CARNES FINAS "EL CHATO"	FICHA TECNICA DE PRODUCTO (FTP)	CODIGO: 00690CPB VIGENCIA: VERSION: PDF

Nombre del Producto	***VÍSCERAS DE POLLO***
Código	***40146***
Nombre Comercial del Producto	**MENUDENCIAS (CORAZONES)**
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3644-2 - Cumplir NTC 3644-3 - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Menudencias: conjunto conformado por las vísceras rojas comestibles y desprendidas del cuerpo: corazón, provenientes de pollo, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie doméstica) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para elconsumo humano. - Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal, ni coágulos de sangre. - Corazón sin exceso de grasa, ni presencia de hematomas. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - Productos de origen Nacional. - No deben contener inyección salina. - Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenersehasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

	Características Fisicoquímicas y Microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentesfísicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple ofavorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de congelación. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 242 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que asegurenla buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece elreglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitosde rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplirlos materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos

	y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	- Empaque entre 250 a 500 gramos.

Nombre del Producto	***VÍSCERAS DE POLLO***
Código	***40146***
Nombre Comercial del Producto	**MENUDENCIAS (HÍGADO)**
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3644-2 - Cumplir NTC 3644-3 - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Menudencias: conjunto conformado por las vísceras rojas comestibles y desprendidas del cuerpo: hígado (sin vesícula biliar), provenientes de pollo, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie doméstica) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. - Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal, ni coágulos de sangre. - Hígado de color rojo ciruela, libre de hematomas y petequias, superficie lisa y brillante. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - Productos de origen Nacional. - No deben contener inyección salina. - Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

	Características Fisicoquímicas y Microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentesfísicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple ofavorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de congelación. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 242 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que asegurenla buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece elreglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitosde rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplirlos materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricosy sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

	- En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	- Empaque entre 250 a 500 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	***VÍSCERAS DE POLLO***
Código SIBOL	***40146***
Nombre Comercial del Producto	***PECHUGA DE POLLO***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3644-2 - Cumplir NTC 3644-3 - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, grasa, tendones, cartílagos, vasos y vísceras, proveniente pollo, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie doméstica) que en edad desacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. - Producto obtenido del pollo beneficiado en canal, que comprende, unabase ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral torácico y el supracoracoideo. - Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. - Piezas individuales limpias, sin exceso de grasa, sin materia fecal ni coágulos de sangre. - Las costillas deben ser removidas de las pechugas, dejando escápula, hueso coracoides y el húmero, así como una pequeña porción de costillas en el borde del corte. - Carne de pollo color blanca rosácea uniforme, libre de manchas. - Consistencia firme al tacto. - Olor característico sin presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - Producto de origen Nacional.

	- Producto sometido a proceso de congelación IQF - Individual Quick Freezing Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenersehasta cumplir su vida útil mínima. **Vida Útil Mínima:** 2 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentesfísicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que lasmodifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidasestablecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple ofavorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de congelación. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 242 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno de grado alimentario deprimer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que asegurenla buena conservación e higiene del producto - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece elreglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos

	de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados ymaterias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar encontacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir losmateriales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricosy sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	- Empaque entre 1000 a 2000 gramos, unidad peso mínimo de 350 gramos.

Nombre del Producto	***VÍSCERAS DE RES***
Código	***40146***
Nombre Comercial del Producto	**HIGADO DE RES**
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007.: por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicoS destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendido, importación o exportación - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3644-2 - Cumplir NTC 3644-3 - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Cumplir con la normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP

Requisitos Específicos	**Descripción Física** - Plano muscula: Víscera roja - Extracción de la canal: Cavidad torácica del bovino: Para su preparación se separa la vesícula biliar, restos de vasos sanguíneos hepáticos, ganglios linfáticos y la grasa adyacente al hilio. Se puede clasificar por color (privilegiando a los rojos oscuros) o por rango de paso. - Libre de membranas - El producto debe provenir de mataderos autorizados por la secretaría distrital de salud **Características Organolépticas** -Color: color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior. - textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda. - Olor característico - Piezas Individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre contenido ruminal, pelos, quistes y parásitos **Características Microbiológicas** - NMP coliformes fecales: 120- máx1100 - Salmonella 25 gr: negativo. - Esporas clostridium Sulfito reductor U.F.C. /100 UFC/gr máx 1000 - E. Cuagulosa positiva:<100 UFC/gr máx1000 UFC/gr **Normativa INVIMA(Instituto de Vigilancia de medicamentos y alimentos)** **PROCESO BAJO SISTEMA HACCP** **Conservación Y Almacenamiento** La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser: - Refrigeración 0ºC a 4º C - Congelación: -18º C o inferior Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto espacialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa - cualquiera de las características en el numeral 2.2.8 CAMBIO DE ALIMENTOS, en un periodo no mayor a 24 horas. **VIDA ÚTIL** - Refrigeración: 4 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social - Congelación: máximo 3 meses días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social **TRANSPORTE:** - Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente

	- La temperatura de transporte para la carne refrigerada no debe ser mayor de 4º C **Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentesfísicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. **Requisitos Del Producto Y/O Provedor** - Certificación de Calidad NTC-ISO9001:2000 ò CERTIFICIACIÓN -HACCP

	Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple ofavorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de congelación. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 242 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas, con un peso de hasta cinco (5) kilos cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que asegurenla buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece elreglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitosde rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplirlos materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos.

	- Cumplir 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 materias primas - La secretaria requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración congelado - Tener en cuenta que durante las entregas la SDIS podrán solicitar el cambio de forma inmediata de productos cuando presenten cualquiera de las características en el numeral 2.2.8 CAMBIO DE ALIMENTOS, en un periodo no mayor a 24 horas.

Presentación	- Empaque entre 1000 a 2000 gramos, unidad peso mínimo de 350 gramos.

CARNES FINAS "EL CHATO"	FICHA TECNICA DE PRODUCTO (FTP)	CODIGO: 00690CPB VIGENCIA: VERSION: PDF

Nombre del Producto	***CARNE DE RES***
Código	***40146***
Nombre Comercial del Producto	**MURILLO**
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007.: por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendido, importación o exportación - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3644-2 - Cumplir NTC 3644-3 - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Cumplir con la normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Producto que constituyen los músculos de la tibia a excepción de su cara interna. - Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. - Carne fresca - Producto obtenido de la carne bovina en el canal 5 estrellas. - El producto debe provenir por mataderos autorizados por la secretaria distrital de Salud. - Cumplir con la NTC 4271: Sistema de clasificación de la carne bovina en canal. - Cumplir con el decreto 1500 de 2007 por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial, de inspección, vigilancia y control de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

	- Cumplir normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP **Características Organolépticas** - Color: Rojo brillante. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Olor característico. - Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre. **Características Microbiológicas** - NMP coliformes fecales: 120- máx1100 - Salmonella 25 gr: negativo. - Esporas clostridium Sulfito reductor U.F.C. /100 UFC/gr máx 1000 - E. Cuagulosa positiva:<100 UFC/gr máx1000 UFC/gr **Normativa INVIMA (Instituto de Vigilancia de medicamentos y alimentos) PROCESO BAJO SISTEMA HACCP** - 2.2.8 CAMBIO DE ALIMENTOS, en un periodo no mayor a 24 horas. **Vida Útil** - Refrigeración: 4 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social - Congelación: máximo 3 meses días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social **Transporte:** - Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente - La temperatura de transporte para la carne refrigerada no debe ser mayor de 4º C **Requisitos Del Producto Y/O Provedor** Certificación de Calidad NTC-ISO9001:2000 ò CERTIFICIACIÓN -HACCP

Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la 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". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el 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". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	- Empaque entre 250 a 500 gramos.

CARNES FINAS "EL CHATO"	FICHA TECNICA DE PRODUCTO (FTP)	CODIGO: 00690CPB VIGENCIA: VERSION: PDF

Nombre del Producto	***CARNE DE RES***
Código	***40146***
Nombre Comercial del Producto	**CENTRO DE CADERA (MOLIDA)**
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007.: por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendido, importación o exportación - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3644-2 - Cumplir NTC 3644-3 - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Cumplir con la normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Es una pieza no muy grande de forma redonda situada en la parte más alta de la pierna, es la pieza con filetes de más categoría, muy tierna y jugosa. - Carne fresca. - Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. - Producto obtenido de la carne bovina en el canal 5 estrellas. - El producto debe provenir por mataderos autorizados por la secretaria distrital de Salud. - Cumplir con la NTC 4271: Sistema de clasificación de la carne bovina en canal. - Cumplir con el decreto 1500 de 2007 por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial, de inspección, vigilancia y control de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su

producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación

Cumplir normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP.

Características Organolépticas

- Color: Rojo brillante.
- Textura firme, elástica y ligeramente húmeda.
- Olor característico.
- Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre.

Características Microbiológicas

- NMP coliformes fecales: 120- máx1100
- Salmonella 25 gr: negativo.
- Esporas clostridium Sulfito reductor U.F.C. /100 UFC/gr máx 1000
- E. Cuagulosa positiva:<100 UFC/gr máx1000 UFC/gr

Normativa INVIMA (Instituto de Vigilancia de medicamentos y alimentos) PROCESO BAJO SISTEMA HACCP

- 2.2.8 CAMBIO DE ALIMENTOS, en un periodo no mayor a 24 horas.

Vida Útil

- Refrigeración: 4 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social
- Congelación: máximo 3 meses días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social

Transporte:

- Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente
- La temperatura de transporte para la carne refrigerada no debe ser mayor de 4º C

Requisitos Del Producto Y/O Provedor

Certificación de Calidad NTC-ISO9001:2000 ò CERTIFICIACIÓN -HACCP

Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que asegurenla buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece elreglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitosde rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplirlos materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos
	y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	- Empaque entre 250 a 500 gramos.Ç

CARNES FINAS "EL CHATO"	FICHA TECNICA DE PRODUCTO (FTP)	CODIGO: 00690CPB VIGENCIA: VERSION: PDF

Nombre del Producto	***CARNE DE CERDO***
Código	***40146***
Nombre Comercial del Producto	**LOMO DE CERDO**
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007.: por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendido, importación o exportación - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3644-2 - Cumplir NTC 3644-3 - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Cumplir con la normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Correspondiente en la canal porcina a la pieza muscular de figura alargada procedente de la región lumbar (costillas lumbares) unida a las vértebras. - Es una pieza magra y pequeña. - Desprovista de grasa de cobertura - Carne fresca. - El producto debe provenir por mataderos autorizados por la secretaria distrital de Salud. - Cumplir con la NTC 4271: Sistema de clasificación de la carne bovina en canal. - Cumplir con el decreto 1500 de 2007 por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial, de inspección, vigilancia y control de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su

producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación

Cumplir normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP.

Características Organolépticas

- Color: Rosado brillante.
- Textura firme, elástica y ligeramente húmeda.
- Olor característico.
- Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre.

Características Microbiológicas

- Recuento de colonias aerobias mesófilas <10º U.F.C/g
-Entero bacterias <10º U.F.C/g
- Salmonella/Listeria ausencia en 25 g
- E. coliformes 10 U.F.C/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Peso: 0.3 – 0.4 kg. pH: 5.6 – 6.2

Normativa INVIMA (Instituto de Vigilancia de medicamentos y alimentos) PROCESO BAJO SISTEMA HACCP

- 2.2.8 CAMBIO DE ALIMENTOS, en un periodo no mayor a 24 horas.

Vida Útil

- Refrigeración: 4 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social
- Congelación: máximo 3 meses días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social

Transporte:

- Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente
- La temperatura de transporte para la carne refrigerada no debe ser mayor de 4º C

Requisitos Del Producto Y/O Provedor

Certificación de Calidad NTC-ISO9001:2000 ò CERTIFICIACIÓN -HACCP

Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que asegurenla buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece elreglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitosde rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplirlos materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos
	y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	- Empaque entre 250 a 500 gramos.

Nombre del Producto	***CARNE DE RES***
Código	***40146***
Nombre Comercial del Producto	**CENTRO DE CADERA**
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007.: por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendido, importación o exportación - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3644-2 - Cumplir NTC 3644-3 - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Cumplir con la normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Correspondiente en la canal porcina a la pieza muscular de figura alargada procedente de la región lumbar (costillas lumbares) unida a las vértebras. - Es una pieza magra y pequeña. - Desprovista de grasa de cobertura - Carne fresca. - El producto debe provenir por mataderos autorizados por la secretaria distrital de Salud. - Cumplir con la NTC 4271: Sistema de clasificación de la carne bovina en canal. - Cumplir con el decreto 1500 de 2007 por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial, de inspección, vigilancia y control de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su

producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación

Cumplir normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP.

Características Organolépticas

- Color: Rojo suave.
- Textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
- Olor característico.
- Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre.

Características Microbiológicas

- Recuento de colonias aerobias mesófilas <10º U.F.C/g
-Entero bacterias <10º U.F.C/g
- Salmonella/Listeria ausencia en 25 g
- E. coliformes 10 U.F.C/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS
Peso: 0.3 – 0.4 kg. pH: 5.6 – 6.2

Normativa INVIMA (Instituto de Vigilancia de medicamentos y alimentos) PROCESO BAJO SISTEMA HACCP

- 2.2.8 CAMBIO DE ALIMENTOS, en un periodo no mayor a 24 horas.

Vida Útil

- Refrigeración: 4 días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social
- Congelación: máximo 3 meses días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social

Transporte:

- Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente
- La temperatura de transporte para la carne refrigerada no debe ser mayor de 4º C

Requisitos Del Producto Y/O Provedor
Certificación de Calidad NTC-ISO9001:2000 ò CERTIFICIACIÓN -HACCP

Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que asegurenla buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece elreglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitosde rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplirlos materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos
	y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	- Empaque entre 250 a 500 gramos.

CARNES FINAS "EL CHATO"	FICHA TECNICA DE PRODUCTO (FTP)	CODIGO: 00690CPB VIGENCIA: VERSION: PDF

Nombre del Producto	***PESCADO***
Código	***40146***
Nombre Comercial del Producto	**FILETE DE MERLUZA CONGELADO**
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007.: por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendido, importación o exportación - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 242 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3644-2 - Cumplir NTC 3644-3 - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. Cumplir con la normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Lonjas de pescado aptas para el consumo humano, de tamaño y forma irregulares que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal - Los filetes congelados deben ser preparados con pescados sanos de una calidad apta. - Sin espinas - Cumplir con la NTC 5265: Filetes de pescado congelados y Resolución 670 de 2007 **Caracterìsticas Organolépticas** - Color: Rosa pálido - Textura: Firme y Elástica - Olor: Característico - Piezas Individuales limpias, libre de grasa y material fecal.

Características Fisicoquímicas

REQUISITO	LIMITE
Nitrógeno básico volátil total	30
Cloruro como cloruro de sodio, % m/m máx 1	2
PH 20º C	5.8-6.8
Contenido de ácido Sulfhídrico	Negativo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	**n**	**m**	**M**	**C**
NMP Coniformes fecales	3	4	400	1
Detección de vibro colera /25g	3	0		0
Recuento de stapylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	100	1000	1
Detección de Salmonella/25g	3	0		0
Detección de listeria monocytogenes/25g	3	0		0
Recuento de aerobios psicotróficos, UFC/g	3	---	1000	1

n= Número de muestras que se van a examinar
m= Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M= índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
C= Numero máximo de muestra permitidas con resultados en m y M

- Cumplir normatividad INVIMA. PROCESADOS BAJO SISTEMA HACCP

Conservacion Y Almacenamiento

- La temperatura de almacenamiento de este producto debe ser en congelación a 18ºC ó inferior.
- Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa

Vida Útil

- Congelación: máximo 3 meses días desde el momento de la entrega en el jardín infantil o en el centro de desarrollo social

Transporte:

- Vehículo para transporte de alimentos con sistema de termoking, con concepto sanitario favorable vigente
- La temperatura de transporte para el pescado refrigerada no debe ser mayor de 18º C

Requisitos Del Producto Y/O Provedor

Certificación de Calidad NTC-ISO9001:2000 ò CERTIFICIACIÓN -HACCP

Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno de grado alimentario de primer uso, bien selladas. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que asegurenla buena conservación e higiene del producto. - Unidades de 80 y 85 grados aproximadamente. - Producto empacado en bolsas plásticas en grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo , agua o sangre. - Cumplir 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 materias primas - Tener en cuenta que durante las entregas la SDIS podrán solicitar el cambio de forma inmediata de productos cuando presenten cualquiera de las características en el numeral 2.2.8 CAMBIO DE ALIMENTOS, en un periodo no mayor a 24 horas. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 "por el cual se establece elreglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ..." o Resolución 5109 de 2005 "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitosde rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplirlos materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
Presentación	- Empaque entre 250 a 500 gramos.Ç

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal puro de soya – **SOLISOYA**
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**SURACEITES S.A.** **NIT: 900.281.157-7**
Número del Registro, Notificación o Permiso Sanitario	Permiso Sanitario Numero **PSA-0004270-2023**
Calidad	Este producto da cumplimiento con la resolución 2154 de 2012 y NTC 254.
Características Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. • Aceite extraído de la semilla de soya • Corresponde a aceite puro de soya • El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.1%. • El punto de humo es de 180°C
Características Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.
Características Fisicoquímicas	Resolución 2154 de 2012

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Densidad relativa X°C/agua a 20ºC	0.919	0.925
Índice de refracción (ND 40°)	1.466	1.470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo (wijs)	124	139
Material Insaponificable g/Kg	<15	

	<table><tr><th>Requisitos</th><th>Máximos</th></tr><tr><td>Humedad y Material Volátil (105°C)</td><td>0.2%</td></tr><tr><td>Impurezas Insolubles</td><td>0.05%</td></tr><tr><td>Contenido de Jabón</td><td>Negativo</td></tr><tr><td colspan="2">Índices de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo/kg de aceite</td></tr><tr><td>Aceites refinado en planta</td><td>1</td></tr><tr><td>Aceite refinado fura de la planta</td><td>5</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>0.1%</td></tr></table>
Características Microbiológicas	<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE MAXIMO</th></tr><tr><td>NMP COLIFORME TOTAL / g</td><td><11</td></tr><tr><td>NMP COLIFORMES FECALES /g</td><td><3</td></tr><tr><td>RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g</td><td><100 UFC</td></tr></table>
Contaminantes	<table><tr><th>Contaminantes</th><th>Cantidades máximas</th></tr><tr><td>Hierro (Fe)</td><td>Aceite no virgen 1.5 mg/kg</td></tr><tr><td>Cobre (Cu)</td><td>Aceite no virgen 0.1 mg/kg</td></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr><tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr></table>
Presentación Comercial	120mL, 250mL, 450mL, 500mL, 700mL, 750mL, 800mL, 900mL, 1000mL, 2000mL, 2700mL, 2800mL, 3000mL, 5000mL, Garrafa 20Litros, Garrafa 19Litros, Garrafas 18Litros
Tipo y Características del empaque	Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa roca de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud.

Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.
Lote	Se tomará el día de elaboración del producto, el mes y el año, con hora de elaboración. El lote se evidenciará en la parte superior de la botella del envase y en la garrafa, de la siguiente manera M010213 14:56, donde: M:es la inicial del operario que manipula la máquina durante la producción, 01 es el día, 02 es el mes y 13 es el año de producción, y 14:56 es la hora de producción.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura y carro tanques con tanque de acero inoxidable, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 72 G Nº 43-96 sur Barrio La Chucua Teléfonos: 7107897-7107903

Elaborado por:
JUDY VIVIANA MARTINEZ
Jefe de Calidad

Fecha impresión:28/05/2024
Para: E Y E INSTITUCIONALES SAS

1. Nombre del Producto

Arroz Roa Fortificado
Arroz Florhuila con Vitaminas

2. Descripción

Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
Clasificación: Tipo 1 Grado 2.

3. Ingredientes

Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. Modo de Uso

(Sugerencia de preparación).

a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

5. Referencia Normativa

NTC 671 (Quinta Actualización), Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.

6. Registro Sanitario

RSAD10I15402 Arroz Roa Fortificado
RSAD10I61110 Arroz Florhuila con Vitaminas

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Hasta : 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR -0056
Grano Partido	Hasta: 8%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo: 6%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados	Máximo: 50 ppm	Absorción atómica (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 20 µg/Kg.	Método de inmuno ensayo (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.

Tabla nutricional Roa Fortificado

INFORMACION NUTRICIONAL
Tamaño por Porción: 1/4 taza (50 g)
Porciones por envase:

Cantidad por porcion		
Calorías 180	Calorías de grasa 0	
		Valor Diario *
Grasa Total 0,5 g		1%
Grasa Saturada 0 g		0%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 5 mg		0%
Carbohidrato total 40 g		13%
Fibra Dietaria < 1 g		3%
Azúcares 0 g		
Proteína 4 g		8%
Vitamina A 10%	**Vitamina C 0%**	
Hierro 10%	**Calcio 0%**	
Acido Fólico 15%		

* Los porcentajes de valor diario están basados en una dieta de 2000 cal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Tabla nutricional de Florhuila con vitaminas

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1/4 Taza (50 g)
Porciones por envase: (*)

Cantidad por porción		
Calorías 180	Calorías de grasa 0	
		Valor Diario*
Grasa total 0 g		0%
Grasa Saturada 0 g		0%
Grasa Trans 0 g		
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 0 mg		0%
Carbohidratos Totales 40 g		13%
Fibra dietaria 3 g		12%
Fibra soluble < 1g		
Fibra insoluble 2		
Azúcares 0 g		
Proteina 3 g		6%
Vitamina A		20%
Vitamina C		0%
Calcio		0%
Hierro		2%
Acido Folico		15%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase.

	Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas	Tipo	Estructura
Empaque	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Polipropileno
Embalaje	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas**	Tipo	**Estructura**
	• 50 unidades de 250 g • 25 unidades de 500 g • 15 unidades de 1000 g • 8 unidades de 2000 g • 6 unidades de 2500 g • 5 unidades de 3000 g • 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	No se maneja embalaje	
	Rotulado y Etiquetado según Resolución 5109 de 2005		

13. Vida útil

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

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- 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)
- 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.

15. Información del fabricante

Fabricado Por:

ORGANIZACION ROA FLORHUILA S.A.

Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá	Km 2 Vía San Martín Tel: 3136492820 Granada
Km 3 Vía Campoalegre Tel: (8) 873 0066 Neiva	Km 5 Vía Ibagué – Girardot Tel: 2659645
Km 2 Vía Espinal Girardot Tel: (8)2483011	Km 28 Vía al Sur Tel: (8) 838 07 02 Campoalegre (Huila)
Km 3 Vía Acacias Tel: (8) 671 40 80 Villavicencio	Km 9 Vía Espinal - Ibagué Tel: 3153232629
Carrera 3 No 2 - 111 Tel: (8) 623 65 85 Villanueva (Casanare)	
www.arrozroa.com / www.florhuila.com	scliente@arrozroa.com / scliente@florhuila.com

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Carlos Arturo Azuero ***Gerente Operativo***	Aprobado por: Carolina Lopez ***Gerente marca ROA***
Aprobado por: Adriana Carrión ***Directora de Gestión Integral***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	Aprobado por: Gabriel Sierra ***Gerente marca FLORHUILA***

SuDespensa	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**AVENA EN HOJUELA**	**DESCRIPCIÓN**	Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L.
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-005219-2018		
PRESENTACIONCOMERCIAL	200g, 250g, 500g, 12.5Kg, 25Kg,		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Avena en Hojuela Caliente o Fria: 1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto. 2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir. 3. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Avena en Hojuela, producto en hojuela de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.
Aroma: Caracteristico
Color: Crema, ligeramente caoba
Sabor: Caracteristico, avena tostada
Textura: Semilla aplanada

CALIBRE	RESULTADOS
Granulometria: (retención malla)	
US N° 7	≤ 93%
US N° 25	≤ 2%
Fondo	≤ 0,14%

FISICO-QUIMICAS	
TIPO	**DEFECTO MAXIMO (%)**
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
ESPESOR	0,69mm
HUMEDAD	≤ 11,5
PROTEÍNA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	≤ 6,0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0
ALERGENOS (Gluten)	<100 Mg/Kg

MICROBIOLOGICO

REQUISITOS	n	c	m	M
MOHOS LEVADURAS	3	1	100	1.000
E. COLI (UFC/g)	3	0	≤ 10	-
SALMONELLA (25g)	3	0	Ausente	-
MESOFILOS AEROBIOS	3	1	5.000	20.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 2160 de 2006, Ultima actualización. * NTC 2159 * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *Decreto 3075 de 1997, BPM *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*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 facilitar 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

Realizó: Janeth Rodriguez

SuDespensa Corragán S.A Nit. 830.111.367-9

Firma Auxiliar de Calidad

SuDespensa Almacenes S.A.	**FICHA TECNICA**

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	**HARINA DE AVENA**	***DESCRIPCIÓN***	Comprende los granos procedentes de la especie avena sativa, cuyo color característico es el rojo pardo claro. Es el cereal de menor valor energético, como consecuencia de su alto contenido de fibra y lignina, y su bajo nivel de almidón.

DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos, Bodega 8 Local 2; Bogotá - Colombia TELEFONO: 448 2515 ORIGEN CHILE
MARCA COMERCIAL	SuDespensa
PERMISO SANITARIO	PSA-001580-2018
PRESENTACIONCOMERCIAL	250g, 25Kg
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas que le puedan conferir sabores u olores ajenos al producto.
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar Harina de Avena Caliente o Fría: 1. En una olla, caliente 3 tazas de leche, con canela y azúcar al gusto. 2. En otra taza con leche fria, disuelva la Harina de Avena y agréguela a la leche cuando ésta comience a hervir. 3. Continue la cocción, sin dejar de revolver, hasta que espese y hierva por 2 minutos.

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO-QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Harina de Avena, producto en polvo de la especie A. Sativa L. y A. Byzantina L.
Aroma: Característico
Color: Blanco
Sabor: Característico
Textura: Polvo

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO MAXIMO (%)
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
HUMEDAD	≤ 11.5
PROTEINA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	≤ 6,0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0

MICROBIOLOGICO

REQUISITOS	n	c	m	M
MOHOS LEVADURAS	3	1	100	1.000
E. COLI (UFC/g)	3	0	≤ 10	-
SALMONELLA (25g)	3	0	Ausente	-
MESOFILOS AEROBIOS	3	1	5.000	20.000

NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 2160 de 2006, Ultima actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Ténico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. * Resolución 333 de 2011, Rotulado y etiquetado nutricional *resolucion 2674/2013 *Relusion 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado.
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción en puerto de materias primas 2. Nacionalización 3. Almacenamiento 4.Empaque y pesaje de producto 5. Almacenamiento temporal 6. Distribucion al cliente
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno con impresión. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*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 facilitar 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 la resolucion 2674/2013
Realizó:	Janeth Rodriguez

SuDespensa Almacenes S.A. Nit. 830.111.357-5

Firma Auxiliar de Calidad

Nombre:

TÍTULO: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AZÚCAR REFINADO

Nombre del producto	Marca	Notificación sanitaria
AZÚCAR REFINADO	INCAUCA	NSA-002829-2017
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	
Etapas del proceso	Fundido de azúcar, Calentamiento de licor fundido, Clarificación de licor, filtracion I de licor (lecho profundo), Filtración II de licor (filtros sparkler), filtración III de licor (filtros de manga), Calentamiento de licor fino, Evaporación, Cristalización, Centrifugación, Transporte de azúcar humedo, Secado de azúcar, Envase, Almacenamiento de producto terminado.	
Composición	Sacarosa	

Especificaciones técnicas y de inocuidad

Características Biológicas

Característica	Especificación				Referencia normativa	Método de Ensayo
	n	c	m	M		
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g	5	3	60	130	NTC 778	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales (UFC/10g)	5	3	0	50*		NTC 4306
Recuento de Mohos (UFC/10g)	5	3	5	10		NTC 3907
Recuento de Levaduras (UFC/10g)	5	3	20	30		NTC 3907
Recuento de Eschericia coli/ 10g	5	0	0	-		NTC 4306

En donde

n = número de muestras por examinar
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

*****Para Incauca S.A.S esta característica es de 0 UFC/ 10 g

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg	NTC 778	GS2/3-23*; GS2/3-25; GS2/3-9-25 ó GS2/3-9-23 ó GS2-51
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg	NTC 778	GS2/3-29 x; GS2/3-29 ó GS2-51
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg	NTC 778	GS2/3-24 + GS2/1/3-27; ó GS2-51
Hierro, expresado como Fe	1.0 ppm	Parámetro interno	GS2/3/7/8-31-94;AOAC 9.1.09 METODO 999 .11

COPIA NO CONTROLADA

Sulfitos*	< 10 ppm	NTC 5970, Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	ICUMSA GS2/1/7-33 (2005); NTC 5970
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos Cromatografia Líquida

***Este producto no contiene alérgenos

Características Físicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	<10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (ppm)	<10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.21
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.21

Características Sensoriales

Característica	Especificación	Método de Ensayo
Olor	Libre de olores extraños.	C270001, 7.1.30
Sabor	Dulce	C270001, 7.1.30
Apariencia	Granulada.	C270001, 7.1.29

Características Fisicoquímicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización a 20°C	99.80 °Z Mín.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-1 2011); NTC 586
Humedad	0.05% m/m Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420nm	60 (UI) Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-10; NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	30 (UI) Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-18; NTC 5969
Cenizas (m/m)	0.04% m/m Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Azucares reductores	0.05 % Máx.	NTC 778	ICUMSA GS2/3-9/5(2011) NTC 4355

Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.	
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.	
Embalaje	Presentacion	Embalaje
	Sobres de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5 g.	Saco polipropileno de 10 kg con 10 bolsas polietileno de 200 tubipack de 5 g
	Bolsa 250 gramos	Saco polipropileno de 12,5 kg con 20 bolsas polietileno de 250 g
	Bolsas 0.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 50 bolsas de 0.5 kg o y saco polipropileno de 12.5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg / bolsa polietileno de 12,5 kg con 25 bolsas de 0.5 kg

COPIA NO CONTROLADA

	Bolsas 1.0 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 25 bolsas de 1.0 kg / bolsa polietileno de 10 kg con 10 bolsas de 1.0 kg
	Bolsas 2.5 Kg	Saco polipropileno de 25 kg con 10 bolsas de 2.5 kg
	Sacos de 22.68 kg	Sacos de papel 50lb americanas
	Scaos 25 kg	Saco polipropileno de 25 kg
	Sacos de 50 Kg	Saco polipropileno
	Saco de 1000 Kg	Saco de propileno
Identificación de lote	- Sobres de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5 g. No aplica pues esta presentacion no esta etiquetada para venta individual. -Bolsas de 2.5 kg, 1.0 kg y 0.5 kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), (T: Turno) [L DD MM AA T#] - Sacos de 22.68kg, 25 kg, 50 kg: Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año), (t: Templa) [L DD MM AA t#] -Sacos de 1000kg, 1.175 kg: LOTE (TEMPLA): ####	
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– Tubipak de 5 g: En empaque primario: “No etiquetado para venta individual”. En empaque secundario: “Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”. En empaque terciario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco”. – Bolsas de 0.5 Kg, 1.0 Kg, 2.5 Kg: En empaque primario: “Producto alimenticio, azucar refinada granulada. Tratase con cuidado. Conservese en un lugar fresco y seco”.. En empaque secundario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco” -Sacos de 25 kg y 50 kg: En empaque primario: “Prohibido reempacar. No se garantiza la calidad de este producto en caso que cambie su denominación, marcas y/o empaque. Producto alimenticio granulado. Tratase con cuidado. Mantengase en lugar fresco y seco” – Sacos de 1000 Kg: No presenta etiquetadoen el empaque. En el registro “Identificación de big bag” que se encuentra adjunto a cada unidad de producto se incluye el texto: Producto alimneticio tratese con cuidado mantegase en un lugar fresco y sceo. Prohibido reempacar no se garantiza la calidad de este producto en caso de cambio de denominacion, marca y/o empaque.	
Instrucciones para manipulación, preparación y uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.	
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.	

COPIA NO CONTROLADA

Manipulación razonablemente esperada del producto final / Intención de uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del producto final / Uso no intencionado	Exfoliante, antiseptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables / Poblaciones en riesgo	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificacion requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 778 Azúcar Refinado Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	99.8%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

COPIA NO CONTROLADA

Anexo No. 1. Control de actualizaciones.

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio

01	2015-01-01	Primera edición.
02	2015-02-01	Inclusión de información nutricional.
03	2015-04-01	Modificación en el campo instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad), detallando la información referente en el empaque.
04	2015-04-15	Modificación en instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) detallando cada referencia.
05	2015-07-27	Actualización de la identificación del lote.
06	2016-07-29	Retiro de las etapas del proceso en el campo Descripción. Modificación del texto del campo "Instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) por "Instrucciones para manipulación, preparación y uso". Incorporación del campo Embalaje y método de distribución.
07	2016-12-23	Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005.
08	2017-10-05	Se modifica el campo registro sanitario por notificación sanitaria por lineamiento del Invima. Retiro de la característica Factor de seguridad debido a que no aplica para azúcar refinado. Se incorpora la presentación de sacos 22.68kg (50lb americanas) Inclusión de las características fisicoquímicas: turbiedad a 420nm, Cenizas (m/n), Azucares reductores y se complementa el concepto intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA. Se actualiza Procedimientos de métodos de ensayos para características físicas y sensoriales.
9	2018-06-30	Revisión del documento y se incorpora el método de producción del azúcar o etapas del proceso.
10	2018-11-09	Se aplica la actualización de la NTC 778 (Sexta actualización) para 2018-07-18. Se realiza la actualización de los límites y la tabla de requisitos microbiológicos. Se actualiza los límites máximos de los metales pesados y se anexan las unidades para los requisitos de color, turbiedad. Se actualiza del nombre del nuevo Director de Calidad de Conformidad.
11	2021-02-10	Se actualiza el responsable de Asistente de sistemas de Gestión por el nombre del cargo Director de Sistemas de Gestión.
12	2021-11-26	Se actualiza la identificación del lote. Se ajusta la especificación de la característica turbiedad de acuerdo con la NTC 778:2020

COPIA

Anexo N°2. Firma de las personas responsables de la revisión y aprobación del documento.

Aprobado por: Funcionario(s) responsable(s) por decidir si lo escrito en el documento es lo que debe hacerse y por la provisión de los recursos necesarios.

Hermes Tobar
Director de Refinería

Revisado por: Funcionario(s) responsable(s) por la documentación y/o verificación de que lo escrito en el documento corresponde a la realidad actual o de mejoramiento.

Juan Felipe Cano
Director Calidad de Conformidad

Gustavo Adolfo García
Director Sistemas de Gestión

Alexandra Maria Cortes
Coordinador Calidad de Conformidad

Amalfi Otero
Coordinador Calidad de Conformidad

Maria Camila Cardozo
Coordinador Calidad de Conformidad

COPIA NO CONTROLADA

BELLINI	CERTIFICADO DE CALIDAD CEBADA PERLADA		
	VERSIÓN: 6,0	PAGINA: 1 de 1	CÓDIGO: F02-PRSG-008

FECHA PRODUCCIÓN	26/06/2019	VIDA ÚTIL	12 MESES
FECHA VENCIMIENTO	26/06/2020	LOTE	10F19a1
FECHA DE ANALISIS	26/06/2019	FECHA DESPACHO	

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		
PROPIEDADES SENSORIALES		
Color	Caracteristico de la Cebada	Caracteristico de la Cebada
Olor	Característico de la cebada	Característico de la cebada
Sabor	Característico de la cebada.	Característico de la cebada
Textura	Granulosa	Granulosa
PROPIEDADES FÍSICAS		
PROPIEDAD	ESPECIFICACION	RESULTADO
Granulometría Malla No. 8	>90%	98,41
Infestación	Negativo	Negativo
Humedad	15% máx.	10,26%
PROPIEDADES QUIMICAS		
Proteina	5,0% Min	10,25%
Grasa	2,2% Max	1,01%
Cenizas	1,6% Max	1,09%
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS		
Recuento Mesófilos aerobios UFC/g/ml	200.000 (UFC/g/ml) Max	11000
Recuento Coliformes Fecales NMP/g/ml	< 3 (NMP/g/ml) Max	<3
Recuento E.Coli (UFC/g)	< 10 Máximo	<10
Recuento Bacillus cereus UFC/g/ml	700 (UFC/g/ml) Max	<100
Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo UFC/g/ml	< 100 (UFC/g/ml)	<100
Recuento Mohos UFC/g/ml	3000 UFC/g/ml Max	<100
Recuento Levaduras UFC/g/ml	3000 UFC/g/ml MAX	<100
MICOTOXINAS		
PROPIEDAD	Nivel Maximo	RESULTADO
Aflatoxina	4-µg/kg	<4
Ocratoxina	3,0-µg/kg	<3
Deoxinivalenol	750-µg/kg	<750
Zearalenona	75-µg/kg	<75
Fumonisinas	NA-µg/kg	NA

Los resultados fisicoquímicos, microbiológicos y de micotoxinas presentados en este certificado de calidad corresponden a las muestras analizadas del mes, según cronograma de muestreo F38-PRSG-007 y F03-PRSG-010.

Parámetros Microbiologicos especificados por Documento Oficial INVIMA para Granos de Cereales (Cuchucos, Maíz, Cebada)

Alyandra Pinzón

Realizó
Analista de calidad

P.P. Sebastian F.

Aprobó
Yesenia Rodriguez
Directora de Calidad
Tel: 8209127 Ext: 103

CERTIFICADO DE CALIDAD

Consecutivo D-4925

harinera del valle s.a.

Fecha:	Septiembre 10 de 2019	Código	1102
Producto:	Harina de Trigo	Referencia:	HARINA HAZ DE OROS 50Kg
Cliente:	MAKRO	Lote:	G247191102
Fecha Producción:	Septiembre 04 de 2019	Fecha de vencimiento:	Marzo 02 de 2020

Análisis	Resultado	Especificaciones		Metodo
Fisicoquímicos		**Mínimo**	**Máximo**	
Humedad (%)	13.57	13.0	14.5	NTC 529
Proteína (% base seca)*	13.97	12.5	-	ISO 1871
Cenizas (% base seca)	0.69	-	0.85	ISO 2171
Gluten húmedo (%)	34.80	33	-	AACC 3812
Granulometría (% pasa malla 212 µ)	99,91	98.00	-	AOAC 965.22
Microbiológicos*			**m**	
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	400	-	200000	NTC - 4519
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	<10	-	<10	NTC - 4458
Detección de Salmonella / 25 g	AUSENTE	-	AUSENCIA	NTC - 4574
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	<100	-	3000	NTC - 5698-2
Recuento de *Bacillus cereus* UFC/g	<100	-	500	NTC - 4679
Recuento de Estafilococo Coagulasa positiva UFC/g-mL	<100	-	<100	NTC 4779
Micotoxinas*		**Mínimo**	**Máximo**	
Deoxynevalenol (DON) (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	1000	NTC 5961 (AOAC 986.17)
Ocratoxina A (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	3	NTC 5472 (AOAC 973.37)
Aflatoxina B1 (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	2	NTC 1232 (AOAC 994.08)
Suma Aflatoxinas B1,B,G1, G2 (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	4	NTC 1232 (AOAC 994.08)
Zearalenona (µ/kg)	NO DETECTABLE	-	75	NTC 4881 (AOAC 985.18)
Microanálisis*			**LÍMITE MÁXIMO**	
Excretas de roedores	0	-	1/300g	AACC 28-50.01
FRAGMENTOS DE INSECTOS	0	-	100/300g	AACC 28-41.03
DETERMINACIÓN DE PELOS	0	-	0/300g	AACC 28-51.02
Metales Pesados*		**Mínimo**	**Máximo**	
Cadmio (Cd) mg/Kg	<0.06	-	0.2	AOAC 986.15
Plomo (Pb) mg/Kg	<0.1	-	0.2	AOAC 986.15
Farinografo				
Absorción (%)	64.10	63	-	GP. GAC - 113
Tiempo de Desarrollo (Minutos)	8.00	-	-	GP. GAC - 113
Estabilidad (minutos)	12.80	-	-	GP. GAC - 113
Alveografo				
P	120	-	-	GP. GAC - 117
L	74	-	-	GP. GAC - 117
P/L	1.62	-	-	GP. GAC - 117
W ($X10^4$) J	385	-	-	GP. GAC - 117
Panificación		**Mínimo**	**Máximo**	
Absorción (%)	62	58	-	GP. GAC - 107
Volumen (cm^3)	1275	1000	-	GP. GAC - 107
Micronutrientes*		**Mínimo**	**Máximo**	
Vitamina B1 (mg/kg)	6	6	-	
Vitamina B2 (mg/kg)	4	4	-	
Niacina (mg/kg)	55	55	-	
Acido Fólico (mg/kg)	1.54	1.54	-	
Hierro (mg/kg)	44	44	-	
Caracteristicas Organolepticas		**Mínimo**	**Máximo**	
Color	Cumple	Caracteristico		
olor	Cumple	Caracteristico		
sabor	Cumple	Caracteristico		
Aditivos		**Mínimo**	**Máximo**	
Acido ascórbico (mg/kg)	Cumple	-	300	

m = indice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad
M = indice máximo permisible para indicar nivel de calidad aceptable
Los resultados reportados se obtienen de una muestra representativa del producto en referencia

* Analisis tercerizados.

ELABORADO POR
Milton Cesar Daza R.
Auxiliar Gestión de Calidad

APROBADO POR
Julián Andrés Obando G.
Jefe Gestión de Calidad

---FIN DEL INFORME---
Anexo B. GP.GAC-488

Mosquera, Mayo de 2019

CERTIFICADO DE CALIDAD

Se certifica que el producto Brevas en Almíbar con lote 2352707 con fecha de elaboración 11 de mayo de 2019 y fecha de vencimiento 11 de mayo de 2021, fue debidamente muestreado al momento del empaque y los análisis se detallan a continuación:

BREVAS EN ALMÍBAR		
PRESENTACIONES	Frasco x 4000g	
ANÁLISIS REALIZADOS	**RANGO**	**RESULTADOS**
FISICO-QUIMICOS		
Acidez exp. % Ácido cítrico	0.2 – 1.0%	0.53%
pH	3.3 – 4.5	4.14
Grados Brix	30° - 45°	40.8°
ORGANOLÉPTICOS		
COLOR	Verde oscuro	Verde oscuro
OLOR	Característico	Característico
SABOR	Característico	Característico
TEXTURA	Firme y Uniforme	Firme y Uniforme

Cordialmente,

Sandra Garcia E.

SANDRA GARCIA ESCORCIA
Jefe Aseguramiento de Calidad
Tel. 893 21 91, ext. 124

COMESTIBLES ALFA LTDA
www.comestiblesalfa.com
Av. Troncal de Occidente No 17 – 65 Mosquera – Cundinamarca – Colombia
PBX: 893 2191/05 Cel.: 317 428 4646 – 318 735 0871 - servicioalcliente@comestiblesalfa.com

TropicalCrop	CERTIFICADO DE CALIDAD	FL-24 Versión 2 Febrero de 2017 Página 1 de 1

PRODUCTO	**Leche condensada azucarada semidescremada y deslactosada**	
PRESENTACIÓN	Empaque PET con tapa de seguridad y capacidad de 3,9 kg	
LOTE	9429239	
FECHA DE FABRICACIÓN	27/08/2019	
FECHA DE VENCIMIENTO	27/02/2020	
VARIABLES ORGANOLÉPTICAS	ESTÁNDAR	RESULTADO
ASPECTO	Líquido viscoso	Líquido viscoso
COLOR	Blanco a ligeramente amarillento	Blanco a ligeramente amarillento
SABOR	Dulce, lácteo	Dulce, lácteo
VARIABLES FISICOQUÍMICAS	ESTÁNDAR	RESULTADO
% Sólidos solubles (ºBrix)	68-72	66.9
pH (a 20ºC)	5,8-6,4	6,20
Viscosidad (cP)	3000 - 9000	3.500
VARIABLES MICROBIOLÓGICAS	ESTÁNDAR	RESULTADO
Recuento de Mesófilos (UFC/g)	<30000	<80
Recuentos de Hongos y Levaduras (UFC/g)	<500	<10
Recuentos de Coliformes Totales (UFC/g)	<10	<10
CONFORME	Laura Vanessa Castañeda	16/09/2019
CONCEPTO	RESPONSABLE	FECHA

	CERTIFICADO DE CALIDAD DEL PRODUCTO	IN-HM-04
		VERSIÓN: 03
		ELABORADO POR: CALIDAD
		APROBADO POR: GERENCIA

DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

NOMBRE DEL PRODUCTO: Hojuelas de Maiz Azucaradas

NÚMERO DE LOTE: 1209191409

FECHA DE VENCIMIENTO: 120920

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Análisis realizados	**Limite Maximo Permitido**	**Resultado**
Recuento de Aerobios mesófilos	10000 UFC/g	< 10
Coliformes Totales	11 NMP/g	< 3
Coliformes Fecales	< 3 NMP/g	< 3
Recuento de Mohos y Levaduras	Máx 500 UFC/g	< 10
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia
Recuento de *Staphylococcus aureus*	< 100 UFC/g	< 100

**Análisis realizados por laboratorio externo*

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	
Azúcares Totales	27 g/100g
Calorías de grasa	0 Kcal/100g
Calorías totales	110 Kcal/100g
Carbohidratos	89,5 g/100g
Cenizas	0,90%
Fibra dietaría	6 g/100g
Grasa total	0,1 g /100g
Proteína	1,6 g /100g
Vitamina C	0,1 mg/100g

**Análisis realizados por laboratorio externo*

ANÁLISIS SENSORIAL	
PARÁMETROS	**RESULTADO**
Apariencia	OK
Color	OK
Textura	OK
Sabor	OK
Tamaño	OK

**Análisis sensorial de acuerdo a parámetros internos formato FC-CFC-06*

"PRODUCTO APTO PARA CONSUMO HUMANO"
Contiene Malta (Gluten)

Nota: *Producto libre de material extraño como impurezas de semillas, cascáras, polvo, piedra. Debe transportarse y almacenarse en lugar que no haya sido utilizados con productos o sustancias que puedan conferir sabores y/o aromas extraños. Debe conservarse en un lugar seco, limpio, sin ningún grado de contaminación o condiciones que afecten la calidad del producto.*

INFORME DE ANALISIS DE LABORATORIO

Brinsa

Producto:	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA	Numero:	200003545
Cliente:	E Y E INSTITUCIONALES LTDA.		
Nombre Tecnico:	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO		
Punto de Envio:	E Y E INSTITUCIONALES	Fecha de Expedición:	2019-09-16 16:51:37
		Fecha de Impresión:	2019-09-16 16:52:30

Referencia: 10011049 SAL REFISAL INST SCX50KG

Caracteristicas de Calidad	Especificación	Unidad	Lote: 90826
Cloruro de Sodio	MIN 99,00	%m/m NaCl	99.53
Yoduro	50 - 100	mg I-/kg	63
Fluoruro	180 - 220	mg F-/kg	188
Calcio	MAX 1000	mg Ca+2/kg	12.63
Magnesio	MAX 800	mg Mg+2/kg	0.33
Humedad	MAX 0,200	%m/m	0.030
Insolubles en agua	MAX 1600	mg/kg	309
YPS E535	MAX 10	Fe(CN)6 mg/kg	4.9
Sulfatos	MAX 2800	mg SO4=/kg	224
Malla 20	MIN 80	% m/m Pasa	99.77
Malla 70	MAX 20	% m/m Pasa	6.58
Arsénico	Máx 1,0	mg As/kg	0.03150
Cadmio	MAX 0,5	mg Cd/kg	0.0838
Plomo	MAX 1,0	mg Pb/kg	0.06695
Mercurio	MAX 0,1	mg Hg/kg	0.0595

LABORATORIO DE ANALISIS FISICOQUIMICO - PLANTA BETANIA

1. Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y 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: sal apta para consumo humano / sal de calidad alimentaria..
2. Los resultados de análisis corresponde a las determinaciones del lote de fabricación, con los métodos de análisis internos aplicables y de acuerdo con lo establecido en el plan de seguimiento y medición del producto.
3. 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.

A Contreras
Coordinador de laboratorio

Planta Cajicá. km. 6 Via Cajicá - Zipaquirá
Tel: (0+1) 8833555 Fax: (0+1) 5793603
01800 111725
A.A. 3005 Bogotá - Colombia
www.brinsa.com.co
atencionalcliente@brinsa.com.co
SMLAF011
Generado por YSANCHEZ

www.brinsa.com.co

Compañia Nacional de Chocolates

COPIA NO CONTROLADA

Descripcion del Producto Terminado

Sistema Calidad, Seguridad de los Alimentos
Revisión: 8
Estado: Publicado
Sedes Bogotá
Fecha de modificación: 2017/12/6

Idioma Español
Línea Tradición **Producto** Chocolate De Mesa Con Azúcar La Especial

Marca La Especial
Material
1003798 Chocol. LA ESPECIAL 500gx16pastix50brr
1003799 Chocol. LA ESPECIAL 500gx12pastix50brr
1003800 Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix50brr
1003804 Chocol. LA ESPECIAL 31 25gx32pastix10di
1003805 Chocol. LA ESPECIAL 250gx8pastix50brr
1003812 Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix20brr
1003958 Chocol. LA ESPECIAL 25gx40pastix10bol
1003972 Chocol. LA ESPECIAL 4 tiras 25gx10pasti
1003973 Chocol. LA ESPECIAL 4tiras 31 25gx8pasti
1011272 Chocol. LA ESPECIAL azc.250g x 10 pastil

Composición
Azúcar, masa de cacao, emulsificantes (lecitina de **soya** y ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado) y sabores naturales (clavo y canela).

Otros Idiomas Español
Número del Registro Sanitario -,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-
Presentación Comercial
Pastilla de 25g
Pastilla de 31,25g
Barra de 250g x 8 pastillas
Barra de 250g x 10 pastillas
Barra de 500g x 12 pastillas
Barra de 500g x 16 pastillas
Barra de 500g x 20 pastillas
1030936 Chocol. LA ESPECIAL 500gx16pastix48brr
1030937 Chocol. LA ESPECIAL 500gx20pastix48brr
1014252 3 Chocol. LA ESPECIAL trad x500g SP

Definición del Producto Chocolate de mesa con azúcar presentación de 25g, 31.25g, 250g, y 500g, dependiendo de la región se comercializa en pastillas de 25g,31.25g y 42g

Zona / Línea A
Código de Barras -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -
Forma de Uso y Consumidores Potenciales Para consumo preparado como bebida caliente
Tipo y Material de Empaque Para pastillas individuales envueltas BOPP Perlado Cold seal
Para barras PET / PP BCO
Cliente El producto va dirigido para adultos y niños mayores de 4 años
Fabricante y Dirección Fabricado en Colombia por: Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Carrera 65 # 12-60 Bogotá D.C., Cundinamarca.
Vida Útil -,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-,-
Forma de Preparación Preparar un delicioso chocolate La Especial es muy fácil

(Una pastilla para preparar una taza de chocolate en leche o agua)
1- Agregue en una olla la cantidad de tazas que desee preparar.
2- A la leche o agua caliente adiciónele las pastillas de chocolate, una pastilla por cada taza de leche o agua agregada.
3- Bátalo usando molinillo o licuadora.
NO NECESITA HERVIR

Tipo	Caracteristicas/Actividad	Descripción/Especificaciones
Fisicoquímicas		
Fisicoquímicas	Total de extracto seco de cacao %	>25
Fisicoquímicas	*Manteca de cacao %	>14.5
Fisicoquímicas	Extracto seco Magro de cacao %	>10
Fisicoquímicas	*Plomo expresado como Pb en ppm	2.0 máximo
Fisicoquímicas	*Sedimentación	0.25 ml/15 min
Fisicoquímicas	Aflatoxinas	20 mg/kg
Microbiológicas		
Microbiológicas	*Microorganismos U.F.C/g	10.000 máximo, AOAC 966.23 y AOAC 990.12
Microbiológicas	*Mohos y levaduras U.F.C/g	100 máximo, AOAC 997.02
Microbiológicas	*Coliformes totales U.F.C/g	<10, AOAC 991.14
Microbiológicas	*E-coli U.F.C/g	Ausente, AOAC 991.14
Microbiológicas	*Salmonella/50 g	Negativo, AOAC 967.27
Sensoriales		
Sensoriales	*Sabor	Propio, Chocolate, notas dulces y a esencia
Sensoriales	*Color	Propio, Cafe
Sensoriales	*Olor	Propio, Chocolate
Sensoriales	*Textura	Pasta compacta
Inocuidad		
Inocuidad	Material Extraño	Ausencia - Visual
Alergenos		
Alergenos	Leche	Puede tener trazas
Alergenos	Harina de trigo	Negativo
Alergenos	Lecitina de soya	Positivo
Alergenos	Yema de huevo	Negativo
Alergenos	Maní y nueces de árbol	Negativo
Alergenos	Ajonjolí	Negativo

Información de Orden Nutricional



Datos Nutriciónal
Tamaño de la Ración (25g)
Raciones Por Envase
Calorías 110
Calorías de Grasa 30

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa total 3,5g	5%	**Sodio** 0mg	0%
Grasa Saturada 2g	10%	**Carbohidratos Total** 20g	7%
Grasa de Trans --g		Fibra Dietética 1g	4%
Grasa Poliinsaturada 0g		Azúcares 18g	
Grasa Monoinsaturada 1g		**Proteínas** 1g	
Colesterol 0mg	0%		
Vitamina A 0% • Vitamina C 0%		Calcio 0% • Hierro 6%	

*Los Porcentages de Valores Diarios están basado en una dieta de 2,000 calorías.Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las calorías que usted necesite.

	Calorías	2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Diatetica		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Protéina 4

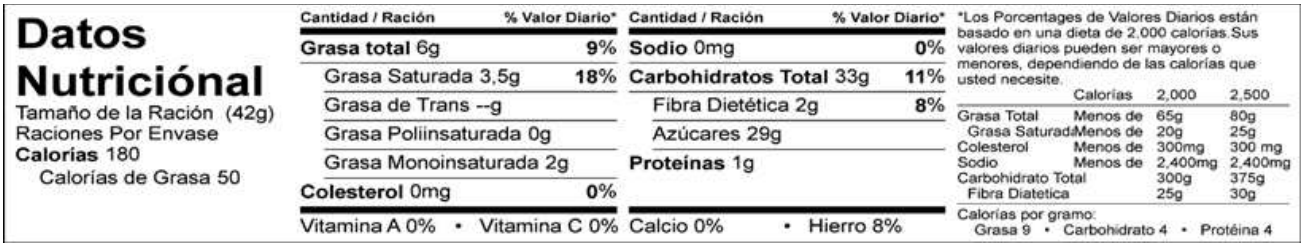
Datos Nutriciónal
Tamaño de la Ración (31g)
Raciones Por Envase
Calorías 130
Calorías de Grasa 40

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa total 4g	6%	**Sodio** 0mg	0%
Grasa Saturada 2,5g	13%	**Carbohidratos Total** 25g	8%
Grasa de Trans --g		Fibra Dietética 2g	8%
Grasa Poliinsaturada 0g		Azúcares 22g	
Grasa Monoinsaturada 1,5g		**Proteínas** 1g	
Colesterol 0mg	0%		
Vitamina A 0% • Vitamina C 0%		Calcio 0% • Hierro 6%	

*Los Porcentages de Valores Diarios están basado en una dieta de 2,000 calorías.Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las calorías que usted necesite.

	Calorías	2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Diatetica		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Protéina 4



Datos Nutriciónal

Tamaño de la Ración (42g)
Raciones Por Envase
Calorías 180
Calorías de Grasa 50

Cantidad / Ración	% Valor Diario*	Cantidad / Ración	% Valor Diario*
Grasa total 6g	**9%**	**Sodio** 0mg	**0%**
Grasa Saturada 3,5g	**18%**	**Carbohidratos Total** 33g	**11%**
Grasa de Trans --g		Fibra Dietética 2g	**8%**
Grasa Poliinsaturada 0g		Azúcares 29g	
Grasa Monoinsaturada 2g		**Proteínas** 1g	
Colesterol 0mg	**0%**		
Vitamina A 0% • Vitamina C 0%		Calcio 0% • Hierro 8%	

*Los Porcentages de Valores Diarios están basado en una dieta de 2.000 calorías.Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de las calorías que usted necesite.

	Calorías	2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidrato Total		300g	375g
Fibra Diatetica		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa 9 • Carbohidrato 4 • Protéina 4

Condiciones de Conservación

Conservar en lugar fresco y seco
alejado de la luz
granos
pastas y harinas.

Método de Distribución

Transportarse en un ambiente fresco y seco

Requisitos específicos de etiquetado

Resolución 5109 de 2005 Rotulado general.
Resolución 333 de 2011 Rotulado nutricional

Proceso de Elaboración / Descripción

- Tostión del cacao
- Molienda del cacao tostado y obtención de la masa de cacao
- Mezclado de la masa del cacao, la lecitina de soya, el azúcar y las esencias
- Moldeado
- Enfriamiento
- Desmoldeado
- Empaque
- Embalaje

Enlace	Documento
Decreto 1175 De 2003 - Por Medio Del Cual Se Modifica Parcialmente El Decreto 3075 De 1997	Normatividad y Legislacion
Decreto 3075 De 1997 - Buenas Prácticas De Manufactura	Normatividad y Legislacion
Resolución 333 De 2011 - Rotulado Nutricional Colombia	Normatividad y Legislacion
Resolución 5109 De 2005 Reglamento Técnico Sobre Los Requisitos De Rotulado O Etiquetado Que Deben Cumplir Los Alimentos Envasados Y Materias Prima De Alimentos Para Consumo Humano	Normatividad y Legislacion
Resolución N° 1511 De 2011 - Reglamento Técnico Del Chocolate	Normatividad y Legislacion

	FICHA TÉCNICA **Galletas Crakeñas Doraditas**	**PÁGINA 1 DE 4**
		FT-01 381
		FECHA: enero 2019

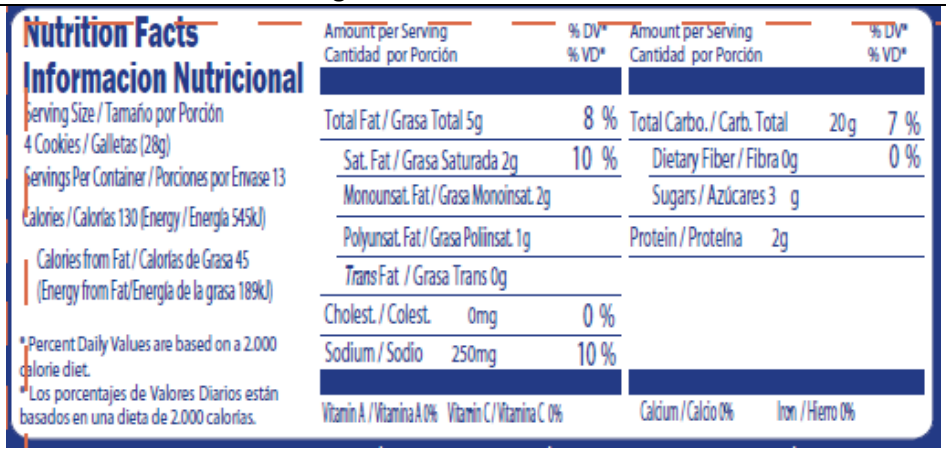
NOMBRES **MARCA**	Galletas crackers saladas. Doraditas Crakeñas, Colombina.	
NOMBRE DEL FABRICANTE	Colombina del Cauca S.A. Parque Industrial el Paraíso km2 vía San Julián Santander de Quilichao Cauca. NIT: 817000705-8. Teléfono: (2) -8295305 – 8295307 www.colombina.com	
NOTIFICACION SANITARIA	**NSA-002117-2016**	
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma y canola*, aceite vegetal palma y canola (7.6%)*, azúcar invertido, azúcar, almidón de maíz, Leche en polvo, Extracto de malta, sal yodada, Huevo en polvo, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), leudantes (bicarbonato de amonio SIN-503 E-503, bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, pirofosfato acido de sodio SIN-450 E-450), sustancia para el tratamiento de harinas (proteasa), agua.	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS UTILIZADOS	• Recepción y almacenamiento de materias primas. • Dosificar los ingredientes que constituyen la formulación de la masa en la mezcladora. • Efectuar el mezclado de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. • Trasladar la masa a la tolva que alimenta el equipo de laminación. • Pasar la masa por los rodillos de estampado y corte para darle forma a la hogaza. • Hornear la hogaza estampada y cortada. • Enfriar. • Envolver, envasar y empacar. **EQUIPOS UTILIZADOS** • Mezcladora. • Laminador. • Rodillo de estampado y corte. • Horno. • Envolvedoras.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.	
CARACTERÍSTICAS	Humedad (%)	Max. 4.0%

	FICHA TÉCNICA **Galletas Crakeñas Doraditas**	**FT-01** 381
		FECHA: enero 2019

FISICOQUÍMICAS **NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas**	Proteína, % en fracción en masa base seca/100g		3g (mín.)
	Determinación de Plomo como Pb		Máx. 0.2 mg/Kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS **NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas**	Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g		1000 - 5000
	Recuento de coliformes en placa, UFC/g		<10 - 10
	Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g		<100
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g		50 - 500
	Recuento de *Escherichia Coli*, UFC/g		<10
	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g		10 - 100
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	Característico de acuerdo a los patrones de línea, galleta dorada por el horneo.	
	Sabor:	Característico con notas saladas y dulces de acuerdo a los patrones de línea.	
	Aroma:	Característico a galleta fresca, agradable y suave.	
	Textura:	Crocante.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumir. Principales consumidores potenciales niños mayores a cuatro años, adolescentes y adultos.		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	**Envoltura:** BOPP Bioseal TSI 25 µm.		
	Envase: BOPP Bioseal TSI 15 µm + BOPP Bioalumin WVHB 15 µm.		
	Empaque: Cartón corrugado pared sencilla Kraff Clave: C620k		
	Peso Neto (g)	Unidad x 364g. Cartón x 24 unidades.	
LEGISLACION APLICABLE	Norma NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2674 de 2013, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.		
IDENTIFICACIONDEL LOTE DE PRODUCCION	El lote corresponde al número de la orden de producción que consta de 7 dígitos; se ubica el número Juliano que no hace parte del lote, el Juliano es un número de 5 dígitos y 1 digito más correspondiente a la máquina de empaque donde aplica.		
VIDA ÚTIL ESPERADA	Doce (12) meses.		
USO PREVISTO	Este producto está diseñado para ser consumido directamente.		
USO NO PREVISTO	Hasta el momento no se ha encontrado otros usos no previstos.		

INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. INFORMACION ALERGENICA: Contiene Gluten, Soya, Leche, Malta y Huevo. Este producto puede contener trazas de maní / nueces.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar. Temperatura: 20 - 25°C Humedad relativa: 50 - 60%. Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto: • Contar con todos los documentos legales al día. • No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto. • Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo. • El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	Código de barras unidad de venta y cartón. Código 381: 7702011003812 y 17702011003819. *Evite pisar los cartones y utilizarlos como escalera. *Nunca almacene cerca de productos con olores fuerte y/o extraños. *Almacene en lugar fresco y seco. *Arrume siempre sobre estibas o cubrepiso. **Estibado cartón PT 381.** Arrume máximo 2 estibas Arrume de acuerdo a las siguientes medidas de altura 165cm — 215cm 6 — Cajas x tendido — 6 5 — Tendidos — 7 30 — Cajas x estiba — 42 Medidas Externas: (59.3 x 29.4 x 26.0 cm).

	FICHA TÉCNICA **Galletas Crakeñas Doraditas**	**PÁGINA 4 DE 4** **FT-01** 381 **FECHA: enero 2019**

	Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	**Alexandra Valdes Peña**

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol Cargamanto rojo
NOMBRE CIENTIFICO	*Phaseolus vulgaris L.*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 871 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Conjunto de granos precedentes de cualquier variedad del genero *Phaseolus spp*.
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 871 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% frijol cargamanto rojo
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara frijol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que este infestado o infectado. Impurezas tales como pedazos de tallos, insectos o partes de los mismos.
PRESENTACION COMERCIAL	400g, 460g, 500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: Ovalado Color: rojo con mancahs beige Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: lisa
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 12.5 cm Largo: 19 cm Tipo de selle: por impulso, calor continuo Cumple con la resolución 333 de feb del 2011
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm

<table>
<tr><td></td><td>Tipo de selle: a presión con calor.</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>La película de impresión es apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos.
Cumple con los parámetros Resolución 683 de 2012
-Cumple con la resolución 5109 del 2005
-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>

Bolsa 500 g</td></tr>
<tr><td rowspan="25">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="2">Características físicas</td></tr>
<tr><td>Materia dura</td><td>0.2%</td></tr>
<tr><td>Granos dañados</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de no contrastes</td><td>5.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>Máximo 15%</td></tr>
<tr><td>Impurezas</td><td>Máximo 1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td>Glufosfinato- amonio</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Oxidemeton-metilo</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Quintoceno</td><td>0.02</td></tr>
<tr><td>Acefato</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Ciprodinil</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Cletodim</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>Fenvalerato</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Fludioxonil</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>Imidacloprid</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Melation</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metamidofos</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td>Metomilo</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Límites máximos metales pesados</td></tr>
<tr><td>Metal</td><td>Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">Cadmio | 0.1
Plomo | 0.2
Límites máximos microbiológicos
<table>
<tr><th>Características</th><th>Método de medición</th><th>Especificación</th><th>Norma</th></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>Recuento de placas</td><td>3000 – 5000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo</td><td>Recuento en superficie</td><td>Menos de 100 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
<tr><td>Recuento de bacillos cereus</td><td>Recuento en superficie</td><td>700 – 1000 UFC/g</td><td>Invima</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>MERCADO OBJETIVO</td><td colspan="4">Para todo tipo de consumidor</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y PRECAUCIONES</td><td colspan="4">Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td colspan="4">Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad</td></tr>
<tr><td>INSTRUCCIONES DE USO</td><td colspan="4">Ingredientes: 500g frijol, aceite, tomate y cebolla carne de res o cerdo.

Preparación: Lave los frijoles y remojar toda la noche en agua fría. Escurrir los frijoles y colocar en una olla grande y agregue carne de cerdo o res y el agua. A fuego medio-alto, llevar los frijoles a hervir, tapar la olla y baje el fuego a medio-bajo. Permita que los frijoles se cocinen hasta que estén casi blandos, aproximadamente 2 horas.
En una sartén, caliente el aceite vegetal a fuego medio, agregue los tomates, las cebollas, sal y cocinar durante 10 a 15 minutos.</td></tr>
<tr><td>CERTIFICACION NO OBLIGATORIEDAD INVIMA</td><td colspan="4">2017019711</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL</td><td colspan="4">1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACION DEL LOTE</td><td colspan="4">El lote se identifica con mes y día en que se empaca</td></tr>
<tr><td>DATOS DEL FABRICANTE</td><td colspan="4">Granos y cereales Mi Cosecha - Pedro Joaquín Reyes
Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7
Bodega interior 10 – Cajones
Teléfono: 7165050
Correo: micosecha.granos@gmail.com</td></tr>
</table>

DIAGRAMA DE FLUJO	Recolección de materia prima ↓ Almacenamiento ↓ Fumigación ↓ Limpieza ↓ Alimentación de tolvas ↓ Alistamiento material de empaque ↓ Proceso de empaque ↓ Estibado ↓ Almacenamiento ↓ Despacho

Información nutricional

Tamaño por porción 1/3 taza (60g)
Porciones por envase 8 aprox.

Cantidad por porción	**Calorías de grasa 10**
Calorías 210	
	Valor diario
Grasa total 1 g	2%
Grasa saturada 0 g	0%
Grasa trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidrato total 37g	12%
Fibra dietaria 9 g	60%
Azucares 3 g	
Proteina 14 g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 8%	Hierro 18%

- Los porcentajes de valores diarios estan basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesiades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300 g	375g
Fibra dietaria		25 g	30g

Calorias por gramo
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteina 4

Fecha de actualización y aceptación: ***07 de Febrero de 2022***

Verificado por
Coordinador Logistica

Aprobado por
Gerente

DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

NO CONTROLADA

Revisión
11

Consecutivo
Producto terminado0005

Fecha de modificación
03/05/2021

Título
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Línea
Pastas Clásicas

Producto
Pastas Alimenticias Doria Clásica

Marca
Doria

Material
1047092
1047073

Composición
Semolato de trigos importados fortificado con: Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1,54 mg/kg); con adición de: Vitamina A, Hierro, Zinc, Ácido Fólico; agua. **Contiene trigo (gluten). Puede contener trazas de huevo.**

Semolato de trigos importados, Sémola de trigo durum, fortificados con: Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1,54 mg/kg); con adición de: Vitamina A, Hierro, Zinc, Ácido Fólico; agua. **Contiene trigo (gluten). Puede contener trazas de huevo. Nota: Solo aplica para el material: 3020572 Pqt codo DORIA clasica em transp x 500g (Blending internacional)**

NO CONTROLADA

Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
RSA-004570-2017

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro	Alto	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	8,6 ± 10%	3,4 ± 10%	N.A	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Bucatini	3,0 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,0 ± 10%	250	24
						500	12
						3000	2
Cabello deÁngel	1,0 ± 10%	N.A	25 ± 10%	N.A	N.A	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
Codos	N.A	N.A	35 ± 10%	8.8 ± 10%	1.35 ± 10%	250	24
						3000	2
Conchas	N.A	N.A	20 ± 10%	N.A	1,10 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Conchitas	N.A	N.A	12,5 ± 10%	N.A	1,20 ± 10%	250	24
Corbata	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Corbatines	N.A	N.A	N.A	N.A	1,10 ± 10%	250	24
Fideos	N.A	N.A	27		1,04 ± 10%	125	48
						200	24 - 30
						250	24

						500	12
						3000	2
Letras	N.A	N.A	N.A	2 ± 10%	0,38 ± 10%	250	24
Macarrón	8,1 ± 10%	N.A	37 ± 14%	N.A	1,35 ± 10%	125	48
						200	24
						250	24
						500	12
						1000	6
						3000	2
Macarrón Largo	7,04 ± 10%	N.A	250 ± 10%	N.A	1,08 ± 10%	250	24
Rigatoni	14,0 ± 10%	N.A	28 ± 11%	N.A	1,40 ± 10%	125	48
						250	24
						500	12
Spaghetti	N.A	N.A	250 ± 10%	2,5 ± 10%	1,50 ± 10%	125	48
						200	24 - 55
						250	24
						500	12
							24
						1000	6
						1100	6
						1100	144
						2000	3
						3000	2
Tallarín	N.A	N.A	250 ± 10%	4,5 ± 10%	1,50 ± 10%	250	24
						500	12
Tornillo	N.A	N.A	36 ± 11%	10 ± 10%	1,30 ± 10%	250	24

NO CONTROLADA

Definición del producto

Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para consumo humano.

Código de barras

undefined
undefined

Tipo y material de empaque

Referencia	Tipo de Empaque	Empaque Primario	Empaque Secundario

Todas las referencias a excepción de 3000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín	Fardo
Spaghetti No.5 x 2000g	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 1000g (EM Transp BOPP + CAST 50 micras) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Bolsa
Referencias 3000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g (EM Transp) dentro de una bolsa que contiene 6 PQ	Fardo
Surtidas Concha + Letra x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín x 250g (dentro de una caja que contiene 12 PQ Concha + 12 PQ Letra.)	Caja Corrugada
Fideo x 250g Exhibible	Laminado BOPP + CAST	Cojín (24 unidades x 250g)	Caja Corrugada
Pack Ensalada x 1000g	Bolsa Polietileno	Cojín x 500g EM Transp (1 Pqt codo clasica em transp x 500g y 1 Pqt Tornillo Verduras em trans x 500g) dentro de una bolsa que contiene 2 PQ	Fardo
Spaghetti x 500g Edición Vintage	Laminado BOPP + CAST - Plegadiza 0.40 Cartulina Clásica	Cojín x 500g dentro de una plegadiza	Caja Corrugada
Fideo x 200g	BOPP/CAST	Material flexo laminado BOPP/CAST 40 MICRAS	Corrugado regular clave 790K
Spaghetti x 200g	BOPP/CAST	Material flexo laminado BOPP/CAST 40 MICRAS	Corrugado regular clave 790B

NO CONTROLADA

Consumidores potenciales
Jóvenes y adultos de los estratos 2, 3 y 4.

Fabricante y dirección
Fabricado por PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca y/o PASTAS COMARRICO S.A.S Calle 39 N° 51-58 Vía 40 Barranquilla. Para PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S Km 5,6 Troncal Occidente Mosquera-Cundinamarca. Industria Colombiana

Vida útil
18 meses partir de su fecha de fabricación.

Forma de preparación
Cocine la pasta en abundante agua hirviendo (1 litro de agua y una cucharadita de sal por cada 100g de pasta).

Tabla Características

Tipo	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Contaminantes	Nitratos	≤ 200 mg NO3/Kg
Contaminantes	Cadmio	≤ 0.10 mg/Kg
Contaminantes	Melamina	≤ 2,5 mg/Kg
Contaminantes	Zearalenona	≤ 75µg/Kg
Contaminantes	Radionucleidos (35S, 60Co, 89Sr, 103Ru, 134Cs, 137Cs, 144Ce, 192Ir)	≤ 1000.0 Bq/kg
Contaminantes	Radionucleidos (238Pu, 239Pu, 240Pu, 241Am)	≤ 10.0 Bq/kg
Contaminantes	Radionucleidos (90Sr, 106Ru, 129I, 131I, 235U)	≤ 100.0 Bq/kg
Contaminantes	Radionucleidos (3H, 14C, 99Tc)	≤ 10000.0 Bq/kg
Contaminantes	Acrilonitrilo	≤ 0,02 mg/Kg
Contaminantes	Monómero de cloruro de Vinilo	≤ 0,01 mg/Kg
Contaminantes	Ocratoxina A	≤ 3 µg/Kg
Contaminantes	Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/Kg
Contaminantes	Deoxinivalenol DON	≤ 750 µg/Kg
Fisicoquímicas	Humedad	13% Máximo
Fisicoquímicas	Vitamina A	625 Unidades Internacionales/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Cenizas (Base humeda)	0.8% máximo
Fisicoquímicas	Acidez (Expresada como ácido láctico)	0.45% máximo
Fisicoquímicas	Zinc	1,87 mg/100g Mínimo
Fisicoquímicas	Acido Fólico	304 ug/100 g Mínimo

NO CONTROLADA

Fisicoquímicas	Hierro	11,26 mg/100 g Mínimo
Fisicoquímicas	Proteína (Base humeda)	10.5% Mínimo
Fisicoquímicas	Productos grasos	0.4% Mínimo
Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	n:3, m:<10, M:-, c:0
Microbiológicas	Recuento microoganismos mesofílicos	n:3, m:800.000, M:1.000.000, c:1
Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	n:3, m:100, M:200, c:1
Microbiológicas	NMP Coliformes fecales/g	n:3, m:<3, M:-, c:0
Microbiológicas	NMP Coliformes totales/g	n:3, m:43, M:150, c:1
Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	n:3, m:4000, M:5000, c:1
Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	n:3, m:< 100, M:- , c:0
Sensoriales	Color	Amarillo relacionado con la pasta clásica
Sensoriales	Olor	Presenta notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Sabor	Tiene notas cocidas y notas de entrada asociadas con semolato de trigo

NO CONTROLADA

Información de orden nutricional

Orden nutricional

TN SOPAS - PORCIÓN 15g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 Cucharada (15 g)
Porciones por envase aprox. 16,5

Cantidad por porción	
Calorías 50	Calorías de grasa 0
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 11 g	**4%**
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azúcares 0 g	
Proteína 2 g	**4%**
Vitamina A	2%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	6%
Vitamina B2	4%
Niacina	4%
Ácido Fólico	10%
Hierro	10%
Calcio	0%
Zinc	2%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

TN PLATO PRINCIPAL - PORCIÓN 80g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1/12 de paquete (80 g)
Porciones por envase aprox. 12,5

Cantidad por porción	
Calorías 280	Calorías de grasa 0
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 59 g	**20%**
Fibra Dietaria 4 g	16%
Azúcares 2 g	
Proteína 11 g	**22%**
Vitamina A	10%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	30%
Vitamina B2	20%
Niacina	20%
Ácido Fólico	60%
Hierro	50%
Calcio	0%
Zinc	10%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

NO CONTROLADA

Condiciones de conservación

Consérvese en lugar fresco y seco

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

ALMACENAMIENTO:

* El producto debe estar almacenado sobre estiba y a una distancia de la pared de 60 cm. y por lo menos 15 cm elevado del piso para permitir la limpieza y fumigación, de acuerdo a lo establecido en la normatividad para Buenas Prácticas de Manufactura. Las estibas deben estar en buenas condiciones físicas, de limpieza y no presentar olores fuertes. En caso de emplear estibas de madera, no contener elementos que puedan afectar las características del producto, como puntillas o astillas salidas.
* No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc.
* No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc.
* Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).
* Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado.

* Promover la implementación de un programa de limpieza y desinfección para evitar acumulaciones de residuos y suciedad que permitan la anidación de plagas en el producto.
* Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque:
o No arrojar.
o No pisar.
o No oprimir.
o No sentarse sobre él.
* Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos.
* Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento.
* Cuando el producto se averié no se debe emplear cinta de pegante o elementos que permitan cerrar el empaque, este se debe tratar como una avería.
* Revisar periódicamente el estado de producto con el fin de encontrar cualquier anomalía como contaminación por gorgojo para que este producto se retire y se deseche.
TRANSPORTE
* Es necesario revisar los vehículos antes de cargar los productos, con el fin de asegurar que se encuentren limpios, libres de cualquier contaminante, daños físicos (orificios), sin plagas o presencia de olores penetrantes.
* Si su operación de distribución requiere de consolidar carga, evite hacerlo con productos como detergentes, jabones, químicos, desinfectantes, alcohol, o sustancias que puedan contaminar el producto por transferencia de olores.
* Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar.
* Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior.
* No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto.
* Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad.
* Nunca transporte productos con presencia de plagas.
* En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra.
* En necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto.
* El trato del producto en su cargue y descargue debe ser cuidadoso, se debe evitar lanzar y/o pisar o sobreponer elementos pesados sobre los productos.
* Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento.
* Para una mejor acomodación del producto dentro de los camiones y para evitar roturas, almacene las pastas de la siguiente manera:
A. Siempre ubique el producto evitando el contacto directo con el piso del vehículo.
B. No arrojar los fardos o cajas.
C. Ubique siempre las pastas largas en la parte inferior.
D. Continúe el arrume con productos de pastas cortas y presentaciones en cajas.
E. Finalícelo con productos de poco peso.

Usos inadecuados

NO CONTROLADA

A lo largo de los procesos integramos los controles necesarios con el fin de prevenir su uso como plataforma para ilícitas o de terrorismo, en el ámbito Nacional y del Comercio Exterior.

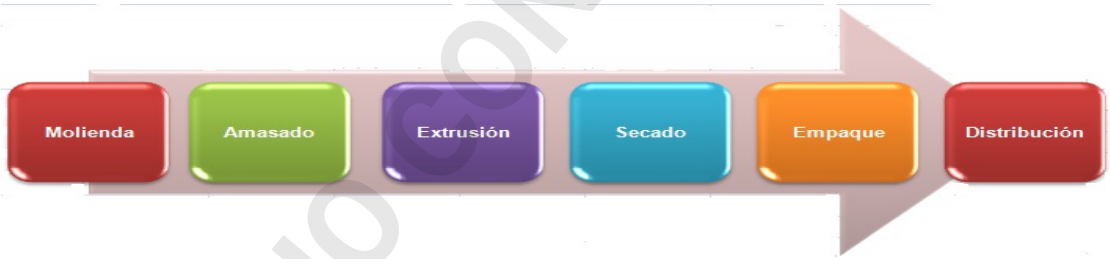
Observaciones

1. Cereal que contiene gluten.
2. Este producto se fabrica en una planta donde se procesa pasta al huevo.
3. Para las características microbiológicas descritas anteriormente, se describen a continuación los significados de cada uno de los valores, donde n= número de muestras que se van examinar, n: Número de muestras del lote que deben analizarse, c: Número de muestras defectuosas aceptables, m: Límite de aceptación, M: Límite de rechazo.
4. Las referencias 3000 g vienen dispuestas en seis paquetes de 500 g cada uno con material de empaque transparente BOPP, los cuales a su vez están empacados en Bolsa impresa de PEBD.
5. Las referencias de medio fardo corresponden a las mismas referencias de línea de 250 g pero tienen una unidad logística de embalaje diferente pasando de 24 unidades por caja (fardo) a 12 unidades por caja (fardo).

Requisitos específicos

1. La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055:2014
2. El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.
3. Requisitos de contaminantes en alimentos: Resolución 4506 de 2013, Resolución 3709 de 2015

Proceso de elaboración / Descripción



NO CONTROLADA

Documentos Anexos

Archivo	Tipo archivo
Figuras Doria Clásica	Público

NO CONTROLADA

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

GALLETAS (CRACKERS)
MARCAS: SALTIN NOEL, NOEL

CONFIDENCIAL

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo** Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma*, Azúcar Invertido, **Extracto de Malta**, Sal, Agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), Levadura, **Leche en Polvo***, Emulsificante (**Lecitina de Soja**), Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acidulante (Ácido Láctico).

Contiene trigo (gluten), cebada, leche, soja y trazas de huevo, sésamo y almendra.
***Aporta una cantidad Insignificante de grasas trans y colesterol

Resolución: NSA-002253-2016

Presentación Comercial:

Empaque Interno: BOPP
Peso Neto: 100g
Empaque Externo: BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: 300g

Marco Legal del Empaque:

El empaque de este producto cumple con la resolución N° 5109 (29 de Diciembre de 2005) **“**P*or la 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, con el fin de* proporcionar al consumidor una información, sobre el producto, lo suficientemente clara y comprensible, que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada…”

Esta galleta es elaborada en Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2-38 Medellín - Colombia.

Grupo Empresarial Nutresa

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

Proceso de Fabricación

Recepción de la Materia Prima	Se verifica que las materias primas cumplan con las especificaciones establecidas.
Mezcla de la Materia Prima	Las materias primas, con sus pesos establecidos, se adicionan a la máquina mezcladora.
Homogenización de la Masa	Las materias primas se homogenizan por un tiempo determinado.
Formación de la Galleta	La masa homogenizada pasa por rodillos laminadores que le da forma a la Galleta.
Horneo de la Galleta	La galleta formada pasa por un horno, a temperaturas establecidas.
Enfriamiento de la Galleta	La galleta horneada, con o sin rociados, se transporta por bandas, a temperatura ambiente, para su enfriamiento.
Empacado de la Galleta	La galleta es empacada en materiales flexibles, con las máquinas correspondientes.
Almacenamiento y Distribución del Producto Terminado	El producto terminado es distribuido en los medios de transporte establecidos para cada país, en condiciones adecuadas que aseguran la calidad integral del producto.

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

TABLA NUTRICIONAL

Datos de Nutrición / Nutrition Facts

Tamaño por Porción / Serving Size
5 Galletas / 5 Crackers (32,5 g)
Porciones por Envase
/ Servings Per Container: Aprox/About 9

Calorías (Energía) /Calories 130 (550 kJ)
Calorías de Grasa (Energía de Grasa)
/ Calories from Fat 20 (74 kJ)

Cantidad por Porción / Amount per Serving	%Valor Diario* /%Daily Value*
Grasa Total / Total Fat 2 g	**3%**
Grasa Saturada / Saturated Fat 1 g	5%
Grasas Trans / *Trans* Fat 0 g	
Grasas Monoinsaturadas / Monounsaturated Fat 0,5 g	
Grasas Poliinsaturadas / Polyunsaturated Fat 0 g	
Colesterol / Cholesterol 0 mg	**0%**

Cantidad por Porción / Amount per Serving	%Valor Diario* / %Daily Value*
Sodio / Sodium 270 mg	**11%**
Carbohidrato/Total Carbohydrate 25 g	**8%**
Fibra Dietaria / Dietary Fiber 1 g	4%
Azúcares / Sugars 0 g	
Proteína / Protein 3 g	

• Vitamina A / Vitamin A 0% • Vitamina C / Vitamin C 0%
• Vitamina B1/ Vitamin B1 10% • Vitamina B2/ Vitamin B2 10%
• Calcio / Calcium 2% • Hierro / Iron 10%
• Vitamina B3/ Vitamin B3 10% • Ac. Fólico/ Folate 10%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. (8.380 kJ) / *Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet (8.380 kJ).

FORTIFICACIÓN DE LA HARINA

Minerales y Vitaminas Usados en la Fortificación de la Harina al 100%	
Descripción	**mg/kg**
Niacina	75
Hierro	55
Tiamina	6,4
Riboflavina	7,0
Ácido Fólico	1,54

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Condiciones Microbiológicas NTC-1241 (Productos de Molinería y Galletas)	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10000 Máx.
Recuento de Coliformes Totales UFC/g	11 Máx.
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	200 Máx.
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa (+) UFC/g	<100

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

Almacenamiento, Conservación y Transporte de Producto Terminado

1. Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
2. El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
3. El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared.
4. En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).
5. Los vehículos transportadores del producto terminado deben ser seleccionados. Que no tengan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni hendijas que filtren el polvo y/o el agua durante el transporte.
6. No debe haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.
7. El producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir", y la identificación del material de empaque de acuerdo con la Norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado".

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida de 10 meses.



COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA
Jefe de Legislación Alimentaria
Medellín, 8 de Octubre/2020

CONFIDENCIAL

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 16 Fecha: 21/02/2020	SAL REFINADA APTA PARA CONSUMO HUMANO ORIGEN MINA ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA 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, blanco, 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

Caracteristicas Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO
	Minimo	Máximo		
Cloruro de sodio (base seca)	99,00	-	% m/m NaCl	Potenciométrico
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo
Calcio	-	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica
Magnesio	-	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica
Humedad	-	0,200	% m/m	Gravimetría
Otros insolubles en agua	-	1600	mg/kg	Gravimetría
Anticompactante (E-535)	-	10	$Na_4Fe(CN)6$ mg/kg	Espectrofotometría
Sulfatos	-	2800	mg SO_4 - - / kg	Espectrofotometría
Granulometría M-20	80,00	-	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-70	-	20,00	% m/m pasa	Gravimetría
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN
	Mínimo	Máximo		
Arsénico	-	1	mg As/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Plomo	-	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Cadmio	-	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma
Mercurio	-	0.1	mg Hg/kg	Absorción Atómica / Espectrofotometría de plasma

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
	Mínimo	Máximo		
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino y blanco.
Aroma	Inodoro, sin aromas extraños.
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

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-N° 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 el código de lote nos da información sobre la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día / hora militar- N° 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. Para el Empaque de sal en saco producida en turno 3 después de las 00:00h (hora militar), el código de lote tiene doble renglón de acuerdo con: Renglón 1: Año-Mes-Día/Turno – N° de Máquina-País. Renglón 2: Año-Mes-Día- Hora militar del empaquetado. Por ejemplo si el número del lote es: Renglón 1 (L90927/32081), Renglón 2 (90928 14:49), entonces corresponde a la fecha de producción del 27 de Septiembre de 2019, en el turno 3, maquina 208, país destino Colombia, y su empaquetado corresponde al 28 de Septiembre de 2019, a las 14:49.
VIDA ÚTIL	Según CODEX STAN 1 - 1985 Numeral 4.7.1, VI y 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: sal apta para consumo / sal de calidad alimentaria.
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS APLICABLES	Cumple con el Decreto 0547 de 1996. Sal para consumo humano. Resolución 4506 de 2013. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Resolución 2671 de 2014. Por la cual se modifica 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	La sal consumo humano, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior. El lugar deberá estar destinado al almacenamiento exclusivo de sal consumo humano, de manera tal que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la calidad. inocuidad, funcionalidad e integridad del mismo.
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+8793602 Línea Nacional: 018000519995 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 **Bogotá: Ventas y Mercadeo Nacional** Calle 98 # 9a - 46 Piso 5 Tel.: (57)-(1) 883-3555 Fax.: (57)-(1) 883-3555 Ext.1501 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel.: (57)-(4) 335 5060 Fax.: (57)-(4) 335 5060 Ext.1110 **Brinsa Dominicana:** Carretera Nigua Km 20, Nigua - San Cristóbal Tel.: (809)957 2923 **Brinsa Costa Rica BCR S.A.** Oficinas Centrales: San José - La Uraca 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

LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD

Peslac® Procesadora de Lácteos	**FICHA TÉCNICA**	**N° 026**
	PRODUCTO TERMINADO	**Version:** 01 **FECHA:** 10 Feb 2013

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	FOTO
KUMIS	

NOMBRE COMERCIAL

KUMIS

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LECHE ENTERA FRESCA HIGIENIZADA PASTEURIZADA, AZÚCAR, CULTIVOS LACTICOS ESPECÍFICOS.

ADITIVOS

NO APLICA

INFORMACIÓN DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Alistar los materiales, 1. Recibir y analizar la leche. 2. Adicionar sacarosa en el porcentaje establecido para cada proceso. 3. Calentar por encima de 70 ° C y diluir en leche el estabilizante junto con sacarosa. 4. Pasteurizar la leche 90 °C * 12 Min. 5. Bajar la temperatura a 29°C. 6. Adicionar los cultivos. 7. Mezclar el cultivo de 10 a 15 minutos. 8. Evacuar la mezcla por gravedad. 9. Incubar hasta alcanzar 50 ° Torner.10. Cortar el coagulo. 11. Refrigerar a 4° C durante 48 horas mínimo. 12. Tomar acidez titulable 80 ° Torner. 13. Retirar al área de empaque. 14. Empacar, refrigerar y distribuir.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Color	Cada Lote	Análisis organoléptico	Interna	Propia del Producto
Olor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Textura	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Sabor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Materia Grasa % m/m	Según Cronograma de Muestreo			Entero Min 2.5%, Semidescremado Min 1.5%, Descremado Max 0.8%

Sólidos lácteos no grasos % mlm mínimo	Según Cronograma de Muestreo		Res. 02310 de 1986	7%
Acidez como ácido láctico % mlm	Según Cronograma de Muestreo			0.6 - 1.20 %
Prueba de fosfatasa	Según Cronograma de Muestreo			Negativo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
NMP Coliformes totales/g	Cronograma de muestreo	NMP	Resolución 02310 de 1986	20-93/ml
NMP Coliformes fecales/g	Cronograma de muestreo	NMP		< 3/ml
Hongos y lévaduras/g	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		200-500/ml

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa 4000 cm^3 Garrafa 2000 cm^3 Garrafa 1750 cm^3, Garrafa 1000 cm^3, Bolsa 1000 cm^3, Bolsa 200 cm^3, Vaso 150 cm^3

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

Empaque	Unidades	Volumen	Material de empaque
Primario Garrafa 4000 cm^3	1	4000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 26 cm, base 14 cm Capacidad: 4000 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Garrafa 2000 cm^3	1	2000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 27 cm, base 9.5 cm Capacidad: 2000 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Garrafa 1000 cm^3	1	1000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 19.5 cm, base 8 cm Capacidad: 1750 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio

Primario Bolsa 1000 cm^3	1	1000 cm^3	Dimensiones: Capacidad: 1000 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Primario Bolsa 200 cm^3	1	200 cm^3	Dimensiones: Capacidad: 200 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Secundario	No aplica	No aplica	Dimensiones: No aplica Calibre: No aplica
Embalaje	No aplica	No aplica	Dimensiones: No Aplica Calibre: No Aplica

CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

NO APLICA

USO - CONSERVACIÓN - PRECAUCIONES

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto debe ser almacenando en refrigeración a una temperatura entre 0 a 4°C± 2 °C.

VIDA ÚTIL

Producto	Temperatura	Vida útil
KUMIS	0 a 4°C± 2 °C.	30 días a partir de fabricacion

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

En el lote se identifica la codificación interna del producto, la fecha juliana de elaboración del producto y el año de elaboración.

INSTRUCCIONES DE USO

PRODUCTO LISTO PARA CONUMO DIRECTO

SUGERENCIA DE CONSUMO

Producto listo para consumo directo y/o en acompañamientos de meriendas y refrigerios.

DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El producto debe ser almacenado, transportado y exhibido a una temperatura de 0 a 4°C ± 2°C.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la Porción/Size for portion : 1 vaso/1 glass (150g)
Porciones por envase/Portions per Container 1

Cantidades por Porción /Amount Per Serving		
Calorías/Calories 150	Calorías de la Grasa/Calories from Fat 35	
		Valor Diario*/Daily Value*
Grasa Total/Total Fat 4,0g		**6** %
Grasa Saturada/Satured Fat 2,5g		13 %
Grasa Trans/Trans Fat 0g		
Colesterol/Cholesterol 20mg		**7** %
Sodio/Sodium 95mg		**4** %
Carbohidrato Total/Total Carbohydrate 23g		**8** %
Fibra Dietaria/Dietary Fiber 0g		0 %
Azúcares/Sugars 15g		
Proteína/Protein 6g		

Vitamina A/Vitamin A 0%	Vitamina C/Vitamin C 0%
Calcio/Calcium 15%	Hierro/Iron 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas: *Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calorías/Calories	2000	2500
Grasa Total/Fat Total	Menos de/Less than	65 g	80 g
Grasa Saturada/Sat. Fat	Menos de/Less than	20 g	25 g
Colesterol/Cholesterol	Menos de/Less than	300 mg	300 mg
Sodio/Sodium	Menos de/Less than	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total/Total Carbohydrate		300 g	375 g
Fibra Dietaria/Dietary Fiber		25 g	30 g

Calorías por gramo/Calories per gram:
Grasa/Fat 9 Carbohidrato/Carbohydrate 4 Proteína/Protein 4

REGISTRO SANITARIO	
RSAL02I19914	
LEGISLACIÓN APLICABLE	
Resoluciòn 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 000017 de 2012, Resolución 02310 de 1986, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011.	
INFORMACIÓN DE LACTEOS PESLAC	
DIRECCIÓN: Carrera 4 No. 10 - 98 Firavitoba, Boyacá. TELÉFONO: (098) 7770206 - 3158827406	
REVISADO POR:	
NOMBRE	**CARGO**
NELCI YANET BOLIVAR	**Directora de Producción**
APROBADO POR:	
NOMBRE	**CARGO**
GERMÁN MESA PRECIADO	**Gerente de Planta**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN AVENA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 3000g, avena en hojuelas: 900g, margarina (grasa de origen vegetal): 750g, azucar: 360g,huevo: 300g, levadura (agente leudante): 120g, sal: 60g , acido sorbico (conservante y preservantes): 30g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 30g, esencia de vainilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 5g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable ROBEN MESA

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** ROBEN MESA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor Información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN BLANDITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,huevo:71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras caracteristicas del blandito 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Articulo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CALADO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azucar 163g, margarina: 100g, levadura (agente leudante): 34g, sal: 22g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 15.29g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6. llevamos la masa a una mesa para poder realizar fraccionamiento de la masa completa en porciones del peso deseado. 7. armamos bolas de masa con un peso especifico, alistandola para el proceso de corte. 8. llevamos las bolas a la maquina cortadora, que cortara en porciones iguales la masa. 9. realizamos figuras circulares, y dejamos estas figuras en reposo sobre el meson. 10. dejamos reposar las figuras durante 5 minutos. 11. se termina de dar la figura caracteristica del producto (celado). 12. disponemos las figuras en latas. 13. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 30 min. 14. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 15. dejamos reposar la masadurante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 16 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos. 17. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 18. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 19. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 20. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 21. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

40 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable del producto: Ruben Mesa

Nombre del Responsable del producto Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fabricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro, permiso, notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	OTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CALENTANO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 1000g,margarina (grasa de origen vegetal): 500g, azucar: 250g, levadura (agente leudante): 60g, queso parmesano: 70g, polvo para hornear (agente leudante): 20g, acido sorbico (conservante y preservante):9g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 9g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CAMPESINO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 3000g, azucar: 480g, margarina (grasa de origen vegetal): 375g, huevo: 371g, harina de maiz: 300g, levadura (agente leudante): 120g, sal: 30g, acido sorbico (conservante y preservantes) 30g, sorbato de potacio (conservante y preservantes):30g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista).

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan campesino 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA.

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN MOJICON

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 865 g, azucar: 183,33 g, margarina "grasa de origen vegetal": 91,25, huevo: 71 g, acido sorbico (conservante y preservantes) 9 g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 9 g, sal: 2,50 g, esencia de vainilla "saborizante o aromatizante sinergista": 1,40 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan mojicon 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

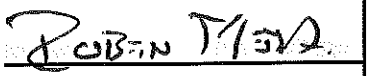
30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable 

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** 

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN MOLDE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,huevo:71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos divídido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan molde 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOC
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN PERA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900 g, azucar: 131 g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 71 g, sal: 20 g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan pera 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,huevo:71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de queso (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan queso 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MESA.

Nombre del Responsable del RUBEN MESA **Firma:** RUBEN MESA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN ROLLO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,grasa hojaldre "grasa de origen vegetal": 70 g, huevo:71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.extendemos la masa, hasta lograr una pasta de 1 centimetro de grosor. 7. aplicamos hojaldre a la masa, accion mecanica qe permita aplicar en toda la superficie de la masa. 8.empezamos proceso de laminacion, realizando pliegues a la masa. 9.realizamos cortes a la masa, para darle forma al pan rollo de mas o menos 70 g 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN ROSCON

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 865 g, azucar: 253 g, margarina "grasa de origen vegetal": 91.25 g, huevo: 71 g, levadura "agenten leudante": 17 g, acido sorbico "conservantes y preservantes": 9 g, sorbato de potacio "conservantes y preservantes": 9 g. esencia de banano "saborizante o aromatizante sinergista": 3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meson, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido al meson 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del roscon 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c).14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. y espolvoreamos azucar en la superficie del "roscon" 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOC
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN UVA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 865 g, azucar: 183.33 g margarina (grasa de origen vegetal): 91g, huevo: 71 g, levadura (agente leudante): 17 g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, color caramelo (pigmento de coloracion y decoracion) : 1.5 g, esencia de uva "saborizante o aromatizante sinergista": 1.5 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras caracteristicas del pan uva 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TOSTADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azucar 163g, margarina: 100g, levadura (agente leudante): 34g, sal: 22g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 15.29g,

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6. llevamos la masa a una mesa para poder realizar fraccionamiento de la masa completa en porciones del peso deseado. 7. armamos bolas de masa con un peso especifico, alistandola para el proceso de corte. 8. llevamos las bolas a la maquina cortadora, que cortara en porciones iguales la masa. 9. le damos la forma de pan a la masa ya cortada y dejamos estas figuras en reposo sobre el meson,aplicamos aceite con las manos a la masa, para asi lubricar las figuras. 10. dejamos reposar las figuras durante 5 minutos. 11. se termina de dar la figura caracteristica del producto (calado). 12. disponemos las figuras en latas. 13. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 30 min. 14. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 15. dejamos reposar la masadurante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 16 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos. 17. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 18. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 19. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento,20. separamos las masas que se unen en el horneo. 21. se lleva nuevamente al horno, para tostar el producto, a una temperatura de 110°c, durante 20 min 22. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELLEDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que seencuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA VAINILLA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando unnudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsabledel producto:

ROBIN TEJA.

Nombre del responsable del producto Ruben Tejada **Firma:** ROBIN TEJA. 79954038 BTA

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE NARANJA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor naranja (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de naranja. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

RUBEN TRUJILLO.

Firma del responsable

Ruben Moya

Nombre del responsable del

Firma: RUBEN TRUJILLO.

79954038 STA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor queso (saborizante o sinergista adi): 10 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de queso. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable

RUBEN TREJO.

Nombre del Responsable del

Ruben TREJO

Firma: RUBEN TREJO.

79'954038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE CHOCOLATE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor chocolate (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de chocolate. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA.

79'954.038 BTA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y delproducto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE VINO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, vino tinto (bebida alcohólica 12° de alcohol): 10g esencia sabor vino tinto (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vino 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, aplicamos humedeciendo la torta con el vino tinto, aplicando el vino con ayuda de un atomizador 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor.
18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mejia.

Nombre del responsable del Ruben Mejia **Firma:** Ruben Mejia.

79'954.038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE COCO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, coco deshidratado (coco deshidratado con azúcar "sacarosa"): 14 g, esencia sabor coco (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal y coco, 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de coco 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c),16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79'954.038 BTA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE QUINOA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, semilla de quinoa "kinwa": 70 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal y semilla de quinoa 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno.
13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador vainilla. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA.

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79'954.038 BTA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE AMAPOLA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, semilla de amapola triturada (semilla natural de amapola): 90 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos la semilla de amapola, 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes.
15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de vainilla disuelta en agua. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MORA

Nombre del Responsable del Ruben Mora **Firma:** RUBEN MORA

79'954.038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE BROWNIE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, fécula de maíz: 500 g, salvado de trigo fino: 200 g, azúcar morena: 130g, margarina: 130g,cacao en polvo: 100g, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, emulsificantes, conservantes, saborizantes artificiales): 100 g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g , ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor chocolate (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos el cacao pulverizado y homogenizamos los demás ingredientes 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de chocolate, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de chocolate disuelta en agua. 16. aplicamos chocolate derretido en la superficie de la torta y realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

40 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MAYA

Nombre del Responsable del Ruben Mayo **Firma:** RUBEN MAYA 79954038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PONQUECITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA.

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79954038 BTA

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	FORMATO UNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACION SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE LIMON Y SEMILLAS

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, estracto de limón y semillas: 90 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor limón (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, estracto de limón y semillas. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula yrecipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de limón disuelta en agua. 16. realizamos el porcinamente delas tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79954938 BTA

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

MUFFIS VARIEDADES

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor queso (saborizante o sinergista ad): 10 g, esencia sabor vainilla (saborizante o aromatizante sinergia): 10 g, esencia sabor chocolate (saborizante o aromatizante sinergista): 10 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. esencia de queso, vainilla, chocolate 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de queso. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79195038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y delproducto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA BRAZO DE REINA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, **relleno: crema pastelera crema pastelera (leche, azúcar blanco, fécula de maíz, margarina, yema de huevo, piel de limón) 30 g**, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g. **decoración externa: color rojo punzón (pigmento de coloración y decoración) "azorrubina o carmoisina": 60 g, azúcar: 20 g.**

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de la masa en latas, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue el producto a la lata en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en las latas. 9. disponemos las en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos las latas del horno. 13. llevamos las al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de las latas. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. disponemos las planchas del producto obtenida, en papel sulfito. extendido el producto procedemos a aplicar crema pastelera en la superficie. 17. enrollamos el producto dejando la crema en la parte interna del brazo,18. pintamos la parte externa del brazo, con el colorante artificial y aplicamos una capa de azúcar. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del responsable del Ruben Mejia. **Firma:** RUBEN MEJIA

79754.085 BTA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE ZANAHORIA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, zanahoria rallada: 120 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g,acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se iniciael proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, zanahoria rallada, 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de vainilla disuelta en agua. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

7995403E BTA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DECORADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, **decoración: crema pastelera (leche, azúcar blanco, fécula de maíz, margarina, yema de huevo, piel de limón) 30 g, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, emulsificantes, conservantes, saborizantes artificiales):30 g, arequipe (derivado lácteo, con adición de azúcar morena, galactosa y glucosa) 30 g,** sal: 14 g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g,

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se iniciael proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. realizamos la decoración del producto con los ingredientes de decoracion descritos (crema pastelera, chocolate, arequipe) le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MESA

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** RUBEN MESA

79954038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

	**FICHA TÉCNICA** **HUEVOS DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO** 
DESCRIPCIÓN FISICA	Producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (*gallus gallus),* constituida por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.
PROCEDENCIA	Proviene de granjas de producción de huevo ubicadas en las diferentes zonas avícolas del país y que cumplen en los requisitos sanitarios establecidos por el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, en donde se monitorea permanentemente la salud de las aves, las condiciones ambientales y se mantienen con dietas balanceadas de acuerdo a la edad del aves.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	• Olor: característico al producto. • Cámara de aire: de hasta 5 mm de profundidad, fija y sana. • Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme. • Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, de aspecto homogéneo. • Peso: mín. ≤ 46,0 g
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Salmonella en 25 g: Ausencia.

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	Agua: 37.5 g Energía: 75 Kcal Proteína: 6 g Grasa: 11.5g Colesterol: 213 mg Carbohidratos: 1 g Fósforo: 89mg Hierro: 07 mg Magnesio: 6 mg Zinc: 0.57 mg Vitamina A (ER): 96 Vitamina D (UI): 087 Riboflavina: 0.25 mg Acido Fólico: 24 mg Vitamina B12: 0.77 mg Biotina (ug): 12.2 Colina: 125 mg.
VIDA UTIL DEL PRODUCTO	Las características normales del huevo se mantienen siempre y cuando se le dé un correcto manejo sanitario y se eviten los riesgos de contaminación por instalaciones y personal manipulador. Manejando estas condiciones este producto garantiza una vida útil de 30 días a temperatura ambiente y a temperatura de refrigeración puede durar 5 días más.
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN EL PRODUCTO CUMPLE CON LA RESOLUCION N. 5109 DEL 2005	Bandeja nueva con las siguientes especificaciones: Color uniforme. Sin arrugas y sin manchas. Libre de daños en los alvéolos. Pestañas uniformes y definidas Limpias. Libre de olores. Totalmente seca.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Todo tipo de población desde niños hasta ancianos
RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	• Almacene el producto en un lugar limpio. • No someta el producto a cambios fuertes de temperatura, no almacene el producto a temperaturas altas, ni con otros alimentos que expelan olores

	fuertes, ni cerca de detergentes y desinfectantes. • Los huevos se deben guardar con la punta hacia abajo. • Los huevos no se deben almacenar cerca de fuentes de calor o expuestos a la luz directa del sol.
FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN	En puntos de venta y por pedidos. Canales mayoristas y supermercados.

TABLA DE PESO

REFERENCIA	MASA (Gramos)
Jumbo	>78,0
AAA	67.0 a 77.9
AA	60.0 a 66.9
A	53.0 a 59.9

CERTIFICA:

GILBERTO ESTEVEZ BLANCO
GERENTE GENERAL

Peslac® Procesadora de Lácteos	**FICHA TÉCNICA**	N° 018
	PRODUCTO TERMINADO	Version: 02

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	FOTO
YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL	

NOMBRE COMERCIAL

YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL (FRESA,MELOCOTON,MORA,FEIJOA Y GUANABANA)

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LECHE ENTERA HIGIENIZADA , AZÚCAR,GOMA GUAR(ESTABILIZANTE) FERMENTOS LÁCTICOS (Streptococo Thermophilus y lactobacillius delbrueckii subsp. bulgaricus), COLORANTE ARTIFICIAL (Rojo fresa Punzo ,Melocotón,Mora(Rojo mora # 2),Feijoa(verde menta) Y Guanabana al natural) Y SABOR ARTIFICIAL (Fresa, mora, melocoton, feijoa y Guanabana).

ADITIVOS

NO APLICA

INFORMACIÓN DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Alistar los materiales, 1. Recibir y analizar la leche. 2. Adicionar sacarosa en el porcentaje establecido para cada proceso. 3. Calentar y diluir en leche el estabilizante junto con sacarosa. 4. Pasteurizar la leche . 5. Bajar la temperatura . 6. Adicionar los cultivos. 7. Mezclar el cultivo. 8. Evacuar la mezcla por gravedad. 9. Incubar .10. Cortar el coagulo de yogurt. 11. Refrigerar a 4° C durante 48 horas mínimo. 12. Tomar acidez titulable . 13. Retirar al área de empaque. 14. Saborizar y aplicar colorante. 15. Empacar, refrigerar y distribuir.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Color	Cada Lote	Análisis organoléptico	Interna	Propia del Producto
Olor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Textura	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Sabor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS				
Características	**Frecuencia**	**Método de medición**	**Norma**	**Especificación**
Materia Grasa % m/m	Según Cronograma de Muestreo	Gerber, AOAC 2000.18	Res. 02310 de 1986	Entero Min 2.5%, Semidescremado Min 1.5%, Descremado Max 0.8%
Sólidos lácteos no grasos % mlm mínimo	Según Cronograma de Muestreo	Cálculos por diferencia		7%
Acidez como ácido láctico % mlm	Según Cronograma de Muestreo	Grados Thorner		0.7 - 1,50
Prueba de fosfatasa	Según Cronograma de Muestreo			Negativo
Proteina	Según Cronograma de Muestreo	Kjeldahl, AOAC 991.20l	NTC 805 de 2005	Min de 2,6%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Características	**Frecuencia**	**Método de medición**	**Norma**	**Especificación**
Mohos y levaduras	Cronograma de muestreo	Recuento en placa	Resolución 1407 de 2022	2x10^2 ufc/g o ml
Coliformes	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		10 ufc/g o ml
Escherichia coli	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		<10 ufc/g o ml
CARACTERÍSTICAS DE COLORANTES				
Características	**Frecuencia**	**Método de medición**	**Norma**	**Especificación**
Colorantes	Cronograma de muestreo		Resolución No 10593 de 1985	máximo de 30 mg/Kg.
Saborizantes				Adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.
DECLARACIÓN DE ALERGENO				
Contiene Leche				

CARACTERISTICAS DE CONTAMINANTES				
Características	**Frecuencia**	**Método de medición**	**Norma**	**Especificación**
MELAMINA (mg/Kg)	Cada vez que se genere cambio de proveedores		Resolucion 4506 de 2013	Max 2,5
AFLATOXINA M1 (µg/Kg)		NTC 5219:2003~AOAC 2000,08:2004		Max 0,5 (µg/Kg)
PLOMO (mg/Kg)		AOAC 972,25:1976		Max 0,020

PRESENTACIÓN COMERCIAL
Garrafa 4000 cm^3 Garrafa 2000 cm^3 Garrafa 1750 cm^3, Garrafa 1000 cm^3, Bolsa 1000 cm^3, Bolsa 200 cm^3, Bolsa 120 cm^3, Bolsa 60 cm^3 Vaso 150 cm^3

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE			
Empaque	**Unidades**	**Volumen**	**Material de empaque**
Primario Garrafa 4000 cm^3	1	4000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 26 cm, base 14 cm Capacidad: 4000 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Garrafa 2000 cm^3	1	2000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 27 cm, base 9.5 cm Capacidad: 2000 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Garrafa 1750 cm^3	1	1750 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 25.5 cm, base 9.5 cm Capacidad: 1750 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Garrafa 1000 cm^3	1	1000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 19.5 cm, base 8 cm Capacidad: 1750 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio

Primario Bolsa 1000 cm^3	1	1000 cm^3	Capacidad: 1000 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Primario Bolsa 200 cm^3	1	200 cm^3	Dimensiones: 33x9cm Capacidad: 200 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Primario Bolsa 60 cm^3	1	60 cm^3	Capacidad: 60 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Primario Vaso 150 cm^3	1	150 cm^3	Capacidad: 150 cm3 Material: Poliestireno Tipo de selle: Foil Condiciones: Sin vacio

CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

NO APLICA

USO - CONSERVACIÓN - PRECAUCIONES

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto debe ser almacenando en refrigeración a una temperatura entre 0 a 4°C± 2 °C.

VIDA ÚTIL

Producto	Temperatura	Vida útil
YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR ARTIFICIAL	0 a 4°C± 2 °C.	33 días a partir de fabricacion

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

En el lote se identifica la codificación interna del producto, la fecha juliana de elaboración del producto y el año de elaboración.

INSTRUCCIONES DE USO

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO DIRECTO

SUGERENCIA DE CONSUMO

Producto listo para consumo directo y/o en acompañamientos de meriendas y refrigerios.

DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El producto debe ser almacenado, transportado y exhibido a una temperatura de 0 a 4°C ± 2°C.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de la porción: 150 g Numero de porciones por envase 13 aprox.		
Calorías (Kcal)	Por 100g **83**	Por porción **125**
Grasa Total	2,5 g	3,8 g
Grasa Saturada	**1,4 g**	**2,0 g**
Carbohidratos totales	13 g	20 g
Azúcares totales	13 g	20 g
Azúcares añadidos	**8,3 g**	**12 g**
Proteína	1,9 g	2,9 g
Sodio	**44 mg**	**66 mg**
Calcio	69 mg	104 mg
No es fuente significativa de Grasa trans, Colesterol, Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Zinc		



Imagen de referencia del nuevo diseño de empaque. Actualmente se están agotando etiquetas sin sello de advertencia segun el Art 37 de la resolucion 254 de 2023

REGISTRO SANITARIO

RSA-0012976-2021

LEGISLACIÓN APLICABLE

Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 000017 de 2012, Resolución 2310 de 1986, Resolución 01804 de 1989, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolucion 810 de 2021, Resolucion 2492 del 2022, Resolucion 254 de 2023 y Resolucion 1407 de 2022.

INFORMACIÓN DE LACTEOS PESLAC

DIRECCIÓN: Carrera 4 No. 10 - 98 Firavitoba, Boyacá.
TELÉFONO: (098) 7770206 - 3158827406

ELABORADO POR:

NOMBRE	CARGO
LINA AVENDAÑO	**COORDINADORA DE CALIDAD**

REVISADO Y APROBADO POR:

NOMBRE	CARGO
NELCI YANET BOLIVAR	**Gerente de Planta**

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-01
		FECHA: Febrero 2023
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	VERSION: 05
		Pagina 1 de 4

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**Leche Ultra alta temperatura UAT(UHT) Larga Vida Entera**		
MARCA	**"La Gran Via" "La Colina"**		
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0022795-2022**		
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Leche ultra alta temperatura UAT(UHT) larga vida Entera, producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, empacada en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color,olor,textura y sabor característico a leche a vaca, homogénea y fresca		
PORCION RECOMENDADA	200 ml		
INGREDIENTES	**Ingrediente**	**Funciòn**	
	Leche Entera Higienizada	Materia prima lactea Principal	
	Tripolifosfato de Sodio 0,06%	Estabilizante	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	Resolución 810 Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional. Resolución 2492/2022 sobre etiquetado nutricional y frontal.Resolucion 5109 del 2005 Requisitos de rotulado General. Resolución 2674 de 2013 Buenas prácticas de manufactura. Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminates permitidos en alimentos. Resolución 2906 de 2007 Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos. Resolución 683 de 2012 Reglamento general envases. Resolución 4143 2012 Reglamento Tecnico envases plasticos. Resolución 16379 de 2003 Contenido productos preempacados Resolución 2508 de 2012 Requisitos para alimentos que contengan grasas trans y/o grasas saturadas.Para esterilidad comercial lo establecido en el decreto 616 de 2006 Decreto 616 de 2006. Requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano. Resolucion 1382 de 2013 Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos de origen Animal - NTC 3856 Productos Lácteos, Leche UAT - UHT Ultra Alta Temperatura Larga Vida y Leche Ultrapasteurizada. - NTC 4433. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015		
REQUISITOS GENERALES	La Leche Entera Larga Vida UAT-UHT debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente. - Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos. - Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. - Ausencia de sustancias tóxicas como adulterante. - Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor. - No se acepta lacto suero		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	% Grasa m/v	Gerber	Minimo 3,0
	% Extracto seco total m/m	Por formula	Minimo 11,20
	% Extracto seco desengrasado m/m	Por formula	Minimo 8,20
	Densidad 15/15 ° C g/ml	Lactodensimetro a 15°C	1,0295-1,0330
	% Proteina	Infrarojo	Minimo 2,9
	Acidez (% Acido Lactico) m/v	Titulacion	0,13-0,17
	pH	phmetro	Minimo 6,50 - Maximo 6,85
	Indice Crioscopico °H	Punto de congelacion (crioscopia)	Minimo -0,569 Maximo -0,530
	Prueba de alcohol 78%	Alcohol a 78%	NEGATIVA
	Fosfatasa	Guayacol y peroxido	NEGATIVA
	Peroxidasa	colorimetria	NEGATIVA
	Neutralizantes	alizarina y oxalato	NEGATIVA

	ANALISIS	**METODO**	**PARAMETRO**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Esterilidad Comercial	Después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según la NTC 4433, no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C.	SATISFACTORIA
LIMITES DE CONTAMINANTES (mg/kg)	PLOMO: 0,02	AFLATOXINAS M1: 0.0005	MELAMINA: 2,5
LEGISLACIÓN APLICABLE A LOS METODOS DE ENSAYO	La realización de métodos de ensayo microbiológicos se realizan con base en lo establecido en el " Manual de Técnicas de análisis para control de calidad microbiológico de alimentos para consumo humano" , de la división laboratorio de alimentos y bebidas alcoholicas. Sección microbiológia de alimentos INVIMA. Y para los análisis fisicoquimicos "Análisis fisicoquimico y Microbiológico de la leche. Manual de procedimientos". Red Nacional de Laboratorios . Serie de publicaciones cientificas N° 13. Ministerio de salud. Para la prueba de esterilidad comercial se aplica lo establecido en el decreto 616/06 articulo 19, paragrafo, número c.		
TABLA NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño de porción: 1 vaso (200ml) Número de porciones por envase: 4,5		

	Por 100ml	Por porción
Calorías (Kcal)	**62**	**124**
Grasa Total	3,5 g	7,0 g
Grasa Saturada	**2,2 g**	**4,5 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4,4 g	8,8 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	3,4 g	6,8 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3,2 g	6,4 g
Sodio	**76 mg**	**153 mg**
Vitamina A	6,3 µg ER	13 µg ER
Vitamina D	0,00 µg	0,00 µg
Hierro	0,00 mg	0,00 mg
Calcio	106 mg	213 mg
Zinc	0,30 mg	0,62 mg

	PARAMETRO NUTRICIONAL	**METODO**	**Valor**
CANTIDAD NUTRICIONAL (POR 100 ml)	Calorias (Kcal)	Determinación indirecta factor Atwater	62,02
	Proteinas (g)	Kjeldahl	3,22
	Grasa Total (g)	AOAC 2000.18/Gerber	3,3
	Grasa saturada (g)	AOCS Ce 1c-89	2,31
	Grasa trans (g)	AOCS Ce 1c-89	0,06
	Carbohidratos (g)	Cálculo matemático	4,86
	Azúcares totales (g)	AOAC 923.09	3,89
	Sodio (mg)	Absorción atómica	108,13
	Calcio (mg)	Absorción atómica	127,78
	Hierro natural (mg)	Absorción atómica	0,05
VIDA ÚTIL ESPERADA	Noventa (90) días a temperatura ambiente		

CONSUMIDORES POTENCIALES	Población en general, toletantes a la lactosa.
FORMA DE CONSUMO	Producto listo para el consumo
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS	La leche es un alimento alergénico. El producto puede contener trazas de avena y soya ya que por la misma línea se procesa avena UHT y bebida lactea respectivamente.
PRESENTACIONES COMERCIALES	**200 ml, 400 ml, 450 ml, 900 ml, 1000 ml, 1100 ml. Sixpack**

EMPAQUE ROTULADO	La Leche Entera UAT (UHT) debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.Los envases para los derivados lácteos son de material atóxico, inalterable al contacto con el producto, de modo que eviten la contaminación externa y permitan la refrigeración, cuando sea del caso. Los envases para los derivados lácteos garantizan la protección del producto y mantener las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del mismo durante su vida útil. el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales El empaque primario corresponde a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 2,8 a 3 milésimas de pulgada, acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El tipo de cierre garantiza la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque. En el empaque primario esta impreso el rótulo, el cual contiene la información establecida en la Resolución 333/11 del Ministerio de Protección social para consignar el descriptor referente al contenido de hierro; y para el resto de ítems requeridos se da cumplimiento a la Resolución 5109 del Ministerio de Protección social. La fecha de fabricación, vencimiento y numero de lote esta resaltada para que sea fácilmente legible.
TEXTOS LEGALES	Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT(UHT) Leche Larga Vida INGREDIENTES: Leche entera, estabilizante (tripolifosfato de sodio). Contiene Lactosa y Proteina (Caseina) como componentes naturales de la leche. Puede contener trazas de Avena (gluten) y /o Soya. No necesita hervirse. No necesita refrigeraciòn antes de abrir, despues de abierta conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Agitese antes de abrir. fabricado y Empacado por: COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO S.A.S. COMLEMO S.A.S Km 7 vía Zipaquirá-Nemocón, Vereda El Mortiño, Cógua-Cundinamarca. Tel (s): (091) 8519447 (091) 2237799 Cel: 3104884758
FORMA DE CONSUMO	Se puede consumir directamente fría o caliente , acompañando comidas o como ingrediente de recetas
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El producto debe llevar la leyenda "DESPUES DE ABIERTO CONSÚMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE Y MANTÉNGASE REFRIGERADO". "CONTIENE LECHE, PUEDE CONTENER TRAZAS DE AVENA Y SOYA".
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. El almacenamiento y conservación El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.

MATERIAL DEL ENVASE PRIMARIO Y SECUNDARIO	PRIMARIO: Bolsa de polietileno coextruida multicapa, color blanco/negro, de calibre 2,8 - 3.1 mils. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm3/ m2/ d / atm. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm. SECUNDARIO: Bolsa sixpack polietileno de baja densidad.

La Gran Vía COMLEMO LTDA	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	CODIGO: AC-FT-01
		FECHA: Febrero 2023
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	VERSION: 05
		Pagina 4 de 4

IMAGEN DEL PRODUCTO	
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Niños mayores a 4 años, Adolescentes, jovenes, Adultos jovenes, adultos, adultos mayores.
POBLACION EN RIESGO	Personas intorelantes a la lactosa. Alergicas a la leche.
USOS NO PREVISTOS NI RAZONALMENTE ESPERADOS	Una vez abierto el producto no se debe mantener sin refriferacion
DATOS DE LA EMPRESA	Compañía Lechera de El Mortiño S.A.S. Kilometro 7 Via Zipaquira-Nemocón. Vereda El Mortiño Cogua Cundinamarca 091 8519447

ELABORA	**CAMILA CASTAÑEDA R**	DIRECTORA DE CALIDAD	
APRUEBA	**EQUIPO HACCP**	FECHA	15-feb-23

FICHA TECNICA PANELA PEREZ

<table>
<tr><td rowspan="4">1. NOMBRE GENERICO DEL PRODUCTO</td><td rowspan="4">PANELA</td><td>2. NOMBRE COMERCIAL</td><td>PANELA PEREZ</td></tr>
<tr><td>3. NOTIFICACION SANITARIA</td><td>NSA-0015398-2024</td></tr>
<tr><td>4. INGREDIENTES</td><td>JUGO DE CAÑA</td></tr>
<tr><td>5. ADITIVOS</td><td>SIN ADITIVOS</td></tr>
<tr><td rowspan="12">6. DESCRIPCION DEL ALIMETO</td><td>6.1 CALIDAD</td><td colspan="2">Resolución 779 de 2006, Resolución 3462 del 2008 y la NTC 1311</td></tr>
<tr><td>6.2 GENERALIDADES</td><td colspan="2">Producto solido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado por Trapiches de Cundinamarca Ubicados en los Municipios de Villeta, Caparrapi, La Peña y Trapiches del Tolima Ubicados en el municipio de Mariquita Para DISTRIBUIDORA DE PANELA PEREZ SAS .</td></tr>
<tr><td>6.3 REQUISITOS GENERALES</td><td colspan="2">Producto entero según la presentación deseada, de textura y forma características. Libre de olores, sabores extraños, verdeamineto, ablandamiento excesivo.
Textura característica debido a la relación de azucares reductores y sacarosa lo cual determina la consistencia o dureza. Elaborado dando cumplimiento a los requisitos higiénicos de fabricación , sin presencia de hongos o insectos. Libre de : Hidro sulfito de socio u otras sustancias químicas toxicas con propiedades blanqueadoras, colorantes, grasas saturadas, Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros , jarabe de maíz u otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencias sobre la inocuidad y calidad de la panela o Cualquier otra sustancia que altere sus características fisico-químicas.</td></tr>
<tr><td rowspan="10">6.4 REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="2">CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS</td><td>RESULTADO</td></tr>
<tr><td>Azucares reductores expresados en glucosa en %</td><td>6.0%</td></tr>
<tr><td>Azucares no reductores expresados en sacarosa en %</td><td>0.5%</td></tr>
<tr><td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td><td>0.4%</td></tr>
<tr><td>Cenizas, en %</td><td>1.3%</td></tr>
<tr><td>Humedad, en %</td><td>7.5%</td></tr>
<tr><td>Plomo expresado como Pb en mg/kg</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>0</td></tr>
<tr><td>SO2</td><td>NEGATIVO</td></tr>
<tr><td>Colorantes</td><td>NEGATIVO</td></tr>
<tr><td colspan="2">CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS</td><td>RESULTADO</td></tr>
<tr><td>Recuento de Hongos y Levaduras</td><td><10</td></tr>
<tr><td rowspan="2">7. EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>7.1 EMPAQUE PRIMARIO</td><td colspan="2">Empaque de primer uso en BOPP Polipropileno. El material de empaque de la panela asegura su conservación, transporte y almacenamiento. Material atóxico, resistente e inalterable al contacto con el producto. Evita la contaminación ocasionada por factores externos, garantiza la protección del producto y mantiene las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo.</td></tr>
<tr><td>7.2 ROTULADO</td><td colspan="2">Rotulado: Resolución 779 de 2006 del Ministerio de Protección Social.
Resolución 333 de 2011- Rotulado y Etiquetado Nutricional.
Resolución 5109 de 2005</td></tr>
<tr><td>8. CONSERVACION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</td><td colspan="3">Se mantiene en lugar limpio, freso y seco a temperatura ambiente, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. El transporte se realiza acorde a la normatividad sanitaria vigente Decreto 3075/97</td></tr>
<tr><td>9. VIDA UTIL</td><td colspan="3">Resolucion 5109 de 2005 "No se requerira fecha de vencimiento y/o duracion minima para este producto".</td></tr>
<tr><td>10. PRESENTACION</td><td colspan="3">Anexo 1. La panela puede se Cuadrada en sus diferentes presentaciones (120g,210g,400g,750g,1500g,3000g), Pastillada (440g y 900g), Redonda(430g), Fraccionada (900g y 1900g) y por ultimo paquete x 5 und cuadrada (400g y 1050g)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">APROBADO</td><td colspan="2">REPRESENTANTE LEGAL:</td><td>UBEIMAR PEREZ BELTRAN</td></tr>
<tr><td colspan="2">INGENIERA DE ALIMENTOS:</td><td>LADY JOHANNA DAZA ROMERO</td></tr>
</table>

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021028821 del 14 de Julio de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211137162 de fecha 2021/07/14 el (la) Señor(a) RUBEN DARIO MEJIA GONZALEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0010779-2021
VIGENTE HASTA:	2031/07/14
EXPEDIENTE:	20206382 **RADICACION:** 20211137162
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	TORTA SABOR A VAINILLA, TORTA SABOR A NARANJA, TORTA SABOR A QUESO, TORTA SABOR A CHOCOLATE, TORTA SABOR A VINO, TORTA SABOR A COCO, TORTA DE QUINUA, TORTA CHIA, TORTA SABOR A ALMENDRA, TORTA FRUTOS ROJOS, TORTA FRUTOS AMARILLOS, TORTA SABOR A BANANO, TO,
MARCA:	EVEREST RM 8 SAS,
PRESENTACION COMERCIAL:	10g Hasta 500g,
TITULAR(ES):	EVEREST RM 8 SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	EVEREST RM 8 SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 14 de Julio de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/07/14 17:50:25 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2022031663 del 31 de Agosto de 2022

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221193649 de fecha 2022/08/29 el (la) Señor(a) RUBEN DARIO MEJIA GONZALEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0012834-2022
VIGENTE HASTA:	2032/08/31
EXPEDIENTE:	20236466 **RADICACION:** 20221193649
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	GALLETA RISADA, GALLETA AVENA, GALLETA CUCA, GALLETA COCO, GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE, GALLETA COMBINADA, GALLETA HOJALDRADA, GALLETA PIÑA, GALLETA YOYO, GALLETA QUINUA, GALLETA SALTINA, GALLETA DE AMAPOLA, GALLETA CHOCOCOCO, GALLETA COTUDO, GALLETA CHISPAS, GALLETA DE ESTEVIA, GALLETA CHOCOLATE, GALLETA POLVOROSA, GALLETA MARIPOSA, GALLETA ALFAJOR.,
MARCA:	EVEREST RM SAS,
PRESENTACION COMERCIAL:	10g hasta 1.500g,
TITULAR(ES):	EVEREST RM 8 SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	EVEREST RM 8 SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 31 de Agosto de 2022

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/08/31 08:24:35 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor Información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN BLANDITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,huevo:71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras caracteristicas del blandito 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Articulo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CALADO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azucar 163g, margarina: 100g, levadura (agente leudante): 34g, sal: 22g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 15.29g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6. llevamos la masa a una mesa para poder realizar fraccionamiento de la masa completa en porciones del peso deseado. 7. armamos bolas de masa con un peso especifico, alistandola para el proceso de corte. 8. llevamos las bolas a la maquina cortadora, que cortara en porciones iguales la masa. 9. realizamos figuras circulares, y dejamos estas figuras en reposo sobre el meson. 10. dejamos reposar las figuras durante 5 minutos. 11. se termina de dar la figura caracteristica del producto (celado). 12. disponemos las figuras en latas. 13. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 30 min. 14. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 15. dejamos reposar la masadurante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 16 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos. 17. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 18. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 19. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 20. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 21. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

40 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable del producto: Ruben Mesa

Nombre del Responsable del producto Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fabricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro, permiso, notificación sanitaria.

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	OTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CALENTANO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 1000g,margarina (grasa de origen vegetal): 500g, azucar: 250g, levadura (agente leudante): 60g, queso parmesano: 70g, polvo para hornear (agente leudante): 20g, acido sorbico (conservante y preservante):9g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 9g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CAMPESINO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 3000g, azucar: 480g, margarina (grasa de origen vegetal): 375g, huevo: 371g, harina de maiz: 300g, levadura (agente leudante): 120g, sal: 30g, acido sorbico (conservante y preservantes) 30g, sorbato de potacio (conservante y preservantes):30g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista).

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan campesino 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA.

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN MOJICON

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 865 g, azucar: 183,33 g, margarina "grasa de origen vegetal": 91,25, huevo: 71 g, acido sorbico (conservante y preservantes) 9 g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 9 g, sal: 2,50 g, esencia de vainilla "saborizante o aromatizante sinergista": 1,40 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan mojicon 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

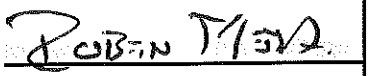
30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable 

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** 

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN MOLDE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,huevo:71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos divídido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan molde 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOC
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN PERA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900 g, azucar: 131 g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 71 g, sal: 20 g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan pera 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,huevo:71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de queso (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan queso 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MESA.

Nombre del Responsable del RUBEN MESA **Firma:** RUBEN MESA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN ROLLO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g,grasa hojaldre "grasa de origen vegetal": 70 g, huevo:71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.extendemos la masa, hasta lograr una pasta de 1 centimetro de grosor. 7. aplicamos hojaldre a la masa, accion mecanica qe permita aplicar en toda la superficie de la masa. 8.empezamos proceso de laminacion, realizando pliegues a la masa. 9.realizamos cortes a la masa, para darle forma al pan rollo de mas o menos 70 g 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN ROSCON

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 865 g, azucar: 253 g, margarina "grasa de origen vegetal": 91.25 g, huevo: 71 g, levadura "agenten leudante": 17 g, acido sorbico "conservantes y preservantes": 9 g, sorbato de potacio "conservantes y preservantes": 9 g. esencia de banano "saborizante o aromatizante sinergista": 3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meson, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido al meson 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del roscon 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c).14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. y espolvoreamos azucar en la superficie del "roscon" 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOC
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN UVA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 865 g, azucar: 183.33 g margarina (grasa de origen vegetal): 91g, huevo: 71 g, levadura (agente leudante): 17 g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, color caramelo (pigmento de coloracion y decoracion) : 1.5 g, esencia de uva "saborizante o aromatizante sinergista": 1.5 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g Hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8.llevamos a maquina cortadora. 9.realizamos cortes a la masa, armamos las figuras caracteristicas del pan uva 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TOSTADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azucar 163g, margarina: 100g, levadura (agente leudante): 34g, sal: 22g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 15.29g,

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6. llevamos la masa a una mesa para poder realizar fraccionamiento de la masa completa en porciones del peso deseado. 7. armamos bolas de masa con un peso especifico, alistandola para el proceso de corte. 8. llevamos las bolas a la maquina cortadora, que cortara en porciones iguales la masa. 9. le damos la forma de pan a la masa ya cortada y dejamos estas figuras en reposo sobre el meson,aplicamos aceite con las manos a la masa, para asi lubricar las figuras. 10. dejamos reposar las figuras durante 5 minutos. 11. se termina de dar la figura caracteristica del producto (calado). 12. disponemos las figuras en latas. 13. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 30 min. 14. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 15. dejamos reposar la masadurante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 16 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos. 17. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 18. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 19. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento,20. separamos las masas que se unen en el horneo. 21. se lleva nuevamente al horno, para tostar el producto, a una temperatura de 110°c, durante 20 min 22. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porcion

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELLEDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que seencuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA VAINILLA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando unnudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsabledel producto:

ROBIN TEJA.

Nombre del responsable del producto Ruben Tejada **Firma:** ROBIN TEJA. 79954038 BTA

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE NARANJA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor naranja (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de naranja. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

RUBEN TRUJILLO.

Firma del responsable

Ruben Moya

Nombre del responsable del

Firma: RUBEN TRUJILLO.

79954038 STA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor queso (saborizante o sinergista adi): 10 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de queso. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable

RUBEN TREJO.

Nombre del Responsable del

Ruben TREJO

Firma: RUBEN TREJO.

79'954038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE CHOCOLATE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor chocolate (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de chocolate. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA.

79'954.038 BTA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y delproducto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE VINO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, vino tinto (bebida alcohólica 12° de alcohol): 10g esencia sabor vino tinto (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vino 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, aplicamos humedeciendo la torta con el vino tinto, aplicando el vino con ayuda de un atomizador 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor.
18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mejia.

Nombre del responsable del Ruben Mejia **Firma:** Ruben Mejia.

79'954.038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE COCO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, coco deshidratado (coco deshidratado con azúcar "sacarosa"): 14 g, esencia sabor coco (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal y coco, 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de coco 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c),16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79'954.038 BTA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE QUINOA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, semilla de quinoa "kinwa": 70 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal y semilla de quinoa 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno.
13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador vainilla. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA.

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79'954.038 BTA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE AMAPOLA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, semilla de amapola triturada (semilla natural de amapola): 90 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos la semilla de amapola, 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes.
15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de vainilla disuelta en agua. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MORA

Nombre del Responsable del Ruben Mora **Firma:** RUBEN MORA

79'954.038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE BROWNIE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, fécula de maíz: 500 g, salvado de trigo fino: 200 g, azúcar morena: 130g, margarina: 130g,cacao en polvo: 100g, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, emulsificantes, conservantes, saborizantes artificiales): 100 g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g , ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor chocolate (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos el cacao pulverizado y homogenizamos los demás ingredientes 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de chocolate, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de chocolate disuelta en agua. 16. aplicamos chocolate derretido en la superficie de la torta y realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

40 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MAYA

Nombre del Responsable del Ruben Mayo **Firma:** RUBEN MAYA 79954038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PONQUECITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA.

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79954038 BTA

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	FORMATO UNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACION SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE LIMON Y SEMILLAS

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, estracto de limón y semillas: 90 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor limón (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, estracto de limón y semillas. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula yrecipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de limón disuelta en agua. 16. realizamos el porcinamente delas tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79954938 BTA

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

MUFFIS VARIEDADES

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor queso (saborizante o sinergista ad): 10 g, esencia sabor vainilla (saborizante o aromatizante sinergia): 10 g, esencia sabor chocolate (saborizante o aromatizante sinergista): 10 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. esencia de queso, vainilla, chocolate 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de queso. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79195038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y delproducto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
Invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA BRAZO DE REINA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, **relleno: crema pastelera crema pastelera (leche, azúcar blanco, fécula de maíz, margarina, yema de huevo, piel de limón) 30 g**, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g. **decoración externa: color rojo punzón (pigmento de coloración y decoración) "azorrubina o carmoisina": 60 g, azúcar: 20 g.**

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de la masa en latas, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue el producto a la lata en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en las latas. 9. disponemos las en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos las latas del horno. 13. llevamos las al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de las latas. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. disponemos las planchas del producto obtenida, en papel sulfito. extendido el producto procedemos a aplicar crema pastelera en la superficie. 17. enrollamos el producto dejando la crema en la parte interna del brazo,18. pintamos la parte externa del brazo, con el colorante artificial y aplicamos una capa de azúcar. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del responsable del Ruben Mejia. **Firma:** RUBEN MEJIA

79754.085 BTA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE ZANAHORIA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, zanahoria rallada: 120 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g,acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se iniciael proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, zanahoria rallada, 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de vainilla disuelta en agua. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

7995403E BTA.

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
invima	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DECORADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, **decoración: crema pastelera (leche, azúcar blanco, fécula de maíz, margarina, yema de huevo, piel de limón) 30 g, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, emulsificantes, conservantes, saborizantes artificiales):30 g, arequipe (derivado lácteo, con adición de azúcar morena, galactosa y glucosa) 30 g,** sal: 14 g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g,

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se iniciael proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. realizamos la decoración del producto con los ingredientes de decoracion descritos (crema pastelera, chocolate, arequipe) le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MESA

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** RUBEN MESA

79954038 BTA

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021028821 del 14 de Julio de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211137162 de fecha 2021/07/14 el (la) Señor(a) RUBEN DARIO MEJIA GONZALEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0010779-2021
VIGENTE HASTA:	2031/07/14
EXPEDIENTE:	20206382 **RADICACION:** 20211137162
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	TORTA SABOR A VAINILLA, TORTA SABOR A NARANJA, TORTA SABOR A QUESO, TORTA SABOR A CHOCOLATE, TORTA SABOR A VINO, TORTA SABOR A COCO, TORTA DE QUINUA, TORTA CHIA, TORTA SABOR A ALMENDRA, TORTA FRUTOS ROJOS, TORTA FRUTOS AMARILLOS, TORTA SABOR A BANANO, TO,
MARCA:	EVEREST RM 8 SAS,
PRESENTACION COMERCIAL:	10g Hasta 500g,
TITULAR(ES):	EVEREST RM 8 SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	EVEREST RM 8 SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 14 de Julio de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/07/14 17:50:25 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2022031663 del 31 de Agosto de 2022

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221193649 de fecha 2022/08/29 el (la) Señor(a) RUBEN DARIO MEJIA GONZALEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0012834-2022
VIGENTE HASTA:	2032/08/31
EXPEDIENTE:	20236466 **RADICACION:** 20221193649
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	GALLETA RISADA, GALLETA AVENA, GALLETA CUCA, GALLETA COCO, GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE, GALLETA COMBINADA, GALLETA HOJALDRADA, GALLETA PIÑA, GALLETA YOYO, GALLETA QUINUA, GALLETA SALTINA, GALLETA DE AMAPOLA, GALLETA CHOCOCOCO, GALLETA COTUDO, GALLETA CHISPAS, GALLETA DE ESTEVIA, GALLETA CHOCOLATE, GALLETA POLVOROSA, GALLETA MARIPOSA, GALLETA ALFAJOR.,
MARCA:	EVEREST RM SAS,
PRESENTACION COMERCIAL:	10g hasta 1.500g,
TITULAR(ES):	EVEREST RM 8 SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	EVEREST RM 8 SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 31 de Agosto de 2022

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/08/31 08:24:35 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN BLANDITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
ASPECTO: Liso y brillante
COLOR: Caramelo
OLOR: Olor característico
SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado
TEXTURA: Suave
K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Bacillus cereus <100 ufc/g
Escherichia coli <10 ufc/g
Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g
Salmonella sp. Ausencia en 25 g
Staphylococcus aureus <100 ufc/g
L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE
• No disponer el producto en contacto directo con el piso • Transportar en vehículo cerrado • Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	Revisado por: Producción	Aprobado por: Gerencia

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CENCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PONQUECITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), escencia de arequipe, Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

30 a 35 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
ASPECTO: Liso y brillante COLOR: Caramelo OLOR: Olor característico SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado TEXTURA: Suave		
K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Bacillus cereus <100 ufc/g Escherichia coli <10 ufc/g Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g Salmonella sp. Ausencia en 25 g Staphylococcus aureus <100 ufc/g		
L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE		
• No disponer el producto en contacto directo con el piso • Transportar en vehículo cerrado • Transporte con buenas condiciones de BPM		
Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN ROLLO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante) Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
ASPECTO: Liso y brillante COLOR: Caramelo OLOR: Olor característico SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado TEXTURA: Suave		
K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Bacillus cereus <100 ufc/g Escherichia coli <10 ufc/g Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g Salmonella sp. Ausencia en 25 g Staphylococcus aureus <100 ufc/g		
L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE		
• No disponer el producto en contacto directo con el piso • Transportar en vehículo cerrado • Transporte con buenas condiciones de BPM		
Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TOSTADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar, margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), escencia de mantequilla, Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
ASPECTO: Liso y brillante COLOR: Caramelo OLOR: Olor característico SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado TEXTURA: Suave		
K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Bacillus cereus <100 ufc/g Escherichia coli <10 ufc/g Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g Salmonella sp. Ausencia en 25 g Staphylococcus aureus <100 ufc/g		
L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE		
• No disponer el producto en contacto directo con el piso • Transportar en vehículo cerrado • Transporte con buenas condiciones de BPM		
Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**