrastes**
  La presencia de granos de arroz pertenecientes a una variedad distinta a la del lote puede afectar la calidad final, así como el proceso de pilado.
  La tolerancia máxima de presencia de variedades contrastantes o ajenas al lote es del 12% en peso.

- **Granos con defectos**
  Realizando una prueba del Arroz Diana sobre una muestra representativa del lote, se podrá contrastar sus características en cuanto a contenido de granos con defectos, cuyos límites de tolerancia son los siguiente:
  - Granos rojos : 2.5%
  - Granos tizosos francos : 5.0%
  - Granos tizosos parciales (incluidos los llamados de panza blanca) : 5.0%
  - Granos harinosos o tizosos totales: 8.0%
  - Granos dañados, o fermentados : 2.0%
  - Granos manchados : 1.0%
  - Variedades contrastantes : 12.0%

  Los porcentajes que resulten excedentes por encima de estos límites de tolerancia, serán objeto de una compensación del vendedor al comprador según convengan ambas partes.

- **Humedad**
  El contenido de agua en el grano de arroz se expresa en términos de porcentaje en peso, referido al peso del grano húmedo. La humedad excesiva propicia el desarrollo de hongos y levaduras que dañan los granos, pudiendo llegar a arruinar por completo lotes enteros de arroz almacenado con demasiada humedad. Además comercialmente una humedad excesiva significa

Escaneado con CamScanner

venta de agua a precio de arroz.
Un índice de humedad entre 10% y 13% asegura la conservación y durabilidad de los lotes de arroz almacenados. El índice de 14% es el máximo aceptable en el arroz comercial.Si los lotes acusan índices superiores al 14% deben ser sometidos al secado. El arroz es higroscópico, equilibra el contenido de humedad intrínseca del grano con la humedad relativa de la atmósfera. Así, 70% de H.R. atmosférica se equilibra con el 14% de humedad en el grano.

- Temperatura
El control del factor temperatura es importante para la buena conservación del arroz en los almacenes. Temperaturas ambientales superiores a los 20ºC pueden favorecer el desarrollo de hongos e insectos. Se recomienda almacenar dejando espacios libres necesarios a la circulación del aire.

- Impurezas
Son los cuerpos extraños ajenos al arroz contenidos en mezcla en la masa de granos. Pueden ser orgánicos, como paja, restos vegetales, semillas de malezas,etc., e inorgánicos, como tierra, piedras,arena,pequeñas piezas metálicas,etc.
A efectos de la separación gravimétrica o por pesos, las impurezas se dividen en más pesadas y más livianas que el arroz. Si la separación es por tamaños, entonces se dividen en más grandes y más pequeños que el arroz.

REQUISITOS

- Determinación de la clase
La clase se asignará cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son de mezcla con variedades de clases contrastantes. Las clases que a continuación se listan, están en función a la longitud del grano de arroz Diana entero

Largo : más de 7mm de longitud
Mediano : de 6 a 7 mm
Corto : menos de 6mm
Mezclado : más del 20% de mezclas

- Grados de clasificación comercial
Los patrones de calidad para arroz Diana

- se detallan, según las normas siguientes.
a)Según la Norma Técnica Peruana 205.011 (febrero, 1979).
b)Según la Norma Técnica de Calidad y Sanidad para el consumo libre del arroz dado por R.M.N° 0404-91-AG/DGA (preparada por la Junta Nacional de Arroz).

CERTIFICACIÓN

- Calidad
Según NTP 205.011 y Norma Técnica de Calidad y Sanidad para el consumo libre del arroz dado por R.M. N°0404-91-AG/DGA (preparado por la junta nacional de arroz).
Las calidades de arroz diferentes a las establecidas, tales como arroz integral, glaseado enriquecido, precocido ú otros, indicarán en el envase las especificaciones de calidad que consideren destacar para conocimiento de los consumidores y/o agentes que intervienen en el comercio del arroz.

- Sanidad
Las calidades señaladas deberán comercializarse sin olores extraños, ausencia de fielén y en condiciones sanitarias y microbiológicas, dentro de los rangos establecidos por la FAO para granos de consumo humano.

- Rotulado
Se hará de acuerdo a la Norma Técnica Nacional 209.038 Norma General para el Rotulado de los alimentos envasados destinados al consumo humano.

- Certificaciones
Según la solicitud del comprador se podrá exigir certificados emitidos por certificadoras acreditadas ante INDECOPI.

OTRAS ESPECIFICACIONES

COMERCIALIZACION
En la comercialización del arroz Diana se debe indicar con precisión la siguiente información básica.
- Señalar si el lote es envasado en sacos o a granel.
- Año de cosecha o campaña arrocera.
- Nombre de la zona o fundo de procedencia.
- Nombre de variedad.
- Lugar y fecha de entrega.
- Características de calidad y grado de clasificación.

ENVASE
El arroz Diana se comercializa a granel o en envases que permitan mantener sus características.
Los molineros envasarán el arroz Diana en sacos nuevos con capacidad de 50 kilos neto o, con menor capacidad según acuerdo con el productor o comerciante.
Los molineros al identificar los envases de arroz Diana procesados en sus instalaciones, indicarán en estos lo siguiente:
- Nombre del molino.

Escaneado con CamScanner

- Ubicacion.
- Calidad comercial
- peso neto.

El medio de transporte usado no deberá transmitir al arroz Diana, caracteristicas indeseables que impidan su consumo.

Arroz elaborado
Y comercializado po:
DIANA CORPORACION S.A DICORP S.A
Registro Sanitario INVIMA RSAT10I1302
Industria Colombiana
www.arrozdiana.com.co



Escaneado con CamScanner

MOLINO Florhuila S.A.

Nit.: 891.100.196-3

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. **Nombre del Producto:** Arroz Florhuila Tradicional

2. **Aspectos Físicos:**

Características	Especificación
Grano Centro Blanco	Máximo: 12%
Grado Yeso	Máximo: 5%
Grano Dañado	Máximo:1%
Grado blancura	40 – 41
Grano Partido	6% - 8%
Indice de Pulimento	95 - 105
Grano de Arroz con Cascara	Máx 2 en 100 gr
Grano Dañado por Calor	0,1%

3. **Presentaciones Comerciales y Material de Envase.**

El Arroz Florhuila Tradicional se empaca en Polietileno individual en presentaciones de 250 gramos , 500 gramos, 1000 gramos, 2000 gramos, 2500 gramos, 3000 gramos, 5000, 10000 gramos, 12500 gramos y 25000 gramos. Las tres ultimas presentaciones se empacan en polipropileno.

4. Tipo de Conservación

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."

- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.(Decreto 3075/97)

- El almacenamiento se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Decreto 3075/97)

Escaneado con CamScanner

- Los establecimientos que se dediquen al expendio, deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.

- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

5. Tipo de Tratamiento.

Proceso Industrial del Arroz.

- Recibo de Materia Prima (Paddy verde)
- Prelimpieza.
- Secamiento.
- Almacenamiento. (Paddy Seco)
- Molinado o Trilla.
- Empaquetado.
- Almacenamiento de Producto Terminado.

6. Vida Útil Estimada.

Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

7. Características Químicas.

Característica (Cada 100 gr. contiene)	Especificación
Calorías	355
Grasas Totales	0.9 g.
Grasas Saturadas	0.14 g.
Colesterol	0 g.
Carbohidraros Totales	78.7 g.
Fibra Dietaria	2.36 g.
Proteínas	8.1 g.
Calcio	12.5 mg
Hierro	0.91 mg
Vitamina E	0.4 mg
Vitamina B1	0.006 mg
Vitamina B2	0.032 mg
Vitamina PP	1.6 mg

Arroz Parbolizado
Doña Pepa Life

Escaneado con CamScanner

MOLINO
Florhuila S.A.
Nit.: 891.100.190-3

8. Aspectos Organolépticos.

Característica	Especificación
Sabor	Tradicional
Color	Transparente
Olores Objetables	No debe Presentar

9. Aspectos Microbiológicos.

Característica	Especificación
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máx.: 300.000
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máx.: 5.000
Bacillus cereus (UFC/g)	Máx.: 1.000
Aflatoxinas Totales	Máx.: 20 µg/Kg.

10. Aspectos de Inocuidad.

Característica	Especificación
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	No debe presentar
Impurezas	Máx. 0.1%
Materias extrañas en 1000 gr.	No debe presentar

11. Aspecto Normativo.

Grano Tipo 1 - Grado 2 según la norma NTC – 671.

REVISO
Carlos Arturo Azcárate Perdomo
Gerente Operativo

APROBO
Rafael Rodríguez Ballesteros
Gerente Técnico

Arroz Parbolizado
Doña Pepa Life

Escaneado con CamScanner

ARROZ ROA



NOMBRE	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
CALIDAD	Arroz Tipo 1 Grado 1. , de acuerdo a los requisitos exigidos en la norma técnica NTC 671
EMPAQUE Y ROTULADO	El producto es empacado en bolsa de polietileno de calibre 2.20 mezcla de alta y baja densidad por 500 gramos, pacas de 12.5 kilos y reempacado en bulto de 50 kilos, 4 pacas de 12.5kg El rotulado debe se encuentra impreso en la bolsa y cumple con lo establecido en la Res. Min. Protección Social 5109/2005 y la norma técnica NTC 512-1.
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	Daño por calor 0.1% Daño total 2.5% Grano Yesado 7.0% Grano Rojos 0.5% Tipo de Contraste 2% Grano Partido hasta 8% - Máximo
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación: Sello de calidad Icontec bajo NTC 671 (Alcance: Procesamiento y comercialización de arroz blanco para consumo humano). La certificación debe ser entregada por el comisionista vendedor el día de la negociación con el comprador. Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable. Este certificado se requiere de planta de transformación ó procesamiento y lugar de reempaque.
REQUISITOS ESPECIFICOS	El producto debe tener como máximo (1) mes de elaboración para ser recibido en la bodega.
VIDA UTIL	Mínimo seis (6) meses contados a partir de la fecha de ingreso a la bodega.

Escaneado con CamScanner

Nombre del Producto (SIBOL)	**40081 ARVEJA SECA**
Nombre Comercial del Producto	**SIC 31 ARVEJAS SECAS VERDE x 50 Kg.** **SIC 1372 ARVEJAS SECAS VERDE x 12,5 Kg.** **SIC 25139 ARVEJAS SECAS VERDE x 25 Kg.**
Calidad	Requisitos de la norma técnica NTC 791. **Arveja de calidad: Tipo 1 Grado 2**
Generalidades	Alverjas de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes en este caso de color verde, de las cuales el 97% mínimo queda retenido por una criba con orificios circulares de 6,35 mm (16/64 de pulgada).
Requisitos Específicos	La arveja seca para consumo debe ser fresca de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. La arveja no debe exceder los límites de materiales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. El producto no debe tener más de 1,0% de impurezas ni más de 0,1% de materias duras. El producto debe tener una humedad máxima del 13% y debe cumplir con: **Porcentajes máximos en masa** **Granos Dañados** **3.0** **Granos Abiertos** **2.0** **Granos Partidos** **2.0** **Variedades contrastes** 3.0 Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de tres meses de empacado. COD LMFT - 93, 17/09/2010
Empaque y rotulado	El empaque debe estar en las siguientes condiciones: El SIC 31 debe estar empacado en sacos de poliolefina por 50 kilos, el empaque debe ser de primer uso y cumplir NTC 1792. El SIC 1372 debe estar reempacado en bolsas de polietileno de baja densidad calibre entre 2,5 - 3 El SIC 25139 debe estar reempacado en bolsas de polietileno de baja densidad calibre entre 2,5 - 3 Todos los empaques deben ser resistentes a la manipulación constante. Debe ser impreso en la bolsa o saco, debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social 5109/2005 .

Presentación	El SIC 31 debe contener mínimo 50 Kilos. El SIC 1372 unidad de producto reempacado debe contener mínimo 500 gramos. El SIC 25139 unidad de producto reempacado debe contener mínimo 1000 gramos. El SIC 31 saco de 50 Kilos. El SIC 1372 reempacado paca por 12.5 kilos. El SIC 25139 reempacado paca por 25 kilos.

	**FICHA TECNICA DE AVENA EN HOJUELAS**		**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM** **PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES**
Preparado por: PAULA MILENA LOZANO	**Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA	**Fecha**: 28 DE AGOSTO	**Versión**: 2010

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**AVENA EN HOJUELAS**	
PROVEEDOR	No registra	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Producto precocido y laminado obtenido de los granos de avena sin cascara	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Avena en hojuelas	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	carbonato de calcio, ácido ascórbico (vitamina C), sulfato de zinc, fosfato tricálcico y vitamina A. Puede contener trazas de trigo	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Apariencia**	hojuelas
	Color	beige
	Olor	Harina
	Sabor	Harina
	pH	No registra
	Textura	Suave
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	No registra	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Liquido**	
	Solido	Hojuelas
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	
CANTIDAD	500g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA)	RSIAV10M19996	
VIDA UTIL ESPERADA	6	Meses
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	**Ambiente**	25-30°C
	Refrigeración	
	Congelación	
NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	NTC 2160	
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad	

	**FICHA TECNICA DE AVENA EN HOJUELAS**		**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM** **PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES**
Preparado por: PAULA MILENA LOZANO	**Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA	**Fecha**: 28 DE AGOSTO	**Versión**: 2010

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**AVENA EN HOJUELAS**	
PROVEEDOR	No registra	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Producto precocido y laminado obtenido de los granos de avena sin cascara	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Avena en hojuelas	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	carbonato de calcio, ácido ascórbico (vitamina C), sulfato de zinc, fosfato tricálcico y vitamina A. Puede contener trazas de trigo	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Apariencia**	hojuelas
	Color	beige
	Olor	Harina
	Sabor	Harina
	pH	No registra
	Textura	Suave
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	No registra	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Liquido**	
	Solido	Hojuelas
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Bolsa de polietileno	
CANTIDAD	500g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO (SI APLICA)	RSIAV10M19996	
VIDA UTIL ESPERADA	6	Meses
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	**Ambiente**	25-30°C
	Refrigeración	
	Congelación	
NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	NTC 2160	
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Hojuelas finas de avena de alta calidad; sometidas a un proceso riguroso de estabilizado a altas temperaturas, esto permite inactivar las enzimas lipasa y peroxidasa, evitando que el producto se descomponga y se produzca rancidez. Posteriormente la avena es aplastada o laminada, obteniéndose la hojuela.

COMPOSICION

100% de Avena Natural. No contiene aditivos, preservantes ni colorantes artificiales.

USO PREVISTO

Se puede consumir con: yogurt, frutas, leche fría o tibia, y en la preparación de variadas recetas de cocina ya sea dulce o salada. No requiere cocción.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Parámetros	Especificaciones
Humedad	09 – 11%
Cáscaras	02 unidades máximas
Agujas	02 unidades máximas
Impurezas (Hojuelas de trigo, granos manchados, etc.)	10 unidades máximas
Hojuelas gelatinizadas	05 unidades máximas
Granos sin aplastar	02 unidades máximas
Espesor	0,450 – 0,550 micras
Malla 10 (ASTM)	82% mínimo
Malla 20 (ASTM)	15,5% máximo
Fondo	2,5% máximo
Actividad Enzimática	Negativa

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Porción: ½ Taza (40 gr.)
Porciones por envase: 625

Parámetros	100 gr.	1 porción (40 gr.)
Energía (Kcal)	370	148
Proteínas (g)	11	4,4
Grasas Totales (g)	9,5	3,8
Carbohidratos Disponibles (g)	58	23,2
Azúcares Totales (g)	1,5	0,6
Sodio (mg)	2,6	1,1
Fibra Dietética Total (g)	10,1	4,1
Fibra Dietética Insoluble (g)	5,7	2,3
Fibra Dietética Soluble (g)	4,4	1,8
Colesterol (mg)	0	0

METALES PESADOS (Artículo 160 RSA)	
Parámetros	Especificaciones Máximas
Arsénico	0,5 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Mercurio	0,05 mg/kg
Plomo	0,5 mg/kg

MICOTOXINAS (Artículo 169 RSA)	
Parámetros	Especificaciones Máximas
Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	10 ppb
Zearalenona	200 ppb
Ocratoxina	5 ppb
Deoxinivalenol	750 ppb

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Artículo 173 RSA)	
Parámetros	Especificaciones Máximas
Mohos	10.000 u.f.c./g
Levaduras	5.000 u.f.c./g
Salmonella	Ausencia
Recuento Aerobios Mesófilos	10.000 u.f.c./g
Coliformes Totales	20 NMP/g
Escherichia Coli	<3 NMP/g
Bacillus Cereus	10.000 u.f.c./g

RESIDUOS DE PESTICIDAS

Según Resolución Exenta Nº 33 de 2010 que Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos y Resolución Exenta Nº 762 de 2011.

CONSUMIDOR FINAL

Dirigido a consumo humano.

ALÉRGENOS

Contiene Gluten, en un bajo índice (menor a 100 mg/kg).

GRUPOS VULNERABLES

- Niños menores de 7 meses.
- Celiacos.

DECLARACIÓN OGM

La avena como materia prima, y los productos elaborados a partir de esta, no han sido modificados genéticamente.

VIDA ÚTIL Y ALMACENAJE

El producto tiene una duración de 12 meses desde la fecha de elaboración, siendo almacenado en un área fresca y seca.

PRESENTACIÓN

- Envases de Polipropileno (nylon) con bolsa interior, en formato de 25 kg.
- Envases de Polietileno (nylon) de 1 kg, y 500 gramos.

Los envases cumplen con los límites de monómeros residuales establecidos en el Art. 126 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96).

SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN

Transporte cerrado.

	FICHA TÉCNICA	Código: FT-AC-03
	AZÚCAR BLANCO ESPECIAL	Versión: 5
		Rige: 02/02/2019
		Pág.: 1 de 1

1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO ESPECIAL | **NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 2085**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Se diferencia del Azúcar Blanco por que sus requerimientos son más exigentes

2. COMPOSICIÓN

COMPOSICIÓN: El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno . El azúcar blanco es un alimento puro con más del 99,6% de sacarosa.

3. CARACTERISTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)

QUIMICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Polarización a 20 °C	°S	99,6		NTC 586
Humedad	Fraccion en masa; en %		0,06	NTC 572
Cenizas	Fraccion en masa; en %		0,1	NTC 570
Azucares reductores	Fraccion en masa; en %		0,1	NTC 4355
Contenido Dioxido de Azufre	ppm		10	NTC 5970
Arsénico (As)	mg/kg		0,5	GS2/3-23 O GS2/39-25 O GS2-51
Cobre (Cu)	mg/kg		1	GS2/39-25 O GS2-52
Plomo (Pb)	mg/kg		0,5	GS2/3-24 O GS2/1/3-27 O GS2-51
FISICAS				
Color a 420 nm	UI		180	NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	UI		80	NTC 5969
BIOLOGICAS	**UNIDAD**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Recuento de Bacterias mesófilas aerobias.	UFC/10g		550	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales	UFC/10 g		50	NTC 4306
Recuento de Mohos	UFC/10 g		15	NTC 3907
Recuento de Levaduras	UFC/10 g		150	NTC 3907
Recuento de Escherichia coli	Escherichia coli/10g	Ausente		NTC 4306
SENSORIALES	**UNIDAD**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Apariencia		Cristales de color caramelo		
Olor		Libre de olor extraño		
Sabor		Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.		

4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

VIDA UTIL ESTIMADA: En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta por Dos Años

CONDICIONES DE MANEJO/ALMACENAMIENTO. Almacenar en un lugar cerrado, fresco y seco que asegure su calidad e inocuidad. Evitar su contacto con otros productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas.

5. EMBALAJE

El embalaje del producto, es de un un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El vehículo transportador debe estar limpio y seco, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación.

6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO

Empaque: El empaque es (incluir todas las presentaciones) un material que no altere el producto y asegura su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados.

Rotulado: El rotulado cumple la Resolución 5109 de 2005 y llevar impresa la leyenda "Azúcar Blanco Especial". Esta podrá adicionarse de cualquier otra palabra que indique el proceso industrial para producir el azúcar; además debe tener las siguientes indicaciones:

- **El azúcar se considera Granulado consumo directo y como insumo para la preparacion de otros alimentos.**
- **Se indica "Producto alimenticio, trátese con cuidado"**
- **Registro Sanitario No. RSIAV16M12697**
- **Se indica que el producto corresponde a Industria Colombia, declara datos del fabricante.**

En las entregas a granel, los requisitos sobre el rótulo están indicados en las planillas de remisión.

7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN

Se despacha en vehiculos que cumplan los requisitos para despacho. de acuerdo a las cantidades a entregar, algunos vehículos son por cuenta de los clientes cuando se vende en términos FOB y por cuenta del ingenio en ventas términos CIF.

La distribución se hace a los clientes de cadena, autoservicios, industrias, minoristas y mayoristas incluir en las fichas de exportacion el transporte maritimo.

8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo

Norma Técnica Colombiana -NTC 2085 - Azúcar Blanco Especial-

Decreto 60/2002 - Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

Decreto 5109/2005 Rotulado de alimentos

Resolución 4506/2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Resolución 333/2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados

Resolución 4143 - Requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

Resolución 2674/2013 Reglamentación de los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para comercialización en Colombia.

Resolución 683 - Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

9. USO PREVISTO

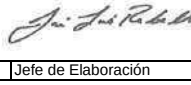
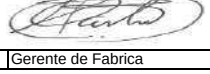
Manipulacion Esperada	Es un producto para consumo directo doméstico o para uso industrial como materia prima. El producto se dirige al público en general, por tanto puede ser consumido por población de alto riesgo, excepto por personas que por indicación médica deban restringir o evitar el consumo de este producto debido a su componente alérgeno (Pacientes con asma) y población con Diabetes.
Manipulación Inapropiada	
Grupo de usuarios o consumidores	

10. RIESGO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Riesgo Físico	Lesiones traumáticas (Laceración y perforación de tejidos de la boca, lengua, garganta, estomago e intestino) por presencia de Partículas FerroSas, No Ferrosas e Inoxidables en tamaño mayor o igual a 6.0 mm en producto terminado empacado
Riesgo Biológico	Alergías, enfermedades de piel o enfermedades respiratorias por presencia de Alérgenos (Sulfitos) en concentración mayor o igual a 10 ppm en producto terminado
Riesgo Químico	N.A

PRESENTACIONES DISPONIBLES

SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO POR 1 TONELADA

Elaborado por:		Revisado por:		Aprobado por:	
Nombre:	Diana Marcela Campo	**Nombre:**	José Luis Rebellón	**Nombre:**	Hardany Castro
					
Cargo:	Jefe de Laboratorio	**Cargo:**	Jefe de Elaboración	**Cargo:**	Gerente de Fabrica

RIOPAILA CASTILLA

COMPROMISO DESDE 1928

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PROCESO	FECHA ELABORACIÓN	FICHA No	No EDICIÓN
ELABORAR AZUCAR Y DERIVADOS	02/02/2010	FEL 338	1

CLASE PRODUCTO	NOMBRE	FABRICANTE
AZUCAR BLANCO	TIPO C	Planta Castilla - Planta Riopaila

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Los sacos exteriores están identificados con el nombre de la planta de producción, el codigo interno del producto y un numero secuencial de la producción. Esta información está impresa en un sticker en la parte posterior de empaque.

PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS	
		Planta Riopaila	Planta Castilla
FISICOQUIMICAS :			
Polarización °Z a 20°C	Mínimo 99.4	FEL-153	
Color (UI)	Maximo 400	FEL-134	
Turbiedad (UI)	Maximo 400	FEL-134	
Humedad (%)	Maximo 0.07	FEL-138	
Cenizas (%)	Maximo 0.15	FEL-158	
METALES PESADOS			
Cobre (ppm)	Maximo 2	Absorción Atómica - Lab. Externo	
Plomo (ppm)	Maximo 2	Absorción Atómica - Lab. Externo	
Arsénico (ppm)	Maximo 1	Absorción Atómica - Lab. Externo	
MICROBIOLÓGICAS :			
Coliformes Totales (UFC/10g)	Maximo 80	FEL-165	
Coliformes Fecales (UFC/10g)	0	FEL-165	
Mesofilos Aerobios (UFC/10g)	Maximo 200	FEL-165	
Mohos y Levaduras (UFC/10g)	Maximo 100	FEL-165	

PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO

La Bodega debe ser aireada, libre de contaminantes y no tener goteras.
La recepción, pesaje y envasado deben cumplir BPM.
El aseo de la Bodega debe ser frecuente.
Para su conservación, el almacenamiento no debe exceder las siguientes condiciones: Humedad relativa 65%, Temperatura 30°C.

REVISADO POR	APROBADO POR
Jefe Control Procesos Industriales / Jefe de Elaboración	Gerente de Fabrica

F-CPN-001-11 2001/02/12

Escaneado con CamScanner

RAUL MARTINEZ BARRETO

FICHA TECNICA DE LA PANELA

NOMBRE DEL ALIMENTO:	Panela
INGREDIENTES:	Jugo de caña panelera evaporado
PRESENTACIONES:	Bloque tradicional y pulverizada – granulada por 500 y 1000 gramos
REGISTRO SANITARIO:	RSAD16I12801
VENCIMIENTO:	6 Meses
CONSERVACIÓN:	Mantenerse en lugar fresco y seco
INSTRUCCIONES PARA USO:	Por cada 25 gramos de panela agregar un vaso de agua fría o caliente y disolver.
ENVASE en bloque:	polipropileno biorentadoTermo-encogible
Pulverizada:	bilaminado poliester con polietileno
EMBALAJE:	Cartón corrugado C-4 (45*25*25)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
(Contenido en 100 gramos. De parte comestible)

Calorías	312
Agua	12,3 gr
Proteínas	0,5 gr
Grasa	0,1 gr
Carbohidratos	86,0 gr
Cenizas	11,0 gr
Calcio	80,0 mg
Fósforo	60,0 mg
Hierro	2,4 mg
Tiamina	0,02 mg
Riboflavina	0,07 mg
Niacina	0,3 mg
Acido Ascórbico	3,0 mg

CORABASTOS BODEGA 1, LOCAL 11. BOGOTA D.C.
Teléfono 7400250 Fax 7405491

Escaneado con CamScanner

INCAUCA S.A.

Especificación Azúcar Refinado.

1. PRODUCTO. AZUCAR ALTA PUREZA KILOS POLIPROPILENO LAMINADO

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	REQUISITOS
ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS		
POLARIZACIÓN	°S a 20°	99.8 MIN.
CENIZAS	%	< 0.040
HUMEDAD	%	< 0.040
COLOR MAXIMO	U.I	50 MAX.
TURBIEDAD MÁXIMA	U.I	30 MÁX.
PARTÍCULAS	mg/100g	0.5 MÁX.
PESO AZÚCAR	Kg	50 +/-0.1%
CÓDIGO SAP		550.00123

NOTA:
Vida útil 1 año a Temperatura 25°C y Humedad relativa 60%

ARACTERÍSTICA	UNIDAD	Vr Min	Vr Max
Polarización		99.9	
Humedad	%		0.040
Cenizas	%		0.040
Color	U.I		60
Turbiedad	U.I		30
Reductores	%		0.050
Retenido Malla 30	%		3.0
Sulfitos	ppm		8
Cloruros	%		0.0085
Calcio	Clara		Durante un minuto

Escaneado con CamScanner

Sulfatos	%	0.006
Arsenico	ppm	1
Cobre	ppm	2
Plomo	ppm	2
MICROBIOLOGÍA		
Mesófilos	UFC/g	200
Hongos	UFC/g	100
Levaduras	UFC/g	100
Coliformes	NMP	3
Coli fecal	NMP	Ausencia
Estafilococos Aureus	UFC/g	100
Salmonella	UFC/g	Aus /25g
Peso Neto	Kg	50+/-0.1%

CÓDIGO SAP 550.00128-550.00142-550.452

DESCRIPCIÓN Y SOLUBILIDAD

Polvo cristalino brillante, seco, incoloro o cristales blancos muy soluble en agua, poco soluble en alcohol, prácticamente insolubie en alcohol deshidratado.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
OLGA PATRICIA IZQUIERDO CORONADO (JEFE LABORATORIO) Fecha: 2009-09-07	OLGA PATRICIA IZQUIERDO CORONADO (JEFE LABORATORIO) Fecha: 2009-09-07	OLGA PATRICIA IZQUIERDO CORONADO (JEFE LABORATORIO) Fecha: 2009-09-07

INCAUCA

Escaneado con CamScanner

FICHA TECNICA:

Especificación Azúcar Refinado.

1. PRODUCTO: AZÚCAR ALTA PUREZA KILOS

ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS		
POLARIZACIÓN	°S a 20°	99.8 MIN.
CENIZAS	%	< 0.040
HUMEDAD	%	< 0.040
COLOR MÁXIMO	U.I	50 MÁX.
TURBIEDAD MÁXIMA	U.I	30 MÁX.
PARTÍCULAS	mg/100g	0.5 MÁX.
PESO AZÚCAR	Kg	50 +/-0.1%
CÓDIGO SAP		550.00123

		Vr Min
Polarización		99.9
Humedad	%	0.040
Cenizas	%	0.040
Color	U.I	60
Turbiedad	U.I	30
Reductores	%	0.050
Retenido Malla 30	%	3.0
Sulfitos	ppm	8
Cloruros	%	0.0035
Calcio	Clara	Durante un minuto

Escaneado con CamScanner

Sulfatos	%	0.006
Arsénico	ppm	1
Cobre	ppm	2
Plomo	ppm	2
MICROBIOLOGÍA		
Mesófilos	UFC/g	200
Hongos	UFC/g	100
Levaduras	UFC/g	100
Coliformes	NMP	3
Coli fecal	NMP	Ausencia
Estafilococos Aureus	UFC/g	100
Salmonella	UFC/g	Aus./25g
Peso Neto	Kg	50+/-0.1%
CÓDIGO SAP		550.00128-550.00142-550.452

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
	OLGA PATRICIA IZQUIERDO CORONADO (JEFE LABORATORIO) Fecha: 2009-09-07	OLGA PATRICIA IZQUIERDO CORONADO (JEFE LABORATORIO) Fecha: 2009-09-07

Escaneado con CamScanner

Manuelita

La transformación de los mercados exige que las compañías optimicen las fases de fabricación de sus productos. Manuelita ofrece SOLUCIONES INDUSTRIALES para mejorar la competitividad de sus clientes mediante la optimización de sus procesos, de esta manera los consumidores obtendrán productos de calidad y precio total competitivo. Azúcar Pulverizada Manuelita es un nuevo producto de nuestro portafolio, que le ofrece una SOLUCIÓN INDUSTRIAL confiable a su proceso de producción

Nuestro producto

Azúcar Manuelita se produce con Azúcar Alta Pureza Manuelita. Se adiciona anticompactante natural certificado para evitar la formación de grumos lo cual garantiza un producto de excelente calidad

Composición:

- Azúcar Alta Pureza Manuelita 95% min.
- Anticompactante 5% max.

El proceso esta cuidadosamente monitoreado para garantizarle a nuestros clientes un excelente producto, con el servicio y calidad de Manuelita S.A. El color muy blanco de nuestro azúcar Alta Pureza Manuelita, garantiza un producto perfecto para cubrir las necesidades de las industrias más exigentes.

Aplicaciones del producto

Azúcar Pulverizada Manuelita es ideal para

- Rellenos de dulces y galletas.
- Espolvorear productos alimenticios.
- Cubiertas.
- Repostería.
- Otros usos donde se requiera un tamaño de grano microscópico que ayude a una fácil disolución y mezcla.

Mejoras en procesos

El polvillo producido en el proceso de elaboración de azúcar pulverizada debe ser controlado en los procesos productivos para no generar riesgos industriales. Con Azúcar Pulverizada Manuelita tendrá un producto listo para su aplicación, con la garantía de Manuelita S.A.

Escaneado con CamScanner

Información General

- Registro Sanitario: RSAV16I54308
- Azúcar grado 5X
- Presentaciones disponibles: 25kg, en sacos de polipropileno con liner interno.
- EAN13: 7702406090658

CARACTERÍSTICAS		ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN MÉTODO
HUMEDAD (%)		0.60 % MÁX.	GS2/1/3-15 ICUMSA
GRANULOMETRÍA	+ 100	MÁXIMO 16.50%	GS 2-37 ICUMSA
	- 325	MÍNIMO 60%	
APARIENCIA		POLVO BLANCO	VISUAL
COLOR		< 60	GS 2/3-9 ICUMSA

Vida útil

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

Condiciones de almacenamiento

El producto se conserva por el tiempo de la vida útil a temperaturas hasta de 35°C, en el empaque original correctamente cerrado.

Escaneado con CamScanner

Ficha técnica del Azúcar.



FICHA TÉCNICA DE MATERIA PRIMA.

Producto:

AZUCAR BLANCO.

Tipo de Producto:

Materia Prima. C.R. INVIMA. RSAD16I64911.

Composición:

Azúcar refinada, azúcar impalpable, azúcar invertido anhidro, fructosa, glucosa, d-glucosa, d-fructosa, levulosa, stevia purificada, dextrosa anhidra, sacarosa, maltodextrina, anticompactante, otros componentes.

Descripción del producto:

Balance ideal de azucares de alto desempeño y poder endulzante, que proveen el mayor rendimiento con el mejor sabor.

Presentación:

Sólida granulada

Forma de conservación:

Polvo granulado manténgase a temperatura ambiente (5 -12 °C grados centígrados), bien tapado, protegido de la humedad, la luz solar, alejado de olores fuertes, use utensilios y dosificadores exclusivos para este producto. En dilución o liquida, manténgase a temperatura ambiente para uso inmediato, y en refrigeración en caso de almacenamiento.

Presentación Comercial:

Caja con 100 paquetes de dulce, bolsa de 50 paquetes de dulce, 25 paquetes de dulce, 14 paquetes de dulce. Cada presentación contiene bolsas internas c/u 500 gramos, cada una de las cuales endulza igual que 1 kilo de azúcar refinada común. También se empaca según la necesidad del cliente.

Escaneado con CamScanner

Rendimiento:

Cada bolsa de 500 gramos aprox., tiene el poder endulzante de un (1) kilogramo de azúcar refinado tradicional.

Color:

Blanco

Color y olor en solución:

Incoloro y olor a dulce.

Modo de preparación:

Por cada kilogramo de azúcar refinado, use 500 gramos de azúcar de alto rendimiento. Este producto puede sustituir total o parcialmente* el azúcar refinado de acuerdo al proceso. * sujeto a pruebas según la necesidad del cliente.

Para mejor homogeneidad del producto al momento de incorporarlo a un proceso o formula; se recomienda diluir cada bolsa completa en agua.

Precauciones :

Usar el contenido total de cada bolsa, no deje contenidos parciales en las bolsas.

En caso de necesitar una parte del contenido de la bolsa, se recomienda diluir el contenido total en agua y usar la cantidad de solución (agua + azúcar de alto rendimiento) que necesite para el proceso, el sobrante se debe refrigerar para ser usado en los siguientes 15 días después de haber preparado dicha solución.

SuDespensa
de Granos Barragan S. A.
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 271 9899 - 2938534 - 448 2565/96 - 448 2520/21 - 295 854
FAX: 448 2035/36/37 E-mail: granosbarragan@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SUDAMERICA

Escaneado con CamScanner

Kavid	DOCUMENTO	Codigo: FTC -05
		Version: 10
		Pagina 1 de 2

NOMBRE COMERCIAL	Chocolate de mesa con azúcar
NOMBRE DEL PRODUCTO	Chocolate de mesa Kavid
IMAGEN DEL PRODUCTO	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Masa o pasta de cacao preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con una cantidad variable de azúcares como: sacarosa, dextrosa, maltodextrina y otros tipos de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente
REQUISITOS ESPECIFICOS	Características especificas: **REQUISITO** / **Con azúcares** (Mínimo / Máximo) Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%): 14.4 / - Contenido de azúcares totales, (%): / 71 Contenido de humedad, (%): - / 3.0 Características Microbiológicas: **REQUISITOS** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g: 3 / 10 000 / 15 000 / 1 Recuento de Coliformes en placa UFC/g: 3 / <10 / 20 / 1 Detección de E. coli UFC/ g: 3 / Ausente / -- / 0 Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g: 3 / 100 / 200 / 1 Detección de Salmonella spp/25g: 3 / 0 / -- / 0 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
Empaque y Rotulado	- empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, laminado de polipropileno más coextruido de polietileno. - Cumple con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumple con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - Tiene fecha de vencimiento y lote
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	- Almacenamiento que permite minimizar su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

	- almacenadas ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. . - El almacenamiento y conservación del alimento cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen
VIDA UTIL	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PRESENTACION	Pastillas por 250 o 500 gramos

FICHA TÉCNICA: CHOCOLATE



CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien	:	CHOCOLATE SON LLANERO
Denominación Técnica	:	CHOCOLATE TRADICIONAL
Unidad de Medida	:	500 GRM
Anexo Adjunto	:	
Descripción General	:	El chocolate esta preparado a base de polvo del fruto del cacao, que ha sido industrializado y acidificado para su uso comercial (alimentos). Es un polvo seco, de color café oscuro, que tiene el sabor característico de cacao. No es amargo o ácido y es libre de impurezas, olor o sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA FICHA

Versión	:	
Estado	:	
Periodo para recibir sugerencias	:	
Fecha de inscripción en el SEACE	:	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Pastillas, de color café oscuro, que tiene el sabor característico de cacao.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Café oscuro

Aspecto: Pastilla hecha a base de polvo muy fino, homogéneo, aroma y color característico.

Sabor: Amargo o acido

Olor: característico

ESPECIFICACIONES: QUÍMICAS Y FÍSICAS

Grasa 10-12%

Humedad menos que 3.5%

Solubilidad 0,25 ml máx. por sedimentación en cono de Imhoff

Fineza 99,2% pasa a través de una malla No. 200 mesh

pH 5.3 - 5.9 disolución al 10%

Vida útil 1 año

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Recuento total aerobio menor que 10.000 UFC/g

Escaneado con CamScanner

:cuento de hongos filamentosos < 50 UFC/g

(ecuento de hongos levaduriformes < 50 UFC/g

Recuento de coliformes totales < 10 UFC/g

Composición nutricional

La cocoa debe tener la siguiente composición nutricional en 100 gramos de producto:

Energía Kcal.	404
Energía Kj.	1690
Agua g	8,7
Proteínas g	19
Grasa total g	17,1
totales g	47,8
disponibles g	47,8
Fibra cruda g	6,9
Fibra dietaria g	
Cenizas g	7,4

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

La humedad del aire debe controlarse por debajo del 50% para prevenir que la cocoa absorba humedad, ya que esto provoca el crecimiento de hongos y bacterias.

REQUISITOS

Registro sanitario emitido por INVIMA RSAD 15123610

FABRICADO POR:

INDUSTRIAA DE CHOCOLATE DEL ORIENTE (INDUCHOCOLATES)
Industria Colombiana.

CERTIFICACIÓN

Obligatoria

OTRAS ESPECIFICACIONES

El chocolate baja en grasas no se mezcla bien por sí misma con agua o con leche. De modo que se requiere un agente humectante que suele ser lecitina, grasa vegetal de la que se ha dicho que es el supremo emulsificador y agente de acción superficial de la naturaleza.

Presentación

Envase

En bolsas de papel Kraft (3 capas) de 25 Kg. con bolsa interior de polietileno.
En envases de polietileno en cantidades pequeñas como la presentación de 50 gramos, 180 gramos y 220 gramos

Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar:

- La presentación,
- Marca,
- Procedencia (datos del productor),
- Registro Sanitario,
- Peso neto,
- Señalar fecha de consumo del producto.
- Fecha de vencimiento

FABRICADOS POR:
INDUSTRIAS DE CHOCOLATES DEL ORIENTE (INDUCHOCOLATES)
Industria Colombiana
Carrera 68N N° 36-09 sur. Bogotá. DC*Pbx 695 03 79 – 313 830 60 65

Escaneado con CamScanner

Café y Chocolate Flor	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO CHOCOLATE MONSERRATE	Código: FTC- 03 Versión: 03 Página 1 de 2
Elaboró: Tatiana Sofía León Vanegas Modificó: Carolina Castillo Figueroa		Aprobó: Henry Pinto - Gerente.
Fecha de Modificación: Febrero-2010		Fecha de Aprobación: Febrero-2010

NOMBRE DEL FABRICANTE	HENRY PINTO ANGARITA Y/O! CAFÉ Y CHOCOLATE FLOR NIT 91.223.558-6 Dirección Planta: Carrera 15 Nº 1N-36 Dirección oficinas: Carrera 17C Nº 58-27 TELEFONO: 6444986 - 6447623 - 6712016 Bucaramanga – Santander Correo electrónico: cafeychocolateflor@gmail.com
NOMBRE COMERCIAL	CHOCOLATE MONSERRATE
DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR MONSERRATE
DESCRIPCION	Pasta preparada por la mezcla de cocoa alcalina, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, y una cantidad variable de azúcar (sacarosa).
COMPOSICION CUALITATIVA	Azúcar, Cocoa y Lecitina de soya (Emulsificante)
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Suave al tacto, color marrón oscuro, libre de mohos, insectos, olores anormales, libre de sabores anormales. Inocuo y apropiado para el consumo humano.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

REQUISITOS	RESULTADO	PARAMETROS NTC 793
Humedad (g/100g)	0.7	Max. 3%
Grasa (g/100g)	16.0	Min 14.4
Grasa Saturada (g/100g)	12	—
Grasa Trans (g/100g)	0	—
Colesterol (mg/100g)	0	0
Azúcares Reductores Totales (g Azu. Inv./100g)	64.6	Max. 71
Sodio (mg/100g)	24	—
Hierro (g/100g)	0.5	—
Cenizas		Max 2.4%
Proteina (g/100g)	4	—
Carbohidratos (g/100g)	76	—
Fibra (g/100g)	4	—
Calorías (Kcal/100g)	120	120

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

ANALISIS	RESULTADO	PARAMETROS NTC 793
Aerobios Mesófilos (UFC/g)	<10	1000 - 150000
NMP Coliformes Totales/g	<3	11-70
NMP Coliformes Fecales/g	<3	<3
Mohos y levaduras (UFC/g)	<10	00 - 200
Salmonella /25g	Ausente	Ausente

FORMAS DE CONSUMO, INSTRUCCIONES DE USO Y CONSUMIDORES PORTENCIALES	A una taza de agua o leche agregue una pastilla de chocolate Monserrate y déjelo hervir, bátalo con molinillo o licuadora. Apto para público en general y para niños mayores de 1 año. Una vez abierto el empaque, consérvelo en un recipiente herméticamente cerrado en un lugar fresco y seco. No introducir en la bolsa cucharas o utensilios húmedos.

10-04-2010 20:53

Escaneado con CamScanner

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO CHOCOLATE MONSERRATE	Código: FTC- 03 Versión: 02 Página 2 de 2
Elaboró: Tatiana Sofía León Vanegas Modificó y Actualizó: Carolina Castillo Figueroa	Aprobó: Henry Pinto - Gerente.	
Fecha de Modificación: Febrero-2010	Fecha de Aprobación: Febrero-2010	

EMPAQUE Y PRESENTACION	Poliéster impreso más PEBD pigmentado de 70 g/m2 en presentación de 500 gr. En caja de 50 libras en 16 y 20 pastillas. El empaque es de material atoxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Esta diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo. Además cumple con los estándares de calidad durante la manipulación, transporte y consumo, en cumplimiento del decreto 3075/97 del Ministerio de Salud. Además cumple con lo dispuesto en las normas: Resolución 05109 de 2005.
INSTRUCCIONES PARA CONSERVACION Y ESTIBADO (ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE)	Almacenar en un lugar fresco y seco. Consumase preferiblemente antes de la fecha de vencimiento. No almacenar ni transportar con combustibles, sustancias aromáticas o cualquier otra sustancia que pueda alterar sus características. Su almacenamiento debe ser estibado cumpliendo con lo establecido con las normas de calidad vigentes.
REGISTRO SANITARIO	RSAJ15I00499
VIDA UTIL ESPERADA	10 meses.

Escaneado con CamScanner

FICHAS TECNICAS
GALLETAS-CRACKERS

Ingredientes: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO, ACEITE VEGETAL ALTO OLEICO, EXTRACTO DE MALTA, JARABE DE FRUCTOSA, LEVADURA, EMULSIONANTE: LECITINA DE SOJA (INS 322), SABORIZANTE/AROMATIZANTE ARTIFICIAL, POTENCIADORES DEL SABOR (INS 631, INS 627)

Presentación: paquetes de 140 y 400 g

Sin agregado de: sal

Advertencias: contiene gluten y soja. Puede contener trazas de leche y huevo

Conservación: conservar en lugar fresco y seco

Conservación: conservar en lugar fresco y seco

Información nutricional
1 porción 30 g (7 unidades)

Cantidad por porción		*%VD**
Valor Energético:	130 kcal	7
Carbohidratos:	22 g	7
Proteínas:	2.9 g	4
Grasas totales:	3.6 g	7
Grasas saturadas:	0.4 g	2
Grasas trans:	0 g	
Grasas monoinsaturadas:	2.7 g	
Ác. grasos Omega 9:	2.6 g	
Grasas poliinsaturadas:	0.4 g	
Ác. grasos Omega 3:	0 g	
Ác. grasos Omega 6:	0.4 g	
Colesterol:	0 mg	
Fibra alimentaria:	0.6 g	2
Sodio:	0 mg	0

Escaneado con CamScanner

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE	Avena en harina con sabor a Vainilla MiDía
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Condición**: Mezcla homogénea en polvo con sabor para preparar. **Olor y sabor**: deberá presentar olor y sabor característico de avena en harina con sabor a Vainilla, estará libre de olores y sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). **Color y consistencia:** color blanco con ligeras tonalidades castaño o caoba.
REGISTRO SANITARIO	RSAA10I34214
DATOS DEL FABRICANTE	Elaborado por Cereales Selecta S.A Para Colombiana de Comercio S.A – Alkosto y/o Corbeta S.A
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Humedad**: 10% max **Carbohidratos**: 77% aprox **Proteína**: 9% min **Grasa**: 4% min **Fibra Cruda**: 3.0% **Cenizas**: 2.0% max **Granulometría retiene malla 30**: NA **Metal pesado (Plomo)**: 0.5mg /kg (ppm) **Aflatoxinas**: 10ppb Producto libre de plagas como gorgojo y polilla.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Mesofilos UFC**: <2000 **Coliformes totales NMP**: <3 **Coliformes fecales NMP**: <3 **Mohos y levaduras UFC/g**: <1000 **Salmonella en 25/g**: Negativo **Escherichia Coli**: Negativo
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe ser alejado de olores fuertes, libre de humedad y por sus características propias de un "cereal natural", (pese a una vida útil de un año), se le recomienda al cliente tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento.
INGREDIENTES	Harina de avena, azúcar, sabor artificial a vainilla, goma guar (estabilizante), ácido cítrico (acidulante), sal y color artificial rojo punzo. Contiene avena. Puede contener trazar de cebada y trigo.

MATERIAL DE EMPAQUE	Polipropileno de baja densidad
VIDA UTIL	12 meses en buenas condiciones de almacenamiento
ESPECIFICACIONES DE LOTE	El producto cuenta con número consecutivo que es el lote y este nos indica los operarios que participaron en el proceso y la materia prima utilizada para la elaboración, trasformación o empaque de mencionado producto. seguido de la fecha de vencimiento que se genera a un año cerrado, y nos traza la fecha de Empaque
DECLARACION DE ALERGENOS	La avena es considerada un alimento alérgeno, no apto para celiacos.
ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE	El producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente aseado
OBSERVACIONES	Para este producto no hay legislación específica que aplique, por lo tanto se acoge a los Artículos 41 y 42 de la Resolución 11488 con respecto a los parámetros microbiológicos y los físico químicos a los perfiles nutricionales que están en las tablas del ICBF
INSTRUCCIONES PARA EL USO	A un vaso de leche fría adicionar dos cucharadas de la mezcla para refrescos MiDía, se mezcla o se licua agregando hielo y listo para servir.
USO PREVISTO	Mezcla en polvo lista para preparar avena con sabor.
LEGISLACION Y NORMAS	Resolución 5109 DE 2005, Decreto 3075 de 1997 BPM, Resolución 333 Información Nutricional y Resolución 11488 Articulo 41 y Articulo 42

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

FROZEN PANGASIUS FILLETS (FILETE DE PANGASIUS, BASA)	
Especie del Producto	Frozen pangasius fillets (*pangasius hypophthalmus*)
Descripción	Red meet off, belly off, well trimmed 80% NW. 20% Glazing. (Libre de líneas de sangre, sin barriga, peso neto 80%, glaseo al 20%)
Composición	Carne de pescado congelado sin aditivos.
Características Sensoriales	Filete Limpio, Sanitizado, libre de materiales extraños y riesgos físicos. textura firme, color de acuerdo a la especie.
Características físico-químicas y microbiológicas	Libre de Vibrio Cholerae, de toxinas, libre de contaminación química, pesticidas, residuos de medicamentos y contaminación microbiológica que puedan alterar la inocuidad del producto y ocasionar daño en la salud del consumidor. pH de 6.6 a 7.1, Aw 0.98. Mesófilos 10^6,Estafilococo coagulosa positivo, Esporas sulfito reductoras, Max 1000UFC/g.
Forma de consumo Y consumidores potenciales	Consúmase preparado, cocinado o frito. dirigido al público en general, puede conservarse congelado.
Empaque y Presentaciones	Cajas de cartón plastificado parafinado de 10Kg. para conservación de temperatura. Las cajas debidamente selladas son rotuladas "Consérvese congelado" para su adecuado manejo.
Vida útil esperada	Según los análisis microbiológicos son 365 días a partir de su procesamiento.
Condiciones de manejo y conservación	Consérvese a congelado a -18 °C hasta el momento de la cocción.



Localización	*Comunidad: Barrio Altagracia vía a la Ciudadela La Pradera s/n* *Parroquia: Tarqui* *Cantón: Manta* *Provincia: Manabí*
Coordenadas geográficas UTM (WSG 84)	*Coordenadas UTM Datum: WGS 84*
Nombre del Proponente	*GUIGAL S.A.*
RUC	1391775857001
Teléfono	*0994509264/ 052 920 756 Fax: 052 920 756*
Fecha de presentación	*Marzo del 2013*
Consultor responsable	Ing. Pedro Reyes Vélez
Número de registro	Reg. MAE-072-CI. / CIN. 1-08895
Teléfonos	052 628 189 / 0994 509 264
Correo electrónico	pereyesvelez@hotmail.com

	POLLO  
DESCRIPCION FÍSICA	Pollo beneficiado entero al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la última vertebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado , el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. Con máximo dos días de sacrificio y sin inyección co agua y hormonas.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien selada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 del ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**TACTO:** Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. **VISUAL:** Libre de brotes en la piel, sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El corte del pescuezo debe ser a ras del corte en la pata debe ser en la articulación, cloacas rotas. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca mas intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. **OLOR:** Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 5 días.
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible Agua 71,5% Calorías 46 Kcal Proteína 16,45 gr Lípidos 15,70 gr Carbohidratos 0,00 gr

	POLLO  
DESCRIPCION FÍSICA	Pollo beneficiado entero al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado , el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. Con máximo dos días de sacrificio y sin inyección de agua y hormonas.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plasticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 del ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**TACTO**: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. **VISUAL**: Libre de brotes en la piel, sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El corte del pescuezo debe ser a ras del corte en la pata debe ser en la articulación, cloacas rotas. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. **OLOR**: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 5 días.
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible Agua 71,5% Calorías 46 Kcal Proteína 16,45 gr Lipidos 15,70 gr Carbohidratos 0,00 gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

CARNE DE RES



DESCRIPCION FÍSICA	Corte formado por el cuarto trasero y delantero de la res. Libre de nilas, tejido conectivo nervios y grasa. NTC 4271.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien selladas, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaria Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18°C y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4°C. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	71%
Calorías	144 Kcal
Proteína	21,50 gr
Lípidos	6,50 gr
Carbohidratos	0,00 gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

HIGADO DE RES



DESCRIPCION FÍSICA	El hígado de res debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, de textura firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor característico. Las porciones deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos o cualquier material extraño
EMPAQUE Y PRESENTACION	El producto debe llegar empacado al vacío en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien selladas, sin presencia de hielo, agua, sangre o materiales extraños. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, y peso. Rotulado según norma 512-1.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color, sabor y olor característico, se debe rechazar cuando la lata este soplada, con presencia de oxido, abolladuras o abierta.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados. Tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses)
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	71,7%
Calorías	130 Kcal
Proteína	20,0 gr
Lipidos	4,5 gr
Carbohidratos	2,3gr

CARNE DE CERDO – PULPA DE CERDO

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.



DESCRIPCION FÍSICA	Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido. NTC 4271.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien selladas, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. y/o canastillas plásticas con capuchón. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 Ministerio Protección Social, fechas de vencimiento.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaria Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Se debe almacenar en equipos de congelación o cuartos fríos a –18 °C y en transporte se debe mantener a 0 – 4°C. El producto presenta una vida útil de 5 días almacenado en óptimas condiciones de higiene.
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible Agua 74% Calorías 77 Kcal Proteína 19,34 gr Lípidos 4,25 gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

CARNE MOLIDA



DESCRIPCION FÍSICA	Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res de magra.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaria Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	La carne molida debe tener apariencia limpia, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso, sabor plano y textura blanda, firme al tacto jugosa y superficie sin babosidad.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centigrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	71%
Calorías	144 Kcal
Proteína	21,50 gr
Lipidos	6,50 gr
Carbohidratos	0,00 gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

CARNE MOLIDA



DESCRIPCION FÍSICA	Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res de magra.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	La carne molida debe tener apariencia limpia, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso, sabor plano y textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie sin babosidad.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	71%
Calorías	144 Kcal
Proteína	21,30 gr
Lípidos	6,50 gr
Carbohidratos	0,00 gr

CARNES JUAN SEBASTIAN

Más suaves, más frescas.

HIGADO DE RES



DESCRIPCION FÍSICA	El hígado de res debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, de textura firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor característico. Las porciones deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos o cualquier material extraño
EMPAQUE Y PRESENTACION	El producto debe llegar empacado al vacío en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien selladas, sin presencia de hielo, agua, sangre o materiales extraños. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, y peso. Rotulado según norma 512-1.
REQUISITOS DEL PROVEEDOR	Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color, sabor y olor característico, se debe rechazar cuando la lata este soplada, con presencia de oxido, abolladuras o abierta.
CONSERVACION Y VIDA ÚTIL	Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).
COMPOSICION QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	71,7%
Calorías	130 Kcal
Proteína	20,0 gr
Lípidos	4,5 gr
Carbohidratos	2,3gr

SuDespensa
de Granos Ba
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 3 - LOCAL
TELEFONOS: 465 9257 - 273 9899 - 2958534 - 448 2965/6
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

F
6

FICHA TECNICA
GARBANZO

BOGOTA, 10 DE FEBRERO DE 2009

SOLICITANTE.	**E & E INSTITUCIONALES**
NOMBRE DEL IMPORTADOR Y EMPACADOR	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAN S.A
NIT:	830.111.367-5
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	SUDESPENSA
REGISTRO SANITARIO:	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2008019796

DESCRIPCION:

Garbanzo grado 1 con tegumentos externos de color blanco, rojizo castaño claro u oscuro uniforme caracteristicos de la variedad.
Granos Dañados 4.0%
Granos Partidos 3.0%
Variedad de Contraste 3.0%
Norma que cumple NTC 923 Garbanzo

INGREDIENTES: Garbanzo Seco

ADITIVOS No Contiene

APORTE NUTRICIONAL X 100 G:

CALORIAS	323 Kilocalorías
PROTEINAS	18.1 gramos
GRASAS	0.6 gramos
CARBOHIDRATOS	56.5 gramos
FIBRA	8.8 gramos
CALCIO	70 miligramos
HIERRO	4.5 miligramos

Tomado de la Tabla de composición de Alimentos colombianos – ICBF / 2000

Ficha Tecnica Frijol



Frijol Radical

Nombre Cientifico: Phaseolus vulgaris L.
Origen: De América.
Familia: Leguminosae.
Variedad:
Rojos.
Negros.
Período Vegetativo:
De 80 a 150 díasdependiendo la variedad y zona de cultivo
Requerimiento de Suelo:
Sueltos, con buen drenaje, no conviene
los suelos salitrosos ni húmedos

Epocas de Siembra:
En casi todo el país y durante todo el año.
Con un ligero repunte en Noviembre y diciembre

Se cosecha:
Todo el año, pero con repuntes en Junio y Julio
Temperatura optima / promedio:
Climas templados a cálidos, no tolera las heladas, 18- 21 °C
Humedad:
relativa moderada
Jornales (No/Ha):
50 - 80
Rendimientos (TM/Ha):
Rendimientos Regionales:
1.22

Rendimientos Potenciales:
1.8 - 2.2
Manejo Técnico:
Semilla (Kg/Ha.):
65 - 75 Kg. /Ha, según variedad.

Distanciamiento (m):
Entre surcos: 0.7 mt.; Entres plantas: 0.40 mt.
Hay otras variedades (Canario Divex 8120 y 8130,
panamito o caraota negra, se siembran en surcos mellizos,
de 0.4 mt entre hileras, separados a 0.8 - 1 mt
y si es en surcos normales a 0.7 mt entre surcos y
0.4 mt. entre plantas, dejando 3 a 4 semillas por golpe

Fertilizantes:
Nitrógeno (N). (Kg/Ha):
80
Fosforo (P). (Kg/Ha):
50
Potasio (K). (Kg/Ha):
50
Materia orgánica:
15 - 20 Tm / Ha

Módulo de Riego (m3 / Ha):
5,000 / campaña

Frecuencia de Riego (días):
Frecuentes, con poco vólumen de agua

Labores Culturales:
Desahije a los 15 - 20 días después de la siembra
y cuando hay exceso de plantas
Principales Plagas:
Gusano de tierra, gusano picador del tallo, perforador de vainas
Principales Enfermedades:
Oidium, roya, pudrición radicular.

Empacado y Distribuido por:
Deposito la Sabana LTDA.
Corabastos puerta HQ.4
Edificio F Local 5 – tel: 4521433
Cel: 3212455904 – 3134416699
iasabanagranosycereales@yahoo.com.co

REGISTRO INVIMA
2012003498



FICHA TÉCNICA
ARVEJA



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación del bien	: ARVEJA VERDE
Denominación técnica	: ARVEJA VERDE
Grupo/familia/clase	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras secas/Arvejas verdes secas/Arvejas secas chinas
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: ARVEJA VERDE
Código	: A502440010000535
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Es el grano seco, de color uniforme verde pálido, de superficie lisa, procedente de la especie Pisum satiyum L.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características Físicas – Organolépticas

Forma: semiesférica
Color: verde pálido
Uniformidad: deberá estar conformada por una misma variedad.
Contenido de humedad: deberá tener un contenido de humedad máximo del 15%.

Grados de Calidad

La arveja verde de acuerdo a sus características de aspecto y tolerancia se podrá solicitar con los grados establecidos en la tabla de Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias.

Sanidad y Aspecto

La arveja verde deberá cumplir con los requisitos que se especifican en la tabla siguiente:

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la arveja verde partida

Grados	% Máximo de peso en								
	Materias Extrañas			Arvejas con defectos				Mezclas	
	Fondo más paja	Piedra	Total	Rotas	Enfermas	Picadas	Germinadas	Otros granos	Clases Contrastantes
1	0,3	0,7	1,0	1,0	1,5	0,2	0,0	0,5	10,0
2	0,5	1,5	2,0	2,0	3,0	1,0	0,5	1,0	15,0
3	1,0	3,0	4,0	4,0	7,0	2,0	1,0	2,0	20,0
4	1,5	4,5	6,0	6,0	10,0	3,0	2,0	3,0	25,0

CERTIFICACIÓN

Certificado Invima.
No.2014008190

OTRAS ESPECIFICACIONES

Envase y presentación

La arveja verde deberá ser envasada en bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, según corresponda por el peso de la presentación y conforme a lo señalado en el registro sanitario, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

La arveja verde se deberá envasar en una presentación cuyo peso podrá ser de 500 gramos hasta 50 kilogramos, según el requerimiento de la entidad convocante, indicándose esta presentación en las bases.

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la arveja verde, caracteristicas indeseables que impidan su consumo.

Rotulado

En el rotulado de los envases de la arveja verde se deberá indicar como mínimo lo siguiente:
El nombre del producto, indicando la clase o variedad comercial.
El grado de calidad.
El número de Registro Sanitario.
La masa aproximada, en kilogramos.
Indicar el año y mes de envasado.
Indicar el año y mes de vencimiento.
La información requerida deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada.

Empacado y Distribuido por:
Cerecampo S.A.A.
Bodega F Local 6
Corabastos
Cel: 3115135286
3102151097
Bogotà, D.C.
Colombia



Ficha Tecnica Frijol



Frijol Radical

Nombre Cientifico: Phaseolus vulgaris L.

Origen: De América.

Familia: Leguminosae.

Variedad:
Rojos.
Negros.
Período Vegetativo:
De 80 a 150 díasdependiendo la variedad y zona de cultivo
Requerimiento de Suelo:
Sueltos, con buen drenaje, no conviene
los suelos salitrosos ni húmedos

Epocas de Siembra:
En casi todo el país y durante todo el año.
con un ligero repunte en Noviembre y diciembre

Se cosecha:
Todo el año, pero con repuntes en Junio y Julio
Temperatura optima / promedio:
Climas templados a cálidos, no tolera las heladas, 18- 21 °C
Humedad:
relativa moderada
Jornales (No/Ha):
50 - 80
Rendimientos (TM/Ha):
Rendimientos Regionales:
1.22

Rendimientos Potenciales :
1.8 - 2.2
Manejo Técnico:
Semilla (Kg/Ha.):
65 - 75 Kg. /Ha, según variedad.

Distanciamiento (m):
Entre surcos: 0.7 mt.; Entres plantas: 0.40 mt.
Hay otras variedades (Canario Divex 8120 y 8130,
panamito o caraota negra, se siembran en surcos mellizos,
de 0.4 mt entre hileras, separados a 0.8 - 1 mt
y si es en surcos normales a 0.7 mt entre surcos y
0.4 mt. entre plantas, dejando 3 a 4 semillas por golpe

Fertilizantes:
Nitrógeno (N). (Kg/Ha):
80
Fosforo (P). (Kg/Ha):
50
Potasio (K). (Kg/Ha):
50
Materia orgánica:
15 - 20 Tm / Ha

Módulo de Riego (m3 / Ha):
5,000 / campaña

Frecuencia de Riego (días):
Frecuentes, con poco vólumen de agua

Labores Culturales:
Desahije a los 15 - 20 días después de la siembra
y cuando hay exceso de plantas
Principales Plagas:
Gusano de tierra, gusano picador del tallo, perforador de vainas
Principales Enfermedades:
Oidium, roya, pudrición radicular.

Empacado y Distribuido por:
Corecampo S:A:S.
Bodega F Local 6
Corabastos
Cel: 311 513 5286310 2151097
Bogotà, D.C.
Colombia
CERTIFICADO INVIMA
2014008190



MAZAMORRA EL ARRIERO
MAIZ PARA MAZAMORRA ANTIOQUEÑA

FICHA TÉCNICA

La Mazamorra es una comida popular y criolla que se prepara en muchos países hispanos .

VENTAJAS

LA MAZAMORRA LA ANTIOQUEÑA es elaborada con un maíz especialmente seleccionado y técnicamente trillado, con el color y el tamaño de grano adecuado para obtener la auténtica Mazamorra La Antioqueña. La estricta selección de las materias primas, garantiza una calidad uniforme en el producto final.

ESPECIFICACIONES

FISICOQUIMICAS:

Humedad (%): 13 Max.

Proteína (%) 9 Max.

Fibra (%) 1

MAZAMORRA EN ANTIOQUIA

Particularmente en Antioquia, la Mazamorra es simplemente maíz muy bien cocido. Para que el grano ablande, es necesario colocarlo en remojo durante toda la noche previa a la cocción. Posterior a ello, su preparación consiste en hacer hervir el maíz en agua durante varias horas, agregándole una pizca de bicarbonato de soda al gusto. La Mazamorra La Antioqueña, suele ir acompañada con leche, y se sirve en tazones grandes acompañada con sabores dulces como la panela o el bocadillo.

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

1 libra de Mazamorra La Antioqueña

2 litros de agua

Panela raspada o bocadillo y leche al gusto

Se cocina el maíz en el agua suficiente, hasta que esté blando, sin dejarlo secar.

Luego se deslíe la harina del paquete interior en una cantidad suficiente de agua

fría y se agrega al maíz cocido. Se deja hervir la mezcla por 25 minutos,

adicionando un poco de bicarbonato, quedando así lista una deliciosa Mazamorra

La Antioqueña, la cual se sirve con leche y panela o bocadillo al gusto.

TIEMPO DE VIDA UTIL

4 meses aproximadamente, dependiendo de las condiciones de almacenamiento.

EMPAQUE

Bolsa plástica x 500 grms.

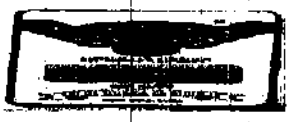
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Sobre estibas, en lugar limpio, libre de humedad, fresco y sin la presencia de

Productos contaminantes.

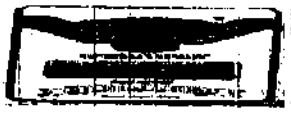
CEREALES EL CONDOR L.S.F. IIID514500992 CRA 78No. 40B-27 Sur. TEL:2646539
BOGOTA D.C – INDUSTRIA COLOMBIA



	**Nombre**	Cuchuco de Maíz
PROCESADORA DISTRIBUIDORA HUNZA LTDA.	**Composición**	Maíz tierno con aliño
	Proceso de elaboración	Producto 100% natural, preparado con granos de maíz tierno frescos, limpios, enteros y sanos, de la variedad amarillo, lavados y precocidos. Sometido a un proceso de congelación rápida para garantizar la calidad del producto.
	Caracteristicas microbiologicas	Exento de microorganismos y parásitos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.
	Conservación	Producto perecedero, susceptible de mal manejo. Se transporta congelado a -18°C, evitando el mezclado con material que sea tóxico, corrosivo o con olores penetrantes.
	Tipo y unidad de empaque	El producto se empaca en bolsas de polietileno de baja densidad, térmicamente selladas, en unidades de 400 g o según las necesidades del

		cliente.
	Vida util	En condiciones de congelación (-18°C), 1 año.
	Preparación	Cocción en microondas: 8 – 10 minutos, ¼ taza de agua. Cocción tradicional: 5 – 7 minutos ½ taza de agua.

Fabricado y empacado: PROCESADORA DISTRIBUIDORA HUNZA LTDA.
PEDIDOS: Diagonal 43 A No.28-57 sur Tels:2301666-2791336



ORGANIZACIONSOLARTE

FICHA TÉCNICA

MAÍZ 100 %
SUPER TRILLADO

El maíz trillado es un producto obtenido por el tratamiento del grano de maíz en la trilladora, la cual, por un sistema de cuchillas, retira el germen y la cutícula al grano, obteniendo así, un producto finamente pulido.

VENTAJAS

El trillado es un maíz especialmente seleccionado y técnicamente pulido, con el color y tamaño de grano adecuado, para obtener una gama de masas y harinas. La estricta selección de las materias primas, garantiza una calidad uniforme en el producto final.

ESPECIFICACIONES

FISICOQUIMICAS:
Humedad (%) 13 Max.
Proteína (%) 7 Max.
Fibra (%) 0.50
Cenizas (%) 0.60
Grasa (%) 0.70

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de Porción:

¼ de Taza	50g
Porción de envase	10
Cantidad de Porción	
Calorías	190
Calorías grasas	20
Calorías de grasas saturadas	0

USOS Y APLICACIONES

El trillado se usa para:

- Elaboración de masas para arepas.
- Elaboración de masas para empanadas
- Molido se obtiene harina de maíz
- Grits de maíz para expandidos

TIEMPO DE VIDA UTIL

6 Meses a 1 año

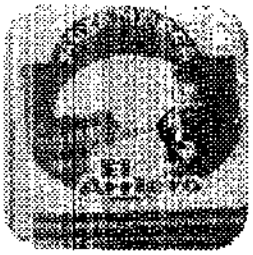
EMPAQUE

Contenido por 500 g

CONDICION DE ALMACENAMIENTO

Sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad, fresco y sin la presencia de productos contaminantes.

PRODUCIDO Y EMPACADO: ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA. S.C.A
REGISTRO SANITARIO: RSAD10I15602



MAZAMORRA EL ARRIERO

MAIZ PARA MAZAMORRA ANTIOQUEÑA

FICHA TÉCNICA

La Mazamorra es una comida popular y criolla que se prepara en muchos países hispanos

VENTAJAS

LA MAZAMORRA LA ANTIOQUEÑA es elaborada con un maíz especialmente seleccionado y técnicamente trillado, con el color y el tamaño de grano adecuado para obtener la auténtica Mazamorra La Antioqueña. La estricta selección de las materias primas, garantiza una calidad uniforme en el producto final.

ESPECIFICACIONES

FISICOQUIMICAS:

Humedad (%): 13 Max.

Proteína (%) 9 Max.

Fibra (%) 1

MAZAMORRA EN ANTIOQUIA

Particularmente en Antioquia, la Mazamorra es simplemente maíz muy bien cocido. Para que el grano ablande, es necesario colocarlo en remojo durante toda la noche previa a la cocción. Posterior a ello, su preparación consiste en hacer hervir el maíz en agua durante varias horas, agregándole una pizca de bicarbonato de soda al gusto. La Mazamorra La Antioqueña, suele ir acompañada con leche, y se sirve en tazones grandes acompañada con sabores dulces como la panela o el bocadillo.

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

1 libra de Mazamorra La Antioqueña

2 litros de agua

Panela raspada o bocadillo y leche al gusto

Se cocina el maíz en el agua suficiente, hasta que esté blando, sin dejarlo secar. Luego se deslíe la harina del paquete interior en una cantidad suficiente de agua fría y se agrega al maíz cocido. Se deja hervir la mezcla por 25 minutos, adicionando un poco de bicarbonato, quedando así lista una deliciosa Mazamorra La Antioqueña, la cual se sirve con leche y panela o bocadillo al gusto.

TIEMPO DE VIDA UTIL

4 meses aproximadamente, dependiendo de las condiciones de almacenamiento.

EMPAQUE

Bolsa plástica x 500 grms.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Sobre estibas, en lugar limpio, libre de humedad, fresco y sin la presencia de Productos contaminantes.

CEREALES EL CONDOR L.S.F. IIID514500992 CRA 78No. 40B-27 Sur. TEL:2646539

BOGOTA D.C – INDUSTRIA COLOMBIA

	**Nombre**	Cuchuco de Maíz
PROCESADORA DISTRIBUIDORA HUNZA LTDA.	**Composición**	Maíz tierno con aliño
	Proceso de elaboración	Producto 100% natural, preparado con granos de maíz tierno frescos, limpios, enteros y sanos, de la variedad amarilla, lavados y precocidos. Sometido a un proceso de congelación rapida para garantizar la calidad del producto
	Caracteristicas microbiologicas	Exento de microorganismos y parásitos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.
	Conservación	Producto perecedero susceptible de mal manejo. Se transporta congelado a -18°C, evitando el mezclado con material que sea toxico, corrosivo o con olores penetrantes.
	Tipo y unidad de empaque	El producto se empaca en bolsas de polietileno de baja densidad, térmicamente selladas, en unidades de 400 g o según las necesidades de

	cliente.
Vida util	En condiciones de congelación (-18°C), 1 año.
Preparación	Cocción en microondas: 8 – 10 minutos, ½ taza de agua. Cocción tradicional: 6 – 7 minutos ½ taza de agua.

Fabricado y empacado: PROCESADORA DISTRIBUIDORA HUNZA LTDA.

PEDIDOS: Diagonal 43 A No.28-57 sur Tels:2301666-2791336



SUDESPENSA
de Granos Barragán S.A.
Experiencia y Tradición
CORABASTOS – BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 – 2938534 - 448 2515/16. - 448 2520/21 - 293
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
PRODUCTO ARVEJA VERDE SECA

BOGOTA, 10 DE FEBRERO DE 2008

SOLICITANTE: **E & E INSTITUCIONALES**

NOMBRE DEL IMPORTADOR: Y EMPACADOR SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A.

NIT: 830.111.367-5

MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO SUDESPENSA

REGISTRO SANITARIO: NO REQUIERE REG SANITARIO
CERTIFICADO # 2008019853

DESCRIPCION:

Granos procedentes de la especie Psium Sativum L. comprende arvejas de forma esférica con tegumentos externos uniformes. Debe corresponder a Arveja Tipo 1 Grado 1. Este producto cumple con la norma NTC 791

INGREDIENTES: Arveja seca

ADITIVOS No Contiene

APORTE NUTRICIONAL X 100 G:

CALORIAS	243 Kilocalorias
PROTEINAS	17.1 gramos
GRASAS	0.6 gramos
CARBOHIDRATOS	44.5 gramos
FIBRA	8.8 gramos
CALCIO	70 miligramos
HIERRO	3.5 miligramos

SuDespensa
de Granos Barragán S. A.
Experiencia y tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL: Bolsa individual de 250 – 500 y 1.000 gramos.

EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

CONDICIONES DE EMBALAJE:

50 bolsas para pacas de 250 gr.
25 bolsas para pacas de 500 gr.
12 bolsas para pacas de 1.000 gr

VIDA UTIL: 12 meses.

NORMA QUE CUMPLE: NTC 791

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en escibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE: **E & E INSTITUCIONALES BOGOTA**

HUMBERTO BARRAGAN R.
Sudespensa de Granos Barragán S.A

importadores de granos
experiencia y tradición
SuDespensa
de Granos Barragán S.A.
LOGÍSTICOS - BODEGA 2 - LOCAL 2
TELÉFONOS: 453 2357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 446 2520/21 - 293 [illegible]
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa individual de 250 – 500 y 1.000 gramos.
EMPAQUE:	Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3. El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.
CONDICIONES DE EMBALAJE:	50 bolsas para pacas de 250 gr. 25 bolsas para pacas de 500 gr. 12 bolsas para pacas de 1.000 gr
VIDA UTIL:	12 meses.
NORMA QUE CUMPLE:	NTC 923

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE E & E INSTITUCIONALES
BOGOTA

HUMBERTO BARRAGAN R.
Sudespensa de Granos Barragán S.A

Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2008019796

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTÚA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO, GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS Y LOS OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS.

QUE EL PRODUCTO **GARBANZO**, NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A. – HUMBERTO BARRAGÁN RAMIREZ
NUMERO DE RADICACIÓN: 2008086325
FECHA DE RADICACIÓN: 13/08/2008

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA. LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 15 de Agosto de 2008 .

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

SuDespensa
de Granos Barragan S.A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición

CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 252 3...
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragensa@sudespensa.com...
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
LENTEJA SECA

BOGOTA, NOVIEMBRE 12 DE 2009

SOLICITANTE.	**E & E INSTITUCIONAL**
NOMBRE DEL IMPORTADOR Y EMPACADOR	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A
NIT:	830.111.367-5
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	SUDESPENSA
REGISTRO SANITARIO:	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2009017725

DESCRIPCION:

Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench. Corresponde a lenteja grande Grado 1 Tipo 2 con tegumentos externos de color marrón o verde caracteristicos de la variedad. Se permite la presencia de:

Materias duras 0.1%
Granos dañados 0.1%
Granos abiertos 1.0%
Granos partidos 1.0%
Variedades de Contraste 2.0%
Humedad Máxima 13%
Norma que cumple NTC 937 Lentejas

ADITIVOS : Producto natural sin preservativos ni aditivos.

APORTE NUTRICIONAL X 60 Grs:

CALORIAS	160
PROTEINAS	15 gramos
GRASAS	1 gramo
CARBOHIDRATOS	23 gramos
FIBRA	12 gramos
CALCIO	5 miligramos
HIERRO	3 miligramos

SuDespensa
de Granos Barragan S.A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 2 - LOCAL 4
TELEFONOS: 453 9257 - 272 9699 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 265 38
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganSA@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Olor caracteristico, marrón o verde, limpio, libre de impurezas.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL Bolsa en polietileno de 500 gramos.

EMPAQUE: El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas:
Resolución 5109 de 2005.
Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

VIDA UTIL: 6 meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
- El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE **E & E INSTITUCIONAL BOGOTA**

"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia.

Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2009017725

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR (A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACION VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTICULO 41, "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO", TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTUA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO: GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS Y LOS OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS.

QUE EL PRODUCTO GRANO - LENTEJA, NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGÁN S.A. – SR. HUMBERTO BARRAGAN RAMIREZ.
NUMERO DE RADICACIÓN: 2009079152
FECHA DE RADICACIÓN: 25/07/2009

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 3 de Agosto de 2009.

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.



S. Despensa
de Granos Barragan S.A.
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9699 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganSA@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
PRODUCTO ARVEJA VERDE SECA

BOGOTA, 10 DE FEBRERO DE 2008

SOLICITANTE: E & E INSTITUCIONALES

NOMBRE DEL IMPORTADOR: Y EMPACADOR SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A.

NIT: 830.111.367-5

MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO SUDESPENSA

REGISTRO SANITARIO: NO REQUIERE REG SANITARIO
CERTIFICADO # 2008019853

DESCRIPCION:

Granos procedentes de la especie Psium Sativum L. comprende arvejas de forma esférica con tegumentos externos uniformes. Debe corresponder a Arveja Tipo 1 Grado 1. Este producto cumple con la norma NTC 791

INGREDIENTES: Arveja seca

ADITIVOS No Contiene

APORTE NUTRICIONAL X 100 G:

CALORIAS	243 Kilocalorias
PROTEINAS	17.1 gramos
GRASAS	0.6 gramos
CARBOHIDRATOS	44.5 gramos
FIBRA	8.8 gramos
CALCIO	70 miligramos
HIERRO	3.5 miligramos

SuDespensa
de Granos Barragán S. A.
Experiencia y Tradición
CORABASTOS – BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938554 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganSA@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL: Bolsa individual de 250 – 500 y 1.000 gramos.

EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

CONDICIONES DE EMBALAJE:

50 bolsas para pacas de 250 gr.
25 bolsas para pacas de 500 gr.
12 bolsas para pacas de 1.000 gr

VIDA UTIL: 12 meses.

NORMA QUE CUMPLE: NTC 791

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE: **E & E INSTITUCIONALES BOGOTA**

HUMBERTO BARRAGAN R.
Sudespensa de Granos Barragán S.A

Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2008019760

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTÚAN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS, Y LOS OTROS PRODUCTOS APICOLAS.

QUE EL PRODUCTO: LENTEJA , NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN PROCESO DE TRANSFORMACION, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A.
NUMERO DE RADICACIÓN: 2008086323
FECHA DE RADICACIÓN: 13/08/2008

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 15 de Agosto de 2008 .

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

CLARA ISABEL RODRIGUEZ SERRANO
SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS

Carrera 68 D No 17-11 PBX: 2948700 - A.A. 20896 – 20911 – Página Web: www.invima.gov.co Bogotá D.C. Colombia

SuDespensa
de Granos Barragán S.A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 3157 - 273 9899 - 2938534 - 448 2575/76 - 448 2520/21 - 393 55
FAX: 448 2062/66/67 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL Bolsa individual de 250 – 500 y 1.000 gramos.

EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

CONDICIONES DE EMBALAJE:

50 bolsas para pacas de 250 gr.
25 bolsas para pacas de 500 gr.
12 bolsas para pacas de 1.000 gr

VIDA UTIL: 12 meses.

NORMA QUE CUMPLE: NTC 923

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE **E & E INSTITUCIONALES BOGOTA**

HUMBERTO BARRAGAN R.
Sudespensa de Granos Barragán S.A

Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2008019796

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTÚA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO, GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS Y LOS OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS.

QUE EL PRODUCTO **GARBANZO**, NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO:	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A. – HUMBERTO BARRAGÁN RAMIREZ
NUMERO DE RADICACIÓN:	2008086325
FECHA DE RADICACIÓN:	13/08/2008

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACION, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 15 de Agosto de 2008

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

SuDespensa
de Granos Barragán S. A.
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 459 9357 - 273 9899 - 2938634 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 295 3
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
LENTEJA SECA

BOGOTA, NOVIEMBRE 12 DE 2009

SOLICITANTE.	**E & E INSTITUCIONAL**
NOMBRE DEL IMPORTADOR Y EMPACADOR	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A
NIT:	830.111.367-5
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	SUDESPENSA
REGISTRO SANITARIO:	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2009017725

DESCRIPCION:

Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench. Corresponde a lenteja grande Grado 1 Tipo 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. Se permite la presencia de:

Materias duras 0.1%
Granos dañados 0.1%
Granos abiertos 1.0%
Granos partidos 1.0%
Variedades de Contraste 2.0%
Humedad Máxima 13%
Norma que cumple NTC 937 Lentejas

ADITIVOS : Producto natural sin preservativos ni aditivos.

APORTE NUTRICIONAL X 60 Grs:

CALORIAS	160
PROTEINAS	15 gramos
GRASAS	1 gramo
CARBOHIDRATOS	23 gramos
FIBRA	12 gramos
CALCIO	5 miligramos
HIERRO	3 miligramos

SuDespensa
de Granos Barragan S.A.
importadores de granos
experiencia y tradición
CORABASTOS - BODEGA B - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 272 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 295 35
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganse@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Olor característico, marrón o verde, limpio, libre de impurezas.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL Bolsa en polietileno de 500 gramos.

EMPAQUE: El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas:
Resolución 5109 de 2005.
Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

VIDA UTIL: 6 meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
- El vehiculo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE **E & E INSTITUCIONAL BOGOTA**

"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia.

Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2009017725

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR (A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTUA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO, GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS Y LOS OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS.

QUE EL PRODUCTO GRANO - LENTEJA, NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGÁN S.A. – SR. HUMBERTO BARRAGAN RAMIREZ
NUMERO DE RADICACIÓN 2009079152
FECHA DE RADICACIÓN: 26/07/2009

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCION ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE.

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 3 de Agosto de 2009.

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.



Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

CERTIFICACIÓN No. 2008019760

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS DEL INVIMA CERTIFICA

QUE TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS Y EL DECRETO 3075 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 1997, ARTÍCULO 41, "OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO". TODO ALIMENTO QUE SE EXPENDA DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR BAJO MARCA DE FABRICA Y CON NOMBRES DETERMINADOS, DEBERÁ OBTENER REGISTRO SANITARIO EXPEDIDO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE DECRETO.

SE EXCEPTÚAN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO LOS ALIMENTOS NATURALES QUE NO SEAN SOMETIDOS A NINGÚN PROCESO DE TRANSFORMACIÓN, TALES COMO GRANOS, FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS FRESCAS, MIEL DE ABEJAS, Y LOS OTROS PRODUCTOS APICOLAS.

QUE EL PRODUCTO: LENTEJA , NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO SI ES COMERCIALIZADO SIN PROCESO DE TRANSFORMACION, PERO ESTA SUJETO AL CONTROL QUE EJERCEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

INTERESADO: SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A.
NUMERO DE RADICACIÓN: 2008086323
FECHA DE RADICACIÓN: 13/08/2008

OBSERVACIÓN: PARA COMERCIALIZAR LOS PRODUCTOS AMPARADOS CON ESTA CERTIFICACIÓN, ESTOS ENTRE OTRAS COSAS DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTABLECIDOS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN MATERIA DE ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESTIPULADA EN LA RESOLUCIÓN 005109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECGIÓN SOCIAL, O NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN.

EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ELABOREN LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA PRESENTE CERTIFICACIÓN DEBEN CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ESTABLECIDAS EN EL DECRETO 3075 DE 1997 Y SER INSPECCIONADO, VIGILADO Y CONTROLADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LO CUAL SE EVIDENCIA A TRAVÉS DE LAS ACTAS DE VISITA.

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN NO HACE LAS VECES DE REGISTRO SANITARIO Y/O PERMISO SANITARIO.

EL INTERESADO PODRÁ SOLICITAR CORRECCIÓN ÚNICAMENTE DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA ENTREGA DE LA PRESENTE

ESTA CERTIFICACIÓN TIENE UNA VIGENCIA DE DOCE (12) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN SIN PERJUICIO DE LAS DECISIONES QUE ADOPTE LA AUTORIDAD SANITARIA. VÁLIDO ÚNICAMENTE EL ORIGINAL.

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 15 de Agosto de 2008 .

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

CLARA ISABEL RODRIGUEZ SERRANO
SUBDIRECTOR(A) DE REGISTROS SANITARIOS

Carrera 68 D No 17-11 PBX: 7948700 - A.A 70896 – 20911 – Página Web: www.invima.gov.co Bogotá D.C. Colombia

SuDespensa
de Granos Barragan S. A.
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9257 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293 8
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
FRIJOL CARGAMANTO ROJO

BOGOTA, NOVIEMBRE 12 DE 2009

SOLICITANTE:	**E & E INSTITUCIONAL**
NOMBRE DEL EMPACADOR:	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A
NIT:	830.111.367-5
MARCA PRODUCTO:	MARCA SUDESPENSA
REGISTRO SANITARIO:	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2009021976

DESCRIPCION:

Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros phaseolus spp. Frijol cargamento rojo para consumo humano y correspondiente a frijol grado 2.
Se permite la presencia de :

Granos Dañados 2%
Materias duras 0.3%
granos partidos 2%
Variedades de Contraste 3%
Humedad 15 %

ADITIVOS No contiene

APORTE NUTRICIONAL X 60 Grs:

CALORIAS	150
PROTEINAS	12 gramos
GRASAS	1 gramo
CARBOHIDRATOS	24 gramos
FIBRA	12 gramos
CALCIO	73 miligramos
HIERRO	3 miligramos

SuDespensa
de Granos Barragan S. A.
Importadores de Granos
Experiencia y tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 292 6
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganse@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor característico, color rojo limpio, libre de impurezas.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL: Bolsa en polietileno de 500 o 1.000 gramos.

EMPAQUE: El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas:
Resolución 5109 de 2005.
Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

VIDA UTIL: 8 meses.

NORMA QUE CUMPLE: NTC 871 : Frijol para consumo humano.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE **E & E INSTITUCIONAL BOGOTA**

"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia.

Grupo Empresarial Food S.A.
NIT: 900 202 628-7

Pan Empacado: Pullman, Integral, Blanco, de Maiz, Pan Casero.

Fabricante	Grupo Empresarial Food S.A	***Nit***	900.202.628-7
Nombre Genérico del alimento	Pan Empacado: Pullman, Integral, Blanco, de Maiz, Pan Casero.	**Marca**	COLPAN
Nombre Comercial del alimento	PAN PULLMAN FIBRA, PAN TAJADO EXTRALARGO BLANCO, PAN DE MAIZ Marca **COLPAN**		
Registro Sanitario	RSAD11I24204		

CALIDAD

El producto debe cumplir la siguiente normatividad: INVIMA Pan, Decreto 3075/97 y Resolución 5109 de 2005

GENERALIDADES

Producto alimenticio resultado de la fermentación, horneo y mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que contiene ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ALIMENTO

Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada,con incorporacion entre otros ingredientes de grasa, agua, sal, levadura y azucar. El producto no presenta ampollas en la corteza, su color es ligeramente moreno, la miga no es pegajosa ni desmenuzable, su olor es característico de acuerdo a su formulación. El producto se debe mantener en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.

NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada, Margarina , Agua, Levadura, azucar y Sal .

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	TECNICA	RESULTADO	INVIMA PAN
Recuento de aerobios mesófilos	Siembra en profundidad	<10	10000 UFC/g
Coliformes totales	Número más probable	< 3	9 NMP/g
Coliformes fecales	Número más probable	< 3	< 3 NMP/g
Recuento de S. aureus coagulasa positiva	Siembra en superficie	< 100	< 100 UFC/g
Recuento de Mohos	Siembra en profundidad	< 10	200 UFC/g
Recuento de Levaduras	Siembra en profundidad	< 10	

COMPOSICION QUIMICA (100 g de producto)

Parámetro	*Técnica*	Resultado
Proteina (g/100g)	Hidrólisis Acida, alcalina y Calcinación	9,31
Grasa (g/100g)	Soxhlet	3,36
Humedad (g/100g)	Kjeldahl	29,88
Fibra cruda (g/100g)	Cálculo Matemático	0,19
Cenizas (g/100g)	Desecación	0,01
Carbohidratos totales (g/100g)	Calcinación	57,25
Calorías(Kcal. / 100g)	Factor Atwater	296,48
Calcio (mg/100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	109,79
Hierro (mg /100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	5,71

INFORMACION NUTRICIONAL (100 g de producto)

Parámetro	*Técnica*	*Resultado*
Proteina (g/100g)	Kjeldahl	9,31
Grasa (g/100g)	Soxhlet	3,36
Carbohidratos totales (g/100g)	Cálculo Matemático	57,25
Calorías(Kcal. / 100g)	Factor Atwater	296,48
Hierro (mg /100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	5,71
Calcio (mg/100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	109,79

EMPAQUE Y ROTULADO

El empaque es acorde con la composición fisícoquimica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El cierre garantiza la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque. Este producto no requiere refrigeración debe mantenerse a temperatura ambiente, para garantizar las caracteristicas sensoriales del producto su crocancia, textura y sabor.

Vida Útil y Fecha de Vencimiento	La vida útil del producto es de 20 días, contados a partir de la fecha de empaque en condiciones de temperatura ambiente. La fecha de vencimiento ira impresa en el empaque.
Condiciones de Transporte	Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénicas óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas y sobre estibas para evitar contaminaciones. De acuerdo al Decreto 3075/97
Condiciones de Almacenamiento	El sitio deberá mantenerse en buenas condiciones higiénicas a temperatura ambiente, dando cumplimiento al Decreto 3075/97.
Condiciones de Conservación	El producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en un lugar seco y fresco alejado de olores fuertes, libre de plagas, Dando cumplimiento Decreto 3075/97
Controles especiales durante la Distribución	Distribuirse en vehiculos debidamente autorizados para el transporte de alimentos, cumpliendo con lo establecido en el decreto 3075/97

Sulay M. Quintero - Coordinadora

Dirección Calle 20 sur # 29 A - 80 ***Teléfono*** 560 67 45

Grupo Empresarial Food S.A.
NIT. 900 202 628-7

Pan Empacado: Tostado

Fabricante	Grupo Empresarial Food S.A	***Nit***	900.202.628-7
Nombre Genérico del alimento	Pan Empacado: Tostado	**Marca**	COLPAN
Nombre Comercial del alimento	TOSTADA Marca **COLPAN**		
Registro Sanitario	RSAD11I24204		

CALIDAD

El producto debe cumplir la siguiente normatividad: INVIMA Pan, Decreto 3075/97 y Resolución 5109 de 2005

GENERALIDADES

Producto alimenticio resultado de la fermentación, horneo y mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que contiene ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ALIMENTO

Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada,con incorporacion entre otros ingredientes de grasa, agua, sal, levadura y azucar. El producto presenta sabor caracteristico, consistencia crocante, su color dorado y bajo en humedad, su olor es característico de acuerdo a su formulación.
El producto se debe mantener en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.

NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada, Margarina , Agua, Levadura, azucar y Sal .

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	TECNICA	RESULTADO	INVIMA PAN
Recuento de aerobios mesófilos	Siembra en profundidad	10	10000 UFC/g
Coliformes totales	Número más probable	< 3	9 NMP/g
Coliformes fecales	Número más probable	< 3	< 3 NMP/g
Recuento de S. aureus coagulasa positiva	Siembra en superficie	< 100	< 100 UFC/g
Recuento de Mohos	Siembra en profundidad	< 10	200 UFC/g
Recuento de Levaduras	Siembra en profundidad	< 10	

COMPOSICION QUIMICA (100 g de producto)

Parámetro	*Técnica*	Resultado
Proteina (g/100g)	Hidrólisis Acida, alcalina y Calcinación	8,8
Grasa (g/100g)	Soxhlet	7,9
Humedad (g/100g)	Kjeldahl	21,8
Fibra cruda (g/100g)	Cálculo Matemático	0,6
Cenizas (g/100g)	Desecación	1,2
Carbohidratos totales (g/100g)	Calcinación	59,7
Calorías(Kcal. / 100g)	Factor Atwater	345
Calcio (mg/100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	65
Hierro (mg /100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	3,1

INFORMACION NUTRICIONAL (100 g de producto)

Parámetro	*Técnica*	*Resultado*
Proteina (g/100g)	Kjeldahl	8,8
Grasa (g/100g)	Soxhlet	7,9
Carbohidratos totales (g/100g)	Cálculo Matemático	59,7
Calorías(Kcal. / 100g)	Factor Atwater	345
Hierro (mg /100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	3,1
Calcio (mg/100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	65

EMPAQUE Y ROTULADO

El empaque es acorde con la composición fisícoquimica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El cierre garantiza la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque. Este producto no requiere refrigeración debe mantenerse a temperatura ambiente, para garantizar las caracteristicas sensoriales del producto su crocancia, textura y sabor.

Vida Útil y Fecha de Vencimiento	La vida útil del producto es de 20 días, contados a partir de la fecha de empaque en condiciones de temperatura ambiente. La fecha de vencimiento ira impresa en el empaque.
Condiciones de Transporte	Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénicas óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas y sobre estibas para evitar contaminaciones. De acuerdo al Decreto 3075/97
Condiciones de Almacenamiento	El sitio deberá mantenerse en buenas condiciones higiénicas a temperatura ambiente, dando cumplimiento al Decreto 3075/97.
Condiciones de Conservación	El producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en un lugar seco y fresco alejado de olores fuertes, libre de plagas, Dando cumplimiento Decreto 3075/97
Controles especiales durante la Distribución	Distribuirse en vehiculos debidamente autorizados para el transporte de alimentos, cumpliendo con lo establecido en el decreto 3075/97

Sulay M. Quintero - Coordinadora

Dirección	Calle 20 sur # 29 A - 80	***Teléfono***	560 67 45

Grupo Empresarial Food S.A.
NIT: 900 202 628-7

Pan Empacado: Mogolla, Mogolla Blanca, Mogolla Fibra, Mogolla Mestiza.

Fabricante	Grupo Empresarial Food S.A	***Nit***	900.202.628-7
Nombre Genérico del alimento	Mogolla Mestiza.	**Marca**	COLPAN
Nombre Comercial del alimento	MOGOLLA, MOGOLLA BLANCA, MOGOLLA FIBRA, MESTIZA **Marca** COLPAN		
Registro Sanitario	RSAD11I24204		

CALIDAD

El producto debe cumplir la siguiente normatividad: INVIMA Pan, Decreto 3075/97 y Resolución 5109 de 2005

GENERALIDADES

Producto alimenticio resultado de la fermentación, horneo y mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que contiene ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ALIMENTO

Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada,con incorporacion entre otros ingredientes de grasa, agua, sal, levadura y azucar. El producto no presenta ampollas en la corteza, su color es ligeramente moreno, la miga no es pegajosa ni desmenuzable, su olor es característico de acuerdo a su formulación. El producto se debe mantener en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.

NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada, Margarina , Agua, Levadura, azucar y Sal .

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	TECNICA	RESULTADO	INVIMA PAN
Recuento de aerobios mesófilos	Siembra en profundidad	30	10000 UFC/g
Coliformes totales	Número más probable	< 3	9 NMP/g
Coliformes fecales	Número más probable	< 3	< 3 NMP/g
Recuento de S. aureus coagulasa positiva	Siembra en superficie	< 100	< 100 UFC/g
Recuento de Mohos	Siembra en profundidad	< 10	200 UFC/g
Recuento de Levaduras	Siembra en profundidad	10	

COMPOSICION QUIMICA (100 g de producto)

Parámetro	*Técnica*	Resultado
Proteina (g/100g)	Kjeldahl	9,74
Grasa (g/100g)	Soxhlet	8,46
Humedad (g/100g)	Desecación	15,91
Fibra cruda (g/100g)	Hidrólisis Acida, alcalina y Calcinación	0,17
Cenizas (g/100g)	Calcinación	1,61
Carbohidratos totales (g/100g)	Cálculo Matemático	64,11
Calorías(Kcal. / 100g)	Factor Atwater	371,54
Calcio (mg/100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	85,88
Hierro (mg /100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	3,78

INFORMACION NUTRICIONAL (100 g de producto)

Parámetro	*Técnica*	*Resultado*
Proteina (g/100g)	Kjeldahl	9,74
Grasa (g/100g)	Soxhlet	8,46
Carbohidratos totales (g/100g)	Cálculo Matemático	64,11
Calorías(Kcal. / 100g)	Factor Atwater	371,54
Hierro (mg /100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	3,78
Calcio (mg/100g)	Espectrofotometría de absorción Atómica	85,88

EMPAQUE Y ROTULADO

El empaque es acorde con la composición fisícoquimica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El cierre garantiza la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque. Este producto no requiere refrigeración debe mantenerse a temperatura ambiente, para garantizar las caracteristicas sensoriales del producto su crocancia, textura y sabor.

Vida Útil y Fecha de Vencimiento	La vida útil del producto es de 5 días, contados a partir de la fecha de empaque en condiciones de temperatura ambiente. La fecha de vencimiento ira impresa en el empaque.
Condiciones de Transporte	Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénicas óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas y sobre estibas para evitar contaminaciones. De acuerdo al Decreto 3075/97
Condiciones de Almacenamiento	El sitio deberá mantenerse en buenas condiciones higiénicas a temperatura ambiente, dando cumplimiento al Decreto 3075/97.
Condiciones de Conservación	El producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en un lugar seco y fresco alejado de olores fuertes, libre de plagas, Dando cumplimiento Decreto 3075/97
Controles especiales durante la Distribución	Distribuirse en vehiculos debidamente autorizados para el transporte de alimentos, cumpliendo con lo establecido en el decreto 3075/97

Sulay M. Quintero - Coordinadora

Dirección Calle 20 sur # 29 A - 80 ***Teléfono*** 560 67 45

Grupo Empresarial Food S.A.
NIT 900 202 628-7

COLPANSITO

Fabricante	Grupo Empresarial Food S.A.	***Nit***	900.202.628-7
Nombre Genérico del alimento	Pan variedad: Pan Blandito	**Marca**	Colpan
Nombre Comercial del alimento	Collpansito Marca **COLPAN**		
Registro Sanitario	RSAD11I24204		

CALIDAD

El producto debe cumplir la siguiente normatividad: INVIMA Pan, Decreto 3075/97 y Resolución 5109 de 2005

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada,con incorporacion entre otros ingredientes de grasa, agua, sal, levadura y azucar.

NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada, grasa , Agua, Levadura, azucar y Sal .

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	TECNICA	RESULTADO	INVIMA PAN
Recuento de aerobios mesófilos	Siembra en profundidad	110	10000 UFC/g
Coliformes totales	Número más probable	< 3	9 NMP/g
Coliformes fecales	Número más probable	< 3	< 3 NMP/g
Recuento de S. aureus coagulasa positiva	Siembra en superficie	< 100	< 100 UFC/g
Recuento de Mohos	Siembra en profundidad	< 10	200 UFC/g
Recuento de Levaduras	Siembra en profundidad	< 10	

COMPOSICION QUIMICA (100 g de producto)

Parámetro	*Técnica*	*Resultado*
Humedad (g/100g)	Gravimetría	24,41
Proteina (g/100g)	Kjeldahl	12,98
Grasa (g/100g)	Extracción Soxhlet	5,25
Cenizas (g/100g)	Gravimetría	1,79
Fibra cruda (g/100g)	Digestión Ácido- Base	0,22
Carbohidratos totales (g/100g)	Calculo por diferencia/ Calculo por Diferencia	55,35
Calorías(Kcal. / 100g)	Factor Atwater / Determinacion Indirecta	320,57
Calcio (mg/100g)	Absorción Atómica	91,38
Hierro (mg /100g)	Absorción Atómica	4,56

INFORMACION NUTRICIONAL (100 g de producto)

Parámetro	*Técnica*	*Resultado*
Proteina (g/100g)	Kjeldahl	12,98
Grasa (g/100g)	Extracción Soxhlet	5,25
Carbohidratos totales (g/100g)	Calculo por diferencia/ Calculo por Diferencia	55,35
Calorías(Kcal. / 100g)	Factor Atwater / Determinacion Indirecta	320,57
Hierro (mg /100g)	Absorción Atómica	4,56
Calcio (mg/100g)	Absorción Atómica	91,38

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

El producto se empaca en bolsa tina en canastillas. Cumpliendo con la resolución 5109del 2005 del ministerio de la protección social.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Incorporar todos los ingredientes en la mojadora (agua, harina, una parte de grasa, azucar, levadura y sal) hasta obtener una masa de contextura elastica, luego agregar el restante de la margarina y laminar hasta obtener una masa delgada y consistente. Cortar las porciones según el gramaje, llevar al cuarto de leudación por 40 min a temperatura de 35℃ y HR de 80-90%, hornear a 175 ºC durante 30 min., dejar enfriar, tajar y empacar dependiendo de su presentación, siendo rotulado. Finalmente se embala en canastillas plásticas de acuerdo a la presentación, se almacena y despacha de acuerdo a las necesidades del mercado.

Vida Útil y Fecha de Vencimiento	La vida útil del producto es de 20 días, contados a partir del dia siguiente de producción, en condiciones normales de temperatura y humedad. Estos datos se encuentran impresos en el empaque.
Condiciones de Transporte	Transporte en furgón a temperatura ambiente, estibado debidamente embalado en condiciones optimas de higiene
Condiciones de Almacenamiento	Para garantizar la frescura y características propias del producto que se encuentra dentro del empaque, éste deberá almacenarse a temperatura ambiente, estibado, libre de áreas húmedas, de sustancias o productos que puedan transferir aromas, sabores o colores indeseados y de los rayos solares directos o áreas con temperaturas altas.
Condiciones de Conservación	El producto debe conservarse a temperatura ambiente, una vez abierto consumirse en el menor tiempo posible.
Controles especiales durante la Distribución	Distribuirse en vehiculos debidamente autorizados para el transporte de alimentos, cumpliendo con lo establecido en el decreto 3075/97

Sulay M. Quintero - Coordinadora de Calidad		Proponente	
Dirección	Calle 20 Sur No. 29 A - 80	***Teléfono***	560 67 45

Torta Variedad: Mantecada

Fabricante	Food Company Ltda.	***Nit***	830.140.969-2
Nombre Genérico del alimento	Torta Variedad: Mantecada	**Marca**	MACLAUUS
Nombre Comercial del alimento	Mantecada MARCA MACLAUUS		
Registro Sanitario	RSAD11I27205		

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO

Producto tipo de pasteleria tipo torta obtenido a partir de harina de trigo fortificada o de mezcla de esta con harina de maiz, fecula, huevo y azúcar

NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada, grasa (Margarina), Azúcar, Huevo liquido, Harina de maíz, agua, Polvo de Hornear y Sal.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	TECNICA	RESULTADO	LIMITE INVIMA (Galletas y bizcochos)
Recuento de aerobios mesófilos	Siembra en profundidad	< 10	30000 UFC/g
Coliformes totales	Número más probable	< 3	11 NMP/g
Coliformes fecales	Número más probable	< 3	< 3 NMP/g
Recuento de S. aureus coagulasa positiva	Siembra en superficie	< 100	< 100 UFC/g
Recuento de Mohos	Siembra en profundidad	< 10	200 UFC/g
Recuento de Levaduras	Siembra en profundidad	< 10	
Detección de *Salmonella spp*	Aislamiento y siembra en placa	AUSENCIA	Ausencia Presencia /25 g

COMPOSICION QUIMICA (100 g de producto)

Parámetro	*Técnica*	*Resultado*
Humedad (g/100g)	Gravimetría	31,32
Proteina (g/100g)	Kjeldahl	11
Grasa (g/100g)	Extracción Soxhlet	16,41
Cenizas (g/100g)	Gravimetría	0,83
Fibra cruda (g/100g)	Digestión Ácido- Base	0,56
Carbohidratos totales (g/100g)	Calculo por diferencia/ Calculo por Diferencia	39,88
Calorías(Kcal. / 100g)	Factor Atwater / Determinacion Indirecta	351,21
Calcio (mg/100g)	Absorción Atómica	40,03
Hierro (mg /100g)	Absorción Atómica	1,75

INFORMACION NUTRICIONAL (100 g de producto)

Parámetro	*Técnica*	*Resultado*
Proteina (g/100g)	Kjeldahl	31,32
Grasa (g/100g)	Extracción Soxhlet	11
Carbohidratos totales (g/100g)	Calculo por diferencia/ Calculo por Diferencia	39,88
Calorías(Kcal. / 100g)	Factor Atwater / Determinacion Indirecta	351,21
Hierro (mg /100g)	Absorción Atómica	1,75
Calcio (mg/100g)	Absorción Atómica	40,03

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

El producto se empaca polipropileno bi-orientado transparente calibre 25 micras, en presentaciones desde 25g hasta 100g. Cumpliendo con la resolución 5109 del 2005 del ministerio de la protección social.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Se reciben las materias primas, se inspecciona y adecuan para iniciar el proceso productivo; el cual inicia con el pesaje y alistamiento de los ingredientes, inicialmente se crema la margarina y el azúcar durante 15 minutos en segunda velocidad, posteriormente, se agrega el huevo lentamente en primera velocidad durante 5 minutos hasta obtener una masa cremosa; se agrega agua y se mezcla hasta homogenizar, finalmente se agrega la harina con el polvo de hornear y demas ingredientes mezclando durante 2 minutos a primera velocidad hasta homogenizar, se sirven los moldes con la mezcla y se hornea a 175 ºC durante 90 min., desmoldar tibio, enfriar y empacar.

Vida Útil y Fecha de Vencimiento	La vida útil del producto es de 8 días, contados a partir del dia siguiente de producción, en condiciones normales de temperatura y humedad. Estos datos se encuentran impresos en el empaque.
Condiciones de Transporte	Transporte en furgón estibado debidamente embalado en condiciones optimas de higiene a temperatura ambiente.
Condiciones de Almacenamiento	Para garantizar la frescura y características propias del producto que se encuentra dentro del empaque, éste deberá almacenarse a temperatura ambiente, estibado, libre de áreas húmedas, de sustancias o productos que puedan transferir aromas, sabores o colores indeseados y de los rayos solares directos o áreas con temperaturas altas.
Condiciones de Conservación	Mantenerse en lugar fresco y seco. El producto debe ser consumido antes de la fecha de vencimiento y una vez abierto consumirse en el menor tiempo posible.
Controles especiales durante la Distribución	Distribuirse en vehiculos debidamente autorizados para el transporte de alimentos, cumpliendo con lo establecido en el decreto 3075/97

Sulay M. Quintero - Coordinadora de Calidad		Proponente	
Dirección	Calle 20 Sur No. 29 A - 80	***Teléfono***	560 67 45

Ficha Tecnica Frijol



Frijol Radical

Nombre Cientifico: Phaseolus vulgaris L.
Origen: De América.
Familia: Leguminosae.
Variedad:
Rojos.
Negros.
Período Vegetativo:
De 80 a 150 díasdependiendo la variedad y zona de cultivo
Requerimiento de Suelo:
Sueltos, con buen drenaje, no conviene
los suelos salitrosos ni húmedos

Epocas de Siembra:
En casi todo el país y durante todo el año.
Con un ligero repunte en Noviembre y diciembre

Se cosecha:
Todo el año, pero con repuntes en Junio y Julio
Temperatura optima / promedio:
Climas templados a cálidos, no tolera las heladas, 18- 21 °C
Humedad:
relativa moderada
Jornales (No/Ha):
50 - 80
Rendimientos (TM/Ha):
Rendimientos Regionales:
1.22

Rendimientos Potenciales:
1.8 - 2.2
Manejo Técnico:
Semilla (Kg/Ha.):
65 - 75 Kg. /Ha, según variedad.

Escaneado con CamScanner

Distanciamiento (m):
Entre surcos: 0.7 mt.; Entres plantas: 0.40 mt.
Hay otras variedades (Canario Divex 8120 y 8130,
panamito o caraota negra, se siembran en surcos mellizos,
de 0.4 mt entre hileras, separados a 0.8 - 1 mt
y si es en surcos normales a 0.7 mt entre surcos y
0.4 mt. entre plantas, dejando 3 a 4 semillas por golpe

Fertilizantes:
Nitrógeno (N). (Kg/Ha):
80
Fosforo (P). (Kg/Ha):
50
Potasio (K). (Kg/Ha):
50
Materia orgánica:
15 - 20 Tm / Ha

Módulo de Riego (m3 / Ha):
5,000 / campaña

Frecuencia de Riego (días):
Frecuentes, con poco vólumen de agua

Labores Culturales:
Desahije a los 15 - 20 días después de la siembra
y cuando hay exceso de plantas
Principales Plagas:
Gusano de tierra, gusano picador del tallo, perforador de vainas
Principales Enfermedades:
Oidium, roya, pudrición radicular.

Empacado y Distribuido por:
Deposito la Sabana LTDA.
Corabastos puerta HQ.4
Edificio F Local 5 – tel: 4521433
Cel: 3212455904 – 3134416699
iasabanagranosycereales@yahoo.com.co

REGISTRO INVIMA
2012003498



Escaneado con CamScanner

Colombina
El sabor es infinito

FICHA TECNICA

CARACTERISTICAS GENERALES

DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO

GALLETA DE LECHE MUU.

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO

GALLETA DE LECHE MILK COOKIES

UNIDAD DE EMPAQUE

CAJA O BOLSA

DESCRIPCION GENERAL

GALLETA DE LECHE, TIPO MILK COOKIES, BOLSA X 18 PAQUETES DE 14 g C/U
Cont. Neto / Peso Neto 250 g.

Colombina S.A.
Carrera 1 # 24-54 Edificio Belmonte (572) 8861999
Cali – Colombia

Escaneado con CamScanner

Libertad y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2007024423 DE 22 de Octubre de 2007
Por la cual se REVOCA una Resolución

EL SUBDIRECTOR DE REGISTROS SANITARIOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS en ejercicio de las facultades legales, Decreto Reglamentario 1290 de 1994, la Resolución 251280 de 2000, Decreto Reglamentario 3075 de 1997

EXPEDIENTE: 200186 RADICACIÓN: 2007075111
REGISTRO SANITARIO: RSIAV11M04495 VIGENCIA 05/12/2015

CONSIDERANDO

QUE MEDIANTE RESOLUCIÓN 2005022551 DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 2005, EL INVIMA RENOVÓ EL REGISTRO SANITARIO RSIAV11M04495 PARA FABRICAR Y VENDER EL PRODUCTO GALLETAS WAFER SABOR A VAINILLA VARIEDAD LONCHERA, XL, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y CALCIO, MARCAS CAPRI Y COLOMBINA CON TITULAR COLOMBINA S.A. CON DOMICILIO EN ZARZAL - VALLE Y FABRICANTES COLOMBINA DEL CAUCA S.A. CON DOMICILIO EN SANTANDER DE QUILICHAO - CAUCA Y COLOMBINA S.A. CON DOMICILIO EN ZARZAL - VALLE.

QUE MEDIANTE RESOLUCION No. 2006008954 DE 27/04/2006 ESTE INSTITUTO AUTORIZÓ CAMBIO DE NOMBRE DEL PRODUCTO A: GALLETA WAFER SABOR A VAINILLA VARIEDAD: LONCHERA, XL, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y CALCIO, DENOMINACIÓN DE FANTASÍA: MAX.

QUE MEDIANTE RESOLUCION No. 2006023044 DE 06/10/2006, ESTE INSTITUTO AUTORIZO CAMBIO DE DENOMINACION DEL PRODUCTO, AJUSTE DE LA FORMULACION Y ADICION DE PRESENTACIONES COMERCIALES.

QUE MEDIANTE RESOLUCION No. 2007020208 DE 18/09/2007, ESTE INSTITUTO AUTORIZO CAMBIO DE DENOMINACION POR ADICION DE VARIEDAD Y ADICION DE PRESENTACION COMERCIAL.

QUE MEDIANTE ESCRITO No. 2007075111 DE FECHA 03/10/2007 LA DOCTORA ANGELICA AMAYA CASSINO ACTUANDO EN CALIDAD DE APODERADA, SOLICITÓ REVOCATORIA PARCIAL DE LA RESOLUCIÓN No. 2007020208 DE 18/09/2007, POR CUANTO NO SE INCLUYO LA DENOMINACION CONFORME FUE SOLICITADO.

QUE UNA VEZ EVALUADA LA INFORMACIÓN QUE OBRA EN EL EXPEDIENTE, SE ESTABLECIÓ QUE AL INTERESADO LE ASISTE LA RAZÓN, POR LA CUAL DEBERÁ ENMENDARSE EL ERROR.

QUE TENIENDO EN CUENTA LO PREVISTO EN EL INCISO TERCERO DEL ARTICULO 73 DEL CÓDIGO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO, SEGÚN EL CUAL "SIEMPRE PODRA REVOCARSE PARCIALMENTE LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS EN CUANTO SEA NECESARIO PARA CORREGIR SIMPLES ERRORES ARITMÉTICOS, O DE HECHO QUE NO INCIDAN EN EL SENTIDO DE LA DECISIÓN", ESTE INSTITUTO CONSIDERA PROCEDENTE ACCEDER A LO SOLICITADO Y EN CONSECUENCIA LA SUBDIRECCIÓN DE REGISTROS SANITARIOS,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO-. REVOCAR PARCIALMENTE LA RESOLUCIÓN No. 2007020208 DE 18/09/2007 EN SU ARTÍCULO PRIMERO, EN LO REFERENTE A LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, POR LAS RAZONES EXPUESTAS EN LA PARTE CONSIDERATIVA DE ESTE PROVEÍDO.

ARTICULO SEGUNDO-. EN CONSECUENCIA EL ARTÍCULO PRIMERO DE LA RESOLUCIÓN No 2007020208 DE 18/09/2007, EN LO REFERENTE A LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, QUEDARÁ ASÍ:

- PRODUCTO: "GALLETAS WAFER CON CREMA SABOR A VAINILLA VARIEDADES: LONCHERA, XL, CON VITAMINAS Y CALCIO, CON HIERRO AMINOQUELADO Y ACIDO FOLICO, CON HIERRO (SULFATO FERROSO). DENOMINACION DE FANTASIA: MAX"

ARTICULO TERCERO-. NOTIFICAR LA PRESENTE RESOLUCIÓN AL INTERESADO ADVIRTIÉNDOLE QUE CONTRA ELLA NO PROCEDE RECURSO ALGUNO CONFORME AL NUMERAL 1 DEL ARTÍCULO 62 DEL CÓDIGO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO. EN FIRME, EL PRESENTE ACTO ADMINISTRATIVO QUEDARA AGOTADA LA VÍA GUBERNATIVA.

ARTICULO CUARTO -. ESTA RESOLUCIÓN RIGE A PARTIR DE LA FECHA DE SU EJECUTORIA.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

E EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 22 de Octubre de 2007

STE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

Escaneado con CamScanner

Colombina
El sabor es infinito

FICHA TECNICA

CARACTERISTICAS GENERALES
DENOMINACION DEL BIEN O SERVICIO
GALLETA WAFER CAPRI
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
GALLETA DE VAINILLA
UNIDAD DE EMPAQUE
CAJA - BOLSA
DESCRIPCION GENERAL
GALLETA DE VAINILLA, TIPO WAFER, BOLSA x 18 PAQUETES X 4 UNIDADES DE 6.8 GRAMOS APROX.

Colombina S.A.
Carrera 1 # 24-54 Edificio Belmonte (572) 8861999
Cali – Colombia

Escaneado con CamScanner

Vigilancia y Orden

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2007024423 DE 22 de Octubre de 2007
Por la cual se REVOCA una Resolución

EL SUBDIRECTOR DE REGISTROS SANITARIOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS en ejercicio de las facultades legales, Decreto Reglamentario 1290 de 1994, la Resolución 251280 de 2000, Decreto Reglamentario 3075 de 1997

EXPEDIENTE: 200186
REGISTRO SANITARIO: RSIAV11M04495 RADICACIÓN: 2007075111 VIGENCIA 05/12/2015

CONSIDERANDO

QUE MEDIANTE RESOLUCIÓN 2005022651 DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 2005, EL INVIMA RENOVÓ EL REGISTRO SANITARIO RSIAV11M04495 PARA FABRICAR Y VENDER EL PRODUCTO GALLETAS WAFER SABOR A VAINILLA VARIEDAD LONCHERA, XL, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y CALCIO, MARCAS CAPRI Y COLOMBINA CON TITULAR COLOMBINA S.A. CON DOMICILIO EN ZARZAL - VALLE Y FABRICANTES COLOMBINA DEL CAUCA S.A. CON DOMICILIO EN SANTANDER DE QUILICHAO - CAUCA Y COLOMBINA S.A. CON DOMICILIO EN ZARZAL - VALLE.

QUE MEDIANTE RESOLUCION No. 2006008954 DE 27/04/2006 ESTE INSTITUTO AUTORIZÓ CAMBIO DE NOMBRE DEL PRODUCTO A: GALLETA WAFER SABOR A VAINILLA VARIEDAD: LONCHERA, XL, FORTIFICADA CON VITAMINAS Y CALCIO, DENOMINACIÓN DE FANTASÍA: MAX.

QUE MEDIANTE RESOLUCION No. 2006023044 DE 06/10/2006, ESTE INSTITUTO AUTORIZO CAMBIO DE DENOMINACION DEL PRODUCTO, AJUSTE DE LA FORMULACION Y ADICION DE PRESENTACIONES COMERCIALES.

QUE MEDIANTE RESOLUCION No. 2007020208 DE 18/09/2007, ESTE INSTITUTO AUTORIZO CAMBIO DE DENOMINACION POR ADICION DE VARIEDAD Y ADICION DE PRESENTACION COMERCIAL.

QUE MEDIANTE ESCRITO No. 2007075111 DE FECHA 03/10/2007 LA DOCTORA ANGELICA AMAYA CASSINO ACTUANDO EN CALIDAD DE APODERADA, SOLICITÓ REVOCATORIA PARCIAL DE LA RESOLUCIÓN No. 2007020208 DE 18/09/2007 , POR CUANTO NO SE INCLUYO LA DENOMINACION CONFORME FUE SOLICITADO.

QUE UNA VEZ EVALUADA LA INFORMACIÓN QUE OBRA EN EL EXPEDIENTE, SE ESTABLECIÓ QUE AL INTERESADO LE ASISTE LA RAZÓN, POR LA CUAL DEBERÁ ENMENDARSE EL ERROR.

QUE TENIENDO EN CUENTA LO PREVISTO EN EL INCISO TERCERO DEL ARTICULO 73 DEL CÓDIGO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO, SEGÚN EL CUAL: "SIEMPRE PODRÁ REVOCARSE PARCIALMENTE LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS EN CUANTO SEA NECESARIO PARA CORREGIR SIMPLES ERRORES ARITMÉTICOS, O DE HECHO QUE NO INCIDAN EN EL SENTIDO DE LA DECISIÓN", ESTE INSTITUTO CONSIDERA PROCEDENTE ACCEDER A LO SOLICITADO Y EN CONSECUENCIA LA SUBDIRECCIÓN DE REGISTROS SANITARIOS,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO-. REVOCAR PARCIALMENTE LA RESOLUCIÓN No. 2007020208 DE 18/09/2007 EN SU ARTÍCULO PRIMERO, EN LO REFERENTE A LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, POR LAS RAZONES EXPUESTAS EN LA PARTE CONSIDERATIVA DE ESTE PROVEÍDO.

ARTICULO SEGUNDO-. EN CONSECUENCIA EL ARTÍCULO PRIMERO DE LA RESOLUCIÓN No 2007020208 DE 18/09/2007, EN LO REFERENTE A LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, QUEDARÁ ASÍ:

- PRODUCTO: "GALLETAS WAFER CON CREMA SABOR A VAINILLA VARIEDADES: LONCHERA, XL, CON VITAMINAS Y CALCIO, CON HIERRO AMINOQUELADO Y ACIDO FOLICO, CON HIERRO (SULFATO FERROSO). DENOMINACION DE FANTASIA: MAX"

ARTICULO TERCERO-. NOTIFICAR LA PRESENTE RESOLUCIÓN AL INTERESADO ADVIRTIÉNDOLE QUE CONTRA ELLA NO PROCEDE RECURSO ALGUNO CONFORME AL NUMERAL 1 DEL ARTÍCULO 62 DEL CÓDIGO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO. EN FIRME, EL PRESENTE ACTO ADMINISTRATIVO QUEDARÁ AGOTADA LA VÍA GUBERNATIVA.

ARTICULO CUARTO -. ESTA RESOLUCIÓN RIGE A PARTIR DE LA FECHA DE SU EJECUTORIA.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

SE EXPIDE EN BOGOTÁ D.C., EL 22 de Octubre de 2007.

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

Escaneado con CamScanner



FICHA TECNICA HARINA DE PLATANO

Caracteristicas Generales	Denominacion tecnica	Harina de Platano
	Nombre del Producto	harina de Platano Viva Platano
	Tipo de Alimento	No Perecible
	Vida util del Producto	1 año
	Condiciones de	A temperatura Ambiente en un lugar fresco y seco
Descripcion General	Producto elaborado a partir de platano, obtenido por un proceso de secado, molido tamizado Envasado Hermeticamente	
Calidad	Cumple con la NTC 2799.	
Generalidades	Producto obtenido mediante el procesamiento térmico del plátano deshidratado, partido con inyección de vapor, molienda de la harina de plátano. no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes, colorantes, decolorantes ni ningún aditivo. - La harina de plátano debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante. - Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. - Ausencia se sustancias toxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM	

aracterísticas organolépticas	REQUISITO	DESCRIPCION
	Color	Blanco Parduzo
	Olor	Caracteristico del Platano
	Sabor	Caracteristico del Platano
	Apariencia	Polvo

Requisitos especificos	Caracteristicas Fisico Quimicas		
	ANALISIS	MINIMO	MAXIMO
	Humedad % masa	-	10,00%
	Ceniza % en masa	-	2,50%
	Grasa % en masa	0,4	1,0
	Fibra % en masa	-	1,00%
	Proteina % en masa	2%	-
	Carbohidratos en masa	83,5	-
	Tamano de particula	Retiene en malla 30 0% Retiene en malla 60 2 - 3% Retiene en malla 80 2- 3%	
	Caracteristicas microbiologicas		

	REQUISITO	VALOR
	Recuento total de aerobios Mesófilos, UFC/g	200.000
	NMP Coliformes Totales / g	150 máximo
	NMP Coliformes Fecales /g	< 3
	Salmonella spp., /25g	Ausente
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	< 100
	Shiguella /25g	Ausente
	Bacillus cereus UFC / g	1.000
	Hongos y levaduras UFC / g	2.000 máximo
Presentacion	bolsa de polietileno transparente	



FICHA TECNICA

FIDEOS

Ingredientes: SÉMOLA DE TRIGO DURO Y HARINA DE TRIGO FORTIFICADAS CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO SEGÚN DECRETO Nº130/006, HUEVOS, COLORANTE BETACAROTENO Y ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO

Presentación: paquete por 500 g

Forma de preparación: hervir 1 litro de agua cada 100 g de pasta. Si lo desea puede agregar una cucharita de aceite y sal. Cuando el agua esté hirviendo coloque la pasta y revuelva cuidadosamente de vez en cuando. Cuele y sirva con su receta preferida

Conservación: mantener el producto en un lugar fresco y seco

Información nutricional
1 porción 80 g (1 plato llano)

Cantidad por porción		*%VD**
Valor Energético:	283 kcal	14
Carbohidratos:	58 g	19
Proteínas:	10 g	13
Grasas totales:	0.8 g	2
Grasas saturadas:	0 g	0
Grasas trans:	0 g	
Fibra alimentaria:	1.6 g	6
Sodio:	0 mg	0

Todos los Derechos Reservados por HARINERA INDUPAN S.A.S.

Escaneado con CamScanner



FICHA TECNICA

HARINA PARA AREPAS (HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO)

MOLINO AMERICANO S.A.

Ingredientes: HARINA DE TRIGO 0000 ENRIQUECIDA SEGÚN DECRETO Nº130/006 (HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO), CARBONATO DE CALCIO, SULFATO FERROSO, VITAMINAS B1, B2 Y B3

Presentación: paquete de 1 Kg

Conservación: en lugar fresco y seco

Información nutricional
1 porción 50 g (1/2 taza de té)

Cantidad por porción		*%VD**
Valor Energético:	180 kcal	9
Carbohidratos:	39 g	13
Proteínas:	4 g	6
Grasas totales:	0.5 g	1
Grasas saturadas:	0 g	0
Grasas trans:	0 g	
Colesterol:	0 mg	
Fibra alimentaria:	1 g	4
Sodio:	0 mg	0
Vitaminas:		
B1 (Tiamina):	0.21 mg	17
B2 (Riboflavina):	0.26 mg	20
B3 (Niacina):	2.8 mg	17
B9 (Ac. Fólico):	120 mcg	50
Minerales:		
Calcio:	150 mg	15
Hierro:	2 mg	15

Todos los Derechos Reservados por HARINERA INDUPAN S.A.S.

Escaneado con CamScanner



FICHA TECNICA

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
TRADICIONAL.

Ingredientes: HARINA INTEGRAL
Presentación: paquetes de 1 Kg

Información nutricional
1 porción 50 g (1/2 taza de té)

Cantidad por porción		*%VD**
Valor Energético:	172 kcal	9
Carbohidratos:	36 g	12
Proteínas:	5.4 g	7
Grasas totales:	0.9 g	2
Grasas saturadas:	0 g	0
Grasas trans:	0 g	
Fibra alimentaria:	1.1 g	4
Sodio:	0 mg	0

Todos los Derechos Reservados por HARINERA INDUPAN S.A.S.

Escaneado con CamScanner

	**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**	Spaghetti Pastas La Nieve
PROCESADORA DISTRIBUIDORA HUNZA LTDA.	**Composición**	Maíz tierno con aliño
	Proceso de elaboración	Producto 100% natural, preparado con granos de maíz tierno frescos, limpios, enteros y sanos, de la variedad amarilla, lavados y precocidos. Sometido a un proceso de congelación rápida para garantizar la calidad del producto.
	Características microbiologicas	Exento de microorganismos y parásitos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.
	Conservación	Producto perecedero, susceptible de mal manejo. Se transporta congelado a -18°C, evitando el mezclado con material que sea tóxico, corrosivo o con olores penetrantes.
	Tipo y unidad de empaque	El producto se

Escaneado con CamScanner

		empaca en bolsas de polietileno de baja densidad, térmicamente selladas, en unidades de 400 g o según las necesidades del cliente.
	Vida util	En condiciones de congelación (-18°C), 1 año.
	Preparación	Cocción en microondas: 8 – 10 minutos, ¼ taza de agua. Cocción tradicional: 5 – 7 minutos ½ taza de agua.

Fabricado y empacado: MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. INDUSTRIAS COLOMBIANA
PEDIDOS: VIA 40 No 62 – 174 TEL PBX 3443088

Escaneado con CamScanner

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO **LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA, LARGA VIDA.**	Código: PD-FT-072 Fecha: 2018 Página: 1 de 6

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL ALIMENTO (Marca, nombre, características)	**X**		**NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA, LARGA VIDA.** **MARCA: COLFRANCE** **CARACTERISTICAS:** 1. El producto Contiene lactosa como componente natural de la leche. 2. Se emplean los ingredientes permitidos en la reglamentación sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, se reportan con su nombre específico y están permitidos en la legislación vigente. 3. Los siguientes ingredientes podrían ser alérgenos para algunas personas: Leche de vaca entera y avena. El producto cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. 4. Está ausente de sustancias como antibiótico, neutralizante, conservante, adulterante, sueros lácteos y cloruros. 5. Las características sensoriales de sabor, aroma y color son las propias del producto. 6. No presenta separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Está exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Está exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 7. El producto cumple con la siguientes características microbiológicas y fisicoquímicas:

PARAMETRO (Unidades)	**METODO UTILIZADO**	**VALOR REFERENCIA (Decreto 616/06)**
Acidez Titulable Total (Ac. láctico g/100g)	Titulación Potenciométrica	0.13 - 0.17
Extracto seco total (g/100g)	Gravimetría	min 11,2
Grasa (g/100g)	Gerber	min 3.0
Densidad 15°C/15°C (g/mL)	Lactodensímetro	1,0295 - 1,0330
Peroxidasa (Sin unidades)	Cualitativa (Guayacol)	Negativa

ELABORÓ	**VERIFICÓ**	**APROBÓ**
Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente de Producción

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Fosfatasa Alcalina (Sin unidades)</td><td>Cualitativo (p-Nitrofenilfosfato)</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><td>Extracto seco desengrasado (g/100g)</td><td>Calculo por Diferencia</td><td>min. 8.20</td></tr>
<tr><td>Índice Crioscopico °C (°C)</td><td>Crioscopia</td><td>-0,540 a -0,510</td></tr>
<tr><td>PARAMETRO (UNIDADES)</td><td>VALOR DE REFERENCIA Decreto 616/06). Min Salud).</td><td>METODO DE DETERMINACIÓN</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Aerobiosis a 32 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Anaerobiosis a 32 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Aerobiosis a 55 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
<tr><td>Crecimiento en Anaerobiosis a 55 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr>
</table>

El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, el cual cumple con la prueba de esterilidad comercial: Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 35°C y dos (2) muestras a 55°C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no presenta crecimiento microbiano.
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL ALIMIENTO</td><td>X</td><td></td><td>Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones de proceso son las que tiene efecto a una temperatura entre 135°C a 140 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca. No requiere refrigeración para su conservación, después de abierto consumir en el menor tiempo posible y refrigerar.</td></tr>
<tr><td>INGREDIENTES</td><td>X</td><td></td><td>Leche de vaca Entera Higienizada, Tripolifosfato de sodio (Estabilizante).</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL METODO DE FABRICACION
(Ficha técnica)</td><td>X</td><td></td><td>1. Recepción de materia prima / PC: Análisis físico químico y sensorial a leche cruda, prueba detección de antibióticos, muestreo microbiológico a proveedores de leche cruda. Capacitación a proveedores de leche cruda. Programa control de proveedores y materias primas, que incluye revisión de todas las materias primas recibidas en planta al momento de recepción en cuanto al rotulado, integridad del empaque, condiciones del vehículo de transporte, análisis microbiológico a las materias primas críticas.</td></tr>
</table>

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente de Producción

			2. Clarificación / PC: Esta etapa permite la separación física de partículas u objetos extraños que vienen en la leche cruda y que hayan podido pasar por el filtro ubicado en la línea de recepción de leche **3. Estandarización / PC:** Análisis fisicoquímico. (ajuste de grasa) **4. Adición de ingredientes / PC:** Sistema de identificación de materias primas permite llevar trazabilidad de los productos utilizados y evitar uso malintencionado. (Adición de tripolifosfato de sodio) **6. Ultra pasteurización PCC Biológico.:** Control de Temperatura/ Tiempo. Límite crítico: (135 °C a 140 °C durante un tiempo de 2 a 4 segundos,) **7. Envasado / PC:** El producto es empacado en la presentación requerida por el cliente. **8. Almacenamiento / PC:** Se realiza en bodegas de almacenamiento a temperatura ambiente (18°C Aproximadamente)
NUMERO Y NOMBRE DE LA PLANTA PROCESADORA (solo si requiere aprobación de planta)	**X**		Código De Inscripción Ante El INVIMA 8002557131-2
FABRICANTE	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C
ENVASADOR (si aplica)	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C

3	**FORMULA CUALITATIVA – CUANTITATIVA** • **COMPONENTES DEL PRODUCTO**	**X**	

FORMULA CUANTITATIVA	
COMPONENTES DEL PRODUCTO	**PORCENTAJE (%)**
Leche de vaca Entera Higienizada,	**99.948**
Tripolifosfato de sodio (Estabilizante),	**0.052**
TOTAL	**100**

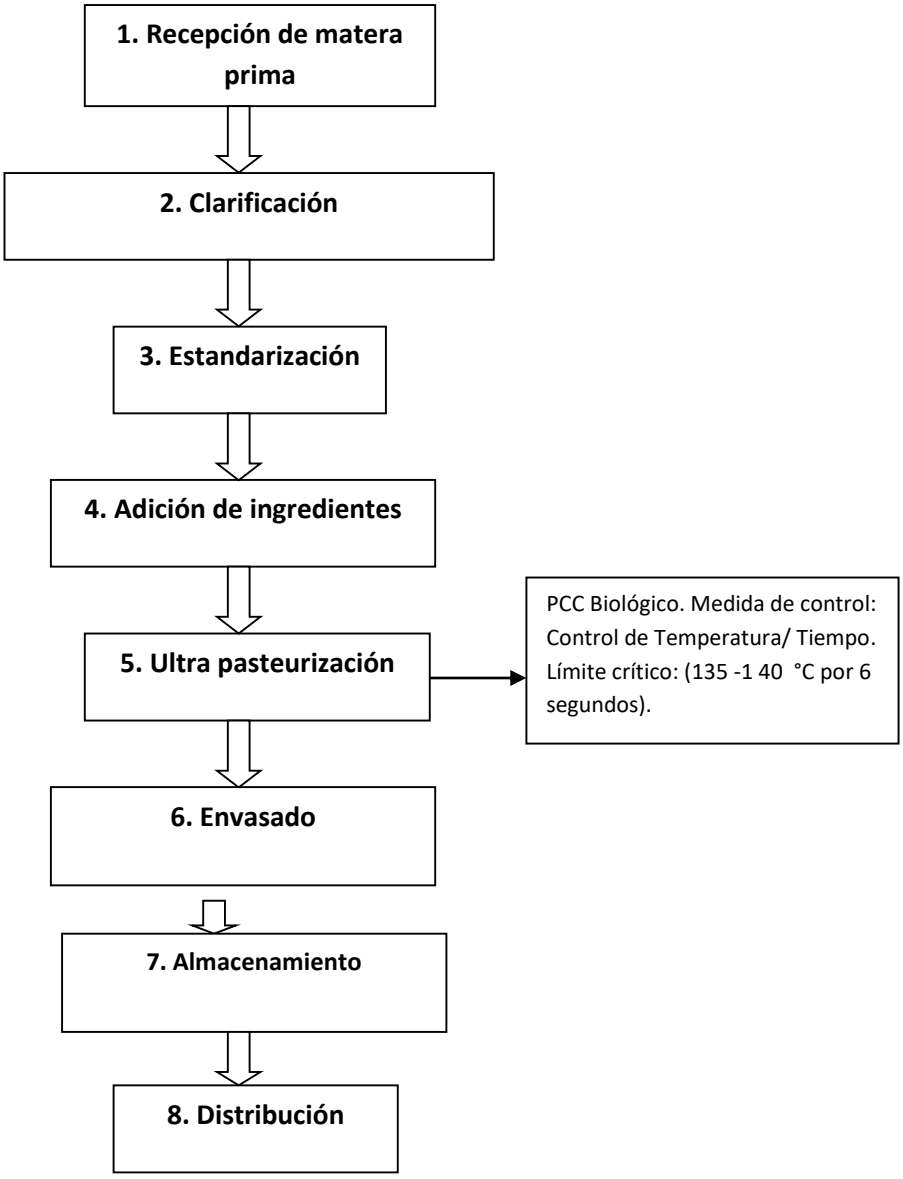
FORMULA CUALITATIVA

Parámetros	**Especificación**
Color	Característico del sabor

ELABORÓ	**VERIFICÓ**	**APROBÓ**
Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente de Producción

Olor	Característico al de la leche
Sabor	Característico al de la leche; libre de sabores extraños, ausencia de sabor rancio
Aspecto	Producto fluido, homogéneo, libre de partículas contaminantes

4	**METODO DE ELABORACION** • **DIAGRAMA DE FLUJO**	**X**	



.

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente de Producción

5	**DESCRIPCION DEL SISTEMA DE LOTIFICACION** • **FECHA DE PRODUCCION** • **FECHA DE VENCIMIENTO**	**X**	

ELABORACIÓN	Inmerso en el Lote
VENCIMIENTO	01/04/17 Día/mes/año
LOTE	**VENCE: 01/04/17** **S 02 B1-22:26** **LOTE:04702** **LOTE:04702** ↓ Numero de bache de fabricación **VENCE: 01/04/17** ↓ Día/mes/últimos dos dígitos del año **S 02** **B1-** **22:26** ↓ ↓ ↓ Numero del silo de fabricación Numero de boquilla de la empacadora Hora del día

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente de Producción

DURACIÓN	120 Días

CONSERVACION	No requiere refrigeración para su conservación, después de abierto consumir en el menor tiempo posible y refrigerar.
ALMACENAMIENTO EN BODEGA	Almacenamiento a temperatura ambiente (18°C Aproximadamente), sobre estibas, separado de la pared.
ALMACENAMIENTO UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO	Después de abierto requiere refrigeración y consumir en el menor tiempo posible.
VIDA UTIL	120 días a partir de la fecha de fabricación
ESTABILIDAD BIOLOGICA	El producto se evaluó mediante análisis microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales, durante la vida útil el cual no presento alteraciones o desviaciones en sus características propias. Estos análisis fueron realizados por el laboratorio interno de la empresa.

ELABORÓ	**VERIFICÓ**	**APROBÓ**
Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	Ana Marcela Toloza P Directora de Calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente de Producción

FICHA TÉCNICA

Unilever España S.A.
C/ Tecnología, 19.
08840 Viladecans (Barcelona)

ARTÍCULO: MAIZENA EXPRESS CLARA 6X1KG **REFERENCIA:** 13563602

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: preparado alimenticio para espesar.

Ingredientes: fécula de patata, LACTOSA, maltodextrina, harina de arroz, estabilizante (E450), grasa de palma y proteinas de la LECHE.

Modo de Empleo: Añadir Maizena Express poco a poco sobre la salsa o líquido en caliente hasta conseguir el punto de espesor deseado.

Aplicaciones: permite ligar salsas y cremas al final de su elaboración añadiendo Maizena Express y dejando cocer durante un minuto. Proporciona tersura y una correcta consistencia a cualquier tipo de preparación. Aplicable a todo tipo de recetas. No altera el sabor de las preparaciones.

Fecha: Spec. 06/08/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	1506 / 357
Grasas (g)	2
de las cuales saturadas (g)	1,3
Hidratos de carbono (g)	83
de los cuales azúcares (g)	30
Proteínas (g)	0,8
Sal (g)	2,8

Fecha: Spec. 06/08/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

Conservación y transporte: Conservar en un lugar fresco y seco.

Vida del producto: 36 meses desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Densitat (g/L)	470	520	
Agua (%)	4,5	6,5	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia
Bacillus cereus (cfu/g)		1000
Staphylococcus coagulasa positiva (cfu/g)		100
Escherichia coli (cfu/g)		10

INDICADORES	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
Bacterias sulfito reductoras (cfu/g)		100
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000
Coliformes (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	-	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI		
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	-	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011
La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

MODIFICACIÓN GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		x	

VERSIÓN 4

LCON 66323646IS / 2
Fecha LCON: 06/08/2014
Fecha última revisión: 05/02/2018
Fecha creación: 21/03/2014

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación

	**FICHA TECNICA DE LA MAIZENA**		**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM** **PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES**
Preparado por: LUISA KARINA SANCHEZ	**Aprobado por:** HARRISON MORENO PEÑA	**Fecha:** 24 DE AGOSTO DE 2010	**Versión:** 2010

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**MAIZENA**	
PROVEEDOR	**No registra**	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Es la harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz.	
INGREDIENTES PRINCIPALES	**almidón de maíz**	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	**No aplica**	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**apariencia**	**polvo**
	color	**blanca**
	olor	**característico del maíz**
	sabor	**característico del maíz**
	pH	**no registra**
	textura	**polvo**
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**No registra**	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	**Liquido**	
	Solido	polvo
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Envase de papel herméticamente cerrado	
CANTIDAD	200g, 500g y 1000g	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
NUMERO DE REGISTRO		

FICHA TÉCNICA

ARTÍCULO: MARGARINA **REFERENCIA:** 385748

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Margarina 3/4 con sal.

Ingredientes: (Aceites vegetales (68%)(girasol, soja, linaza) y grasa de palma)(60%), agua, LECHE desnatada, sal (0,9%), sales de calcio, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de girasol), acidulante (ácido láctico), conservador (sorbato potásico), estabilizante (goma xantana), aromas naturales, vitaminas (A, D), colorante (carotenos).

Fecha: Spec. 29/08/2014

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	**por ración	%* por ración
Valor energético (KJ / Kcal)	2231 / 539	223 / 54	3
Grasas (g)	60	6	9
de las cuales saturadas (g)	18	1,8	9
Hidratos de carbono (g)	<0,5	<0,5	<1
de los cuales azúcares (g)	<0,5	<0,5	<1
Proteínas (g)	<0,5	<0,5	<1
Sal (g)	0,91	0,09	2

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 10 g

Fecha: Spec. 29/08/2014

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1.000 g

Conservación y transporte: Conservar a temperatura controlada

Vida del producto: 26 semanas desde su fecha de fabricación

DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

ALÈRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	-	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI		
Frutos Secos y derivados	-	-	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	-	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011
La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

VERSIÓN 3

LCON 663153836IS / 4
Fecha LCON: 29/08/2014
Fecha última revisión: 09/12/2014
Fecha creación: 07/05/2014

El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación

Ficha Técnica Producto

Margarina La Buena

Descripción del producto

Margarina fabricada a partir de una mezcla de aceite comestible vegetal de palma, sus fracciones y derivados, de consistencia cremosa-plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

Ingredientes

Mezcla totalmente refinada y desodorizada de aceite de palma, sus fracciones y aceite de palmiste y/o sus mezclas interesterificadas. Agua. Emulsificantes (E471-E475-E322). Sal. Preservantes (E202-E211). Regulador de acidez (E330). Antioxidantes (E320). Sabor y aroma. Colorante (E160a).

Propiedades

La Margarina la buena es un tipo especial de margarina, cuyos ingredientes cuidadosamente seleccionados, proporcionan una elevada y rápida incorporación de aire en la masa de los cremados de tortas y ponqués, con lo cual se logra alto volumen en el producto final, una estructura de miga fina y homogénea, prolongado tiempo de vida útil y un delicioso sabor y aroma en el producto horneado.

Características Fisicoquímicas

Característica		Especificación		[1] Método
Contenido Graso, en %		85.0 mínimo		NTC 250
Cloruro de Sodio (NaCl), en %		1.5 máximo		NTC
Índice de Peróxidos (meq O_2/Kg)		2.0 máximo (fuera de fábrica)		NTC 236
Acidez, como ácido Oleico, en %		0.1 máximo		NTC 218
Punto de Fusión, capilar en °C		38 - 42		NTC 213
Contenido de sólidos grasos por RMN, en %		**Clima Frío (TB)**	**Clima Cálido (TD)**	NTC 4078
	@ 20 °C	26 - 28	31 - 35	
	@ 30 °C	10 - 12	14 - 16	
	@ 35 °C	7 - 8	10 - 12	

[1]NTC: Norma Técnica Colombiana (Instituto Colombiano de Normas Técnicas – ICONTEC)

Presentación

La Margarina la buena viene en presentación de bloques por 50 gr. netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva.

Almacenamiento

Almacene a temperatura ambiente entre 18 a 25°C, en lugar limpio y seco con % Humedad entre 40-60, libre de olores contaminantes, no requiere ventilación y/o circulación de aire. Las condiciones de entrega se recomiendan en fresco. Para el almacenamiento preferiblemente sobre estibas o tarimas de madera o plástico, apilando 5 cajas como máximo. Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento.

Margarina La Buena

Descripción del producto

Vida Util

En su empaque sellado, L*a* margarina la buena posee seis meses de vida útil, siempre que se conserven las condiciones de almacenamiento recomendadas. Las cajas corrugadas llevan impresa la fecha de vencimiento del producto, indicando día, mes y año del vencimiento y el número de lote correspondiente.

Requisitos Microbiológicos

Requisito	[2] n	[3] m	[4] M	[5] C	[1] Método
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, [6]UFC/g	5	1000	5000	2	NTC 4519
Determinación de Coliformes en placa, UFC/g	5	< 1	10	2	NTC 4458
Recuento de *E.coli*, UFC/g	5	0	-	0	NTC 4458
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	50	100	2	NTC 4132

[2]n = Numero de muestras que se van a examinar [3]m = Índice máximo permisible para identificar buena calidad [4]M = Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.

[5]c = Número de muestras permisibles con resultados entre **m** y **M.** - [6]UFC = Unidad Formadora de Colonia [1]NTC: Norma Técnica Colombiana (Instituto Colombiano de Normas Técnicas – ICONTEC).

Tabla Nutricional

Información Nutricional

Tamaño de la porción : 1 cucharada (14 g)

Porciones por empaque de 15 Kg: 1071 aproximadamente

Cantidad por porción: Calorias: 100	Calorias de grasa: 100

Cantidad por porción:		**% Valor diario** (*)
Grasa Total	11 g.	17 %
Grasa Saturada	6 g.	31 %
Grasa Polinsaturada	1 g.	
Grasa Monoinsaturada	4 g.	
Grasas Trans	0 g.	
Colestero	0 mg	0 %
Sodio	160 mg 210 mg	43 %
Carbohidrato total	0 mg	0 %
Proteína	0 mg	0 %

No es una fuente significativa de fibra, azucares, Vitamina A, Vitamina C, Hierro y Calcio.

(*) Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

[1]Aporta una cantidad insignificante de grasas Trans y Colesterol.

Margarina La Buena

Descripción del producto

Contaminantes

Contaminantes Metales	Mínimo	Máximo	Método
Hierro, como Fe, en mg/kg	NA	1.5	AOCS[1] Ca 18b - 91
Cobre, como Cu, en mg/kg	NA	0.1	
Plomo, como Pb, en mg/kg	NA	0.1	AOCS Ca 18c-91
Arsénico, como As, en mg/kg	NA	0.1	AOAC 952,13
Contaminantes Químicos[2]	**Mínimo**	**Máximo**	**Método**
Benzopireno (ppb)	NA	2	Laboratorio Externo
Suma de dioxinas (EQT PCCD/F-OMS) pg./gr	NA	0.8	
Suma de dioxinas y PCBs similares a dioxinas (pg./gr)	NA	1.5	

Declaración de Alérgenos

El producto contiene Soya (como Lecitina de Soya).

Adicionalmente y de acuerdo con la Resolución 5109/2005, emitida por Ministerio de la Protección Social de Colombia, declaramos que *La Excelencia Multiproposito*, NO CONTIENE ninguno o alguno de los siguientes materiales:

Cereales conteniendo Gluten
Crustáceos
Huevos
Pescado
Maní
Nueces
Apio
Mostaza
Semillas de Sésamo

Declaración de OGM (Organismo Genéticamente Modificado)

De acuerdo con la Resolución 5109/2005, emitida por Ministerio de la Protección Social de Colombia, declaramos que, todas las materias primas grasas (Aceite de Palma, sus fracciones y Aceite de Palmiste) utilizados en la fabricación *La Excelencia Multiproposito*, NO PROVIENEN NI CONTIENEN Organismos Genéticamente Modificados (OGM). Hasta donde va nuestro conocimiento, a la fecha no hay variedades OGM de aceite de palma comercialmente cultivadas en Colombia.

Con respecto a los aditivos alimentarios, en particular la Lecitina de Soya, Proingra SAS los procura de diferentes fuentes importadas, cuyo material original puede o no puede incluir materiales OGM, razón por la cual, dichos aditivos y en particular el aditivo señalado, puede o no puede provenir de fuentes OGM.

Declaración de Energía Ionizante

De acuerdo con la Resolución 5109/2005, emitida por Ministerio de la Protección Social de Colombia, declaramos que el producto, *La Excelencia Multiproposito*, NO FUE tratado con radiaciones ionizantes.

FICHA TÉCNICA: MAYONESA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MAYONESA ESPAÑOLA
Denominación técnica	: MAYONESA
Código	: 50171830
Unidad de medida	: 500 C.C
Descripción General	: La mayonesa es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero, aceites vegetales comestibles y ingredientes acidificantes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Composición:

La mayonesa contiene los siguientes ingredientes:

- Sal (cloruro de sodio)
- Azúcar, glucosa, jarabe de maíz, jarabe de azúcar, jarabe de maltosa (sin actividad diastásica), jarabe de glucosa, miel. Estos ingredientes podrán usarse en forma seca o de jarabe
- Condimentos, especias o extractos permitidos de especias, aceites esenciales y beta caroteno.
- No se deberán usar colorantes artificiales, ni aceites esenciales o extractos de especias, con el objeto de dar a la mayonesa un color que se asemeje al que le dan las yemas de huevo.
- Glutamato monosódico al 1,5 por mil como máximo.
- No se permitirá el uso de lecitina artificial.
- La mayonesa deberá contener como mínimo el 75 % en peso de aceite vegetal comestible.
- Huevos deshidratados, congelados o frescos. El porcentaje de yemas no podrá ser inferior al 5 % del peso de la mayonesa. Si se usan huevos enteros, las yemas contenidas en los mismos, no deberán pesar menos del 5 % indicado.
- Vinagre y vinagre diluido en agua, con un contenido de ácido acético de no menos de 2,5 %, o de vinagre mezclado con ácido cítrico en cuya mezcla el peso del ácido cítrico no podrá ser mayor del 25 % del peso del ácido acético del vinagre o vinagre diluido, calculado como ácido acético. Para los requisitos indicados, toda mezcla de dos o más vinagres se considerará como un solo vinagre.
- Jugo de limón, en forma natural, congelada, enlatada, concentrada o desecada, diluida en agua, con una acidez calculada como ácido cítrico, no menor del 2,5 % en peso.

Escaneado con CamScanner

No deberá contener sustancias espesantes nocivas.
Podrá contener conservadores y antioxidantes permitidos según en el Codex Alimentario.

equisitos Organolépticos

- Aspecto: Masa homogénea semi-sólida, limpia libre de grumos o partículas duras. La emulsión deberá ser estable entre 5° C y 35° C y no mostrará evidencias de separación en estratos ni fisuras entre estas temperaturas.
- Color: Amarillento o blanquecino
- Olor: Característico
- Sabor: Agradable, característico del producto libre de rancidez o de sabores extraños.

Requisitos microbiológicos

Agentes microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios Mesófilos	2	3	5	2	10^4	5×10^4
Levaduras	2	3	5	2	10	10^2
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10^2
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	--------

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Informacion Nutricional

Energia (Kcal):	710 - 726
Carbohidratos:	0,1 - 3 g.
Grasas:	65 - 80 g.
Proteinas:	1 - 2 g.

Escaneado con CamScanner

Molinos del Atlántico S.A.S Harina La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 7 2013-09-04

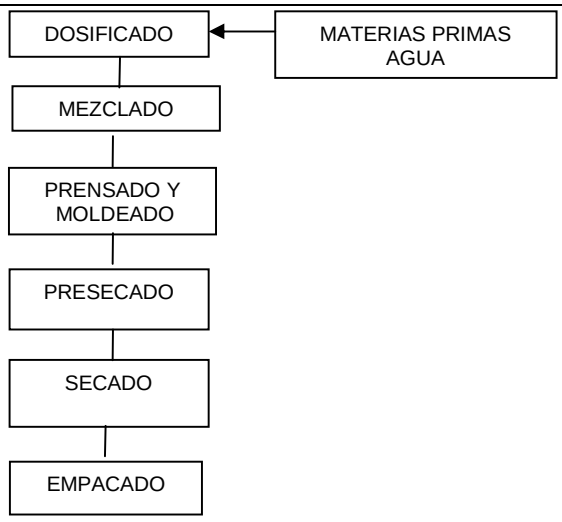
1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Pastas La Nieve, Éxito, Albertini´s Foods, Sabrosoni
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	RSAK10I4706
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las 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, agua y colorante natural (cúrcuma).

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de coliformes UFC/g	10-100
	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

	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 1.2	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

	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	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.
16. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114

COPIA NO CONTROLADA

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: LUZ NELLY DUEÑAS GOMEZ

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
6	2011-11-30	–	Se agregan las marcas comerciales: Albertini´s foods, Éxito, Sabrosoni

COPIA NO CONTROLADA

	FICHA TÉCNICA LINEA CLASICA	Código: F-180-10 Versión 001 Fecha: 25-04-06 Página 1 de 3

USO: PLATO PRINCIPAL

1. DENOMINACIÓN: Pastas Alimenticias

REFERENCIA	CODIGO P.T X PESO (g)				
	125	250	500	1000	3000
fideo	PT0100	PT0105	PT0146	PT0141	PT0132
Bucattini	N.E	PT0122	PT0131	N.E	PT0139
Tallarin	N.E	PT0142	PT0140	N.E	N.E
Cabello de ángel	PT0102	PT0107	PT0124	N.E	N.E
Rigattoni	N.E	PT0118	PT0128	N.E	N.E

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

2.1 DESCRIPCION: Producto elaborado mediante el secado de figuras formadas por extrusión con una masa sin fermentar.

2.2 COMPOSICION: Semolato de trigo duro y durum (Cereales que contienen glúten), fortificado con vitamina B1 (5 mg/Kg), vitamina B2 (4 mg/Kg), Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44 mg/Kg) y ácido fólico (1,54 mg/Kg).

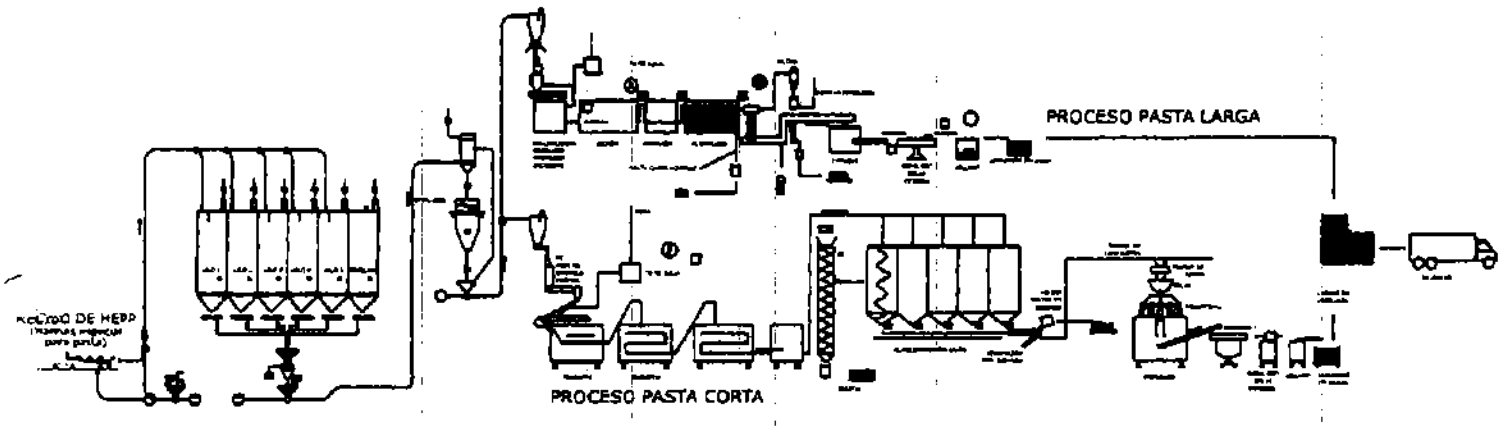
2.3 FORMA Y TAMAÑO

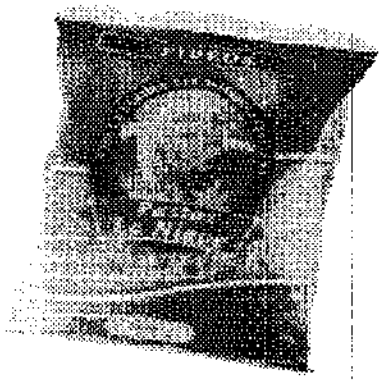
REFERENCIA	FORMA	DIAMETRO (mm)		LONGITUD (cm)		ANCHO (mm)		ESPESOR (mm)		PESO / Unid. (g)
		Exter.	Inter.	min	máx	min	máx	min	máx	
fideo	Ovoide	N.A	N.A	25	27	2.31	2.33	1.55	0.1	1
Bucattini	Cilíndrica	3.1	1.3	25	27	N.A	N.A	1.8	2.0	---
Tallarin	Plana	N.A	N.A	24.9	25.1	4.32	4.34	1.05	0.1	1 32
Cabello de ángel	Ovoide	N.A	N.A	22,22 mm	22,24 mm	N.A	N.A	0,98	1.0	0.0023
Rigattoni	Cilíndrica	13.01	10.06	31.96	31.98	N.A	N.A	1.32	0.1	1 94

2.4 CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	Amarillo
OLOR	Característico
SABOR	Característico

Proceso Pasta Larga
Proceso Pasta Corta





FICHA TECNICA

FIDEOS

[redacted]

Ingredientes: SÉMOLA DE TRIGO DURO Y HARINA DE TRIGO FORTIFICADAS CON HIERRO Y ÁCIDO FÓLICO SEGÚN DECRETO Nº130/006, HUEVOS, COLORANTE BETACAROTENO Y ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO

Presentación: paquete por 500 g

Forma de **preparación:** hervir 1 litro de agua cada 100 g de pasta. Si lo desea puede agregar una cucharita de aceite y sal. Cuando el agua esté hirviendo coloque la pasta y revuelva cuidadosamente de vez en cuando. Cuele y sirva con su receta preferida

Conservación: mantener el producto en un lugar fresco y seco

Información nutricional
1 porción 80 g (1 plato llano)

Cantidad por porción		*%VD**
Valor Energético:	283 kcal	14
Carbohidratos:	53 g	19
Proteínas:	10 g	13
Grasas totales:	0.3 g	2
Grasas saturadas:	0 g	0
Grasas trans:	0 g	
Fibra alimentaria:	1.5 g	6
Sodio:	0 mg	0

Todos los Derechos Reservados por **HARINERA INDUPAN S.A.S.**

	FICHA TÉCNICA LINEA CLASICA	Código: F-180-10 Versión 001 Fecha: 25-04-06 Página 1 de 3

USO: PLATO PRINCIPAL

1. DENOMINACIÓN: Spaghetti

REFERENCIA	CODIGO P.T X PESO (g)				
	125	250	500	1000	3000
Spaghetti	PT0100	PT0105	PT0146	PT0141	PT0132
Bucatini	N.E	PT0122	PT0131	N.E	PT0139
Tallarin	N.E	PT0142	PT0140	N.E	N.E
Cabello de ángel	PT0102	PT0107	PT0124	N.E	N.E
Rigatoni	N.E	PT0118	PT0128	N.E	N.E

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

2.1 DESCRIPCION: Producto elaborado mediante el secado de figuras formadas por extrusión con una masa sin fermentar.

2.2 COMPOSICION: Semolato de trigo duro y durum (Cereales que contienen gluten), fortificado con vitamina B1 (6 mg/Kg), vitamina B2 (4 mg/Kg), Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44 mg/Kg) y ácido fólico (1.54 mg/Kg).

2.3 FORMA Y TAMAÑO

REFERENCIA	FORMA	DIAMETRO (mm)		LONGITUD (cm)		ANCHO (mm)		ESPESOR (mm)		PESO / Unid. (g)
		Exter.	Inter.	mín	máx	mín	máx	mín	máx	
Spaghetti	Ovoide	N.A	N.A	25	27	2.31	2.33	1.56	0.1	1
Bucatini	Cilíndrica	3.1	1.3	25	27	N.A	N.A	1.8	2.0	—
Tallarin	Plana	N.A	N.A	24.9	25.1	4.32	4.34	1.06	0.1	1.32
Cabello de ángel	Ovoide	N.A	N.A	22,22 mm	22,24 mm	N.A	N.A	0,98	1.0	0.0023
Rigatoni	Cilíndrica	13.01	10.06	31.96	31.98	N.A	N.A	1.32	0.1	1.94

2.4 CARACTERISTICAS SENSORIALES

COLOR	Amarillo
OLOR	Característico
SABOR	Característico

000091

Ficha Técnica Café

Nombre:	Café Aguila Roja
Descripción física:	Café tostado y molido
Ingredientes:	Café orgánico 100% colombiano
Características físico-químicas:	Alta electronegatividad, alta capacidad higroscópica, alta resistencia mecánica, humedad final <3%, color café
Características microbiológicas:	Contenido de agentes patógenos por debajo de límites permitidos, N.M.P. de coliformes totales <3%
Forma de consumo:	Preparado en infusión o en medios filtrantes ingiriendo solamente la bebida final con o sin azúcar
Empaque y presentaciones:	Polietileno metalizado en unidades de 500 y 250 gramos
Vida útil esperada:	Debe consumirse antes de 4 meses de elaborado para una mejor degustación
Controles especiales durante la distribución y comercialización:	Mantenerse en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar. En la nevera

conserva su aroma.

Procesado y Empacado por:
Torrecafe Aguila Roja & CIA.S.A Fabrica: Km 10 Via Cali Candelaria
Valle Del Cauca
Tels: 4484767-4484795 FAX 4484749
Certificado de Inscripcion
No.1-0063-00
Federaciòn Nacional de Cafeteros

REG.SAN. RSIAV15M01987

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA APTA PARA CONSUMO HUMANO
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	COLOMBIA
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	RSIAE17M01994
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Características Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
Cloruros	99		% m/m NaCl	Potenciómetrico	Por lote de producción compuesto semanal
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo	Por lote de producción por turno
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo	Por lote de producción por turno
Calcio	0	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Magnesio	0	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Humedad	0	0,2	% m/m	Gravimetria	Por lote de producción compuesto semanal
Otros insolubles en agua	0	1600	mg/kg	Gravimetria	Por lote de producción compuesto semanal
Anticompactante (E-535)	N/A	N/A	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometria	Por lote de producción compuesto semanal
Sulfatos	0	2800	mg SO_4=/kg	Espectrofotometria	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometria M-18	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetria	N/A
Granulometria M-20	80	0	% m/m pasa	Gravimetria	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometria M-25	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetria	N/A
Granulometria M-30	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetria	N/A
Granulometria M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetria	N/A
Granulometria M-70	0	20	% m/m pasa	Gravimetria	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometria M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetria	N/A

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
Arsénico	0	1	mg As/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semestral
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica	
Plomo	0	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica	
Cadmio	N/A	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica	
Mercurio	N/A	0.1	mg Hg/kg	Absorción Atómica	
Hierro	N/A	N/A	mg Fe/kg	Absorción Atómica	

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino e incoloro.
Aroma	Limpio sin aromas extraños

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	**CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA** **ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR** ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

	Sabor	Salado. Característico a sal.		
VALOR NUTRICIONAL	TAMAÑO DE RACIÓN: 1/4 DE CUCHARADITA (1.5 g). CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN:			
	NUTRIENTE	CANTIDAD	UNIDADES	% VALOR DIARIO
	Calorías	0	kcal	0
	Grasa Total	0	mg	0
	Sodio	590	mg	25
	Carbohidrato Total	0	g	0
	Proteína	0	g	0
	No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.			
	Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos.			
CONTENIDO DE ALERGENOS	No contiene			
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	CANTIDAD EMPACADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
		Primario	Secundario	
	870 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	850 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	500 kg	Polipropileno	N/A	Jumbo Bag
	50 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	80 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	25 kg	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	25 lb	Polipropileno laminado	N/A	Saco
	3 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 6
	2 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 10
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 20
	1 kg	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 21
	500 g	Polietileno	Fardo en polietileno	Paca x 25
	150 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	130 g	Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	115 g	Salero en Polietileno	Caja corrugada	Caja x 24
	750 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 12
	650 g	Salero en Polietileno	Bandeja de cartón / termoencogido	Caja x 24
	1 g	Sobre	Caja de cartón/ caja corrugada	Caja de 12 cajas x 100 sobres
	La presentación de la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada producida por Brinsa está sujeta a las normas que sobre el empaque de sal están establecidas en el Decreto 0547 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud Colombiano.			
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de Empaque de sal en bolsa y salero nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día/Turno-Nº De Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/1131 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia. Para el Empaque de sal en saco nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- Nº de Máquina-País. Por ejemplo si el número del lote es L: 51005/15 35 13 1 corresponde a la fecha de Empaque 05 de Octubre de 2015, a las 15 35, en la máquina envasadora número 13 y su destino es Colombia.			
VIDA ÚTIL	Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5 6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 4. sal para consumo humano.			
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano y NTC 1254 Actualizada (Sal para consumo humano), Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura), Resolución 5109 de 2005 (Rotulado de alimentos) y Decreto 60 de 2002. Resolución 333 de 2011 (Etiquetado nutricional). Resolución 683 de 2012 (Empaque). Resolución 2671 de 2014 que modifica los niveles de contaminantes en sal consumo humano de la Resolución 4506 de 2013			
INSTRUCCIONES DE USO	Para alimentos sólidos esparcir homogéneamente sobre la superficie, para alimentos líquidos disolver y homogeneizar la mezcla. Use antes, durante o después de la preparación de los alimentos.			
CLIENTES POTENCIALES	Institucional y Consumo masivo.			
CLIENTES VULNERABLES	Personas hipertensas.			
USOS NO ESPERADOS DEL PRODUCTO	Industria química.			
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Terrestre, marítimo por contenedores.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe almacenarse en un lugar limpio y seco, a temperatura ambiente, alejado de la luz directa del sol y de olores fuertes. El producto se almacena sobre estibas, en bodegas cubiertas y secas, alejadas de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegidas del ambiente exterior por medio de paredes hechas de concreto. El lugar deberá estar destinado solamente al almacenamiento de la sal para consumo humano.			

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

CONDICIONES DE MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulación del producto en cargue, transvase, descargue, disolución, mezcla y toma de muestra no presenta riesgo. Es conveniente el uso de protección respiratoria cuando se presente formación de polvo en gran cantidad. Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener bien barrido el piso y limpios los parales y barandas. Además estarán dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje. No se deben cargar en vehículos que en el último viaje hayan transportado harina de pescado, ganado, jabones, abonos, cueros, insecticidas, herbicidas y derivados del petróleo u otro producto que genere olores fuertes o persistentes que puedan ser absorbidos por el producto, deteriorándose el sabor y la buena calidad del mismo.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no sustituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el material de empaque cuando termine su contenido.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**Servicio al cliente** Fijo: 1*4846038 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 4846000 Fax.: (57)-(1) 4846001 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 484 6000 Fax.: (57)-(1) 484 6000 Ext.1501 **Medellín:** Cra 33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Cartagena:** Km. 11 vía Mamonal - Cartagena Tel.: (57)-(5) 668 62 12 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uruca Tel.: (506)2296 8686 Fax.: (506)2520 0127 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

SuDespensa
de Granos Barragán S. A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 271 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
LENTEJA SECA

BOGOTA, NOVIEMBRE 12 DE 2009

SOLICITANTE.	**E & E INSTITUCIONAL**
NOMBRE DEL IMPORTADOR Y EMPACADOR	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A
NIT:	830.111.367-5
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	SUDESPENSA
REGISTRO SANITARIO:	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2009017725

DESCRIPCION:

Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench. Corresponde a lenteja grande Grado 1 Tipo 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. Se permite la presencia de:

Materias duras 0.1%
Granos dañados 0.1%
Granos abiertos 1.0%
Granos partidos 1.0%
Variedades de Contraste 2.0%
Humedad Máxima 13%
Norma que cumple NTC 937 Lentejas

ADITIVOS : Producto natural sin preservativos ni aditivos.

APORTE NUTRICIONAL X 60 Grs:

CALORIAS	160
PROTEINAS	15 gramos
GRASAS	1 gramo
CARBOHIDRATOS	23 gramos
FIBRA	12 gramos
CALCIO	5 miligramos
HIERRO	3 miligramos

Escaneado con CamScanner

SuDespensa
de Granos Barragan S. A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 253 6
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganSA@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Olor caracteristico, marrón o verde, limpio, libre de impurezas.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Microorganismos Mesofilos: 200.000-300.000UFC/g.
NMP coniformes fecales: < 3 UFC/g
Staphylococo coagulasa positivo: <100 UFC/g
Mohos y levaduras: 3000-5000 UFC/g
Bacillus cereus: 700-1000 UFC/g

PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa en polietileno de 500 gramos.
EMPAQUE:	El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.
VIDA UTIL:	6 meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

NOMBRE SOLICITANTE E & E INSTITUCIONAL BOGOTA

"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia.

Escaneado con CamScanner

SuDespensa
de Granos B.
Tradición y Experiencia
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2565/M.
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragensa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
GARBANZO

BOGOTA, 10 DE FEBRERO DE 2009

SOLICITANTE.	E & E INSTITUCIONALES
NOMBRE DEL IMPORTADOR Y EMPACADOR	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAN S.A
NIT:	830.111.367-5
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	SUDESPENSA
REGISTRO SANITARIO:	NO REQUIERE REGISTRO SANITARIO CERTIFICADO # 2008019796

DESCRIPCION:

Garbanzo grado 1 con tegumentos externos de color blanco, rojizo castaño claro u oscuro uniforme caracteristicos de la variedad.
Granos Dañados 4.0%
Granos Partidos 3.0%
Variedad de Contraste 3.0%
Norma que cumple NTC 923 Garbanzo

INGREDIENTES: Garbanzo Seco

ADITIVOS No Contiene

APORTE NUTRICIONAL X 100 G:

CALORIAS	323 Kilocalorias
PROTEINAS	18.1 gramos
GRASAS	0.6 gramos
CARBOHIDRATOS	56.5 gramos
FIBRA	8.8 gramos
CALCIO	70 miligramos
HIERRO	4.5 miligramos

Tomado de la Tabla de composición de Alimentos colombianos – ICBF / 2000

Escaneado con CamScanner

CLEMENT
L T D A
NIT. 800.002.303-8
www.empresario.com.co/clementltda/

superAvena

FICHA TÉCNICA
SUPER AVENA EN HOJUELAS PRECOCIDA

Nombre Genérico Marca comercial del alimento	Avena en Hojuela Precocida "SUPER"
Nombre del fabricante NIT	CLEMENT LTDA. 800.002.303-8
Numero del registro sanitario o del certificado de no requerimiento	RSAD10I00498
Descripción del alimento	Producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de la avena sin cáscara, de cualquier variedad . Requisitos Generales: • Es fabricada a partir de granos de avenas sin cáscara, sanas y limpias, libres de signos de infestación y/o contaminación de roedores. • Libre de olores y sabores fungosc fermentados, rancios o amargos, o cualquie otro color o sabor objetables. • Las hojuelas presentan un color crema ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. • Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del codex alimentarius. • En la elaboración no se permite el uso de conservantes. • NORMA QUE CUMPLE NTC 2159 AVENA EN HOJUELAS PARA CONSUMO HUMANO
Ingredientes	Avena
Aditivos	No contiene

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

REQUISITOS	MINIMO	MAXIMO
ACIDOS GRASOS LIBRES %	-	8
HUMEDAD %	-	11.5
PROTEINA %	10.5	
CENIIZAS %	-	2.1

REPRESENTANTE LEGAL
LUIS A. PEREZ M.
CC. 17.068.940

Teléfono: 273 4295 - 2[illegible]03 09 94 - Bogotá D.C.
E-mail: clementsuper@etb.net.co

Escaneado con CamScanner

FICHA TECNICA
HARINA DE MAIZ

REVISIÓN No: 01	NUEVO ☐ CAMBIO ☒	RAZON DE LA REVISION: Actualización
		FECHA ACTUALIZACION: 29 OCT 07

> CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:

Análisis Realizados	Limites Recomendados
Rto de microorganismos mesófilos, UFC/g	Máximo 300.000
NMP coliformes fecales/g	Menor de 3
Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	Máximo 5.000
Detección de Salmonella/25 g ó ml	Negativa
Recuento Staphylococcus coagulasa positivo/g	Menor de 100
B. Cereus/g ó ml	Máximo 1000
E. Coli/g ó ml	Negativo

> INFORMACION NUTRICIONAL:

Tamaño por porción: 100 g
Cantidad por porción.
Calorías 350 Kcal. Calorías de grasa 20 Kcal.

Cantidad		% Valor Diario
Grasa Total	2.0 g	3 %
Grasa saturada	0g	0 %
Colesterol	0g	0 %
Sodio	0 mg	0 %
Carbohidratos Totales	74 g	25%
Fibra Bruta	1 g	4 %
Azucares	Menos de 1 g	
Proteína	8 g	16 %
Vitaminas A		0 %
Vitamina C		0 %
Calcio		0 %
Hierro		0 %

El porcentaje de valor diario esta baso en una dieta de 2000 calorías
Sus valores pueden ser mas alto o más bajos dependiendo de las calorías que se necesiten.

	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65g	80g
Grasa saturada	Menos de	65g	80g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidratos		300g	300g
Fibra dietaria		25g	25g

Calorías por gramo :
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Escaneado con CamScanner

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:

HOJUELAS DE MAIZ

Ingredientes: MAIZ, JARABE DE MALTA (AGUA, MALTA, AZUCAR Y SAL) JARABE DE AZUCAR
SABORIZANTES ARTIFICIALES: SABOR AREQUIPE, SABOR A PANELA, SABOR A CHOCOLATE, COLOR CARAMELO.

Presentación: estuche 500 g

Forma de preparación: 30 g de cereal + 125 mL de leche entera, con frutas, solos, con yogurt

Advertencias: elaborado en equipo que también procesa productos con leche

REGISTRO SANITARIO:
RSAD10170911

Información nutricional

Tamaño por porción	*55g*	*%VD**
Proporciones por envase	9	
Valor Energético:	**113 Kcal**	**6**
Carbohidratos:	**26 g**	**9**
Azúcares:	11 g	
Proteínas:	**1.4 g**	**2**
Grasas totales:	**0.6 g**	**1**
Grasas saturadas:	**0.2 g**	**1**
Grasas trans:	**0 g**	
Grasas monoinsaturadas:	0.2 g	
Grasas poliinsaturadas:	0.2 g	
Colesterol:	0 mg	
Fibra alimentaria:	**1 g**	**4**
Fibra insoluble:	0.9 g	
Sodio:	**129 mg**	**5**

Escaneado con CamScanner

Vitaminas:

C:	15 mg	33
B1 (Tiamina):	0.36 mg	30
B2 (Riboflavina):	0.42 mg	32
B3 (Niacina):	4.5 mg	28
B5 (Ác. Pantoténico):	1.5 mg	31
B6 (Piridoxina):	0.51 mg	39
B9 (Ác. Fólico):	51 mcg	21
B12 (Cianocobalamina):	0.26 mcg	11

FABRICADO POR:
ALIMENTOS RODRIGUEZ S. EN C.
Calle 53 B N° 35-70 sur
Tel: 710 27 77 CEL 316 742 85 95

Escaneado con CamScanner

SuDespensa
de Granos Barragan S.A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 291 856
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarragansa@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

FICHA TECNICA
PRODUCTO AVENA EN HOJUELAS

BOGOTA, MARZO 31 DE 2010

SOLICITANTE	**E & E INSTITUCIONAL**
NOMBRE DEL IMPORTADOR: Y EMPACADOR	SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A.
NIT:	830.111.367-5
MARCA COMERCIAL DEL ALIMENTO	Sudespensa
REGISTRO SANITARIO:	RSIA10153108
CODIGO DE BARRAS:	7707195621418 (500 grs) 7707195621449 (250 grs)

DESCRIPCION:

Es e producto obtenido del grano de avena previamente limpio, secado descascarado y estabilizado, mediante procesos productivos y tratamientos adecuados respectivamente, que no permitan degradación acelerada durante el tiempo, de las caracteristicas fisicoquimicas y micro biologías del producto Las hojuelas o copos de Avena son el producto de la laminación del grano de avena pelado, limpio, estabilizado (tratamiento térmico 120°C), cortado, clasificado, humectado y fisicamente acondicionado (Acondicionamiento térmico 100°C).

INGREDIENTES:	Semilla de Avena en Hojuela.
ADITIVOS	No Contiene

CARACATERISTICAS:

HUMEDAD	10.0 % a 11.5 %
ACTIVIDAD ENZIMATICA	Negativa Pirocatecol 15 minutos
CONTENIDO DE PROTEINAS	11.5 %
CONTENIDO DE LIPIDOS	9.0 %
CENIZAS	1.30 %
FIBRA CRUDA	1.2 % (En base seca)

Escaneado con CamScanner

SuDespensa
de Granos Barragán S. A.
Importadores de Granos
Experiencia y Tradición
CORABASTOS - BODEGA 8 - LOCAL 2
TELEFONOS: 453 9357 - 273 9899 - 2938534 - 448 2515/16 - 448 2520/21 - 293 858
FAX: 448 2055/56/57 E-mail: granosbarraganSA@sudespensa.com.co
BOGOTA, D.C. - COLOMBIA - SURAMERICA

APORTE NUTRICIONAL X 180 G:

ENERGIA	810 Kilocalorias
GRASA TOTAL	74.0 Gramos
ACIDO ALFALINOLENICO	41.0 Gramos
PROTEINAS	36.0 Gramos
CARBOHIDRATOS	52.0 Gramos
FIBRA DIETETICA	50.0 Gramos

PRESENTACION COMERCIAL Bolsa individual de 500 gramos.
Bolsa individual de 250 gramos.

EMPAQUE: Bolsa en polietileno de baja densidad calibre 3.
El rotulado del empaque cumple con lo dispuesto en las siguientes normas: Resolución 5109 de 2005. Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

CONDICIONES DE EMBALAJE:

Pacas de 25 bolsas x 500 grs.
Pacas de 50 bolsas x 250 grs.

VIDA UTIL: 12 meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad.
- Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente.
- El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para su limpieza.
- El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.
- Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

SOLICITANTE **E & E INSTITUCIONAL BOGOTA**

"SUDESPENSA DE GRANOS BARRAGAN S.A."
/Patricia

Escaneado con CamScanner

DOCUMENTO CONTROLADO	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	Frutos Secos & Nueces

Fabricado por:
ANTARDICO S.A. Calle 9 # 68-51 Bogotá D.C., Colombia
Servicio al cliente PBX: (1) 2607077
Correo Electrónico: ventas.antardico@etb.net.co
Página Web: www.antardico.com

FICHA TÉCNICA DE UVAS PASAS FT-PT 001

NOMBRE GENERICO DEL ALIMENTO	Frutos deshidratados variedad: Uvas pasas
REGISTRO SANITARIO	RSAD12129002
DESCRIPCION DEL ALIMENTO	Uvas pasas deshidratadas sin semilla
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	100 % Uvas pasas calidad seleccionada

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARÁMETROS	RESULTADOS	REFERENCIA	MÉTODO
% HUMEDAD	%	19 % MAX	Gravimetría, Método de Estufa NTC 529

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	RESULTADOS	REFERENCIA MAX.	
Recuento de Aerobios Mesófilos Tot.	<10 UFC/g	10.000 UFC/g	Máximo (Norma INVIMA – Frutas deshidratadas 1998)
Coliformes Totales	<3 NMP / g	3 NMP / g	
Coliformes Fecales	<3 NMP / g	3 NMP / g	
Estafilococo coagulasa positiva	<100 UFC/g	100 UFC/g	
Mohos y Levaduras	<10 UFC/g	100-300 UFC/g	

COMPOSICIÓN QUÍMICA POR 100 g DE PRODUCTO

ITEM	RESULTADOS	METODO UTILIZADO
Humedad	17.5 %	Gravimetría, Método de Estufa AOAC 931.04
Proteína	2.6 %	Nitrógeno por Kjeldahl, NX6.25 AOAC 988.05
Grasa	<0.5 %	Extracción Soxhlet con éter de petróleo AOAC 920.85
Carbohidratos	59.8 %	Calculados por diferencia AOAC 923.03
Cenizas	2.9 %	Residuo de Calcinación T=550°C AOAC 945.46
Calorías	250 kcal/100 g	Calculadas proteína X4 + grasa X 9 + CHO X 4
Fibra Dietaria Total	14.7 %	Enzimático gravimétrico AOAC 985.29
Sodio	3.2 mg	Espectrofotometría de absorción atómica con llama AOAC 985.35
Calcio	57.2 mg	

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 30 g

ITEM	RESULTADOS		METODO UTILIZADO
Calorías 110 kcal	g	% Valor Diario	Calculadas proteína X4 + grasa X 9 + CHO X 4
Grasa Total	0	0	Extracción Solté con éter de petróleo AOAC 920.85
Grasa Saturada	0	0	
Grasa Trans	0	0	
Colesterol	0	0	Enzimático colorimétrico journal AOAC
Sodio (mg)	0	0	Espectrofotometría de absorción atómica con llama AOAC
Carbohidrato Total	24	8	Calculados por diferencia AOAC 923.03
Fibra Dietaria	3	12	Enzimático gravimétrico AOAC 985.29
Azúcares	17		Método de Lane-Eynon NTC 440
Proteína	1	2	Nitrógeno por Kjeldahl, NX6.25 AOAC 988.05
Calcio		3	Espectrofotometría de absorción atómica con llama AOAC 985.35
Hierro		3	

Escaneado con CamScanner

Microlab Ltda.

Laboratorio de análisis de alimentos

TABLA DE CONTENIDO NUTRICIONAL

Codigo: T0144A
Producto: Torta combinada
Empresa: Cesar Herrera
Fecha de muestreo: 05-jul-06
Fecha de informe: 13-jul-06

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción (g) 70
Contiene 16 porciones (1100g)

Cantidad por porcion		
Calorias/calories	270	
		% Valor diario *
Grasa Total Total Fat	12 g	19%
Sodio Sodium	440 mg	18%
Carbohidrato total Total Carbohydrate	35 g	12%
Fibra Fiber	0 g	0%
Proteina Protein	5 g	29%
Calcio Calcium	2%	Hierro Iron 8%

* El porcentaje del Valor Diario (VD) basado en una dieta de 2000 calorias. Su valor diario puede ser más alto o más bajo de acuerdo a las calorias que se necesiten

	Calorias	2000	2550
Grasa Total/Total fat	Menos de	65 g	85 g
Sodio/Sodium	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total/Toptal carbohydrate		300 g	370 g
Fibra		25 g	25 g.
Proteina /Protein		50 g	73 g
Hierro/Iron		18 mg	57 mg
Calcio/Calcium		1000 mg	1300 mg

MICROLAB LTDA.

ADRIANA E. MERCHAN GIL
Directora técnica

Avenida Boyacá No 50-25 · Teléfono: 2956098 · Telefax: 416 5956
email: microlabltda@yahoo.com · Bogotá – Colombia

Escaneado con CamScanner

APIO

(*Apium graveolens* var. *Dulce)*



DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	El apio es una hierba bienal, es decir, que el tallo empieza a crecer al segundo año de su desarrollo; puede llegar a alcanzar los cincuenta centímetros de altura. Las raíces son muy ligeras, estrechas y carnosas. El tallo es hueco en su interior, apareciendo en su parte más exterior una serie de estrías que lo recorren longitudinalmente. La hoja está dividida en anchos segmentos. En el segundo año emite el tallo floral, con flores blancas o moradas; el fruto es un aquenio. Es una planta muy nutritiva, y con propiedades diuréticas, carminativas y depuradoras de la sangre. Las variedades de apio hay que diferenciarlas en dos grandes grupos: variedades verdes, que necesitan se le haga la práctica de blanqueo (en invernadero) si se quieren obtener pencas blancas, y variedades amarillas que no necesitan de esa práctica. El apio, tanto las variedades de color verde como las blancas, aporta un fantástico toque crujiente y sabroso a las ensaladas.
USOS	Es ideal en ensaladas crudas o cocinado al vapor. Excelente para caldos de verduras y para limpiar la sangre de toxinas. Transmite su sabor característico a los caldos y sopas, por lo que se usa como sazonador.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4 ºC.
COMPOSICIÓN QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	95%
Carbohidratos	1,3% (fibra 0,8%)
Proteínas	1,3%
Lípidos	0,2%
Potasio	300 mg
Sodio	120 mg
Calcio	55 mg
Hierro	1 mg
Fosforo	39 mg
Vitamina C	7 mg
Vitamina A	0,7 mg

Calabacín, Calabacines, Zapallito italiano
(Cucurbita Pepo)



DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	Las hojas son erectas, de pecíolo muy largo, ásperas y espinosas, de lámina ancha y forma casi triangular, con 5 a 7 lóbulos y base cordada. La floración es monoica, con flores grandes, de color amarillo y corola acampanada-erecta. Los frutos constituyen el órgano de consumo habitual y contienen semillas grandes, marginadas, planas y de color blanco-amarillento. Es fuente de betacarotenos y de vitamina C el calabacín (110 gramos de producto aportan la cuarta parte del requerimiento diario de esta vitamina).
USOS	Su consumo ha aumentado fuertemente en la última década, quizás debido precisamente a que su uso en la dieta, cocido o como producto fresco en ensaladas, por un bajo aporte calórico. Se prepara en ensaladas, rebozados, en platos de verduras o arroz, en forma de crema.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4 ºC.
COMPOSICIÓN QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	96%
Carbohidratos	2,2%
Proteínas	0,6%
Lípidos	0,2%
Sodio	3 mg
Potasio	300 mg
Calcio	24 mg
Fósforo	28 mg
Vitamina A	90 mg
Vitamina C	22 mg
Ácido fólico	13 microgramos

Cebolla, Cebollas, Cebolla temprana, Cebolla tardía
(*Allium cepa)*



DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	La planta de la cebolla posee un bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior, que realizan las funciones de reserva de sustancias nutritivas necesarias para la alimentación de los brotes y están recubiertas de membranas secas, delgadas y transparentes, que son base de las hojas. Los bulbos tienen aspectos muy diversos: globosos, deprimidos, discoidales, forma de peonza, piriforme, etc.El color varía desde el blanco al rojizo pasando por el amarillo.Las capas de la cebolla tienen el papel de órganos de reserva para las hojas que salen de ellas y que son las que realizan la fotosíntesis y hacen crecer la planta. El tallo que sostiene la inflorescencia es derecho, de 80 a 150 cm de altura, hueco, con inflamiento ventrudo en su mitad inferior.
USOS	Se consumen ligeramente cocidas o crudas en ensaladas cuando están frescas. También se agregan a los guisos para sazonar diferentes preparaciones.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4^{o}C.
COMPOSICIÓN QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	92%
Carbohidratos	5% (fibra 1,3%)
Proteínas	1,4%
Lípidos	0,2%
Potasio	140 mg
Sodio	8 mg
Fósforo	42 mg
Hierro	1 mg
Vitamina C	19 mg

Coliflor, Coliflores, Minicoliflores

(*Brassica oleracea* var. *Botrytis)*



DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	Es una de las hortalizas más apreciadas y todo un reto para el horticultor. La flor forma una pella, que es la parte comestible. En estas plantas la inflorescencia se encuentra hipertrofiada, formando una masa de pecíolos y botones foliares apelmazados. La pella o corimbo es un conjunto de flores carnosas, muchas de ellas incompletamente desarrolladas, que constituyen la parte comestible de la coliflor. Hay variedades de color blanco, amarillo y rojo. Sus hojas son como las de la col. Existen bastantes diferencias en la compacidad de las pellas, unas muy apretado, en cuyo caso son más resistentes a la subida de la flor, mientras que otras son de tipo medio en relación con este carácter o bien de grano casi suelto que forman una superficie menos granulosa, como afelpada, las cuales son de poco aguante en estado de aprovechamiento para el mercado. Las variedades son muy abundantes y se clasifican por su ciclo, que empieza en septiembre para variedades extratempranas, en noviembre para las tempranas, media estación en enero y tardías en marzo.
USOS	Se consume cocido en ensaladas con otras verduras o solo guisado.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.
COMPOSICIÓN QUIMICA	Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	92%
Carbohidratos	3% (1,4% fibra)
Proteínas	2,2%
Lípidos	0,2%
Potasio	300 mg
Sodio	20 mg
Fósforo	60 mg
Calcio	20 mg
Vitamina C	67 mg
Vitamina A	5 microgramos
Vitamina B	1 mg

Espinaca, Espinacas, Espinafré *Spinacia oleracea* 	
DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	Las espinacas son plantas anuales de crecimiento rápido. Se aprovechan las hojas, altamente nutritivas. Las espinacas son plantas de estación fresca. En una primera fase forma una roseta de hojas de duración variable según condiciones climáticas y posteriormente emite el tallo. De las axilas de las hojas o directamente del cuello surgen tallitos laterales que dan lugar a ramificaciones secundarias, en las que pueden desarrollarse flores. Existen plantas masculinas, femeninas e incluso hermafroditas, que se diferencian fácilmente, ya que las femeninas poseen mayor número de hojas basales, tardan más en desarrollar la semilla y por ello son más productivas. Hay varios tipos de hojas: aflechadas, partidas, lobuladas, ovales, redondeadas.
USOS	Se consumen ligeramente cocidas o crudas en ensaladas cuando son jóvenes.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>89%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>2,6% (fibra 2,2%)</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,2%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>500 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>60 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>90 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>4 mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>45 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>30 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1</td><td>0,1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B2</td><td>0,2 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Fresa, Fresas, Fresón, Fresones, Frutilla, Frutillas, Fresal, Fresera, Amarrubia, Madroncillo, Mayueta
Fragaria vesca

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Las fresas y los fresones son hierbas perennes y estoloníferas. El tallo de la planta de fresa o fresón está constituido por un eje corto de forma cónica llamado "corona", en el que se observan numerosas escamas foliares. Hojas pecioladas, limbo trifoliado, folíolos dentados con envés pubescente en los nervios. La floración del fresal es muy larga y se solapa con la producción.Las flores de fresa son hermafroditas; la polinización es por viento e insectos.En una misma planta de fresal se están produciendo racimos sucesivamente; en España, a partir de enero. Las fresas duran más, entre 3 y 4 años antes de tener que reemplazarlas por jóvenes plántulas que se desarrollan en el extremo de los estolones largos.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en ensaladas, jugos en agua o leche, como fruta entera y se incluye en la preparación de una gran variedad de productos de pastelería.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a – 10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>90%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>36</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,2%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>500 mg</td></tr>
<tr><td>Bromo</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Yodo</td><td>4 mg</td></tr>
<tr><td>Azufre</td><td>1,5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>77 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1</td><td>0,1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B2</td><td>0,2 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Lechugas, Lechuga iceberg, Lechuga romana
Lactuca sativa

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La lechuga en su estado silvestre son plantas pequeñas y de sabor amargo, pero la selección del hombre a lo largo del tiempo a propiciado gran variedad de sabrosas lechugas. Dos tipos principales: uno de hoja suelta y otro formando cogollos (acogolladas o arrepolladas). La lechuga iceberg es quizás la más popular. Es una lechuga de cabeza que también es baja en valor nutritivo y sabor. La lechuga de hoja y la romana proporcionan sabor crujiente y son excelentes selecciones para ensaladas y emparedados. La lechuga en general provee una pequeña cantidad de fibra, algunos carbohidratos, un poco de proteína y sus nutrientes más importantes son la vitamina A y el potasio.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Debido al alto contenido de agua, 94.9%, no hay un método exitoso para preservar lechuga por un periodo largo. La lechuga no es apta para preservación en congelador, envasada o seca. Evite almacenar lechuga junto con manzanas, peras o plátanos. Estas frutas despiden gas etileno, un agente natural de maduración, que hará desarrollar manchas marrones y pudriciones en la lechuga rápidamente. Para su</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>óptimo valor nutritivo, la lechuga se debe comer cuando esté fresca.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>95%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>1,5% (fibra 1%)</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,5%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>180 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>10 mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>25 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>40 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>12 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>0,2 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Maíz dulce, Choclo, Elote
Zea mays var. Saccharata

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Planta vigorosa que alcanza los 2 metros de altura. El órgano de consumo del maíz es el grano de maíz al estado inmaduro. El grano de maíz al estado maduro está formado por 4 estructuras básicas: pericarpio, testa, endosperma y embrión. Cada tallo de maíz debe producir como mínimo una mazorca grande. Bajo buenas condiciones (adecuado espaciamiento, plantas libres de mala hierba, insectos y enfermedades, y adecuada humedad y fertilización), algunas variedades producen una segunda mazorca. Esta segunda mazorca es usualmente pequeña y desarrolla más tarde que la primera mazorca.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>El maíz puede ser preparado desgranado o aún adherido a la mazorca y es consumido siempre cocido en ensaladas, guisos y otros platos tradicionales como el pastel de maíz, arepas, tortas y demás productos de panadería. Maíz ideal para preparar palomitas de dulce o sal.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>90%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>36</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,2%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>500 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>60 mg</td></tr>
<tr><td>Yodo</td><td>4 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>70 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1</td><td>0,1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B2</td><td>0,2 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Mandioca, Yuca, Tapioca, Casava
Manihot esculenta, Manihot utilísima

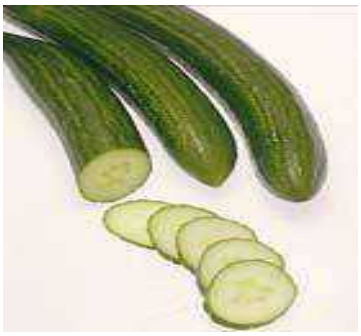
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La Yuca, Mandioca o Casabe es un arbusto perenne o arbolillo, de hasta 4 m de altura. Se cultiva mucho en los trópicos y subtrópicos de Sudamérica y el Pacífico por sus raíces comestibles, almidonosa de alto valor alimentario.Las variedades pueden dividirse en dos grupos: - Variedades amargas. - Variedades dulces. La mayoría de las variedades comerciales pertenecen a este grupo. Tiene una forma alargada, su piel es parduzca, de aspecto leñoso y su pulpa blanca. Aunque hay miles de variedades, las más consumidas son la Manihot utilissima (Mandioca dulce) y la Manihot esculenta, de la cual se obtiene la tapioca. La tapioca es una harina que se obtiene de la variedad Manihot esculenta. Contiene mayor cantidad de hidratos de carbono, en torno al 88% y aporta, al igual que la yuca, muy pocas proteínas y grasas.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Estos tubérculos se consumen cocinados en sopas, sudados o fritos, también se utilizan para preparar pasteles y son la base alimentaria de más de 500 millones de personas en continentes como América, Asia y África. Es un alimento muy digestivo. Al no contener gluten es un alimento apto para los celíacos. Es un alimento muy adecuado para todas las edades y en especial, para situaciones que requieren de un gran desgaste físico y para los deportistas. Sin embargo, dado su elevado contenido de potasio, aquellas personas que padecen del riñón y que requieren de dietas bajas en dicho mineral, deberán tener en cuenta que antes de su consumo, se ha de dejar en remojo durante unas 10 h (cambiando el agua cuantas veces sea posible) para que el potasio pase al agua, la cual se deberá desechar siempre.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>146 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>65.0 gr</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.8 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>35,5 gr</td></tr>
<tr><td>Vitamina B6</td><td>0.5 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>120 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>2.5 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>110 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Melón, Melones
Cucumis Melo
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>El melón se cultiva prácticamente en todos los lugares del mundo que posean un clima cálido y poco lluvioso. Los principales productores mundiales son China, Irán y España, entre los numerosos países que cultivan la especie. Los melones son plantas enredaderas con tallos que pueden trepar si se les proporciona el soporte adecuado. Tallos redondeados con cerdas bien patentes que le proporcionan un textura áspera al tacto.Los tallos, en la forma cultivada, se arrastran por el suelo y terminan en zarcillos pudiendo alcanzar hasta 4 m de longitud. Hojas opuestas, lobuladas, con nerviación que recuerda a la palma de la mano. Las flores son completamente masculinas o femeninas (plantas monoicas), aparecen aisladas y son de color amarillo. Los frutos presentan formas muy variables, desde redonda a elipsoidal, y pesos que fluctúan, desde menos de 1 a más de 20 kg. Externamente los frutos pueden ser lisos, corrugados o suturados (con 10 segmentos que evidencian los 5 carpelos), con epidermis lisa o corchosa (células del epicarpio que sobresalen semejando lenticelas) y de múltiples colores, desde blanco, pasando por amarillo y naranja hasta verde oscuro. La parte comestible o pulpa presenta colores variables entre blanco, verde y anaranjado. En el interior de la carne se encuentran las semillas (pepitas de melón).</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consumen en ensaladas, jugos o fruta entera, ideal para los diabéticos por su bajo aporte de azúcares y su efecto diurético en el organismo.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>95%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>1,5% (fibra 1%)</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,5%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>180 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>10 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>25 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>40 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>14 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Pepino, Pepinos de ensalada, Cohombro, Alpicoz
Cucumis sativus

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>El pepino es una especie anual, de sistema radical extensivo, con una raíz pivotante, de rápido crecimiento que alcanza 1 a 1,2 m, y numerosas raíces laterales que se concentran en los primeros 60 cm del suelo. Los tallos poseen zarcillos simples. Las hojas son grandes (± 15 cm), simples, alternas y con 5 lóbulos, marcadamente angulares lo que, junto a la presencia de tallos espinosos, diferencia al pepino del melón. Externamente, los frutos pueden ser de color amarillo a verde oscuro (lo más usual), de superficie lisa o con verrugas coronadas por tricomas o espinas que tienden a desaparecer durante el crecimiento. Internamente, la parte comestible es blanca verdosa y botánicamente corresponde al mesocarpio, endocarpio, tejidos derivados de la placenta y semillas inmaduras. La polinización por abejas, principalmente, y la posterior fertilización de los óvulos dan origen a numerosas semillas de color crema, levemente más chicas que las de melón.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>La forma predominante de consumo del pepino es crudo como producto fresco en ensaladas.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td></td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><td>Agua</td><td>96%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>2% (fibra 0,5%)</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>0,7%</td></tr>
<tr><td>Grasas</td><td>0,2%</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>8 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>140 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>17 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>2 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>11 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina B1</td><td>0,03 mg</td></tr>
<tr><td>Acido fólico</td><td>16 microgramos</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>Pimientos, Ají, Pimiento morrón, Pimientos morrones
Capsicum annuum var. annuum
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>El pimiento es una planta herbácea, de hábito perenne en condiciones naturales, pero cultivada como anual en la mayoría de los casos, debido a su susceptibilidad a heladas y a daño por enfriamiento. Estas anuales tienen hábito arbustivo y alcanzar los 75 cm de altura. El tallo presenta ramificación dicotómica y sobre las ramas se disponen hojas de tamaño medio, enteras, de forma oval-oblonga, glabras y de color verde intenso. Las flores son perfectas y se presentan solitarias en las axilas de las ramificaciones; son de tamaño pequeño (1 cm), con cáliz dentado, cinco pétalos de color blanco y anteras amarillenta-azules o púrpuras. El fruto de la especie es una baya de características muy variables, la forma varía entre redonda, acorazonada, aguzada, cilíndrica y cuadrada, con color externo de blanco a negro, predominan los colores amarillos, verdes y rojos.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consumen verdes, muy apreciados por su sabor característico. Aparte del consumo en fresco, cocido, o como un condimento o "especia" en comidas típicas de diversos países, existe una gran gama de productos industriales que se usan en la alimentación humana: congelados, deshidratados, encurtidos, enlatados, pastas y salsas.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>94%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>3,7% (fibra 1,2%)</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,2%</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>0,9%</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>0,5 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>12 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>186 mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>26 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>131 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>94 mg</td></tr>
<tr><td>Acido fólico</td><td>11 microgramos</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Piña tropical, Piña americana, Ananás, Ananá, Piña de América
Ananas comosus

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Planta vivaz con una base formada por la unión compacta de varias hojas formando una roseta. De las axilas de las hojas pueden surgir retoños con pequeñas rosetas basales, que facilitan la reproducción vegetativa de la planta. Después de 1-2 años crece longitudinalmente el tallo y forma en el extremo una inflorescencia. Hojas espinosas que miden 30-100 cm de largo. Flores de color rosa y tres pétalos que crecen en las axilas de unas brácteas apuntadas, de ovario hipogino. Son numerosas y se agrupan en inflorescencias en espiga de unos 30 cm de longitud y de tallo engrosado. El fruto de la piña se desarrolla a partir de pequeñas bayas fusionadas. Es grande y de forma ovoide, con una dura y espinosa cáscara cerosa compuesta por muchas secciones octogonales. La pulpa blanco-amarillenta es dulce y ácida. En los cultivos comerciales la floración se induce artificialmente para que la cosecha precoz de grandes frutos estimule una segunda, aunque con frutos más pequeños.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en jugos, ensaladas, postres y como fruta entera. En occidente la piña se usa habitualmente como postre, aunque cada vez más se usa como ingrediente dulce en preparaciones de cómo ensaladas de verduras, salsas y comida oriental. Una vez cosechada no madura, por lo que se ha de madurar en la planta y servir al consumidor antes de que se pase. Por este motivo la piña en conserva está tan extendida.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>90%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>36</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,2%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>400 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>60 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>65 ng</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>1 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Remolacha de mesa, Betarraga, Remolacha roja, Betabel
Beta vulgaris var. Conditiva

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La remolacha azucarera es otra variedad: Beta vulgaris var. saccharifera. La remolacha de mesa puede durar dos años en el terreno, pero que se recolecta al año escaso de ser plantada para evitar que espigue. Hay distintas variedades de remolacha de mesa, como la redonda, intermedia y la larga. La remolacha más común es la que tiene color rojo. Otra variedad es blanca, otra rosada, etc. Existen tres tipos importantes de remolacha según la forma de la raíz:- Raíz aplanada y superficial. - Raíz redondeada, crece parcialmente por encima del terreno.- Raíz alargada, más tardía y con mayor peso.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Hay muchas recomendaciones e ideas para cocinar remolachas. Una vez cocida se ablanda y tiene un sabor dulce, debido a la sacarosa que contienen sus jugos; suele aderezarse con sal, aceite y vinagre. También se consume en ensalada y ensaladillas a las que comunica color rojizo. Debido a que las remolachas contienen más azúcar natural que el almidón, son muy deliciosas asadas en un horno caliente. Asar remolachas ayuda a concentrar el azúcar en lugar de convertirla en líquido cuando se cocinan.Las hojas se cocinan y son servidas frescas como verduras, mientras que las raíces o cabezas pueden ser conservadas en vinagre para ensaladas o cocinadas enteras, para después cortarse en rodajas o en trozos</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>89%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>6,4% (fibra 3,1%)</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1,3%</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,1%</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>392 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>73 mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>41 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>23 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>10 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>Repollo, Repollos, Col repollo de hoja lisa
Brassica oleracea var. capitata

</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Los repollos están disponibles en varias tonalidades de verde, así como también rojos o púrpuras. La forma típica del repollo varía del redondo estándar al aplanado o puntiagudo. El repollo ha sido reconocido como una buena fuente de vitaminas. El repollo verde se produce más, comparado con los tipos rojos o el repollo rizado, pero el repollo rojo (lombarda) está siendo cada vez más popular para servirlo en ensaladas y platos cocinados. Hay muchas variedades disponibles: - Repollo verde: las hojas de afuera son verdes oscuras y las interiores van de verde pálido a verde claro. - Repollo rizado: enrollado o rizado, con líneas onduladas verde-azul en las hojas, el repollo rizado le da una vista muy bonita al huerto o jardín. - Repollo colorado o rojo (lombarda): esta variedad es generalmente más pequeña y más densa que las variedades de repollo para cabezas verdes. El sabor del repollo rojo es levemente picante y es muy susceptible al cambio de color de las hojas.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Las variedades de repollo rizado se producen para repolladas (solo repollo) y ensaladas. Las variedades que maduran más tarde tienen la cabeza (repollo) más grande y son generalmente mejores para hacer repollo conservado en vinagre que las variedades tempranas.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td></td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>90%</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>4 gr</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>3,3 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3 gr</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>228 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>18 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>4 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>40 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>65 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>0,8 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>Tomate, Tomatera, Jitomate
Lycopersicum esculentum = Solanum lycopersicum
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>El tomate es una planta anual, pero a veces puede perdurar más de un año en el terreno. Los tallos son ligeramente angulosos, semileñosos, de grosor mediano (cercano a 4 cm en la base) y con tricomas simples y glandulares. Hojas de tamaño medio a grande (10 a 50 cm), alternas, pecioladas, bipinatisectas (con folíolos a su vez divididos) y con numerosos tricomas simples y glandulares. La coloración de los frutos maduros varía desde amarillo a rojo y está dada por la degradación de la clorofila y el desarrollo de pigmentos carotenoides (amarillo-anaranjados) y licopeno, pigmento típico de este fruto, de color rojo. El fruto de tomate presenta un alto contenido de agua y cuenta con un alto aporte de vitamina A y C.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Componente fundamental en ensaladas o platos típicos (ensaladas, guisados, pizzas, etc.), y en varios productos industriales como deshidratados, enlatados, jugos, ketchup, mermeladas, pastas, salsas e, incluso, bebidas alcohólicas como el "Bloody Mary".</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible:
<table>
<tr><td>Agua</td><td>94%</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>3 gr</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>1 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>0,3 gr</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>258 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>3 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>10 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

QUIMICA	

Hierro	0,6 mg
Fósforo	24 mg
Vitamina C	26 mg
Vitamina A	207 mg
Tiamina	0,06 mg
Riboflavina	0,04 mg
Niacina	28 microgramos

Zanahoria, Zanahorias

Daucus carota



DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS

La zanahoria es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento. Planta bianual. Necesita dos años para completar su ciclo vegetativo, pero como se cultivan para aprovechar solamente la raíz, su recolección se realiza a los pocos meses de la siembra. Durante el primer año se forma una roseta de pocas hojas y la raíz. Después de un período de descanso, se presenta un tallo corto en el que se forman las flores durante la segunda estación de crecimiento. Flores de color blanco, con largas brácteas en su base, agrupadas en inflorescencias en umbela compuesta. Son ricas en caroteno y altas en contenido de fibra y azúcar. El caroteno beta es una sustancia que se convierte en vitamina A en el cuerpo humano. El caroteno beta es un eficaz antioxidante de gran alcance en la lucha contra algunas formas de cáncer, especialmente cáncer de pulmón. Las zanahorias pierden muy poco valor alimenticio cuando se cocinan. Cuando las zanahorias se cuecen levemente, algunos nutrientes están más disponibles para el cuerpo comparado con las zanahorias crudas.

USOS

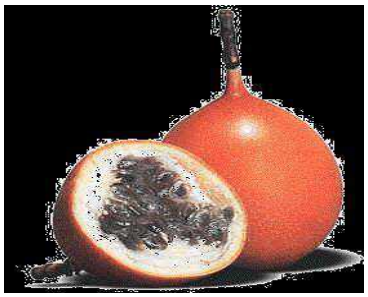
Las zanahorias se pueden comer crudas o cocidas. Pueden ser ralladas, cortadas en trozos, exprimidas para jugo o cocinadas enteras. Son deliciosas asadas, hervidas, cocidas al vapor, fritas al dente, asadas a la parilla. Las zanahorias aumentan el valor nutritivo de las sopas, guisados, ensaladas y son imprescindibles en las sopas de vegetales.

COMPOSICIÓN

Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

Agua	89%
Carbohidratos	7 gr
Lípidos	0,2 gr
Proteínas	0,9 gr
Vitamina A	1,3 mg

<table>
<tr><td>QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><td>Vitamina C</td><td>6 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>280 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>75 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0,7 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>34 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>41 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>CURUBA (Passiflora mollissima)
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La Curuba es una planta leñosa, trepadora, pubescente, con tricomas rectos u ondulados, amarillo verdosos o incoloros, con promedio de 0,4 m. de largo. La curuba es una fruta típica de la zona fría, crece bien entre 2.000 y 3.000 metros sobre el nivel del mar con temperaturas de 8°C a 16°C. Toda la parte vegetativa de la planta es cubierta por un vello suave que la protege mejor contra oscilaciones marcadas de temperatura. La humedad relativa no debe ser muy alta, 65% a 75%, especialmente por el problema de antracnosis que es la enfermedad más limitante en este cultivo. Las precipitaciones deben estar entre 1.500 y 2.000 mm anuales, bien repartidas, porque la floración y fructificación ocurren durante todo el año. La planta requiere una luminosidad entre 1.300 a 1.600 horas / brillo solar / año, razón por la cuál se debe disponer de un buen sistema para aprovechar al máximo el cambio de clima</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en jugo, néctar, concentrados y licores, en la mezcla con jugos de otras frutas, sorbetes y utilización como ingrediente en la fabricación de crema glasé y artículos de pastelería y confitería. La curuba tiene propiedades comprobadas científicamente, los extractos del género Pasiflora tienen efectos depresores sobre el sistema nervioso central y actúan como sedantes, tranquilizantes, calmantes y contra el insomnio. También se utiliza como antiespasmódico, diaforético, hipotensor, diurético, febrífugo. La cocción de las hojas se emplean para el dolor de cabeza y tratar afecciones de hígado y riñones.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible
<table>
<tr><td>Agua</td><td>92%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Proteina</td><td>0,60 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>QUIMICA</td><td></td><td colspan="2"><table>
<tr><td>Lipidos</td><td>0,10 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>6,30 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>4 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0,40 mg</td></tr>
<tr><td>Fosforo</td><td>20 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>70 mg</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">GRANADILLA (Passiflora ligularis)
</td></tr>
<tr><td colspan="2">DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td colspan="2">La planta de granadilla es un bejuco de hábito trepador y enredador semileñoso, sus raíces son fibrosas y ramificadas y profundizan de 20 a 40 cm. El tallo, es cilíndrico, de coloración amarillo – verdoso en su estado inicial y marrón claro en estado adulto o lignificado, el tallo es la estructura de la planta, posee zarcillos con los cuales se enreda y trepa. Cuando el fruto está completamente maduro es de un amarillo intenso y en la mayoría de los casos presenta puntos blanquecinos. El fruto posee en su interior un promedio de 200 – 250 semillas envueltas en un arilo grisáceo traslúcido, mucilaginoso y acidulado que constituye la parte comestible, las semillas están unidas a una placenta blanca que corresponde al mesocarpio del fruto, las semillas son negras, planas en forma de escudo y presentan pequeñas zonas hundidas circulares y son relativamente pequeñas y de testa dura. Los frutos están unidos a un pedúnculo largo de 6 cm a 12 cm que se queda adherido al fruto cuando es cosechado.</td></tr>
<tr><td colspan="2">USOS</td><td colspan="2">Las flores se emplean en perfumería y la cáscara tiene una gran potencial en la preparación de concentrados para animales. Además posee propiedades digestivas y diuréticas, es recomendada a pacientes afectados por úlceras gastrointestinales. Por ser rica en vitamina C ayuda a fortalecer el sistema inmunológico. La granadilla presenta bajo rendimiento en jugo por lo que se ha utilizado especialmente para consumo en fresco. La granadilla se utiliza como materia prima en la elaboración de mermeladas, jaleas, concentrados, y jugo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONSERVACION</td><td colspan="2">Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td colspan="2">COMPOSICIÓN</td><td colspan="2">Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible<table>
<tr><td>Agua</td><td>86%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>53 Kcal</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>QUIMICA</td><td><table>
<tr><td>Proteína</td><td>1,1 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>11,9 gr</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>20,0 mg</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>AGUACATE
 </td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es un fruto cuya forma va desde la ovoide hasta la forma de pera, es de color verde en la corteza y la pulpa verde – amarillenta, suave y de rico sabor, tiene una sola semilla incrustada en el centro de la pulpa, es de color café en la piel y crema en el cotiledón. Las manchas negras en su corteza con signos de madurez. Las grasas monoinsaturadas propias del aguacate son más saludables que las saturadas de origen animal.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume como acompañante de las comidas, ensaladas y purés. Es un excelente ayudante en tratamientos de belleza capilar y cutánea, es también un efectivo laxante.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4^{o}C.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gramos de parte comestible
<table>
<tr><td>Agua</td><td>79%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>127 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>1,6 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>3,0 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>13,3 gr</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>3 mg</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td><table><tr><td>Calcio</td><td>10 mg</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>AHUYAMA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Conocida como zapallo y auyama. Se considera fruta y verdura a la vez, de color amarillo, con una incisión en el centro, que alberga la gran cantidad de semillas amarillas que posee.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en diferentes preparaciones, ensaladas, sopas, purés, cremas, tortas y demás productos de pastelería.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible
<table><tr><td>Agua</td><td>85%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>38 Kcal</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0,9 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>0,4 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>8,4 gr</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>340 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>26 mg</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>GUANABANA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La guanábana es un arbusto, perteneciente a la familia de las Anonáceas, que alcanza entre cinco y nueve metros de altura, de madera y hojas suaves, perennes, de 6 a 20 cm de largo y de 2 a 7 cm de ancho, de forma oblonga o elíptica y de mal olor. Sus flores que son pequeñas (4.5 cm de longitud) emergen en cualquier lugar del tallo o ramas. Se multiplica por semilla o por injerto. Crece bien en alturas inferiores de los 1000 msnm., en zonas de clima cálido y seco con temperaturas medias de 25 a 28ºC, con una precipitación anual de más de 1000 mm y una estación seca marcada. No es exigente en cuanto a suelos, pero es sensible a la asfixia. Existe gran cantidad de variedades, se clasifican por su sabor en dulces, semidulces y ácidas. El fruto es un sincarpio grande de forma ovoide, acorazonada o irregular, de color verde oscuro que pesa entre 2 y 7 Kg. La cáscara es débilmente coriácea, erizada de espinas carnosas y de sabor amargo. Su pulpa es blanda, de color blanco, muy jugosa, con suave aroma, agradable sabor (agridulce) y gran contenido de semillas de forma ovoide. Es una fruta con grandes propiedades alimenticias y medicinales.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en jugos, malteadas, postres, batidos o sola como fruta entera. Se considera útil en el proceso de la digestión.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>Cantidad en 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>53 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>82.8 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>1.0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.97 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>14.63 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>0.79 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>10.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.28 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>27.7 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>29.6 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>GUAYABA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es un arbusto siempre verde de la familia de las Myrtáceas, frondoso que alcanza de 5 a 6 metros de altura en promedio, pero si se maneja adecuadamente con podas, no sobrepasa los 3 m, la temperatura ideal para su desarrollo oscila entre 23º y 28ºC, con lluvias bien distribuidas, principalmente en la fase de brotación, floración y desarrollo de frutos para que los mismos sean de buena calidad. No tolera heladas fuertes y prolongadas. La guayaba es una fruta tropical pequeña de piel delicada. Su forma va desde redonda hasta la forma ovoide, normalmente mide menos de 7 cm de diámetro, con piel verde o amarilla brillante, algunas son un poco rojizas, las guayabas maduras cuentan con un olor penetrante.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>A menudo se procesa en forma de jugos, jaleas, mermeladas, conservas y también se consume como fruta entera. Particularmente tiene usos medicinales en el tratamiento de problemas digestivos, catarro, tos y en afecciones de la piel. Se recomienda en casos de caries, inflamaciones, escarlatina, hemorragia vaginal, heridas, hemorroides, fiebre y deshidratación. El árbol es sembrado como sombra en el cultivo del café y también es utilizado como madera.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>51 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>86.10 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.82 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.60 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>11.88 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>5.4 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>20 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.31 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>25 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>183.5 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>LIMON
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Pertenece al grupo de las frutas ácidas, es de forma redonda u ovoide, su textura es rugosa, de corteza color verde o amarilla dependiendo del grado de maduración, la pulpa es verde jugosas y contiene en su interior de 4 a 6 semillas blancas, puede alcanzar los 15 cm de largo.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en debidas como limonadas, café, jugos, como aditivo a preparaciones y postres, más utilizada para curar enfermedades reumáticas, gota y artritis, a pesar de la acidez de sus componentes tiene el poder de neutralizar la sangre. También se utiliza para curar la caries dental, sarro y encías sangrantes, combate las bacterias que se generan por la fiebre tifoidea, la sífilis, blenorragias crónicas y la tuberculosis, purifica el hígado y los riñones y debido a su alto contenido de vitamina C previene los resfriados. El zumo del limón contiene propiedades desinfectantes, por lo que puede reemplazar el vinagre en la preparación de ensaladas. Es antidiurético, antiséptico, antiescorbútico bactericida, cura las infecciones gastrointestinales.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4^{o}C.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>35 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>90.0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.7 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>12.3 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.0 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>23.7 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>0.8 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>195.7 mg</td></tr>
<tr><td>Tiamina</td><td>0.9 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>58.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	LULO 
DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	El lulo es una planta semisilvestre que crece en ecosistemas abiertos por el hombre, especialmente en sitios frescos, sombreados y con buena humedad (áreas de sotobosque en las partes bajas del bosque primario), bajo estas condiciones, la planta es exuberante, muy verde y vigorosa. Clasificado dentro del grupo de las frutas semiáridas, son bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, están cubiertos de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa es verdosa de sabor agridulce y de numerosas semillas. El lulo es una de las frutas con mayor potencial por su amplia aceptación en los mercados, por su valor nutritivo y múltiples usos en la agroindustria.
USOS	A menudo se procesa en forma de jugos, jaleas, mermeladas, conservas y también se consume como fruta entera. Particularmente tiene usos medicinales en el tratamiento de problemas digestivos, catarro, tos y en afecciones de la piel. Se recomienda en casos de caries, inflamaciones, escarlatina, hemorragia vaginal, heridas, hemorroides, fiebre y deshidratación. El árbol es sembrado como sombra en el cultivo del café y también es utilizado como madera.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4^{o}C o en el congelador a -10^{o}C.
COMPOSICION QUIMICA	

NUTRIENTE	CANTIDAD/ 100 gr parte comestible
Calorías	51 Kcal
Agua	87 g
Proteína	0.74 g
Grasa	0.17 g
Carbohidratos	8.0 g
Fibra	2.6 g
Calcio	34.2 mg
Hierro	1.19 mg
Fósforo	13.5 mg
Vitamina C	29.4 mg

<table>
<tr><td></td><td>TOMATE DE ARBOL
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es una planta arbustiva de tallos semileñosos, de forma erecta y se ramifica a una altura que varía entre 1.5 m y 2m con la copa alcanza 3 m de altura. El tomate de árbol es propio de clima medio a frío, crece bien entre los 1600 y 2600 metros sobre el nivel de mar, con temperaturas promedio entre los 16 y 22°C y alta nubosidad o ambiente sombreado. Puede resistir temperaturas de 0°C sin sufrir daños graves, siempre que sea por corto tiempo. El fruto es una baya de forma ovoide – apiculada que presenta una coloración verde cuando esta inmaduro. La longitud varía entre 6 y 9 cm, midiendo en su parte más ancha entre 4 y 6 cm. El peso promedio puede variar entre 70 y 80 g. Tiene una piel fina lisa y resistente al transporte y una cutícula de sabor amargo, razón por la cual hay necesidad quitarla de la corteza para poder hacer uso del fruto. La pulpa es muy jugosa, de color anaranjado, de sabor agridulce, agradable y muy particular. En el fruto se encuentran entre 300 y 500 semillas.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>El tomate de árbol se consume como fruta fresca, es materia prima en la industria para la preparación de jugos, compotas, conservas dulces, jaleas, gelatina, mermelada y concentrados congelados ya que tiene altos niveles de fibra, vitamina A, B, C, K, minerales, calcio, hierro y fósforo. Es considerado en frutoterapia como una de las frutas que fortalecen el cerebro, y contribuye a curar migrañas y cefaleas severas. Estudios hasta ahora realizados indican que tiene sustancias como el ácido gamma amino butírico que baja la tensión arterial.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>80 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>87.9 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>1.9 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.16 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>11.6 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.1 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>2.0 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>2.0 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>36.0 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>20.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>SANDIA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es una planta anual, monoica, cubierta de vello, de la familia de las Cucurbitáceas, de tallo herbáceo tendido, con hojas esparcidas, ásperas, lobadas de forma aovada u oblonga de 10 a 12 cm de longitud. Sus flores son axilares de color amarillo y tamaño mediano, solitarias y unisexuales en la misma planta. Se reproduce por semillas. La densidad promedio es de 1400 a 1800 plantas por hectárea. La cosecha se inicia de los 75 a los 90 días después de la siembra. Es propia de climas calientes, con mucho sol y luz intensa, con temperaturas óptimas de desarrollo entre 24 y 30ºC. Es una de las plantas que más le teme al frío. Por su sistema radicular es un cultivo resistente a las sequías. Existe diversidad de variedades que varían en su cantidad y tiempo de producción. Son frutas muy grandes, globosas, alargadas o redondas, de superficie o corteza dura y lisa, de color verde brillante. Su pulpa es de color rojo, rosado o amarillo, es azucarada, olorosa, refrescante y acuosa, tiene numerosas semillas de color negro. Generalmente pesan entre 1.5 y 20 Kg.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume al natural y se utiliza para hacer pulpas dulces, jugos y ensaladas. Su jugo es mineralizante y oxidante (quema los tóxicos del cuerpo) ayuda a limpiar los tejidos de la de sangre, baja la fiebre, aumenta la leche de las madres lactantes. Es diurética, recomendable para los enfermos de próstata, los riñones y vías urinarias o con dificultades para orinar, es aconsejable para obesos y personas que retienen líquidos, enfermos de gota, artritis reumática y ciática. Se usa contra el reumatismo, artritis, acidez del estómago y presión arterial elevada.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>32 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>91.51 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.62 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.43 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>7.18 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>8.0 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.17 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>9.0 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>116 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>9.6 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MARACUYA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Arbusto o liana rastrera, enredadera, que pertenece a la familia de las Pasifloráceas. Sus hojas que son dentadas, miden de 7 a 20 cm de longitud, sus flores son hermafroditas y solitarias por lo que se aconseja realizar polinización manual. El maracuyá se multiplica por semillas y por estacas leñosas. Se conocen gran cantidad de variedades, pero se pueden agrupar en dos grandes grupos, las amarillas y las moradas. El fruto es una baya redonda u ovalada con un promedio de 6 cm de diámetro y pesa entre 60 y 100 g. En la madurez es de color amarillo. Existen variedades con frutos de color morado a la madurez. Su pulpa es gelatinosa y tiene pequeñas semillas de color oscuro, es jugosa, ácida y aromática. La cáscara es rica en pectina. Las semillas tienen alto contenido de aceite con gran valor nutritivo y son fácilmente digeribles. El jugo del fruto puede alcanzar el 40% del peso de la fruta. Tiene color amarillo-oro por la presencia de carotenoides y un aroma característico producido por la mezcla de aceites volátiles.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume como fruta entera al natural y se preparan jugos, helados y sorbetes caseros. Con la fruta procesada se elaboran jugos concentrados y sin concentrar, néctares, jaleas, pulpas, mermeladas, gelatinas, helados, yogurts, postres, dulces y cócteles, entre otros. Los productos se pueden empacar al vacío y/o congelar. Se procesa fruta deshidratada y congelada.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>90 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>75.1 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>2.2 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.7 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>21.2 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>0.4 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>13 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1.6 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>64 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>30 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MANDARINA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es una fruta cítrica de cáscara fácilmente separable, se considera una variedad de naranja. Sus gajos son jugosos y se pueden separar con gran facilidad, presenta un color anaranjado oscuro y su sabor es dulce y delicado. Cuando el fruto madura, la cáscara adquiere un tono naranja vivo. Es una fruta aromatizante, de muy buena conservación.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume sola como fruta entera en porción, o en jugos, no se recomienda su consumo en las noches y no es compatible con ninguna otra fruta, pues la combinación con otros alimentos acidos puede elevar aún más los niveles de acidez en personas reumáticas. Se ha encontrado que su consumo fortifica los huesos y el cerebro.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>38 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>88.8 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.7 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.3 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>12.2 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>0.5 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>13 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1.6 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>52 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>35 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	ARVEJA VERDE 
DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	Hierba anual, decumbente o trepadora por zarcillos.´Tamaño de la planta bajo o enano cuando su altura es menor de 0,4 m; semi-trepador entre 0,8-1 m; trepador o enrame cuando es de 1,5-2 m. Las hojas tienen pares de foliolos y terminan en zarcillos, que tienen la propiedad de asirse a los tutores que encuentran en su crecimiento. La inflorescencia es racemosa, con brácteas foliáceas, que se inserta por medio de un largo pedúnculo en la axila de las hojas. Las vainas tienen de 5 a 10 cm de largo y suelen tener de 4 a 10 semillas; son de forma y color variable, según variedades. Las vainas son alargadas y contienen unas 8 semillas generalmente verdes que pueden ser lisas (utilizadas preferentemente en conservería) o rugosas (consumo directo).
USOS	Se la puede consumir cocida o cruda, en diferentes platos calientes o fríos, junto con otros productos de naturaleza similar. La arveja puede ser procesada para la obtención de conservas, en forma de producto enlatado o congelado. Otra forma nutritiva de emplear este alimento es transformándolo en harina que, combinada con leche, a manera de una bebida, puede ayudar en el proceso de destete de los bebes. Sus propiedades medicinales son también diversas. Ayuda a formar la hemoglobina, debido al hierro que contiene. Además, favorece al fortalecimiento de los huesos y a la coagulación de la sangre. Es antioxidante, protege la retina de la degeneración y de otras enfermedades como cataratas, guarnición.
CONSERVACION	Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC
COMPOSICION QUIMICA	

NUTRIENTE	CANTIDAD/ 100 gr parte comestible
Calorías	90 Kcal
Agua	78.0 g
Proteína	6.0 g
Grasa	0.5 g
Carbohidratos	14.0 g
Fibra	2.0 g
Calcio	25 mg
Hierro	2.0 mg
Fósforo	120 mg
Sodio	1.5 mg
Potasio	300 mg

<table>
<tr><td></td><td>HABICHUELA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La habichuela es una planta de tipo anual, con textura de la vaina carnosa, facilitando así su consumo en verde. Con un periodo vegetativo entre 90 y 270 días de acuerdo a la región donde se siembre. Tiene habito de crecimiento indeterminado o volubre. Se caracteriza por tener raíces fibrosas y tuberosas, muy penetrantes (hasta de 140 cm.) que pueden engrosar mucho. El número de semilla por vaina oscila entre 5 a 12. La habichuela es una hortaliza de alto consumo en países americanos, y en Colombia ocupa el decimo cuarto puesto entre 34 hortalizas., sembradas en climas variados que van desde 800 hasta 2500 m.s.n.m. La habichuela está adaptada a temperaturas entre 9 y 28°C diurnas, y precipitaciones medias anuales de 500 a 3.000 mm; soportando condiciones de sequía.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se la puede consumir cocida, en diferentes platos calientes o fríos, junto con otros alimentos en ensaladas. También se considera como un efectivo diurético y activador del metabolismo del azúcar (glucosa). Indicada en el exceso de ácido úrico (gota, arenilla, cálculos de 1os riñones, ciertos reumatismos, ciática, eczemas, etcétera), orina escasa y reumatismo articular agudo. Según han demostrado las modernas investigaciones, es de utilidad en el tratamiento antidiabético.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>29 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>89.0 %</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>17 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>5.5 g</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>19 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>60 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.9 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>30 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>44 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	PAPA COMÚN 
DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS	La papa es uno de los mejores alimentos que produce la naturaleza. De fácil asimilación y nutrición. La papa blanca para cazuela o la doma que tiene manchas moradas es de muy superior calidad a la amarilla, esta última se cultiva no por su buena calidad, sino únicamente por su gran rendimiento que da en las siembras. La cáscara u hollejo de la papa es una película muy fina, la cual contiene una substancia llamada solamina, y también sustancias amiláceas y mucoides que formarían una especie de protección para la mucosa del estomago. Las papas asadas o cocidas con su hollejo, abundan en vitamina A, B1, B2, Fosforo y Calcio. Contiene proteínas, celusosa, fécula, hierro, potasio, sodio, entre otros.
USOS	La papa es la base de una gran variedad de preparaciones como sopas, guisos, cocidos, ensaladas, pasteles, entre otros, El caldo de papas peladas es reconstituyente, emoliente antiescorbútico, diurético y, antirreumático. La papa tiene propiedades alcalinas, el empleo abundante en las comidas aumenta la alcalinidad de la sangre, evita el escorbuto y corrige la acidez excesiva producida por la alimentación a base de carne, pescado, etc. Su gran aporte calórico las hace poco recomendables para gente obesa o muy sedentaria.Cuidado también las personas con tendencia a gases intestinales ya que pueden agravar los síntomas.
CONSERVACION	Se debe almacenar limpia en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerados a 0 – 4ºC.
COMPOSICION QUIMICA	

NUTRIENTE	CANTIDAD/ 100 gr parte comestible
Calorías	80 Kcal
Agua	75.0 %
Proteína	2.5 g
Carbohidratos	19.3 g
Calcio	4 mg
Fósforo	120 mg
Sodio	1.5 mg
Potasio	570 mg

<table>
<tr><td></td><td>PAPA CRIOLLA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La Papa Criolla taxonómicamente pertenece a la familia Solanacea, serie tuberosa, de las cuales Colombia es centro de origen de 4 especies entre las que se destacan comercialmente la solanum tuberosum spp. Andigena y la solanum phureja. Es una planta de 60 cm. de alto, conformada por varios tallos herbáceos con muchas ramificaciones de donde brotan flores blancas o rojas que se conservan hasta el final del ciclo y hojas compuestas de color verde oscuro. El sistema radical se conforma de raíces con ramificaciones laterales y estolones a partir de los cuales se forman los tubérculos, que son órganos de reserva de la planta. El mejor suelo para el mejor suelo para el cultivo de la papa criolla es aquel que presenta una textura franca, suelta y profunda que evite la acumulación de humedad en las raíz, y un PH entre 5.2 y 5.9 además un alto contenido de materia orgánica.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume como componente y espesante de sopas, también se prepara cocida, frita acompañada de otros alimentos como las carnes. Por su alto valor energético se debe restringir el consumo en personas con sobrepeso o alteraciones metabólicas (diabetes).</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>83 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>75.5 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.5 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.1 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>18.7 g</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>2.2 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>7.0 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.6 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>54 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>2.5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>15.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>ARRACACHA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La planta consiste de un tallo cilíndrico corto que crece a una altura de 10 cm y un diámetro de 10 cm, con brotes numerosos sobre la parte superior. Cada de estos tienen hojas con largas petioles, dividió en tres a siete muy jagged folioles. Las hojas son verde o el bronceadas dependiendo de la variedad. Dos tipos de raíces surgen desde el tallo: una largo y fina o tuberosa y una fusiforme. La posterior son la parte útil. Ellos son 5 a 25 cm largos y hasta 8 cm en el diámetro. La planta consiste de un tallo cilíndrico corto que crece a una altura de 10 cm y un diámetro de 10 cm, con brotes numerosos sobre la parte superior. Cada de estos tienen hojas con largas petioles, dividió en tres a siete muy jagged folioles. Las hojas son verde o el bronceadas dependiendo de la variedad. Dos tipos de raíces surgen desde el tallo: una larga y fina o tuberosa y una fusiforme. La posterior son la parte útil. Ellos son 5 a 25 cm largos y hasta 8 cm en el diámetro. . En la arracachá el sabor es ameno y fácil de digerir, que se reconoce universalmente, resultado desde el complejo de almidón, aceite y sales minerales.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume cocida o como un ingrediente en sopas y pucheros, y también como un puree, asados y fritos en tajadas. Las Hojas están dispuestas como el apio en ensaladas crudas o cocinadas. La planta el tallo y las hojas se usan así mismo como forraje animal mientras las hojas secas pueden usarse para preparar la comida, que se usa también como alimentación animal.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>85 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>70.0 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>8.0 g</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>20.0 g</td></tr>
<tr><td>Vitamina B6</td><td>0.5 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>140 mg</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>2.5 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>128 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MORA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>La Mora pertenece al grupo de las frutas ácidas, esta compuesta por pequeños carpelos rojos en forma de drupas, agrupadas e insertadas en el corazón blanco y blando, estas pequeñas drupas segregan un jugo ácido de color rojo intenso. La variedad más conocida es la mora castila, de color morado oscuro, que se utiliza en la preparación de dulces y jaleas, y la mora blanca, que es más difícil de encontrar en el mercado. Contiene un alto aporte de ácido malico y citrico.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume en jugos, dulces, jaleas, conservas, mermeladas, postres y demás productos de pastelería. Se considera que es depurativa, efectiva contra enfermedades reumáticas y el ascárides, remineraliza el cuerpo y estimula e apetito. Las hojas de la planta se utilizan para preparar té, con el que se curan las infecciones urinarias.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar refrigerada a 0 – 4ºC o congelada a – 10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>23 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>93.3 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.6 gr</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>0.3 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>10.5 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.0 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>23 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>3.0 mg</td></tr>
<tr><td>Tiamina</td><td>2.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>38 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MANGO
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es la más suculenta dentro de las frutas tropicales, sin embargo cunado no son de buena calidad, la pulpa puede ser desagradablemente fibrosa, con sabor a trementina. Estas frutas que son altamente perecederas varían mucho de tamaño y de forma, desde los 180 gramos hasta los 2 o 3 kilos, pueden ser redondos, ovalados, con forma de pera o arriñonadas, o hasta largas y delgadas. La cáscara es delgada y al momento de consumirlo debe estar bien adherida a la carne, es de color verde mate, con áreas rojas y amarillas que se extienden a medida que la fruta va madurando, contiene una sola semilla grande, cubierta totalmente por la pulpa.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume natural en ensaladas con otras frutas, verduras y carnes, en jugos, malteadas, postres, batidos, esponjados, helados, soufles y demás productos de pastelería o sola como fruta entera. Se considera efectivo en el proceso de la digestión.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>56 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>81.8 5</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.5 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>24.6 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>0.7 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>23.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.4 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>29.7 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>40.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>PAPAYA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Es una fruta nativa del Caribe, tiene por lo general forma ovalada, un poco obolongada y tiene una cavidad central llena de semillas negras comestibles del tamaño de un guisante, la pulpa dulce y jugosa es más bien insípida y de una contextura similar a la del melón. Las papayas verdes pueden ser horneadas o hervidas como vegetales y las hojas se cocinan como verduras. Contiene una sustancia llamada papaína, que elimina los tejidos muertos de la piel sn afectar los tejidos vivos y posee una enzima que rompe las proteínas de modo que puede utilizarse para ablandar la carne.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume natural en ensaladas con otras frutas, verduras y carnes, en jugos, postres o sola como fruta entera. Alivia las úlceras en la boca, las rajaduras, manchas blancas en la lengua y la inflamación de las amígdalas, es diurética y ayuda a limpiar el sistema digestivo.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>75 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>83.8 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.5 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>14.6 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>0.7 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>27.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.4 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>32.7 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>800 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>32.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>BANANO
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Pertenece al grupo de las frutas dulces. Las propiedades medicinales del banano van cambiando a medida que va madurando. Los de textura firme y color amarillo vivo poseen las virtudes de los alimentos ricos en féculas y aportan un ligero aumento de energía de larga duracion Casi toda la fécula de los plátanos más maduros, de carne cremosa, se ha convertido en azúcar que proporciona energía de consumo rápido para afrontar el esfuerzo agotador. Sea maduro o verde, el banano es una fuente abundante de potasio , sin embargo los maduros contienen más fibra, energía y azúcar que los verdes, que contienen más almidón y menos azucar.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume natural en ensaladas con otras frutas, verduras y carnes, en jugos, malteadas, postres, batidos, esponjados, helados, soufles y demás productos de pastelería o sola como fruta entera. Se considera efectivo en el proceso de la digestión.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC o en el congelador a -10ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>62 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>74 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>1.2 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>26.6 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.0 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>18.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>1.1 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>20.2 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>30 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>270 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MANZANA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Árbol de la familia de las rosáceas, originaria de Asia y Europa, su fruto es agradable, nutritivo, sano y muy medicinal. El fruto es de forma redonda, la corteza es normalmente roja o verde, la roja es dulce, la verde ácida; de textura lisa, delgada y brillante. La pulpa es de color blanco, compacta y en el centro tienen pequeñas semillas de color café o marrón, que contienen el 70% de los insecticidas, por lo que se recomienda no ingerirlas.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume natural en ensaladas con otras frutas, verduras, en jugos, postres, soufles y demás productos de pastelería o sola como fruta entera. Del fruto se extrae la sidra que se utiliza en el tratamiento de diferentes enfermedades como el asma y la anemia, además fortalece la vías respiratorias. La manzana es purificadora y eliminadora de impurezas que intoxican el organismo, por su elevado contenido de antioxidantes, fibra y flavonoides. El alto nivel de Pectina que poseen las manzanas enteras contribuyen a controlar el colesterol en la sangre, la diarrea, reumatismo, artritis y gota. Normaliza el movimiento intestinal, y es ideal para personas que sufren de agotamiento intelectual e insomnio.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4ºC.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>47 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>84.0 – 93.0 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.5 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>12.6 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.8 gr</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>13.3 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>0.9 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>20.7 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>120 g</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>40.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

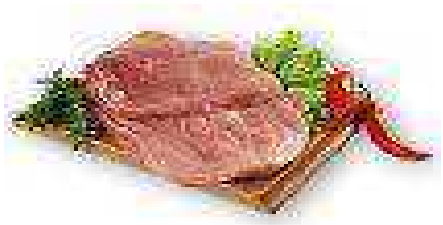
<table>
<tr><td></td><td>NARANJA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION CARACTERISTICAS FÍSICO QUIMÍCAS</td><td>Pertenece al grupo de las frutas ácidas, es uno de los cítricos más nutritivos, por su alto contenido de vitamina C. El naranjo es un árbol de follaje siempre verde, cuyo fruto es de color verde amarillento, dependiendo de la variedad, son redondas u ovaladas, los gajos son de color anaranjado, y estos se encuentran cubiertos por una piel semifibrosa, que contiene junto con la cáscara una sustancia denominada pectina, un tipo de fibra soluble que contribuye a reducir e colesterol de tipo LDL.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Se consume como fruta entera, jugos, soufflé, postres, y demás productos de pastelería. La naranja contiene fibra, que ayuda a limpiar el organismo y a la digestión, puesto que la fruta impide que los nitratos y nitritos presenten en los alimentos se transformen en nitrosaminas, las cuales están asociadas al cáncer de estomago. La vitamina C de la naranja contribuye al fortalecimiento de las paredes celulares, lo que mejora la circulación capilar y aumenta la absorción de hierro, adicionalmente, los flavonoides como la hesperidina aumentan la capacidad antioxidante de esta vitamina.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION</td><td>Se debe almacenar en un lugar seco, fresco y alejado de la luz natural, para preservar su vida útil se puede conservar en el refrigerador a 0 – 4^{o}C.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICIÓN QUIMICA</td><td>
<table>
<tr><th>NUTRIENTE</th><th>CANTIDAD/ 100 gr parte comestible</th></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>25 Kcal</td></tr>
<tr><td>Agua</td><td>90.0 %</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>0.4 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>6,9 gr</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>1.2 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>10.0 mg</td></tr>
<tr><td>Niacina</td><td>0.8 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>19.7 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>38.0 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE DE CERDO – PULPA DE CERDO
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido. NTC 4271</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc; y/o canastillas plásticas con capuchón. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 Ministerio Protección Social, fechas de vencimiento.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Se debe almacenar en equipos de congelación o cuartos fríos a –18 ^{O}C y en transporte se debe mantener a 0 – 4^{o}C. El producto presenta una vida útil de 5 días almacenado en óptimas condiciones de higiene.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table><tr><td>Agua</td><td>74%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>77 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>19,34 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>4,25 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE DE RES
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Corte formado por el cuarto trasero y delantero de la res. Libre de rilas, tejido conectivo nervios y grasa. NTC 4271.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien sellada, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>71%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>144 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>21,50 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>6,50 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE DE RES - CENTRO DE LOMO
Descargue o barcino
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Es la parte terminal del dorsal, largo de la quinta a la primera vértebra toráxico, su origen es el cuarto delantero (brazo).</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien sellada, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Cada corte debe estar marcado en tinta cloruro de metilrobanilina y excipientes indicando el lote, es aplicada con pincel o pluma de marcador.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table><tr><td>Agua</td><td>71%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>144 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>21,5 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>6,5 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>0,0 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>SOBREBARRIGA DE RES
Sobre barriga gruesa y delgada
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Es un corte de segunda esta constituido por el músculo cutáneo abdominal que cubre parte del abdomen y del tórax. Se localiza en el cuarto delantero (brazo).</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien sellada, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Cada corte debe estar marcado en tinta cloruro de metilrobanilina y excipientes indicando el lote, es aplicada con pincel o pluma de marcador.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>39,1 %</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>227 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>18,7 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>16,9 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,0 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE DE RES - BOTA
Posta, tabla, atravesado.
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Es un corte de primera corresponde a un solo músculo glúteo-bíceps, localizado internamente, corte de buena calidad, sin hueso, constituido íntegramente por el músculo bíceps femoral, es un corte ancho en su parte superior. Se origina en la apófisis espinosa sacra, y en la tuberosidad izquierda. Se origina en el cuarto trasero (pierna).</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien sellada, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de
producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Cada corte debe estar marcado en tinta cloruro de metilrobanilina y excipientes indicando el lote, es aplicada con pincel o pluma de marcador.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>62%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>140 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>17,2 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>20,0 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,0 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE DE RES - COSTILLA
Solomito, lomo fino, lomo biche.
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>La costilla esta localizada sobre la región costal, sobre la base ósea de las trece costillas; posteriormente limita con el vacío arriba con los bifes, interiormente con la falda y pecho, lateralmente con la carnaza de paleta. Se origina en el cuarto delantero y trasero.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario, bien sellada, y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Cada corte debe estar marcado en tinta cloruro de metilrobanilina y excipientes indicando el lote, es aplicada con pincel o pluma de marcador.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible
<table><tr><td>Agua</td><td>57.7%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>293 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>16,0 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>25,4 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>BAGRE EN RODAJAS
Solomito, lomo fino, lomo biche.
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Rodajas de pulpa de Bagre fresco, sin cola y cabeza.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, etc. Empacadas en bolsas de 10 unidades y embaladas en canastillas plásticas. Peso por rodaja: 100gr.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Rodajas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color blanco en carne y gris en piel, sin manchas y textura firme al tacto y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Para el almacenamiento se debe conservar en cuartos fríos o equipos de congelación a -18ºC y en transporte se debe mantener a una temperatura entre 0 y 4ºC. En condiciones óptimas de almacenamiento el producto empacado al vacío presenta una vida útil de 30 días a partir de la fecha de desposte, en refrigeración dura hasta 7 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table><tr><td>Agua</td><td>68,9%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>178 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>18,90 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>11,40 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>ATUN LOMITOS EN ACEITE
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de especies apropiadas envasadas en aceite comestible, sal, condimentos y aderezos, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Peso Neto: 184 gramos Mínimo Contenido drenado:125 gramos Mínimo. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. Se requieren caja x 48 latas. El rotulado del producto debe cumplir con la Resolución 005109 de Min –Protección Social</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 1276 establecida por el ICONTEC, BPM – HACCP – ISO 9001.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Color, sabor y olor característico, se debe rechazar cuando la lata este soplada, con presencia de oxido, abolladuras o abierta.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

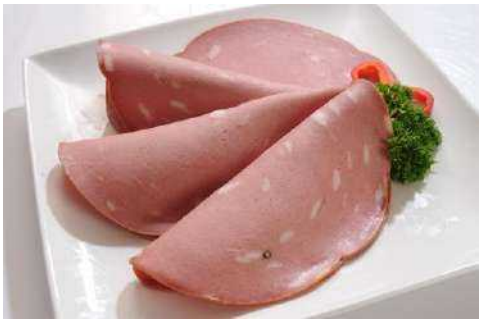
<table><tr><td>Agua</td><td>68,9%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>269 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>24 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>18,5 gr</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>56 mg</td></tr></table></td></tr>
</table>

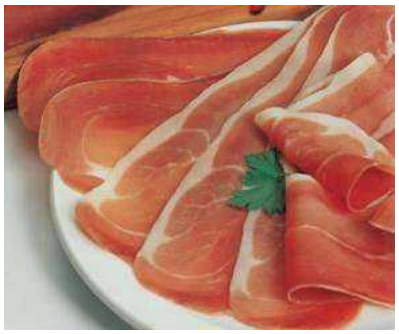
<table>
<tr><td></td><td>HIGADO DE RES
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>El hígado de res debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, de textura firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor característico. Las porciones deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido rumial, pelos, quistes, parásitos o cualquier material extraño</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>El producto debe llegar empacado al vacio en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, sangre o materiales extraños. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del corte, fecha de producción, fecha de vencimiento, y peso. Rotulado según norma 512-1.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Color, sabor y olor característico, se debe rechazar cuando la lata este soplada, con presencia de oxido, abolladuras o abierta.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table><tr><td>Agua</td><td>71,7%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>130 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>20,0 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>4,5 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>2,3gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>CARNE MOLIDA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res de magra.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>La carne molida debe tener apariencia limpia, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso, sabor plano y textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>71%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>144 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>21,50 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>6,50 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>MORTADELA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Las mortadelas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto Paquetes por 500 gr o 250 gr. El rótulo debe cumplir con los requisitos de la resolución 005109 del Ministerio de la Protección social. El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto por 500 gramos. El Rótulo debe cumplir con los requisitos de la resolución 5109.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 1325 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>El producto debe ser homogéneo, libre de mohos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro ni deshidratación. Color rosado, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Almacenar en lugar fresco, seco, alejado de la luz natural, conservando la cadena de frío de 0 – 4 grados centígrados. Es importante que el producto después antes y después de abierto se mantenga a temperatura de refrigeración. El producto almacenado en óptimas condiciones de higiene presenta un período de vida útil hasta de 6 meses.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible
<table><tr><td>Agua</td><td>61,4%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>140 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>12,1 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>14,2 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>JAMÓN
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, numero de lote, fecha de vencimiento, ingredientes.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 1325 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>El producto debe ser homogéneo, libre de mohos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro ni deshidratación. Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Almacenar en lugar fresco, seco, alejado de la luz natural, conservando la cadena de frío de 0 – 4 grados centígrados. Es importante que el producto después antes y después de abierto se mantenga a temperatura de refrigeración. El producto almacenado en óptimas condiciones de higiene presenta un período de vida útil hasta de 30 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table><tr><td>Agua</td><td>76,3%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>130 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>15,83 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>2,35 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>4,99 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>HAMBURGUESA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res o pollo magra.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 establecida por el ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>La hamburguesa debe tener apariencia limpia, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso, sabor plano y textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie sin babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>71%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>144 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>21,50 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>6,50 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>POLLO
 </td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Pollo beneficiado entero al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado , el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. Con máximo dos días de sacrificio y sin inyección de agua y hormonas.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de un (1) kilo cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución 005109 de Ministerio Protección Social, fecha de expiración refrigerada y con fecha de expiración congelada.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 4271 del ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>TACTO: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica.
VISUAL: Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El corte del pescuezo debe ser a ras del corte en la pata debe ser en la articulación. cloacas rotas. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante.
OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 5 días.</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table>
<tr><td>Agua</td><td>71,5%</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>46 Kcal</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>18,45 gr</td></tr>
<tr><td>Lípidos</td><td>15,70 gr</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0,00 gr</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>SACHICHA
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION FÍSICA</td><td>Las salchichas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido.</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACION</td><td>El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto. Empacado al vacío en paquetes de 20 o más salchichas El rótulo debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109. Se exige el producto en empaques de 500 gr.</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS DEL PROVEEDOR</td><td>Certificación de la Secretaría Distrital de Salud de la Planta, Expendio, Personal Manipulador y Vehículos transportadores en Buenas Prácticas de Manufactura y cumplir con la NTC 1325 del ICONTEC.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>Color rosado típico de los embutidos, olor y sabor característicos por las especies adicionadas. No debe presentar manchas ni babosidad.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y VIDA ÚTIL</td><td>Debe mantenerse en lugar fresco y seco en buenas condiciones de higiene. El lugar de almacenamiento no debe presentar temperaturas mayores a 25 grados centígrados, tampoco se debe almacenar o transportar a menos de 4 grados centígrados. El producto en óptimas condiciones de higiene presenta una vida útil de 2 años (24 meses).</td></tr>
<tr><td>COMPOSICION QUIMICA</td><td>Contenido de nutrientes en 100 gr de parte comestible

<table><tr><td>Agua</td><td>63,78%</td></tr><tr><td>Calorías</td><td>150 Kcal</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>17,27 gr</td></tr><tr><td>Lípidos</td><td>13,82 gr</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>1,16 gr</td></tr></table></td></tr>
</table>

PAN TAJADO

FICHA TECNICA	
NOMBRE	***DESCRIPCION***
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pan Tajado.
COMPOSICION	Harina de Trigo 100% Agua 50% Margarina 14% Sal 2% Azúcar 12% Huevos 5% Levadura 5% Leche 2%
PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIALES DE ENVASE	El producto debe tener un peso neto de 50 gramos. Presentación: No Aplica
TIPO DE CONSERVACION	Medio Ambiente
TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	Alistamiento de Ingredientes (Materia Prima). Pesado de Ingredientes. Amasado de Ingredientes. Repodo de Ingredientes. Cortadora Boleo. Moldeo. Cuarto de Leudado. Brillo Horneado. Enfriamiento. Venta.
VIDA UTIL ESTIMADA	De 1 a 2 días. (Endurecimiento

Escaneado con CamScanner

PANIFICADORA MACLAUSS
¡La Diferencia es Paul

FICHA TECNICA
TOSTADA

Ingredientes: HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA (DECRETO Nº130/006), HARINA INTEGRAL DE TRIGO, SALVADO DE TRIGO, ACEITE DE ARROZ, JARABE DE MAÍZ DE ALTA FRUCTOSA, LEVADURA, EMULSIONANTE: MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (ESTEAROIL LACTATO DE SODIO, LECITINA DE SOJA), ACIDULANTES (ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO LÁCTICO)

Presentación: peso neto 200 g. Envasado en 6 packs individuales de 6 unidades. Envase exterior de cartulina

Exento de: colesterol, sodio, ácidos grasos trans y ácidos grasos saturados

Sin agregado de: sal

Advertencias: contiene gluten. Se elabora en una planta donde se utiliza maní y huevo

Conservación: en lugar seco y fresco (vida útil: 12 meses)

Información nutricional
1 porción 33 g (3 unidades)

Cantidad por porción		*%VD**
Valor Energético:	107 kcal	5
Carbohidratos:	23 g	8
Proteínas:	4 g	5

Ingredientes	Porcentaje (%)	Total Gramos	Valor $ gramo
Harina	100	5.000	1.16
Agua	20	1.000	
Sal	2.5	125	1
Azúcar	2	100	1.6
Levadura	3	150	3.8
Huevo	5	250	215.00

Escaneado con CamScanner

FICHA TECNICA:

PRODUCTO: Pan Croissant



CODIGO: POL-PAN-2044

MARCA: MOLIPAN S.A.

ENVASE: Bolsa de cartón, con bolsa de polietileno por dentro. Peso neto de 250 Gm.

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco durante 1 años.

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: RNPA: 01030804

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

DEFINICIÓN:

Aditivo y premezcla para la fabricación de productos de panadería. Simplifica el trabajo, eliminando errores de formulación, pudiendo obtener productos artesanales pero de primera calidad.

APLICACIÓN

Para uso en panadería

MODO DE USO

En amasadora agregas 10 Kg de harina, junto con 4Kg de premezcla Croissant Salado Concentrado, 10 lt de agua y 400g de levadura. Amasar durante 15 minutos. Dividir la masa. Pesar 300g de margarina para hojaldrar por cada kilo de masa, colocarlos en el centro de la masa, cerrar las puntas, pasar por la sobadora y doblar en tres (simple). Dejar descansar 10 minutos y volver a pasar por la sobadora (total de 3 vueltas con descansos de 10 minutos entre vuelta y vuelta). Estirar la masa de 1 cm de espesor y cortar triángulos. Enrollar desde un extremo. Dejar fermentar sin llegar a punto completo. Pintar con huevo y hornear durante 20 min a 220°C.

COMPOSICIÓN

Harina de trigo, Sal, Almidón de Maíz, Emulsionante (Esteres de mono y digliceridos de ácidos grasos con diacil tartárico), Ácido Ascórbico, Enzima (Amilasa).

Escaneado con CamScanner

INFORMACION
NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 40 g (½ TAZA)			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	468 kcal = 1966 KJ	139 kcal = 583 KJ	7
Carbohidratos totales	73 g	29 g	10
Azúcares	10 g	4 g	-
Proteínas	4 g	1,6 g	2
Grasas totales	4,5 g	1,8 g	3
Grasas saturadas	1,5 g	0,6 g	3
Ácidos grasos trans	0	0	-
Grasas monoinsaturadas	1,5 g	0,6 g	-
Grasas poliinsaturadas	1,5 g	0,6 g	-
Colesterol	0	0	-
Fibra alimentaria insoluble	0	0	-
Fibra alimentaria soluble		0	-
Sodio	2595 mg	1038 mg	43
(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores ó menores dependiendo de sus necesidades energéticas			

NUTRICIONAL

ANALISIS FISICOQUIMICOS

Determinación	Especificación	
	Mín.	Máx.
Contenido de Vitamina C	Negativo	Positivo
Ensayo de aptitud	No Cumple	Cumple
Aspecto	Polvo Fino	
Color	Blanco	

Escaneado con CamScanner

PANIFICADORA Maclauss La Delicia de Pan

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: **PAN TAJADO**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Producto horneado de textura suave y blanda. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de un tiempo de crecimiento es horneada.

NUTRICIONALCARBOHIDRATOS: 42,44 %GRASA: 15.58 %

CALORIAS APORTADAS100g. 320PRESENTACIONYEMPAQUE COMERCIAL
Una unidad en bolsa de papel.

CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS : Color: la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorada a ligeramente morena, uniforme, no debe estar quemada ni tener material extraño. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. Textura: la miga debe estar elástica,
poco porosa y uniforme no debe desmesurable ni pegagosa. REQUISITOS Y NORMATIVIDAD NORMA TECNICA COLOMBIANA 1363 pan común. Establec e todos los parámetros atener en cuenta para obtener un producto de buena calidad. TIPO DE CONSERVACION A temperatura ambiente en su respectivo empaque.
CONSIDERACIONES PARA ELALMACENAMIENTO Mantener y Conservar el producto en su respectivo empaque para evitar posibles contaminaciones.

FORMULACIONMATERIA PRIMA

PROCENTAJE
BASE DE CALCULO
HARINA DE TRIGO 100HUEVOS
2%AGUA 34 %SAL 1 %AZUCAR 40 %ESENCIA MANTEQ. 0.03 %MANTEQUI LLA 4 %LEVADURA INSTAN. 1.4 %

DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACION DEL PRODUCTO

PANIFICADORA Maclauss La Delicia de Pan

Escaneado con CamScanner

FICHA TECNICA
TOSTADA

Ingredientes: HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA (DECRETO Nº130/006), HARINA INTEGRAL DE TRIGO, SALVADO DE TRIGO, ACEITE DE ARROZ, JARABE DE MAÍZ DE ALTA FRUCTOSA, LEVADURA, EMULSIONANTE: MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (ESTEAROIL LACTATO DE SODIO, LECITINA DE SOJA), ACIDULANTES (ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO LÁCTICO)

Presentación: peso neto 200 g. Envasado en 6 packs individuales de 6 unidades. Envase exterior de cartulina

Exento de: colesterol, sodio, ácidos grasos trans y ácidos grasos saturados

Sin agregado de: sal

Advertencias: contiene gluten. Se elabora en una planta donde se utiliza maní y huevo

Conservación: en lugar seco y fresco (vida útil: 12 meses)

Información nutricional
1 porción 33 g (3 unidades)

Cantidad por porción		*%VD**
Valor Energético:	107 kcal	5
Carbohidratos:	23 g	8
Proteínas:	4 g	5

Ingredientes	Porcentaje (%)	Total Gramos	Valor $ gramo
Harina	100	5.000	1.16
Agua	20	1.000	
Sal	2.5	125	1
Azúcar	2	100	1.6
Levadura	3	150	3.8
Huevo	5	250	215.00
Grasa cerdo	2	100	3.33
comino	0.1	5	
Ajo	10	500	
leche	2	100	8
TOTALES	156.6		
			5%

Escaneado con CamScanner

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: **PAN TAJADO**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Producto horneado de textura suave y blanda. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de un tiempo de crecimiento es horneada.

NUTRICIONALCARBOHIDRATOS: 42,44 %GRASA: 15.58 %

CALORIAS APORTADAS100g. 320PRESENTACIONYEMPAQUE COMERCIAL
Una unidad en bolsa de papel.

CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS : Color: la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorada a ligeramente morena, uniforme, no debe estar quemada ni tener material extraño. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. Textura: la miga debe estar elástica,
poco porosa y uniforme no debe desmesurable ni pegagosa. REQUISITOS Y NORMATIVIDAD NORMA TECNICA COLOMBIANA 1363 pan común. Establec e todos los parámetros atener en cuenta para obtener un producto de buena calidad. TIPO DE CONSERVACION A temperatura ambiente en su respectivo empaque.
CONSIDERACIONES PARA ELALMACENAMIENTO Mantener y Conservar el producto en su respectivo empaque para evitar posibles contaminaciones.

FORMULACIONMATERIA PRIMA

PROCENTAJE
BASE DE CALCULO
HARINA DE TRIGO 100HUEVOS
2%AGUA 34 %SAL 1 %AZUCAR 40 %ESENCIA MANTEQ. 0.03 %MANTEQUI LLA 4 %LEVADURA INSTAN. 1.4 %
DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACION DEL PRODUCTO

Escaneado con CamScanner

FICHA TECNICA: MARGARINA DE MESA

Características:
- puede fabricarse mantequilla tanto con leche de vaca como con la de otros mamíferos: cabra, burra, yegua, oveja, etc.
- estas mantequillas, de sabor más pronunciado, se preparan sobre todo en Asia, África y en algunas regiones de Latinoamérica.

Historia:
- se consume mantequilla desde hace muchísimo tiempo: en la Biblia se la menciona varias veces, vikingos y normandos transmitieron el consumo de la mantequilla a los países marcados por su colonización, mientras que gozó de poco aprecio por parte de griegos y romanos, que la consideraron un producto bárbaro. Este hecho dividió Europa en dos.

Variedades:
- hay que empezar por tener presente que no hay denominaciones universales y que, el contenido de sal, por ejemplo, varía de un país a otro e incluso de una región a otra dentro de un mismo país.

Compra:
- debe ser compacta, no demasiado dura y de un color amarillo más o menos intenso.
- de todos modos, es muy difícil actualmente juzgar la calidad de una mantequilla por su aspecto exterior, dado que su color puede variar desde un matiz muy claro a un amarillo bastante intenso: todo dependerá de la alimentación de las vacas y de la época del año en que se ha fabricado la mantequilla.
- no debe ser dura ni exageradamente blanda, no debe oler, no debe dejar marcas de gotitas de líquido, debe derretirse en la boca sin formar grumos y no debe ser ácida.

Conservación:
- debe tener en cuenta que absorbe fácilmente los olores y se oxida con rapidez, lo que afecta a su sabor.
- conviene cubrirla, mantenerla alejada de alimentos que puedan darle mal sabor y refrigerarla.
- den conservarse en su envoltorio original hasta el momento de consumirla.
- admite la congelación y se conservará bien un par de meses.

Preparación:
- puedes clarificarla y entonces se la puede emplear como un aceite y soportar la fritura.
- si la mezclas con aceite, calentándolo y añadiendo luego la mantequilla, se descompone menos rápidamente.
- puede clarificarse la mantequilla, es decir librarla de impurezas, quedando clara y transparente como un aceite y pudiendo así soportar la fritura.

Cocina:
- se emplea en repostería, preparación de salsas, cremas y potajes, untada sobre pan, en la

Escaneado con CamScanner

FICHA TECNICA: MARGARINA DE MESA

LACTEOS: Hacienda San Miguel

Características:
- puede fabricarse mantequilla tanto con leche de vaca como con la de otros mamíferos: cabra, burra, yegua, oveja, etc.
- estas mantequillas, de sabor más pronunciado, se preparan sobre todo en Asia, África y en algunas regiones de Latinoamérica.

Historia:
- se consume mantequilla desde hace muchísimo tiempo: en la Biblia se la menciona varias veces, vikingos y normandos transmitieron el consumo de la mantequilla a los países marcados por su colonización, mientras que gozó de poco aprecio por parte de griegos y romanos, que la consideraron un producto bárbaro. Este hecho dividió Europa en dos.

Variedades:
- hay que empezar por tener presente que no hay denominaciones universales y que, el contenido de sal, por ejemplo, varía de un país a otro e incluso de una región a otra dentro de un mismo país.

Compra:
- debe ser compacta, no demasiado dura y de un color amarillo más o menos intenso.
- de todos modos, es muy difícil actualmente juzgar la calidad de una mantequilla por su aspecto exterior, dado que su color puede variar desde un matiz muy claro a un amarillo bastante intenso: todo dependerá de la alimentación de las vacas y de la época del año en que se ha fabricado la mantequilla.
- no debe ser dura ni exageradamente blanda, no debe oler, no debe dejar marcas de gotitas de líquido, debe derretirse en la boca sin formar grumos y no debe ser ácida.

Conservación:
- debe tener en cuenta que absorbe fácilmente los olores y se oxida con rapidez, lo que afecta a su sabor.
- conviene cubrirla, mantenerla alejada de alimentos que puedan darle mal sabor y refrigerarla.
- den conservarse en su envoltorio original hasta el momento de consumirla.
- admite la congelación y se conservará bien un par de meses.

Preparación:
- puedes clarificarla y entonces se la puede emplear como un aceite y soportar la fritura.
- si la mezclás con aceite, calentándolo y añadiendo luego la mantequilla, se descompone menos rápidamente.
- puede clarificarse la mantequilla, es decir librarla de impurezas, quedando clara y transparente como un aceite y pudiendo así soportar la fritura.

Escaneado con CamScanner



FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: **PONQUÈ CEBRA**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Producto horneado de textura suave y blanda. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de un tiempo de crecimiento es horneada.

NUTRICIONALCARBOHIDRATOS: 42,44 %GRASA: 15.58 %
INGREDIENTES: Harina de trigo Fortificada, Yema de Huevo, Azucar, Grasa vegetal, Agua, Color caramelo, Leudante(polvo de hornear), saborizantes identicos al natural(escencia de caramelo, escencia de vainilla), sal, conservantes(acidoSòrbico y sorbato de potacio).

CALORIAS APORTADAS100g. 320PRESENTACIONYEMPAQUE COMERCIAL
Una unidad en bolsa de papel.

CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS : Color: la miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorada a ligeramente morena, uniforme, no debe estar quemada ni tener material extraño. Olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. Textura: la miga debe estar elástica,
poco porosa y uniforme no debe desmesurable ni pegagosa. REQUISITOS Y NORMATIVIDAD NORMA TECNICA COLOMBIANA 1363 pan común. Establec e todos los parámetros atener en cuenta para obtener un producto de buena calidad. TIPO DE CONSERVACION A temperatura ambiente en su respectivo empaque.

CONSIDERACIONES PARA ELALMACENAMIENTO Mantener y Conservar el producto en su respectivo empaque para evitar posibles contaminaciones.

FORMULACIONMATERIA PRIMA

PROCENTAJE
BASE DE CALCULO
HARINA DE TRIGO 100HUEVOS
2%AGUA 34 %SAL 1 %AZUCAR 40 %ESENCIA MANTEQ. 0.03 %
MANTEQUILLA 4 %LEVADURA INSTAN. 1.4 %

Escaneado con CamScanner

DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACION DEL PRODUCTO.
USOS. Producto listo para el consumo, ideal para meriendas, acompañelo con bebidas frias o calientes.

Producido y Distribuido por: PASTELERIA RICO PONQUÈ S.A.S.
Calle 35 A No. 72 M 16 Sur. Telefax: 265 61 56, Bogotà, D.C.
Industria Colombiana.
REGISTRO SANITARIO RSAD11163714



Escaneado con CamScanner

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM
			F. T. BPM 1
Preparado por: YULY LILIANA GONZALEZ	Aprobado por: ANA CAROLINA ACUÑA GOMEZ	Fecha: Julio 2010	Versión: 2010

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAN TAJADO**	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de un tiempo de crecimiento es horneada.	
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en la planta de procesamiento de panificación ubicada en el Centro Agropecuario La Granja SENA – Espinal. Kilometro 5 via Espinal – Ibagué. Temperatura promedio 30°C y a.s.n.m 450 m Teléfono de contacto: 2709600 Ext. 84669	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Kcal	320%
	Proteínas	42,44 %
	Grasa	15,58 %
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Por unidad en bolsa de papel.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Color: La miga es blanco cremoso. La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Olor y sabor: Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. Textura: La miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser		

Escaneado con CamScanner



FICHA TECNICA

TORTA FAMILIAR

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La Torta Familiar es un subproducto de la industria del aceite, el cual presenta un alto contenido proteico. Se produce a través de un proceso de prensado mecánico.

INGREDIENTES:

Ricota, Huevos frescos, Harina de trigo Fortificada (Contiene Gluten), Agua, Azúcar, sabor artificial a Queso, Acido Sorbico, Sorbato de Potasio, Propionato de Sodio, Sal

COMPOSICION DEL PRODUCTO

ANALISIS	UNIDAD (%)	M.S.*	S.A.*
Proteína Cruda	%	30,38	27,80
Humedad	%	-	9,96
Cenizas	%	6,03	5,43
Fibra Cruda	%	9,42	8,48
Extracto Etéreo	%	15,04	13,55

M.S.*: Resultado expresado en base 100% materia seca.

S.A.*: Resultado expresado en base seco al aire (Tal como ofrecido TCO)

Informe de Análisis: Laboratorio de Nutrición Animal - Universidad Austral de Chile

PRESENTACION PRODUCTO

Formato granel, maxisaco y saco 40 kilos.

DURACION

Seis meses a partir de la fecha de elaboración.

Escaneado con CamScanner

MOGOLLA

Portuguesa

PRODUCTO A ELABORAR : MOGOLLA Cantidad: 34 peso 250g
Con proceso de esponja

FICHA TECNICA MOGOLLA	
NOMBRE	*DESCRIPCION*
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pan Integral Dulce
COMPOSICION	Harina Integral 100% Agua 46% Sal 1% Azúcar 20% Margarina 10% Leche 2% Huevo 5% Uva 5% Nuez 5%
PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIALES DE ENVASE	El producto debe tener un peso neto de 50 gramos. Presentación: No Aplica
TIPO DE CONSERVACION	Medio Ambiente
TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	Alistamiento de Ingredientes (Materia Prima) Pesado de Ingredientes. Amasado de Ingredientes. Cortadora Boleo Moldeo. Cuarto de leudado. Horneo. Enfriamiento. Venta.
VIDA UTIL ESTIMADA	De 1 a 2 días. (Endurecimiento

Escaneado con CamScanner

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

1. **NOMBRE DEL FABRICANTE – NIT**
   PANIFICADORA EXTRA SILVA Y CIA LTDA
   NIT: 753.152.353-3
2. **NOMBRE GENÉRICO**
   PANECILLOS
3. **COMERCIAL DEL ALIMENTO**
   PRODUCTOS ROOLY
4. **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**
   Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, agua, grasa, agente leudante, sal, Emulsificantes y conservantes.
5. **NUMERO DE REGISTRO SANITARIO**
   RSAD11100198
6. **NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES**
   Harina de trigo FORTIFICADA (vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, niacina, hierro), azúcar, grasa vegetal no hidrogenada (aceites y grasas vegetales (palma), sólidos de leche, monoglicéridos, sal, lecitina de soya, saborizantes (mantequilla), color natural (derivado del cúrcuma (Biocoriatil -C), antioxidante (EDTA 0.01%), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio aproximadamente 0.01%)), huevo entero PASTEURIZADO (mezcla de clara y yema), agua, leudante (polvo de hornear), sal refinada yodada, emulsificante (sorbitan monoesteárato-polisorbato 60), sabor artificial (extracto de hinojo), conservantes (propionato de sodio - ácido sórbico), sabor artificial (mantequilla).
   * El orden de los componentes esta descrito en forma decreciente
7. **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS**

Requisito	Método de ensayo	Mínimo	Máximo	Normatividad
pH	Potenciómetro	4.5	7.5	Definidos por la organización ante ausencia de normatividad.
Humedad	Desecación Estufa 100-105°C	15%	30%	
Contenido graso	Soxhlet ó extractor etéreo	12%	23%	
Cenizas	Calcinación mufla 600°C	0.3%	1.5%	
Proteína	Micro-Kjeldhal.	4%	10%	
Carbohidratos	Cálculo por diferencia	45 %	60%	

8. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

REQUISITOS	LIMITE
Mesófilos Aerobios	10000-30000 UFC/g
NMP Coliformes Fecales	<3 NMP/g
NMP Coliformes Totales	7-11 NMP/g
Mohos	100-200 UFC/g
Levaduras	100-200 UFC/g
Estafilococo Coagulasa positivo	<100 UFC/g
Escherichia coli	Ausencia/g
Salmonella sp.	Ausencia/25g

NORMA: Panecillos GRUPO PRODUCTO: Alimentos Varios

9. **INFORMACION NUTRICIONAL**

EN 100 g DE ALIMENTO	RESULTADO
Calorías	69
Grasa	0.9
Carbohidratos	13.2
Proteína	2.2
Fibra Cruda	0.7
Sodio	138 Mg
Azucares	1.2 G

Escaneado con CamScanner

SURTI TORTAS

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

Codigo: T0440A
Producto: PONQUE
Empresa: SURTI TORTAS
Reg.San.N°: RSAD11100198

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción (g)
Contiene 8 Unidades (25 g)

Cantidad por porcion		
Calorias/calories	69	
		% Valor diario *
Grasa Total Total Fat	12 g	19%
Sodio Sodium	440 mg	18%
Carbohidrato total Total Carbohydrate	35 g	12%
Fibra Fiber	0 g	0%
Proteina Protein	5 g	29%

Calcio Calcium	2%	Hierro Iron	8%

* El porcentaje del Valor Diario (VD) basado en una dieta de 2000 calorias. Su valor diario puede ser más alto o más bajo de acuerdo a las calorias que se necesiten

	Calorias	2000	2550
Grasa Total/Total fat	Menos de	65 g	85 g
Sodio/Sodium	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total/Toptal carbohydrate		300 g	370 g
Fibra		25 g	25 g.
Proteina /Protein		50 g	73 g
Hierro/Iron		18 mg	57 mg
Calcio/Calcium		1000 mg	1300 mg

ADRIANA E. MERCHAN GIL
Directora técnica

Escaneado con CamScanner

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

Codigo: TO440A
Producto: PONQUE
Empresa: PANIFICADORA EXTRA SILVA Y CIA LTDA.
Reg.San.N°: RSAD11100198

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción (g)
Contiene 8 Unidades (25 g)

Cantidad por porcion		
Calorias/calories	69	
		% Valor diario *
Grasa Total Total Fat	12 g	19%
Sodio Sodium	440 mg	18%
Carbohidrato total Total Carbohydrate	35 g	12%
Fibra Fiber	0 g	0%
Proteina Protein	5 g	29%
Calcio Calcium	2%	Hierro Iron 8%

* El porcentaje del Valor Diario (VD) basado en una dieta de 2000 calorias. Su valor diario puede ser más alto o más bajo de acuerdo a las calorias que se necesiten

	Calorias	2000	2550
Grasa Total/Total fat	Menos de	65 g	85 g
Sodio/Sodium	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total/Toptal carbohydrate		300 g	370 g
Fibra		25 g	25 g
Proteina /Protein		50 g	73 g
Hierro/Iron		18 mg	57 mg
Calcio/Calcium		1000 mg	1300 mg

ADRIANA E. MERCHAN GIL
Directora técnica

Dig.60 Sur N° 80-81 TEL: 7797000
Bogotá Industrias Colombianas

Escaneado con CamScanner