	FICHA TÉCNICA	GESCAL-SD-41-FT
		VERSIÓN 2

MARGARINA INDUSTRIAL DUQUESA

1. NOMBRE Y UBICACIÓN DE LA EMPRESA

DUQUESA S.A
Carrera 106 #17B-86 Bogotá D.C.

2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Margarina Industrial

3. MARCAS

Aro Repostería

4. PERMISO SANITARIO

PSA-001687-2018

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tipo Blando: Producto de consistencia sólida y textura homogénea, empacado en bolsa de polietileno y caja de cartón corrugado.

6. LISTADO DE INGREDIENTES

Mezclas de aceites y grasas vegetales (aceites y grasas vegetales refinados, interestificados e hidrogenados, antioxidante (TBHQ)), agua, emulsificantes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), sal, conservantes (sorbato de potasio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato de sodio), saborizante idéntico al natural (mantequilla), colorante idéntico al natural (betacaroteno). **CONTIENE SOYA, PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE.**

7. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	LEGISLACIÓN / NORMA
Contenido graso (%)	Cálculo	65 Mínimo	Resolución 2154 de 2012
Acidez (% como ácido oleico)	Titulación	0,3 Máximo	
Humedad %	Secado	31 Máximo	
Índice de Peróxidos (meq O2/Kg grasa) en la fábrica	Titulación	1 Máximo	
Punto de Fusión °C	Deslizamiento	46°C Máximo	
Cloruros %	Titulación	3,5 Máximo	

8. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACIÓN	LEGISLACIÓN / NORMA
Recuento de Mesófilos Aerobios	Recuento UFC/g	1000-5000	NTC 250 Margarinas industriales
Recuento de *E.coli*	Recuento UFC/g	<10 UFC/g	
Recuento de Mohos	Recuento UFC/g	50-100 UFC/g	
Recuento de Levaduras	Recuento UFC/g		

9. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA: Libre de material extraño.
COLOR: Uniforme
OLOR: Característico
SABOR: Característico
ASPECTO: Homogéneo

10. PRESENTACIÓN

PESO NETO:
Bloque por 15 Kg

EMPAQUE PRIMARIO: Bolsa azul
EMPAQUE SECUNDARIO: Caja de cartón corrugado.

11. USO PREVISTO

Recomendada para la elaboración de tortas, galletas y pan.

12. USO NO PREVISTO

No utilizar como humectante en la piel
No utilizar como protector solar

13. CONSUMIDORES POTENCIALES

Población mayor a los 4 años de edad.

14. CONSUMIDORES VULNERABLES

Población menor a los 4 años de edad y personas alérgicas a soya y/o leche.

15. VIDA ÚTIL

Seis (6) meses a partir de la fecha de fabricación mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación.

16. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Ver caras del empaque:
Lote: L: hora / fecha de elaboración del producto
Lote:L: hora / día (1er y 2do dígito) mes (3er y 4 to dígito) año (5to dígito)
Fecha de vencimiento: fecha/responsable

Ejemplo: L:13:41/12051
VENCE: 12/DIC/21/DV

17. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Integridad del empaque	Empaque limpio, sin abolladuras ni perforaciones.	Empaque sucio, en mal estado, perforado, con abulladuras.
Cantidad y gramaje	De acuerdo a la orden de compra.	Diferente a lo acordado en la orden de compra.
Fecha de vencimiento	Dentro de vida util	Fuera de tiempo de vida util
Etiqueta y rotulado	Cumple con la reglamentación legal vigente.	Incumple con la reglamentación legal vigente.
Higiene de vehículo y transportadores	Vehículo limpio, el transportador debe portar de manera limpia y correcta la dotación (cofia, bata, tapabocas, botas punta de acero).	Vehículo sucio, transporte de otros productos diferentes a alimentos, el transportador no usa dotación apropiada.
Análisis fisico químico de producto	Cumpliendo con especificaciones de la Resolución 2154 de 2012	Incumpliendo con las especificaciones de la Resolución 2154 de 2012

18. INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

El producto debe transportarse en vehículos adecuados para el transporte de productos alimenticios, debe estar en óptimas condiciones de limpieza, libre de olores fuertes.

Almacenar en un lugar libre de olores contaminantes.

No almacenar el producto directamente sobre el piso, puede presentarse daño y contaminación cruzada.

No golpear o perforar.

Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento.

Y todas las disposiciones que se declaren en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 o quien sustituya.

19. ALÉRGENOS

Contiene soya, puede contener trazas de leche en polvo.

20. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / ESPECIALES

METALES CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	CANTIDADES MÁXIMAS
Hierro (Fe)	1.5 mg/Kg
Cobre (Cu)	0.1 mg/Kg
Plomo (Pb)	0.1 mg/Kg
Arsénico (As)	0.1 mg/Kg

DIOXINAS Y PCBs

PRODUCTO ALIMENTICIO	CONTENIDOS MÁXIMOS	
	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB OMS)
Aceites y grasas vegetales	0.75 pg/g grasa	1.5 pg/g grasa

HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS (Benzo(a)pireno)

PRODUCTO ALIMENTICIO	CONTENIDO MÁXIMO (µg/kg peso fresco)
Aceites y grasas	2.0

21. LEGISLACIÓN LEGAL

Resolución 2674 de 2013
Resolución 2154 de 2012
NTC 250 Margarinas Industriales
Resolución 5109 de 2005
Resolucion 333 de 2011

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIOS
1	Creación de documento.
2	Se incluye descripción de características químicas bajo la resolución 2154 de 2012.

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Asistente de Calidad	Microbióloga	Coordinador de Aseguramiento de Calidad

 **NIT: 900474049-9**	**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**	Código	FT-SGC-01
		Versión	2.0
		Fecha	Julio 2018
		Página:	**1** de **2**

PRODUCTO : ARROZ BLANCO DON PERFECTO

DESCRIPCION
ARROZ BLANCO TIPO 1 (GRANO LARGO),GRADO 2.humedad menor a 13 % Certificado bajo Norma Técnica Colombiana (ICONTEC NTC 671).Arroz Blanco

PROCESO
Descascarado ,pulido ,clasificación por tamaño ,clasificación electrónica por color, absorción y separación de impurezas ,limpieza magnética ,empaque .

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
Olor característico, color Blanco limpio, libre de impurezas.

CARACTERISTICAS FISICAS
% MAXIMO EN MASA

Semillas Objetable	Granos sin Descascarar	Grano Ambarino	Grano Partido	Grano Yesado	G. Dañado por Calor	Blancura kett
0.1%	**0.1%**	**0.1%**	**10%**	**8%**	**0.2%**	**39-40 %**

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	• Carbohidratos: 77,5 % • Proteína :7, 71 % • Fibra dietaría total :2,17 % • Agua :11,62 % • Ceniza: 0,39 % • Grasa: 0,55 %
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	• Mesofilos: máximo 300000 ufc/g • Coliformes fecales (E. coli) <3cfg • Estafilococo coagulosa positiva <100ufc/g • Bacillos cereus <1000 ufc/g • Mohos y levaduras máximo 5000 ufc/g

 **NIT: 900474049-9**	**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**	Código	FT-SGC-01
		Versión	2.0
		Fecha	Julio 2018
		Página:	**2** de **2**

VIDA ÚTIL	12	MESES
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Ambiente	22-25°C
	Refrigeración	
	Congelación	
LEGISLACION APLICADA	**Norma**	**Descripción**
	NTC 671	Arroz elaborado (blanco) para consumo
	Resolución 2674 de 2013	B.P.M
	Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.
	Resolución 5109 de 2005	Rotulado etiquetado de alimentos envasados y materias primas para consumo humano.
MARCA	**PRESENTACIÓN**	**CODIGO DE BARRAS**
ARROZ BLANCO DON PERFECTO	50 Kg	7706371044249

P&M Chemical Corporation Ltda.	**CALIDAD**	**FT 71102002**
		Página 1 de 2
	FICHA TÉCNICA CANELA MOLIDA	**Actualización 00**

PRODUCTO



DESCRIPCIÓN

Producto obtenido de la molienda de la corteza desecada de CINNAMOMUM ZEYLANICUM

PROCEDENCIA	India, Sri – Lanka, Indonesia	
NOMBRE CIENTÍFICO (ESPECIE O VARIEDAD)	Cinnamomun Zeylanicum	
INGREDIENTES	Canela entera.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
OLOR	Característico.	
COLOR	Marrón claro.	
SABOR	Dulce, picante.	
ASPECTO	Molido uniforme.	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
PUREZAS	98%	
MATERIALES EXTRAÑOS	Ausencia.	
HUMEDAD	Máximo el 14%	
GRANULOMETRIA	% Malla 100	24

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO	NORMATIVIDAD
(*)COLIFORMES FECALES, /g	4–40NMP/g	**NTC 4423**	**Por Lote**	**Resolución 4241 de 1991**
RECUENTO CLOSTRIDIUM SULFITO	100–1000UFC/g	**NTC 4423**	**Por Lote**	**Resolución 4241 de 1991**
RECUENTO DE BACILLUS CERÉUS	100–1000UFC/g	**NTC 4423**	**Por Lote**	**Resolución 4241 de 1991**
RECUENTODEMOHOSY LEVADURAS	3000–5000UFC/g	**NTC 4423**	**Por Lote**	**Resolución 4241 de 1991**

Distribuido a: Departamentos de Calidad y Producción.		
Elaboro: Ingeniero de Planta	Revisó: Jefe de Producción	Aprobó: Gerente
Fecha:26/11/2019	Fecha: 26/11/2019	Fecha: 26/11/2019

ROTULADO

Producto debidamente rotulado con la siguiente información legible y en español.

- Nombre Material
- Contenido Neto
- N° de Lote
- Productor/Proveedor
- País de Origen
- Fecha de Vencimiento
- Declaración de Alérgenos
- Condiciones de Almacenamiento

Cumplimiento con la resolución 333 del 2011

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto se almacena en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, alejado de agentes contaminantes.
El transporte es realizado en vehículos aptos para la distribución de alimentos, secos, en condiciones óptimas de aseo, libres de plagas, sin olores fuertes o agentes contaminantes; los productos se movilizarán debidamente estibados.

VIDA UTIL

24 meses a partir de la fecha de fabricación en su empaque original, cerrado y en condiciones adecuadas de almacenamiento.

USO SEGURO

Se emplea según formulación del producto a elaborar, se deben usar elementos de protección oronasal y visual debido a que es un producto volátil y dado esto puede causar algún tipo de alergia.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

DECLARACIÓN DE PROCESOS DE IRRADIACIÓN

No ha sido tratado o irradiado durante ninguna etapa de su proceso de producción.

DECLARACIÓN DE OGM´s

- Este producto no contiene ni está compuesto por organismos genéticamente modificados.
- No se ha producido a partir de organismos genéticamente modificados.
- No contiene ingredientes producidos a partir de organismos genéticamente modificados.

FICHA DESCRIPTIVA

Identificación del producto:

Harina de trigo fortificada.

Definición:

La harina de trigo es un producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de trigos sin cáscara, sanos y limpios.

Marca:

Ricaurte.

Empaque:

Bolsas x 500,1000 y 2000 grms : Polietileno .

Arrobas x 12.5 kg : Polietileno.

Bulto x 50 kg : Polipropileno de 80 gr.

Características organolépticas:

Color : Blanco.

Olor : Característico.

Sabor : Característico.

Condiciones de conservación:

Almacenar el producto sobre estibas higiénicas en un lugar fresco, limpio, seco y aireado, alejado de cualquier fuente de contaminación.

Criterio de aceptación o rechazo:

Si el producto no cumple con uno o más de los requisitos anteriormente descritos, el lote será rechazado y por lo tanto no será puesto en el mercado.

Condiciones de consumo:

Una vez abierta la envoltura del producto, consumir en el menor tiempo posible.

No dejar empaques abiertos con producto expuesto al medio ambiente.

EL IMPERIO DE LAS CARNES
NIT: 90513666-8
CRA 59B #131-57 TEL: 4796680-3143872938
BOGOTA D.C (CIUDAD JARDIN NORTE)

1. **PRODUCTO:** CORAZONES DE POLLO

PRODUCTO FRESCO. CATEGORÍA "A"



2. **DESCRIPCIÓN:** Corazones frescos de pollo extraídos en el proceso de evisceración del pollo blanco en condiciones higiénicas.

   Origen: Criado, sacrificado y envasado en España

3. **VIDA ÚTIL:**

   - 10 días desde la fecha de envasado en *Atmósfera Protectora*.

4. **USO ESPERADO:** Consumir cocinado a Tª igual o superior a 70º C en el centro del producto.

5. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / ORGANOLÉPTICAS**

Olor	Fresco, propio del producto.
Color	Propio del producto.
Materias extrañas	AUSENCIA

6. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetro (*)	Valor
Salmonella	Ausencia/ 25 gr (n= 5; c= 0)

Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores aplicables.

	De las cuales	Valor	Unidades
Grasas			
	Total	8.6	Mg/100g
	Ácidos grasos saturados	2.69	Mg/100g
	Ácidos grasos insaturados	-	Mg/100g
Hidratos de carbono		0.3	Mg/100g
Proteínas		14.3	Mg/100g
Energía		136	Kcal

Conforme al ANEXO V del REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el presente producto está exento del requisito de información nutricional obligatoria en el etiquetado.

La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes:

- *Tabla de composición de alimentos. 7ª Edición, 2002. Novartis Consumer Health S.A.*
- *Répertoire general des aliments. 2e édition, 1995. JC Javier, J Ireland-Ripert, C Toque, M Feinberg, eds.*
- *Food Composition and Nutrition Tables 1989/90. SW Souci, W Fachman H Kraut, eds.*
- *Tablas de composición de alimentos españoles. 1996. Ministerio de Sanidad y Consumo.*

7. ALERGENOS

Alérgeno	Presente como ingrediente	Presente en la línea de producción	Posible contaminación cruzada en la planta
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados,	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO

Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communisL.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados	NO	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO

8. PRESENTACIONES / FORMATOS ENVASADO/ ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Formato unidad de venta- Envasado	Peso neto unidad de venta aprox.	Embalaje	Nº Unidades /Envase	Nº Unidades /Embalaje
Bandeja Atmósfera Protectora	0.8-1 Kg	Caja	Variable	Variable

- **Etiquetado:** Denominación del producto, Origen, Razón Social y Domicilio, RGSEAA, Nº de Lote, Fecha de Caducidad, Condiciones de Conservación, Peso Neto/ Unidades. Código de Barras.
- **Nº de Lote:** Asignación interna por nuestro programa informático de gestión en función de la producción (XXXXX).

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenamiento en refrigeración entre 0-3º C
- Transporte en vehículo frigorífico autorizado entre 0-3º C

EL IMPERIO DE LAS CARNES
NIT: 90513666-8
CRA 59B #131-57 TEL: 4796680-3143872938
BOGOTA D.C (CIUDAD JARDIN NORTE)

Nombre Comercial del Producto	***BAZO Ó PAJARILLA***
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 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Denominado bazo, adherido al cuajar. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, 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 o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - 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 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien selladas con nudo. - 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.

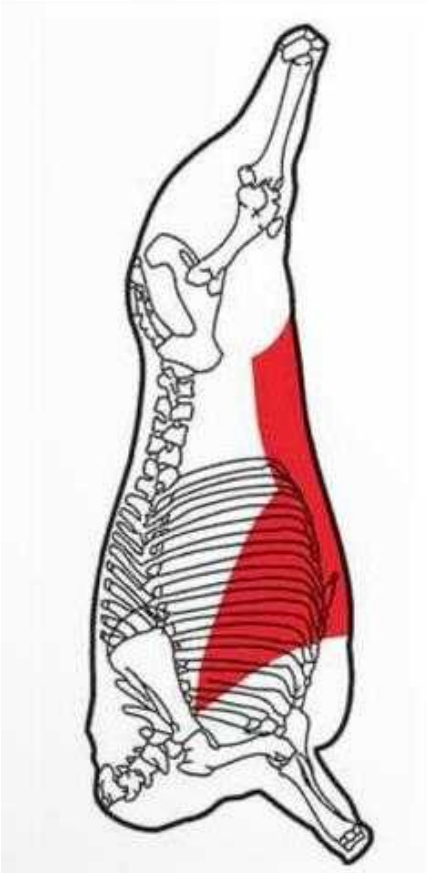
	- Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

EL IMPERIO DE LAS CARNES

NIT: 80513666-8
CRA. 59B No.131-57 - TEL. 4796680-3143872938
Bogotá D.c. (Ciudad Jardín Norte)

FICHA TECNICA
SOBREBARRIGA





DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Proviene del cuarto delantero y trasero de la canal de bovino. Se localiza por encima de la falda y parte de la costilla. Para su extracción se corta el extremo que la une con la colita de cadera y se continua separando hacia abajo el paquete muscular y seguidamente se pueden obtener las correspondientes retazaduras. Otros nombres: Zapata, Sobrebarriga Delgada, Tapa de costilla.
PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	pH: 5.5 – 5.8 Temperatura: 0°C a 5°C en Refrigeración / -18°C a -10°C en Congelación.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo fresa, característico de la carne de res Olor: característico de la carne de res Textura: Suave
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	Empaque primario: Bolsa de polietileno sellada al vacío Empaque secundario: En caja de cartón corrugado C930 KRAFT (56x40x15cm) si es requerido por el cliente. Capacidad de 20-25 kg. Canastillas plásticas perforadas Altura 25.0 cm
ETIQUETA	Adhesivo rotulado con la siguiente información: Nombre de la empresa, NIT, nombre del corte, lote, peso, fecha empaque, fecha vencimiento, condiciones de conservación.
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION	Mantener refrigerado o congelado. Una vez abierto el empaque, consuma en el menor tiempo posible o congelar.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Vehículo limpio y desinfectado, con temperatura interna inferior a 4 °C, No colocar el producto directamente sobre el piso, utilizar estibas ó base-canasta.
VIDA UTIL ESPERADA	En refrigeración de 0°C a 5°C y empacado al vacío: 63 días.
FORMAS DE CONSUMO	Someter a cocción: Sudar, rellenar y hornear.

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO **LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA**	Código: PD-FT-072 Fecha: 2016 Página: 1 de 6

INFORMACION	SI	NO	DATOS
NOMBRE DEL ALIMENTO (Marca, nombre, características)	X		**NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA MARCA: COLFRANCE** **CARACTERISTICAS:** 1. El producto Contiene lactosa como componente natural de la leche. 2. Se emplean los ingredientes permitidos en la reglamentación sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, se reportan con su nombre específico y están permitidos en la legislación vigente. 3. Los siguientes ingredientes podrían ser alérgenos para algunas personas: Leche de vaca entera y avena. El producto cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. 5. Está ausente de sustancias como antibiótico, neutralizante, conservante, adulterante, sueros lácteos y cloruros. 6. Las características sensoriales de sabor, aroma y color son las propias del producto. 7. No presenta separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Está exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Está exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 8. El producto cumple con la siguientes características microbiológicas y fisicoquímicas:

PARAMETRO (Unidades)	METODO UTILIZADO	VALOR REFERENCIA (Decreto 616/06)
Acidez Titulable Total (Ac. láctico g/100g)	Titulación Potenciométrica	0.13 - 0.17
Extracto seco total (g/100g)	Gravimetría	min 11,2
Grasa (g/100g)	Gerber	min 3.0

			<table><tr><td>Densidad 15°C/15°C (g/mL)</td><td>Lactodensímetro</td><td>1,0295 - 1,0330</td></tr><tr><td>Peroxidasa (Sin unidades)</td><td>Cualitativa (Guayacol)</td><td>Negativa</td></tr><tr><td>Fosfatasa Alcalina (Sin unidades)</td><td>Cualitativo (p-Nitrofenilfosfato)</td><td>Negativa</td></tr><tr><td>Extracto seco desengrasado (g/100g)</td><td>Calculo por Diferencia</td><td>min. 8.20</td></tr><tr><td>Índice Crioscopico °C (°C)</td><td>Crioscopia</td><td>-0,540 a -0,510</td></tr><tr><td>PARAMETRO (UNIDADES)</td><td>VALOR DE REFERENCIA Decreto 616/06). Min Salud).</td><td>METODO DE DETERMINACIÓN</td></tr><tr><td>Crecimiento en Aerobiosis a 32 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr><tr><td>Crecimiento en Anaerobiosis a 32 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr><tr><td>Crecimiento en Aerobiosis a 55 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr><tr><td>Crecimiento en Anaerobiosis a 55 °C</td><td>Ausente</td><td>NTC 4433:2006</td></tr></table> El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, el cual cumple con la prueba de esterilidad comercial: Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 35°C y dos (2) muestras a 55°C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no presenta crecimiento microbiano.
DESCRIPCION DEL ALIMIENTO	**X**		Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones de proceso son las que tiene efecto a una temperatura entre 135°C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca. No requiere refrigeración para su conservación, después de abierto consumir en el menor tiempo posible y refrigerar.
INGREDIENTES	**X**		Leche de vaca Entera Higienizada, Tripolifosfato de sodio (Estabilizante),
DESCRIPCION DEL METODO DE FABRICACION (Ficha técnica)	**X**		**1. Recepción de materia prima / PC:** Análisis físico químico y sensorial a leche cruda, prueba detección de antibióticos, muestreo microbiológico a proveedores de leche cruda. Capacitación a proveedores de leche cruda. Programa control de proveedores y materias primas, que incluye revisión de todas las materias primas recibidas en planta al momento de recepción en cuanto al rotulado, integridad del empaque, condiciones del vehículo de transporte, análisis microbiológico a las materias primas críticas. **2. Clarificación / PC:** Esta etapa permite la separación física de partículas u objetos extraños que vienen en la leche cruda y que hayan podido pasar por el filtro ubicado en la línea de recepción de leche **3. Estandarización / PC:** Análisis fisicoquímico. (ajuste de grasa)

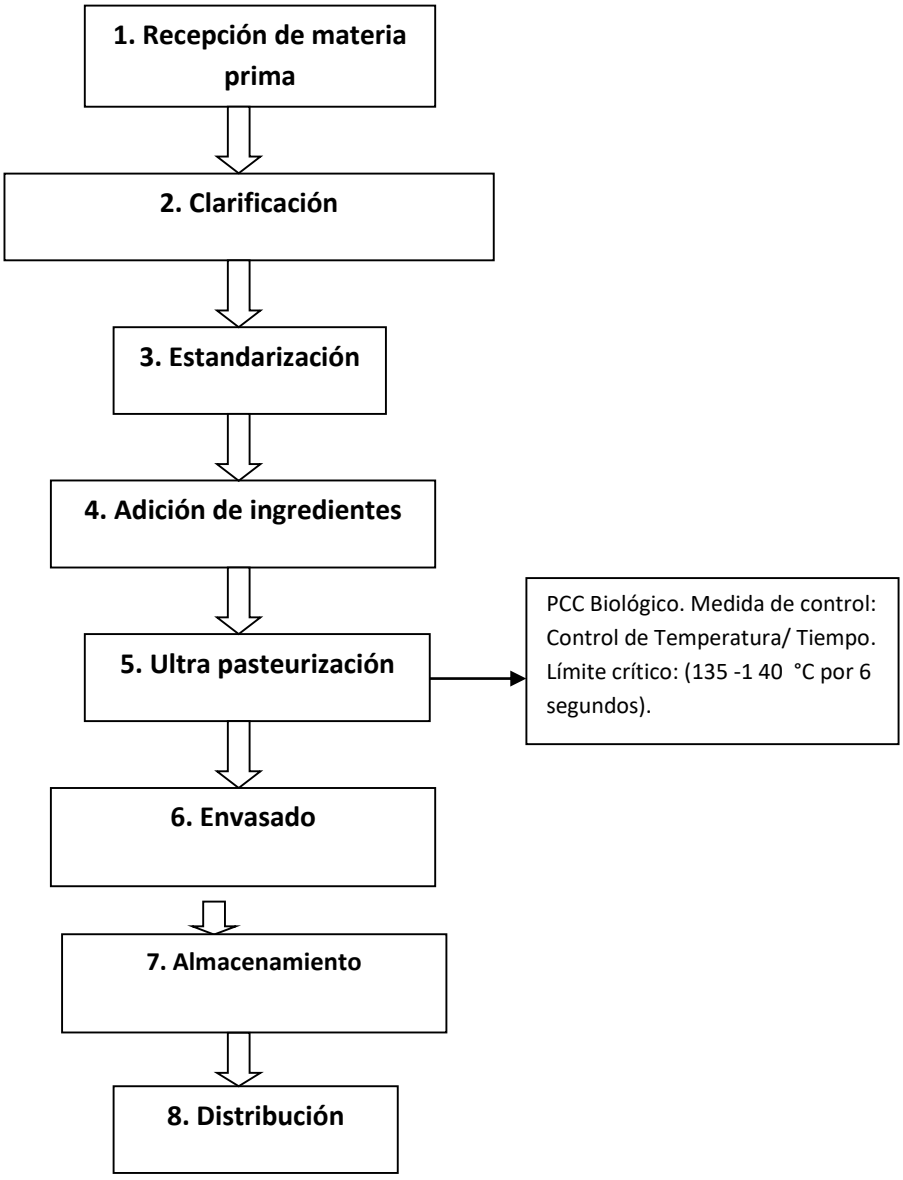
			4. Adición de ingredientes / PC: Sistema de identificación de materias primas permite llevar trazabilidad de los productos utilizados y evitar uso malintencionado. (Adición de tripolifosfato de sodio y vitaminas A y D3) **6. Ultra pasteurización PCC Biológico.:** Control de Temperatura/ Tiempo. Límite crítico: (135 °C a 150 °C durante un tiempo de 2 a 4 segundos,) **7. Envasado / PC:** El producto es empacado en la presentación requerida por el cliente. **8. Almacenamiento / PC:** Se realiza en bodegas de almacenamiento a temperatura ambiente (18°C Aproximadamente)
NUMERO Y NOMBRE DE LA PLANTA PROCESADORA (solo si requiere aprobación de planta)	**X**		Código De Inscripción Ante El INVIMA 8002557131-2
FABRICANTE	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C
ENVASADOR (si aplica)	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C

FORMULA CUANTITATIVA	
COMPONENTES DEL PRODUCTO	**PORCENTAJE (%)**
Leche de vaca Entera Higienizada,	**99.950**
Tripolifosfato de sodio (Estabilizante),	**0.05**
TOTAL	**100**

FORMULA CUALITATIVA

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

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



.

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

ELABORACIÓN	Inmerso en el Lote
VENCIMIENTO	01/04/17

	Día/mes/año
LOTE	**VENCE: 01/04/17** **S 02 B1-22:26** **LOTE:04702** **LOTE:04702** ↓ Numero de bache de fabricación **VENCE: 01/04/17** ↓ Día/mes/últimos dos dígitos del año **S 02** **B1-** **22:26** ↓ ↓ ↓ Numero del silo de fabricación Numero de boquilla de la empacadora Hora del día
DURACIÓN	120 Días

CONSERVACION	No requiere refrigeración para su conservación, después de abierto consumir en el menor tiempo posible y refrigerar.

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

I. INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

- *Razón social de la empresa: Inversiones Molino Pacandé S.A.S.*
- *NIT o número de identificación comercial de la empresa: 900712820-3*
- *Información de contacto comercial:*
  - *Ubicación oficinas comerciales: Avenida Jordán Frente al Velódromo Parque deportivo*
  - *Nombre contacto comercial: Jeannette Tafur*
  - *Teléfono y mail: (8) 2678555 ext. 110*
- *Información de contacto en planta Ibagué:*
  - *Ubicación planta de fabricación: Avenida Jordán Frente al Velódromo Parque Deportivo*
  - *Nombre contacto calidad: Alejandro Aragón Rubio*
  - *Teléfono y mail calidad: (8) 2678555 ext. 104*

II. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO

- *Denominación legal: Arroz elaborado (blanco)*
- *Descripción del producto: Producto originado por el descascarado y pulimiento del arroz paddy hasta obtener un grano blanco de consistencia dura y de olor característico.*
- *Denominación de fantasía: Arroz excelso Pacandé*
- *Notificación Sanitaria: NSA-003635-2017*
- *Legislación aplicable al producto: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 683 de 2012, Resolución 333 de 2011, Resolución 0719 de 2015, Resolución 3168 de 2015.*
- *Listado de Ingredientes: Arroz blanco.*
- *Procedencia: Cultivos de la Meseta de Ibagué*
- *Empresa que fabrica: Inversiones Molino Pacandé SAS*
- *Empresa que envasa: Inversiones Molino Pacandé SAS*
- *Empresa que importa: NA*

III. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.1. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO (Presentación 500 gramos)				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Largo	*----*	*20 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Ancho	*----*	*12 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Alto	*----*	*2.9 cm*	*+/- 0.3*	*NA*
Peso neto	*----*	*500 gramos*	*+ 3*	*Resolución 16379 de 2003*
Peso drenado	*----*	*NA*	*NA*	*NA*
....				

3.2. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO (Presentación 1000 gramos)				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Largo	*----*	*24 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Ancho	*----*	*13 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Alto	*----*	*3 cm*	*+/- 0.3*	*NA*
Peso neto	*----*	*1000 gramos*	*+ 3*	
Peso drenado	*----*	*NA*	*NA*	

3.3. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO (Presentación 3000 gramos)				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Largo	----	*35.5 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Ancho	----	*24.5 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Alto	----	*3.5 cm*	*+/- 0.3*	*NA*
Peso neto	----	*3000 gramos*	*+ 3*	*Resolución 16379 de 2003*
Peso drenado	----	*NA*	*NA*	*NA*

3.4. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO (Presentación 5000 gramos)				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Largo	----	*43.5 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Ancho	----	*27.5 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Alto	----	*3.5 cm*	*+/- 0.3*	*NA*
Peso neto	----	*5000 gramos*	*+ 50*	*Resolución 16379 de 2003*
Peso drenado	----	*NA*	*NA*	*NA*

3.5. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO (Presentación Bulto)				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Largo	----	*90 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Ancho	----	*60 cm*	*+/- 0.3*	*NTC 1792*
Alto	----	*19 cm*	*+/- 0.3*	*NA*
Peso neto	----	*50 kilogramos*	*+ 50*	*Resolución 16379 de 2003*
Peso drenado	----	*NA*	*NA*	*NA*

3.6. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Apariencia	*Organoléptico*	*Natural*	-----	-----
Escala de blancura	*Medidor de Blancura Kett Electric laboratory C-303*	*37.5% - 38%*	*+1*	-----
Olor	*Organoléptico*	*Sin olores objetables*	*Ninguna*	*NTC 671*
Sabor	*Organoléptico*	*Característico*	-----	-----
Textura	*Organoléptico*	*Sólido*	-----	-----
Granos Partidos (cristal)	*Conteo en 100 gramos*	*11% - 13% (bulto)* *14% - 15% (paquete)*	*+0.5*	*NTC 671*
Yesado	*Conteo en 100 gramos*	*Máximo 7%*	-----	*NTC 671*
Centro Blanco	*Conteo en 100 gramos*	*Máximo 12%*	-----	*NTC 671*
Dañado (hongos)	*Conteo en 100 gramos*	*Máximo 1.5%*	-----	*NTC 671*
Ambarino	*Conteo en 100 gramos*	*Máximo 0.5%*	-----	*NTC 671*

3.7. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Humedad	*Determinación de humedad mediante SEBDURO*	*14% Máximo*	*Ninguna*	*NTC 529*



3.6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Atributo	**Método**	**Especificación**	**Tolerancia**	**Ref. Normativa**
Rec. Total de aerobios mesófilos UFC/g	*NTC4519*	*<300000*	*<300000*	*NTC 4519*
Rec. Mohos UFC/g	*INVIMA*	*<5000*	*<5000*	*INVIMA*
Rec. Levaduras UFC/g	*INVIMA*	*<5000*	*<5000*	*INVIMA*
NMP de Coliformes Fecales 45ªC/g	*INVIMA*	*<3*	*<3*	*INVIMA*
Salmonella en 25 g	*NTC4574*	*Ausencia*	*Ausencia*	*NTC4574*
Estafilococo coagulasa positiva UFC/g	*NTC4779*	*<100*	*<100*	*NTC4779*
Bacillus cereus UFC/g	*NTC4679*	*<1000*	*<1000*	*NTC4679*

IV. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO

- *Procesos tecnológicos empleados:*

  Prelimpieza en máquinas zarandadoras
  Secado mediante aplicación de aire caliente
  Limpieza por medio de zarandadoras
  Descascarado por medio de rodillos a gran velocidad
  Separación con mesas densimétricas
  Blanqueado y pulido con máquinas VTA,VBF y polichador
  Clasificación por medio de mesas clasificadoras (separación de granza, cristal y excelso)
  Selección

- *Condiciones o procesos relacionados con la vida útil del producto*

  Secado del arroz paddy antes de iniciar el proceso de descascarado: Rango manejado de 12.8% a 13.5%.
  Manejo Integrado de Plagas para proteger al producto.
  Manejo de empaques de primer uso para el producto.
  Almacenamiento en bodegas de producto terminado protegido de la humedad y la contaminación.

- *Diagrama de flujo:*

RECEPCIÓN	El arroz llega al molino, proveniente de los cultivos, se determina la humedad e impurezas.
PRELIMPIEZA	Remoción de gran parte de los materiales extraños al grano (residuos de cosecha, piedras, etc.)
SECADO	Utilizando aire caliente inducido para remover el exceso de agua en el grano.
ALMACENAMIENTO	El arroz paddy seco es almacenado en bodegas con el fin de conservarlo y dosificarlo según las necesidades de producción.
LIMPIEZA	Este proceso elimina material no propio al grano que haya quedado después del proceso de secado y del almacenamiento.
DESCASCARADO	Al grano seco y limpio se le remueve la cáscara por medio de la acción de dos rodillos que giran a grandes velocidades.
SEPARACIÓN PADDY	Los granos de paddy (con cáscara) remanentes son separados y recirculados al descascarador.
BLANQUEADO Y PULIDO	Por medio de procesos de fricción y abrasión con el fin de remover las capas de salvado y dar tonalidad blanca y brillante.
CLASIFICACION	El arroz blanco y pulido se clasifica según su tamaño y color para estandarizar el producto final, separando los granos partidos y defectuosos.
EMPAQUE	El arroz comercial es empacado según las necesidades del cliente y almacenado.
DESPACHO	Según los requerimientos del mercado, el arroz listo y almacenado se carga y transporta a los centros de distribución y comercialización.

V. ETIQUETADO

5.1. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

5.1.1. Tabla nutricional

Información Nutricional

Tamaño por porción 50 g

Cantidad por porción			
Calorias	180	Calorias de la grasa	0
		% Valor Diario *	
Grasa Total	0g	0%	
Grasa Saturada	0g	0%	
Grasa Trans	0g		
Colesterol	0mg	0%	
Sodio	0mg	0%	
Carbohidrato Total	39g	13%	
Fibra Dietaria	2g	8%	
Azúcares	0g		
Proteína 4g		8%	

No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C, Hierro y Calcio

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías, sus valores diarios puede ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas.

	Calorias	2000	2500
Grasa Total	Menos	65g	80g
Grasa Sat	Menos	20g	25g
Colesterol	Menos	300mg	300mg
Sodio	Menos	2400mg	2400mg
Carb. total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g

Calorías por gramo:

Grasa: 9 Carbohidratos: 4 Proteina: 4

5.2. VIDA ÚTIL

- *Duración comercial: 12 meses*
- *Metodología empleada: Vida útil en tiempo real.*

5.3. IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO (Presentación bulto)

SISTEMA DE LOTEADO

En la planta el producto se lotea marcando las fibras con una máquina directamente en ellas, sin usar stickers. El lote se expresa por la letra L mayúscula (“L”) seguido de un código numérico compuesto por el número de turno, el mes y el día en el que se realizó la producción. Ejemplo: para un producto elaborado el 10 de enero en el turno 2 el lote es L 2 0110. Un producto según el manejo que se da en la planta nunca llega a durar más de un año desde que se produce hasta que se consume, lo cual hace que no se presenten cruces de información entre lotes de un año y otro.

FECHA DE VENCIMIENTO

La duración máxima del producto es de un año (12 meses). La fecha de vencimiento se declara así: VEN0318 para un producto que vence en marzo del año 2018 y que por consiguiente fue elaborado en marzo del año 2017.

5.4. IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO (Presentación 500g, 3000g y 5000g)

SISTEMA DE LOTEADO Y FECHA DE VENCIMIENTO

Se usa la misma fecha de vencimiento como lote antecedida por la letra L. Se maneja también para trazabilidad interna un código 1 o 2 dependiendo de la máquina usada. El arroz empaquetado es loteado por la máquina empaquetadora que marca un código alfanumérico de la siguiente forma: L2VEN170318 para un producto que fue empaquetado en la máquina 2, el 17 de marzo del año 2017 (vencimiento de un año).

5.6. INSTRUCCIONES DE USO - PREPARACIÓN - CONSERVACIÓN - ADVERTENCIAS

Instrucciones de uso y preparación: calentar aceite, agregar cebolla, luego agregar agua (2 porciones de agua por cada porción de arroz), cuando hierva agregar el arroz, revolver, agregar sal al gusto y dejar que seque. Después de secar tápelo y déjelo a fuego lento hasta que el grano crezca y seque (aproximadamente 10 minutos).

Conservación: mantener en un lugar fresco y seco, libre de plagas.

5.7. MERCADO OBJETIVO Y POBLACIÓN VULNERABLE

- *Mercado objetivo: dirigido a personas a partir de 1 año de edad consumido en cantidades moderadas según los requerimientos dietarios particulares.*
- *Alérgenos: NO*

- *Intolerantes: NO*
- *Grupos vulnerables: NO*

VI. ENVASE, EMBALAJE, DISTRIBUCIÓN

6.1. ENVASE PRIMARIO

- *Descripción de envase en contacto directo con el producto: bolsa plástica elaborada en polietileno (presentaciones de 500 y 1000 gramos), empaque de polipropileno (presentación de 50 kilogramos).*
- *Composición del envase: polietileno (500 y 1000 gramos), polipropileno (50 kilogramos).*
- *Formatos y dimensiones: ancho 28.5 cm, calibre 1.5 mm (empaque polietileno); Largo 90 cm, ancho 60 cm.*
- *Legislación asociada: NTC 1792, resolución 4143 de 2012, NTC 1257.*

6.2. EMBALAJE

- *Descripción de envase en contacto directo con el producto: bolsa plástica elaborada en polietileno (presentaciones de 500 y 1000 gramos), no tiene embalaje (presentación de 50 kilogramos).*
- *Composición del envase: polietileno (500 y 1000 gramos), no tiene embalaje (50 kilogramos).*
- *Legislación asociada: NTC 1792, resolución 4143 de 2012, NTC 1257.*

6.3. CONDICIÓN DE ALMACENAJE Y TRANSPORTE

- *Descripción de presentación en góndola: Presentación arrobas (25 libras)*
- *Condiciones especiales de conservación en góndola: a temperatura ambiente, en un lugar seco, alejado de la humedad con buena limpieza y protegidos de insectos y roedores.*
- *Condiciones de transporte: el vehículo debe estar limpio que no ocasione riesgo de contaminación, en buen estado, se debe de proteger el producto colocándolo no sobre la superficie directa del carro para evitar alteraciones del alimento o daños sobre el material del empaque.*

6.4. PRESENTACIÓN COMERCIAL

- *Descripción de presentación en góndola: 500 gramos, 1000 gramos, 50 kilogramos.*
- *Condiciones especiales de conservación en góndola: a temperatura ambiente, alejado de la humedad.*
- *Foto del producto:*

Presentación 500 gramos	Presentación 1000 gramos	Presentación 50 kilogramos
		

6.5. INDICACIONES DE ROTULADO

El rotulado del producto cumple con la resolución 5109 de 2005, contando con la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional de medidas.
- Declaración de producto 100% natural, puesto que no tiene ningún aditivo.
- Instrucciones de almacenamiento y/o conservación.
- Instrucciones de uso.
- Leyenda Fabricado por, seguida de la información del fabricante.
- Notificación Sanitaria NSA 003635-2017

Firma ficha técnica



JUAN PABLO ALBADÁN
Departamento de Calidad

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: ASG-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, legajado y foliado (numerado), 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 CROISSANT

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 1000g, hojaldre (grasa de origen vegetal para pasteleria): 250g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 75g, sal: 20g, levadura (agente leudante):20g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservantes y preservantes) 15.29g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista): 6g

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.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 croissant 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

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

[redacted]

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que [redacted] alimentos y del producto para el cual se solicita el registro / permiso /notificacion sanitaria.

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja seca
NOMBRE CIENTIFICO	*Pisum sativum*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 1, según NTC 791 segunda actualización
DESCRIPCION	Granos precedentes de la especie *Pisum sativum L.*
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 366 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% arveja seca
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara arveja 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	460 g,500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: redonda Color: verde Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: dura
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
PESO EMPAQUE PRIMARIO	0.4 gramos unidad
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm Tipo de selle: a presión con calor.
PESO EMPAQUE SECUNDARIO	0.20 gramos unidad
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	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

<table>
<tr><td></td><td>-Cumple con la resolución 5109 del 2005
-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>PESO EMPAQUE UNIDAD</td><td>1 UND = 500 gramos</td></tr>
<tr><td>PESO EMPAQUE ARROBA</td><td>12 UND = 12.5 kilogramos</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>Bolsa 500g


Ancho :12,5 cm
Largo: 19 cm</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Características físicas</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos dañados</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Variedades de contraste</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Humedad</td><td>Máximo 13%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Impurezas</td><td>Máximo 0.1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos de metales pesados</td></tr>
<tr><td colspan="2">Metal</td><td colspan="2">Contenido maximo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cadmio</td><td colspan="2">0.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plomo</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	Recuento de mohos	Recuento de placas	3000 – 5000 UFC/g	Invima
	Recuento de levaduras	Recuento de placas	3000 – 5000 UFC/g	Invima
	Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menos de 100 UFC/g	Invima
	Recuento de bacillos cereus	Recuento en superficie	700 –1000 UFC/g	Invima
MERCADO OBJETIVO	Para todo tipo de consumidor			
CONSERVACION Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad			
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 250g de arveja , una cebolla un ajo, una zanahoria Preparación: remojar las arvejas previamente un día antes, lavarlas al día siguiente, colocarlas en olla a presión con agua. Agregar los demás ingredientes y dejar cocinar por 20 min.			
VIDA UTIL	1 año			
IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote se identifica con mes y día en que se empaca			
DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquin Reyes Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7 Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com			

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 de taza (60g)			
Porciones por envase 8 aprox			
Cantidad por porción			**Calorías de grasa 5**
Calorías 210			
			Valor diario
Grasa total 0,5 g			3%
Grasa saturada 0 g			0%
Grasa trans 0 g			
Colesterol 0 mg			0%
Sodio 10mg			0%
Carbohidrato total 36g			12%
Fibra dietaria 15g			60%
Azucares 5 g			
Proteina 15 g			24%
Vitamina A 2%			Vitamina C 2 %
Calcio 4%			Hierro 15%

- 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 creación y aceptación: ***7 de febrero de 2019***

Verificado por
Director Logistica

Aprobado por
Gerente General

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-01
		FECHA: Julio 2019
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	VERSION: 01
		Pagina 1 de 2

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) ADICIONADA CON HIERRO CON SABOR A CANELA**		
MARCA	**"La Gran Via"**		
REGISTRO SANITARIO	**RSAE02I81514**		
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) ADICIONADA CON HIERRO CON SABOR A CANELA, producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, 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, con la adicion de sabor artificial permitidos.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color,olor,textura y sabor característico a avena, homogénea y fresca.		
PORCION RECOMENDADA	200 ml		
INGREDIENTES	**Ingrediente**	**Funciòn**	
	Leche Entera Higienizada	Materia prima Principal	
	Agua	Hidratar	
	Azúcar	Edulcorante	
	Harina de Avena Precocida	Color, sabor, textura	
	Sabores Artificiales	Sabor	
	Emulsificante	Textura, evita sineresis	
	Tripolifosfato de Sodio	Estabilizante	
	Hierro Aminoquelado	Fortificacion	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	**Decreto 616 de 2006** Reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano.**Decreto 3075 de 1997** Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones, **RESOLUCION 5109 de 2005** reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano,**Resolución 333 de 2011** Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. **Resolución 16379 de 2003** Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	% Grasa m/v	Gerber	Mìnimo 2,5
	% Solidos Lacteos No grasos m/m	Por formula	Minimo 7,0
	Acidez (% Acido Lactico) m/v	Titulación	0,10 - 0,14
	Fosfatasa	Guayacol y peróxido	NEGATIVA
	Peroxidasa	Colorimetría	EN PLANTA
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	Esterilidad Comercial		SATISFACTORIA
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, númeral c.		

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CODIGO: AC-FT-01
		FECHA: Marzo 2016
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	VERSION: 01
		Pagina 2 de 2

TABLA NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño por Porción 1 vaso (200 ml) Porciones por envase 1 **Cantidades por Porción** **Calorías 160** **Valor Diario*** **Grasa Total 5**g **8** % Grasa saturada 3,5g **18** % Grasa Trans 0g **Colesterol** <5mg **1** % **Sodio** 100 mg **4** % **Carbohidrato total** 23g **8** % Fibra Dietaria 0g Azucares 21g **Proteina** 6g **12** % **Vitamina A 0%** **Vitamina C 0 %** **Calcio 20%** **Hierro 20%** *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 caloricas.		

	PARAMETRO NUTRICIONAL	METODO	Valor
CANTIDAD NUTRICIONAL (POR 100g)	Kilo calorias	Determinación indirecta factor Atwater	77
	Proteinas (g)	Kjeldahl	3
	Grasa Total (g)	AOAC 2000.18/Gerber	2.6
	Grasa saturada (g)	AOCS Ce 1c-98	1.75
	Grasa trans (g)	AOCS Ce 1c-98	0
	Carbohidratos (g)	Calculos matemáticos	11.4
	Azúcares totales (g)	AOAC 923.09	10.3
	Sodio (mg)	Absorción atómica	50

VIDA ÚTIL ESPERADA	Noventa (90) días a temperatura ambiente
PRESENTACIONES COMERCIALES	**150, 200, 250, 500, 750, 1000, 1100 y 1200 mL**
EMPAQUE ROTULADO	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 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
MANEJO Y CONTROLES PARA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El producto se distribuye en las canastillas de plástico destinadas para ello, limpias, asi como cajas de carton corrugado, utilizando estibas en los vehículos.
FORMA DE CONSUMO	Se puede consumir directamente fria, acompañando comidas.
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 GLUTEN".
MATERIAL DEL ENVASE 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
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Niños, Adolescentes, jovenes, Adultos jovenes, adultos, adultos mayores.
DATOS DE LA EMPRESA	Compañía Lechera de El Mortiño S.A.S. Kilometro 7 Via Zipaquira-Nemocón. Vereda El Mortiño Cogua Cundinamarca 091 8519447
YEIMI VELAZQUES	COORDINADORA DE CALIDAD

Comercializadora MALUVEA	**FICHA TECNICA DE ACEITE SUPER A Y MI CAUCA**		**PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**
	Aprobado por: Ana M Velasco Ing. de alimentos	**FECHA:** 1 enero de 2018	**VERSION:** 2018

NOMBRE DEL PRODUCTO	**ACEITE DE SOYA RBD**		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Aceite extraído de las semillas de soya. Se somete a un proceso de refinación para retirarle ácidos grasos libres, peróxidos, fosfolípidos, y otras impurezas.		
COMPOSICIÓN	Aceite comestible de soya 100%.Refinado, blanqueado, y desodorizado.		
USOS	El aceite de Soya bien refinado, presenta una gran estabilidad térmica. Su alta estabilidad lo hace un buen aceite para freído dado que no desarrolla olores ni sabores desagradables. El aceite de soya no se adhiere en utensilios de cocina ni deja sensación grasosa. Es un aceite ligero que deja los alimentos fritos con un atractivo color dorado. Se absorbe menos en los alimentos, lo que hace que rinda más que otros aceites.		
LUGAR DE ELABORACION	Compañía Nacional de Aceites CONACEITES S.A.		
ENVASADO POR	Comercializadora MALUVEA S.A.S.		
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS			
	METODO	CARACTERISTICAS MIN MAX	
	NTC 4790	Contenido de Fosforo (ppm) ppm	3
	NTC 564	Color Lovibond Celda 1,5 5 ¼ 30 0	rojo amarillo Azul
	NTC 236	Índice de peróxidos (meq/kg)	1
	NTC 218	% de acidez (oleico)	0,07
	NTC 287	% Humedad y material volátil	0,05
	NTC 1147	Contenido de jabón negativo	
	AOOS 11-53	Cold test 0°C(minutos)	720
		Índice de refracción	1,4588 1,4599

	a 25°C
PRESENTACION Y EMPAQUE COMERCIAL	En envase de polietileno de alta densidad.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Color:** Amarillo transparente. **Olor:** neutro, libre de olor rancio, extraño o a solventes. **Sabor:** Neutro, libre de sabor rancio, extraño o a solventes**.**
TIPO DE CONSERVACION	Conservar en un lugar fresco en condiciones óptimas de temperatura y humedad.
VIDA UTIL ESTIMADA	12 meses en condiciones de almacenamiento.
NORMATIVIDAD QUE RIGE EL PRODUCTO	Resolución 2154 de 2012.
PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO	Generalmente se envasa en presentaciones de 20 L, 5000 cc (cajas x4 frascos), 3000 cc (Cajas x 6 frascos), 1000 cc (Cajas x12 frascos), 900 cc (Cajas x 12 frascos); Granel y carro tanques. Se utilizan garrafas x 20 L de polietileno de alta densidad; de color amarillo y transparente. Envase plástico PET con tapa de rosca plástica. Caja de cartón corrugado con frasco en pet y cada unidad con tapa y etiqueta, la caja va sellada con cinta.

Ana María V.

ANA MARIA VELACO ADRADA
ING. DE ALIMENTOS

Título	Ficha Técnica Doria Clásica Plato Principal	Descripcion del Producto Terminado #6
Sistema	Gestión Calidad	**Revisión:** 7 **Estado:** Publicado
Sedes	Barranquilla, Mosquera	**Fecha de modificación:** 2015/1/30

Línea	Clásica	**Producto**	Plato Principal
Material	1001433-Spaghetti DORIA Clasica x 125g 1001438-Spaghetti DORIA Clasica x 250g 1001462-Spaghetti DORIA Clasica x 500g 1001464-Spaghetti DORIA Clasica x 1000g 1001458-Spaghetti DORIA Clasica x 3000g 1010274-Spaghetti DORIA Clasica x 200g 1001463-Tallarin DORIA Clasica x 500g 1001469-Macarron Largo DORIA Clasica x 250g 1001451-Bucattini DORIA Clasica x 250g 1001457-Bucattini DORIA Clasica x 500g 1006370-Granitos*DORIA*Clasica*x*250g 1001465-Tallarin*DORIA*Clasica*x*250g		

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), Acido Fólico (1,54 mg/Kg), (cereal que contiene gluten); ***y adicional continene Nutrivit que está compuesto por: Vitamina A (6250 UI/Kg), Hierro (68,6 mg/Kg), Zinc (18,7 mg/Kg), Ácido Fólico (1,5 mg/Kg)*** y agua.

Número del Registro Sanitario RSIAD20M00587

Presentación Comercial

TIPO Y MATERIAL DE EMPAQUE					
REFERENCIA	**PESO**	**TIPO EMPAQUE**	**EMPAQUE**		
			PRIMARIO	**SECUNDARIO**	**EMBALAJE**
Spaghetti	125	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (fardo)	1 x 48
	200		Cojín		1 x 24
	250		Cojín		1 x 24
	500		Cojín		1 x 12
	1000		Cojín		1 x 6
	3000		Bolsa que contiene 6 paquetes de 500 g c/u cada uno con material de empaque transparente BOPP, los cuales a su vez están empacados en Bolsa impresa de PEBD.		1 x 2
Tallarín	500	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 12
Granitos	250	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 24
Macarrón Largo	250	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 24
Bucatini	250	Laminado BOPP+CPP	Cojín	Caja (Fardo)	1 x 24
	500				1 x 12

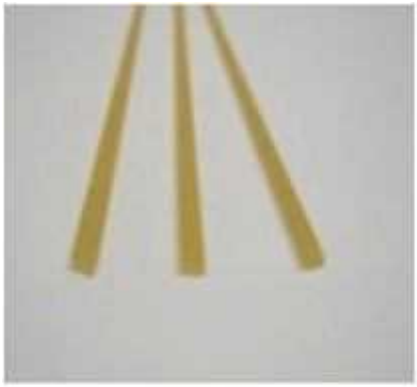
Definición del Producto	Producto preparado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para consumo humano.



Forma de Uso y Consumidores Potenciales	Las referencias relacionadas en el presente documento se usan principalmente en preparaciones de plato principal. Los consumidores potenciales están representados por niños, jóvenes y adultos.
Tipo y Material de Empaque	Ver tabla en el cuadro de presentación comercial.
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).

Tipo	Características/Actividad	Descripción/Especificaciones
Características Fisicoquímicas		
Características Fisicoquímicas	Humedad	13 % Máximo
Características Fisicoquímicas	Cenizas	0.8 % Máximo
Características Fisicoquímicas	Acidez (Expresada como ácido láctico)	0.45 % Máximo
Características Fisicoquímicas	Proteína (Nx5.7) B.S	10.5 % Mínimo
Características Fisicoquímicas	Zinc	1,875 mg/100g Mínimo
Características Fisicoquímicas	Acido Fólico	304 ug/100 g Mínimo
Características Fisicoquímicas	Hierro	11,26 mg/100 g Mínimo
Características Fisicoquímicas	Vitamina A	625 Unidades Internacionales/100 g Mínimo
Características Microbiológicas		
Características Microbiológicas	Recuento de coliformes UFC/g	n: 3, m: 10, M: 100, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli UFC/g	n: 3, m: <10, M: -, C: 0
Características Microbiológicas	Recuento de mesofilos	n: 3, m: 800.000, M: 1.000.000, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / g	n: 3, m: 4.000, M: 5.000, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva Ufc / g	n: 3, m: 100, M: 200, C: 1
Características Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	n: 3, m: 10, M: 100, C: 1
Características Microbiológicas	Detección de Salmonella/25g	n: 3, m: Ausente, M: -, C: 0
Características Microbiológicas	NMP Recuento de coliformes fecales/g	n: 3, m: <3, M: -, C: 0

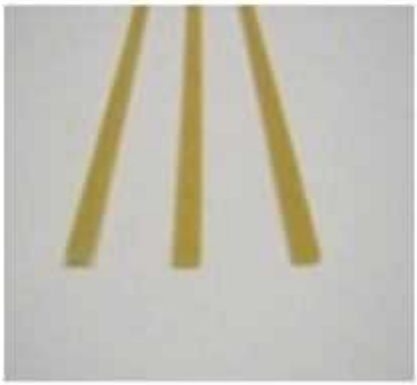
Perfil de Sabor / Textura



Spaghetti



Bucatini



Tallarín



Macarrón largo

Información de Orden Nutricional

Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la porción/ Serving Size 1 Cucharada/ Tablespoon (15 g) (0,5 oz)
Porciones por envase aprox./ Servings per container approx. 33

Cantidad por porción/ Amount per serving	
Calorías/ Calories 50	Calorías de grasa/ Calories from Fat 0
	% Valor Diario*/ % Daily Value*
Grasa Total/ Total Fat 0 g	**0%**
Grasa Saturada/ Saturated Fat 0 g	0%
Grasa Trans/ *Trans* Fat 0 g	
Colesterol/ Cholesterol 0 mg	**0%**
Sodio/ Sodium 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total/ Total Carbohydrate 11 g	**4%**
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber 1 g	4%
Azúcares/ Sugars 0 g	
Proteína/ Protein 2 g	**4%**
Vitamina A/ Vitamin A	2%
Vitamina C/ Vitamin C	0%
Vitamina B1/ Vitamin B1	6%
Vitamina B2/ Vitamin B2	4%
Niacina/ Niacin	4%
Ácido Fólico/ Folic Acid	10%
Hierro/ Iron	10%
Calcio/ Calcium	0%
Zinc/ 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.
* 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/ Total Fat	Menos de/ Less than	65 g	80 g
Grasa Sat./ 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
Carb. Total/ Total Carb.		300 g	375 g
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber		25 g	30 g

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

Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la porción/ Serving Size 1/12 Paquete/ Packet (80 g) (2,8 oz)
Porciones por envase aprox./ Servings per container approx. 12,5

Cantidad por porción/ Amount per serving	
Calorías/ Calories 280	Calorías de grasa/ Calories from Fat 0
	% Valor Diario*/ % Daily Value*
Grasa Total/ Total Fat 0 g	**0%**
Grasa Saturada/ Saturated Fat 0 g	0%
Grasa Trans/ *Trans* Fat 0 g	
Colesterol/ Cholesterol 0 mg	**0%**
Sodio/ Sodium 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total/ Total Carbohydrate 59 g	**20%**
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber 4 g	16%
Azúcares/ Sugars 2 g	
Proteína/ Protein 11 g	**22%**
Vitamina A/ Vitamin A	10%
Vitamina C/ Vitamin C	0%
Vitamina B1/ Vitamin B1	30%
Vitamina B2/ Vitamin B2	20%
Niacina/ Niacin	20%
Ácido Fólico/ Folic Acid	60%
Hierro/ Iron	50%
Calcio/ Calcium	0%
Zinc/ 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.
* 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/ Total Fat	Menos de/ Less than	65 g	80 g
Grasa Sat./ 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
Carb. Total/ Total Carb.		300 g	375 g
Fibra Dietaria/ Dietary Fiber		25 g	30 g

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

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	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) La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055.
Requisitos específicos de etiquetado	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.

Proceso de Elaboración / Descripción

Molienda - Amasado - Extrusión - Secado - Empaque - Distribución



	ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol nima- calima
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 bola roja
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: alargado Color: rojo con manchas 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 Tipo de selle: a presión con calor.
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	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

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">-Cumple con la resolución 5109 del 2005
-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td colspan="4">
</td></tr>
<tr><td rowspan="30">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="4">Características físicas</td></tr>
<tr><td>Materia dura</td><td colspan="3">0.2%</td></tr>
<tr><td>Granos dañados</td><td colspan="3">2.0%</td></tr>
<tr><td>Granos partidos</td><td colspan="3">1.0%</td></tr>
<tr><td>Granos abiertos</td><td colspan="3">1.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de contraste</td><td colspan="3">2.0%</td></tr>
<tr><td>Variedades de no contrastes</td><td colspan="3">5.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td colspan="3">Máximo 15%</td></tr>
<tr><td>Impurezas</td><td colspan="3">Máximo 1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td>Glufosfinato- amonio</td><td colspan="3">2.0</td></tr>
<tr><td>Oxidemeton-metilo</td><td colspan="3">0.1</td></tr>
<tr><td>Quintoceno</td><td colspan="3">0.02</td></tr>
<tr><td>Acefato</td><td colspan="3">5.0</td></tr>
<tr><td>Ciprodinil</td><td colspan="3">0.5</td></tr>
<tr><td>Cletodim</td><td colspan="3">0.5</td></tr>
<tr><td>Fenvalerato</td><td colspan="3">1.0</td></tr>
<tr><td>Fludioxonil</td><td colspan="3">0.3</td></tr>
<tr><td>Imidacloprid</td><td colspan="3">2.0</td></tr>
<tr><td>Melation</td><td colspan="3">1.0</td></tr>
<tr><td>Metamidofos</td><td colspan="3">1.0</td></tr>
<tr><td>Metomilo</td><td colspan="3">1.0</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos metales pesados</td></tr>
<tr><td colspan="2">Metal</td><td colspan="2">Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cadmio</td><td colspan="2">0.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plomo</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></tr>
<tr><td>Recuento coliformes fecales</td><td>Número más probable</td><td>Menos de 3</td><td>Invima</td></tr>
</table>

	Recuento de mohos	Recuento de placas	3000 – 5000 UFC/g	Invima
	Recuento de levaduras	Recuento de placas	3000 – 5000 UFC/g	Invima
	Recuento de estafilococo aureasa coagulasa positivo	Recuento en superficie	Menos de 100 UFC/g	Invima
	Recuento de bacillos cereus	Recuento en superficie	700 – 1000 UFC/g	Invima
MERCADO OBJETIVO	Para todo tipo de consumidor			
CONSERVACION Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad			
INSTRUCCIONES DE USO	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.			
VIDA UTIL	1 año			
IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote se identifica con mes y día en que se empaca			
DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquin Reyes Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7 Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com			

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 creación y aceptación: ***7 de febrero de 2019***

Verificado por
Logistica

Aprobado por
Gerencia

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol Radical
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 radical
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	460g, 500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: Ovalado alargado Color: Vino Tinto 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
PESO EMPAQUE PRIMARIO	0.4 gramos unidad
EMPAQUE SECUNDARIO	Dimensiones: Largo : 64 cm Ancho: 37 cm Tipo de selle: a presión con calor.
PESO EMPAQUE SECUNDARIO	0.20 gramos unidad
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL	La película de impresión es apta para procesos de impresión y

<table>
<tr><td>EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>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>PESO EMPAQUE UNIDAD</td><td>- 1 UND = 500 gramos</td></tr>
<tr><td>PESO EMPAQUE ARROBA</td><td>- 12 UND = 12.5 kilogramos</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>12,5


19cm
Bolsa 500g</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><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>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td colspan="2">Metal</td><td colspan="2">Contenido máximo (mg/kg)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cadmio</td><td colspan="2">0.1</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plomo</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></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>Para todo tipo de consumidor</td></tr>
<tr><td>CONSERVACION Y PRECAUCIONES</td><td>Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</td><td>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>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>VIDA UTIL</td><td>1 año</td></tr>
<tr><td>IDENTIFICACION DEL LOTE</td><td>El lote se identifica con letra inicial del producto, día y mes en que se empaca
Ejemplo: frijol cargamanto rojo FCR0102
Abreviatura producto: FCR , Dia : 01 , Mes : febrero</td></tr>
</table>

DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquín Reyes Dirección : Bodega interior 10 sector cajones Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com
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 10 mg	0%
Carbohidrato total 37g	12%
Fibra dietaria 9 g	36%
Azucares 3 g	
Proteina 13 g	

Vitamina A 0%	Vitamina C 6%
Calcio 4%	Hierro 20%

- 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

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Nombre del producto: Harina precocida de maíz blanco.

Marcas: LA SOBERANA**,** AREPAREPA.

Permiso sanitario: PSA-000210-2016.

Presentaciones comerciales:
Paquetes de 500 g por 24 uds
Paquetes de 1000 g por 20 uds
Ambas referencias se empacan en las siguientes presentaciones:

- Bolsa tipo almohada para marcas La Soberana y Areparepa.
- Bolsa tipo catedral para marca Areparepa.
- Bolsa tipo ladrillo para marca Areparepa.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

INGREDIENTES

Harina precocida de maíz blanco 100 %.

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Blanco cremoso homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación

Libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.

Fisicoquímicas:

Humedad en fracción de masa (%):	13.0 % Máximo
Proteína, en fracción de masa en base seca (%):	6.0 % Mínimo
Grasa, en fracción de masa en base seca (%):	2.3 % Máximo
Cenizas, en fracción de masa en base seca (%):	1.2 % Máximo
Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC	4.5 Mínimo
Granulometría en % de retención tamiz Nº 25 estándar	1.0 Máximo

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONS

Micotoxinas:

Aflatoxinas totales (suma de B1, B2, G1 Y G2), en µg/Kg	10,0 µg/Kg Máximo*
Ocratoxina A, en µg/Kg	3,0 µg/Kg Máximo*
Deoxinivalenol (DON), en µg/Kg	750,0 µg/Kg Máximo*
Zearalenona, en µg/Kg	75,0 µg/Kg Máximo*
Fumonisinas (suma de B1 y B2), en µg/Kg	1000,0 µg/Kg Máximo*

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

Metales pesados:

Plomo expresado como Pb, en mg/Kg	0,20 mg/Kg *
Cadmio expresado como Cd, en mg/Kg	0,10 mg/Kg *

*Valores de referencia según Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	n	c	m	M
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	0	<10	-
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	1	100	-
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Recuento de *Salmonella*/25g	3	0	Ausente	-

En donde:
- n = tamaño de la muestra.
- c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.
- m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
- M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

Valores de referencia según NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario.

Material: Bolsa de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} y 2,3 x 10^{-3} pulgadas.

Especificaciones del empaque secundario.

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} y 2,0 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 24 y 20 unidades respectivamente.
Número de unidades por embalaje: fardos de 20 unidades de 1000 g y de 24 unidades de 500 g.

	GTIN 13	***GTIN 14***
BOLSA TIPO ALMOHADA		
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 500 g x 24 uds:	**7702910002077**	**37702910002078**
Harina precocida de maíz blanco La Soberana x 1000 g x 20 uds:	**7702910002091**	**47702910002099**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910002015**	**37702910002016**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910002022**	**47702910002020**
BOLSA TIPO CATEDRAL		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**7702910302221**	**37702910302222**
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910302214**	**47702910302212**
BOLSA TIPO LADRILLO		
Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 500 g x 24 uds:	**770291030**	

Harina precocida de maíz blanco Areparepa x 1000 g x 20 uds:	**7702910305178**	**47702910305176**

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican turno de trabajo y código de la maquina empacadora. Ej.: 12 JUN 16 L 205

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 taza (35 g) Porciones por envase: 14 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 130	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 28 g	**9%**
Fibra dietaría 0 g	0%
Azucares 0 g	
Proteína 3 g	**6%**
Vitamina A: 0%	Vitamina C: 0%
Calcio: 0%	Hierro: 0%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

PREPARACIÓN

Instrucciones de preparación: Para preparar 3 arepas delgadas:

1. A una taza de agua agregue una taza de harina precocida de maíz.
2. Mezcle muy bien y deje reposar de 3 a 5 minutos.
3. Amase bien hasta lograr una masa suave y sin grumos. Si lo desea, puede agregar a la masa queso rallado.
4. Con las manos húmedas arme las arepas.
5. Áselas en la parrilla o en la plancha a temperatura alta.

POBLACIÓN OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares o fuentes de calor, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.

Una vez esté abierto el producto, debe cerrar muy bien la bolsa si no es consumido por completo. Se recomienda guardar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible.

Se debe almacenar sobre estibas plásticas a una altura mínima de 15 cm del piso y separada de la pared mínimo 60 cm. El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar en vehículo para autorizado para TRANSPORTE DE ALIMENTOS con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque.
El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

12 meses partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenamiento y transporte mencionadas.

ALERGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

El incumplimiento de uno o más características que se enuncian en la presente ficha técnica y la presencia de plagas, olor, sabor y color objetables, impurezas, grumos, partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia de rotulado según normatividad vigente y de acuerdo con las políticas de devolución establecidas por Soberana S.A.S.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura.
Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización.
Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO.
Resolución 4506 de 2013, "por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 2671 de 2014 que modifica la resolución 4506 de 2013.
Resolución 5109 de 2005, "por 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".
Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
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".
Resolución 4143 de 2012, “por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, y equipamientos plásticos, y elastómericos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.

INFORMACION GENERAL

PRODUCIDO POR:
SOBERANA S.A.S Cl 85 No. 48-01 Bl 12, Lc 22; Central Mayorista de Antioquia., Itagüí, Antioquia.
Oficinas Sede Administrativa: Cr 57 No. 74-80, Tel: (4) 444 39 18. Itagüí, Antioquia.
Planta de producción: Km 1 Vía Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
31 de marzo de 2017	Olga Patricia Duque F. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

CS

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**KUMIS ENTERO CON DULCE**		
MARCA	**"La Gran Via"**		
REGISTRO SANITARIO	**RSA-0008482-2019**		
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por la fermentación de la leche entera pasteurizado		
PORCION RECOMENDADA	200 ml		
INGREDIENTES	**Ingrediente**	**Funciòn**	
	Leche Entera	Materia prima Principal	
	Azucar	Edulcorante	
	Cultivos lacticos	Textura, acidez, sabor	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	**Resolucion 2310 de 1986** Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición,requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.**Decreto 3075 de 1997** Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones, **RESOLUCION 5109 de 2005** reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y las materias primas de alimentos para consumo humano,**Resolución 333 de 2011** Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. **Resolución 16379 de 2003** Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	% Grasa m/v	Gerber	Mìnimo 2,5
	% Solidos Lacteos No grasos m/m	Por formula	Minimo 7,0
	Acidez (% Acido Lactico) m/v	Titulación	0,76 - 1,2
	Fosfatasa	Guayacol y peróxido	NEGATIVA
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**ANALISIS**	**METODO**	**PARAMETRO**
	Recuento de Coliformes Totales	Recuento En placa	< 3 ufc/ml
	Recuento de Coliformes Fecales	Recuento En placa	**AUSENCIA**
	Hongos y Levaduras/g	Recuento En placa	< 200 ufc/ml
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		

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por Porción 1 vaso (200 g)

Porciones por envase Aprox 1

Cantidades por Porción	
Calorías 200	Calorías de Grasa 80
	Valor Diario*
Grasa Total 9 g	14%
Grasa saturada 6 g	30%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 15mg	**5%**
Sodio 115 mg	**5%**
Carbohidrato total 23g	**8%**
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azucares 19g	
Proteina 6g	**12%**
Vitamina A 4%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 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 caloricas.

VIDA ÚTIL ESPERADA

Treinta (30) dias a temperatura de refrigeración

CANTIDAD NUTRICIONAL (POR 100g)

PARAMETRO NUTRICIONAL	METODO	Valor
Calorias (Kcal)	Cálculo matemático	96,88
Proteinas (g)	ISO 18,71	3,06
Grasa Total (g)	AOAC 932.06	3,08
Grasa saturada (g)	Cromatografia gaseosa	4,32
Grasa trans (g)	AOCS Ce 1c-89	0
Carbohidratos (g)	Cálculo matemático	11,44
Fibra dietaria	AOAC 985.29	0,68
Azúcares totales (g)	AOAC 923.09	9,68
Sodio (mg)	AOAC 985.35	58,1

EMPAQUE ROTULADO

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 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.

TEXTOS LEGALES	KUMIS ENTERO CON DULCE INGREDIENTES: Leche entera pasteurizada, azucar, cultivos lacticos (Lactococcus lactis ssp. lactis y Lactococcus lactis ssp. cremoris.) contenido neto 200 ml Contiene Lactosa y Proteina (Caseina) como componentes naturales de la leche. Mantengase refrigerado de 2 a 4 °C. Despues de abierto consumase en el menor tiempo posible. Agitese antes de abrir. Fabricado y Empacado por: COMPAÑÍA LECHERA DE EL MORTIÑO S.AS. COMLEMO S.A.S Km 7 vía Zipaquirá-Nemocón, Vereda El Mortiño, Cógua-Cundinamarca. Tel (s): (091) 8519447 (091) 2237799 Cel: 3104884758 Registro Sanitario: RSA-0008482-2019
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa de polietileno 120 ml, 150 ml, 200 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1000 ml, 1200 ml.
CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	El producto se puede almacenar a temperatura de refrigeración 2°C a 4°C, limpios y libres de olores desagradables y se debe garantizar que el producto no sufra averías en el empaque, para evitar la perdida de cadena de frio y su posterior deterioro. Se debe almacenar en estibas.
MANEJO Y CONTROLES PARA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	El producto se distribuye en vehiculos con sistema de frio, y las canastillas de plástico destinadas para ello, limpias, utilizando estibas en los vehículos .
FORMA DE CONSUMO	Se puede consumir directamente , acompañando comidas .
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El producto lleva la leyenda "AGITESE ANTES DE ABRIR, MANTÉNGASE REFRIGERADO, DESPUES DE ABIERTO CONSÚMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE" .
MATERIAL DEL ENVASE 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
GRUPO POBLACIONAL OBJETIVO	Niños, Adolescentes, jovenes, Adultos jovenes, adultos, adultos mayores.
DATOS DE LA EMPRESA	Compañía Lechera de El Mortiño SAS Kilometro 7 Via Zipaquira-Nemocón. Vereda El Mortiño Cogua Cundinamarca 091 8519447
CAMILA CASTAÑEDA	COORDINADOR DE CALIDAD

Información General

Tema
Plan HACCP

Fecha Próxima Revisión
2016-03-10

Aprobaciones Documento

Acción	Ejecutada por	Fecha Inicial	Fecha Final
Elaboró	Irma Viviana Gonzalez Gonzalez (Especialista Senior Calidad)	05/08/2015 01:43:39 p.m.	05/08/2015 02:20:52 p.m.
Revisó	Ingrid Mirella Mogollon Vera (Coordinador Senior Calidad)	05/08/2015 02:20:52 p.m.	06/08/2015 01:19:41 p.m.
Revisó	Viviana Andrea Medina Arango (Especialista Senior Calidad)	06/08/2015 01:19:41 p.m.	10/08/2015 09:54:29 a.m.
Revisó	Ines Alexandra Amaya Cordoba (Coordinador Calidad)	10/08/2015 09:54:29 a.m.	11/08/2015 09:11:39 a.m.
Aprobó	Carolina Alarcon Campos (Gerente Senior De Aseguramient)	11/08/2015 09:11:39 a.m.	13/08/2015 11:34:01 a.m.

Historial de Versiones

Fecha de Publicación	Versión	Descripción de cambios
2015/08/13	2	Cambio en la fecha de vigencia del registro sanitario y ampliación de parámetro de acidez.
2015/05/27	1	-

Grupos con Permisos de Consulta
Usuario Alqueria

Contenido

COPIA NO CONTROLADA

Entera

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Leche de hatos que cumplen con estrictos controles de calidad y sanidad a la cual se le aplica un proceso térmico en flujo continuo, que consiste en llevar el producto a una temperatura entre 135 a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado asépticamente en un empaque especial con barreras a la luz y al oxígeno, que mantiene el producto en óptimas condiciones. No necesita hervirse y puede consumirse directamente del empaque.

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

• Acidez (% m/m)	0.13 - 0.17
• Densidad 5°/15°C (g/ml)	1.0295 - 1.0330
• Grasa (%m/m)	Min 3

INGREDIENTES

Leche entera (Min 3% grasa) y estabilizante (polifosfatos).

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE

Bolsa: Coextrusión multicapa laminada de polietilenos, resinas de alta barrera al oxigeno (EVOH) y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos.

Caja: Estructura multicapa de papel, polietileno y aluminio, que protege al producto de la perdida de nutrientes y vitaminas, además forma una barreara eficaz contra la luz y el oxigeno, logrando así la protección contra agentes externos que descomponen el producto con el paso del tiempo.

Bolsa Multicapa: Lamina multicapa de polietileno y polipropileno con barrera al oxígeno y a la luz.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Prueba de "ESTERILIDAD COMERCIAL"

SATISFACTORIA

VIDA ÚTIL

Bolsa: 75 días a partir de la fecha de producción.

Bolsa Multicapa: 75 días a partir de la fecha de producción.

Caja: 150 días a partir de la fecha de producción

SEGMENTO DEL MERCADO

Es un producto dirigido a consumidores de todas las edades (**excepto aquellos intolerantes a la lactosa**) que buscan el delicioso sabor y cremosidad de la leche entera.

COPIA NO CONTROLADA

Entera

INFORMACION NUTRICIONAL

Cantidad por porción	
Calorías Totales 120	Calorías de grasa 60
	Valor Diario*
Grasa Total 7g	**11%**
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 20 mg	**7%**
Sodio 100 mg	**4%**
Carbohidratos Totales 9 g	**3%**
Fibra Dietaria 0g	0%
Azúcares 9 g	
Proteína 6 g	**12%**
Vitamina A 10%	Vitamina C 0%
Calcio 35%	Hierro 0%

Tamaño por porción: 200 ml

* El % de Valor Diario está basado en una dieta de 2000 Calorías.

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa		200 ml	7 702177 000731
Caja		225 ml	7 702177 016060
Bolsa		400 ml	7 702177 015681
Bolsa		900 ml	7 702177 000335
Bolsa		1000 ml	7 702177 017487
Practijarra		1100 ml	7 702177 017340
Bolsa		1100 ml	7 702177 001783
Bolsa		1300 ml	7 702177 009208
Bosa	Multiempaque	200 x 6 und	7 702177 003596
Bolsa	Multiempaque	900 x 6 und	7 702177 000663
Bolsa	Multiempaque	1100 x 6 und	7 702177 001790
Bolsa	Multiempaque	1300 x 6 und	7 702177 009215
Bolsa	Multiempaque	1300 x 10 und	7 702177 016961
Caja	Multiempaque	225 x 3 und	7 702177 016305
Practijarra	Multiempaque	1100 x 6 und	7 702177 017357

REGISTRO SANITARIO

RSIAE02M54795

Vigente hasta Julio 07 de 2025

RECOMENDACIONES DE DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

- El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumpla con las condiciones sanitarias establecidas en la legislación nacional vigente.
- Cumplir con las especificaciones de apilamiento de las cajas o paquetes contenedores.
- No colocar el producto directamente sobre el piso.
- Evitar hacer rayones o fisuras en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos.
- Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros.
- No humedecer el empaque.
- No golpear el producto.
- El envase cerrado no necesita refrigeración. Después de abierto, manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.
- No necesita hervir, se puede consumir directamente del empaque.

NORMATIVIDAD APLICABLE

- ***Decreto 616 de 2006:*** Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país
- ***Resolución 5109 de 2005:*** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- ***Resolución 333 de 2011:*** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano

(Fin del documento)

Contenido II

COPIA NO CONTROLADA

PANELERA LAS DELICIAS Y LOS PABLOS S.A.S VERSIÓN: 002- EMISIÓN MAYO DE 2017	FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	Panela natural en presentaciones de sólida y pulverizada.
NOMBRE DEL PROVEEDOR	Panela Don Pablo
REGISTRO SANITARIO	RSAD16I50709
INGREDIENTES	La Panela es el jugo de la caña de azúcar que, mediante ebulliciones sucesivas, pierde humedad y se concentra para formar una masa blanda y dúctil que al enfriarse se solidifica en bloques, en su proceso se utiliza; Aceite Vegetal y Calcio.
NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO	Resolución 779 de 2006, expedida por el Ministerio de la Protección Social, y la Norma técnica NTC, 1311.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS

Requisito	n	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	**5**	**50**	**150**	**2**

EN DONDE

n	=	Número de muestras que se van a examinar
m	=	Parámetro Normal
M	=	Valor máximo permitido
c	=	Número de muestras

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICOQUIMICAS

PARAMETROS	UNIDADES MEDIDA	ESPECIFICACION
Color	N/A	Caramelo Claro a Oscuro
Sabor	N/A	Dulce
Olor	N/A	Característica Dulce
Apariencia	Sólido	Bloque o pastillas dulces
Sacarosa	%	91.5%
Azucares Reductores (Fructuosa)	Minimo 5,5 Maximo 0,0	1.77%
Azucares Reductores (Glucosa)	Minimo 5,5 Maximo 0,0	1.38%
Humedad	Minimo 0,0 Maximo 9,0	1.86%
Proteina	Minimo 0,2 Maximo 0,0	0,74%
Cenizas	Minimo 0,8 Maximo 0,0	1,72%
Plomo	Minimo 0.0 Maximo 0,2	0
Arsenico	Minimo 0,0 Maximo 0,1	0
SO2	Minimo 0,0 Maximo <0,05	0

PRESENTACIONES Y EMBALAJE	Panela en bloque por 500 g x 40 unid en Caja
	Panela en bolque por 1000 g x 20 unid en Caja
	Panela en bloque por 1800 g x 10 unid en Caja
	Panela pastilla por 500 y 1000 g
ROTULACIÓN (identificacion del Lote)	Lote N° según lote de caña del cultivo- Día del calendario juliano
VIDA UTIL ESPERADA	Un (1) Año en condiciones de uso normales para alimentos.
EMPACADOR	Panelera las delicias y los pablos S.A.S.
USOS E INSTRUCCIONES	Alimenticios: La panela se ha consolidado por sus propiedades en una base alimenticia para la dieta de los colombianos. • Aplicaciones medicinales: Se ha comprobado científicamente la aplicación que este producto tiene en el tratamiento natural de enfermedades y dolencias. • Como fuente de energía: La panela a diferencia de otros alimentos y edulcorantes como el azúcar contiene azúcares reductores o invertidos, como la glucosa y la fructuosa, los cuales poseen un mayor valor biológico para el organismo que la sacarosa, entre otras razones por ser sintetizados y asimilados rápidamente. Lo cual representa una fuente energética eficiente y económica muy apreciada en los niños y deportistas que demandan grandes cantidades de energía. Disuelva en agua o leche la cantidad deseada y sirvase caliente o frio según prefiera.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE	Conservar en un lugar fresco y seco. En el transporte y alm ubicarse cerca de productos de aseo, de productos con o propiedad hidroscopica adsorbe olores y humedad del m

	FICHA TECNICA **QUESO CAMPESINO**	**LGV-FT003**

FECHA:	**ELABORO:**	**REVISO:**	**APROBO:**	**Versión:**
JULIO/14	**SANDRA OCAMPO SANTA**	**ROBERTO GONZALEZ**	**GERENTE GENERAL HECTOR O. RINCON**	**01**

- **NOMBRE**
  - Queso Campesino.

- **REGISTRO SANITARIO**
  - RSAE02I27203.
- **DESCRIPCION**
  - Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero.
- **INGREDIENTES:**
  Leche entera higienizada, coagulante(Cuajo), Estabilizante(Cloruro de calcio), Sal.
- **CARACTERISTICAS SENSORIALES**
  - Sabor característico
  - Color blanco
  - Textura semiblando
  - Aroma carácteristico.
- **CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS**
  - Materia Grasa 15- 20 % m/m
  - Humedad 60-65 %
  - pH 6.50-6.65

- **CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**
  - Recuento de Coliformes Totales < 3 ufc/ml

    Recuento de Coliformes Fecales Ausencia

    Recuento Hongos y Levaduras < 100 ufc/ml

    Staphilococcus coagulasa positiva < 100 ufc/ml

    Salmonella en 25 g Ausente

    Listeria monocytogenes Ausente

- **CARACTERISTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO**
  - Se realiza filtración, pasteurización, aplicación de cloruro de calcio, cuajo desuerado y moldeo.

- **FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES**
  - Para consumo de niños, adultos y en preparaciones de alimentos.

- **EMPAQUE Y PRESENTACIONES**
  - Bolsa plástica termo sellada.
  - Bloque por 6 libras.

- **VIDA UTIL ESPERADA**
  - 30 días después de la fecha de fabricación mantenido a temperatura de refrigeración.

- **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA**

    - Consérvese refrigerado una vez abierto, consumase en el menor tiempo posible.

- **CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACION**

    - Control de temperatura de refrigeración durante todo el proceso de transporte distribución y exhibición, control de rotación y fecha de vencimiento en cuartos fríos y supermercados.

	FICHA TECNICA **QUESO DOBLECREMA**	**LGV-FTQD**

FECHA:	**ELABORO:**	**REVISO:**	**APROBO:**	**Versión:**
ENERO 2014	**SANDRA OCAMPO SANTA**	**JUAN CARLOS VANEGAS**	**GERENTE GENERAL HECTOR O. RINCON**	**02**

- **NOMBRE**
  - Queso Fresco, Semi graso, Semi blando Tipo Doble crema.

- **REGISTRO SANITARIO**
  - RSAE02127203.
- **DESCRIPCION**
  - Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo, seguido de hilado eliminando completamente el lacto suero.

- **COMPOSICIÓN**
  - Leche entera, cuajo (coagulante) y sal.

- **CARACTERISTICAS SENSORIALES**
  - Sabor característico
  - Color blanco crema
  - Textura sólido, semi blando
  - Aroma carácteristico.
- **CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS**
  - Grasa en extracto seco g/100g 16-20
  - Humedad 60-62 %
  - Ph 5.0 a 5.5

- **CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**
  - Recuento de Coliformes Totales < 10 ufc/ml

    Recuento de Coliformes Fecales AUSENCIA.

    Recuento Hongos y Levaduras < 200 ufc/ml

    Staphilococcus coagulasa positiva < 100 ufc/ml

    Salmonella /25 g AUSENCIA

- **CARACTERISTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO**
  - Se realiza filtración, acidificación, aplicación de cuajo, fundir, hilar y moldeo.

- **FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES**
  - Para consumo de niños, adultos y en preparaciones de alimentos.

- **EMPAQUE Y PRESENTACIONES**
  - Bolsa plástica termo sellada.
  - Bloque por 5 libras.
  - 400 gramos.

- **VIDA UTIL ESPERADA**
  - 30 días después de la fecha de fabricación mantenido a temperatura de refrigeración.

- **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA**
  - Consérvese refrigerado una vez abierto, consumase en el menor tiempo posible.

- **CONTROLES ESPECIALES DURANTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.**
  - Control de temperatura de refrigeración durante todo el proceso de transporte distribución y exhibición, control de rotación y fecha de vencimiento en cuartos fríos y supermercados.

	CAMPO SOYA S.A.S	VERSIÓN
	FICHA TECNICA Y DE SEGURIDAD	
	ACEITE DE SOYA	FECHA: noviembre 2018
	RESPONSABLE: JEFE CONTROL DE CALIDAD	

NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE DE SOYA
DESCRIPCION	El aceite de soya se somete a un proceso de refinación para retirarle ácidos libres, peróxidos, fosfolípidos y otras impurezas
COMPOSICION	Aceite comestible de soya 100% refinado y desodorizado (RBD), Antioxidante TBHQ
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aceite 100% soya, refinado y desodorizado, con lo cual se garantiza una buena estabilidad, tiene un aspecto líquido a temperatura ambiente; de color amarillo trasparente con olor neutro, libre de olor rancio, extraño o a solvente. Sabor neutro, libre de sabor rancio, extraño o a solvente.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

METODO	CARACTERISTICAS	MINIMO	MAXIMO
NTC4790	Contenido de fósforo (ppm)	----------	3 ppm
NTC 236	Índice de peróxidos (meq/kg)	----------	1
NTC 218	% Acidez (Oleico)	----------	0.1
NTC 283	Índice de yodo	125	136
NTC 1147	Contenido de Jabón	----------	negativa

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	En procesos de desodorizado se manejan temperaturas de 230 C, esto nos garantiza la eliminación de microorganismos patógenos, y como la presencia de humedad es eliminada no existe ningún medio para la proliferación de estos, en los aceites. Coliformes Totales Menor de 3 ufc Coliformes Fecales Menor de 3 ufc Mohos y Levaduras entre 50-100 ufc

INFORMACION NUTRICIONAL Tamaño por porción 1 cucharada (10ml)

Calorías 80		Fibra dietaría	0g
Grasa Total 9 g	14%	Azúcares	0g
Grasa saturada 2g	10%	Proteína	0g
Grasa trans	0g	Calcio	0%
Grasa Monoinsaturada (omega9) 1g		Hierro	0%
Grasa poliinsaturada 6g			
Acido Linoleico (omega 6)	6g		
Colesterol total	0mg		
Sodio	0mg		
Carbohidratos Totales 0g			

VIDA UTIL	El producto tiene una durabilidad de 12 meses a partir de la fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento. Estibado en sitio limpio, fresco y seco. En El Rotulado Del Producto Debe Cumplir Con Establecido En La Resolución 5109 Del 2009 Del Ministerio De La Protección Social
USOS	El aceite de soya bien refinado 8de buena calidad) presenta una gran estabilidad térmica. Su alta estabilidad lo hace un buen aceite para freido dado que no desarrolla olores ni sabores desagradables. El aceite de soya no se adhiere en utensilios de cocina ni deja sensación grasosa. Es un aceite ligero que deja a los alimentos fritos con un atractivo color dorado.
ALMACENAMIENTO	Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro sin humedad y libre de malos olores. Almacenar en estibas sin exceder capacidad de arrume.
LEGISLACION APLICABLE	El producto debe cumplir con: ▪ Decreto 2674 de 2013 del Ministerio de Salud. Por el cual se establecen las buenas prácticas de manufactura.

	▪ Resolución 4124 de 1991 por lo cual se reglamenta el titulo V alimentos, de la ley 09 de 1979, en cuanto concierne a los antioxidantes que e pueden utilizar en alimentos. ▪ NTC 254-264 Norma Icontec sobre grasas y aceites comestibles-Aceite de soya.
PRESENTACION Y ETIQUETADO	Presentaciones desde 120 c.c. hasta 20 lt. Envase plástico PET con tapa de rosca plástica. Caja de cartón corrugado con frasco pet y cada unidad con tapa y etiqueta; la caja va sellada con cinta.
IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	Numero de lote marcado en el frasco con numero arábigo y fecha de vencimiento.
REGISTRO SANITARIO	RSAD18I19612 del 17 sep del 2012
PRIMEROS AUXILIOS	Producto no toxico por ingestión. **En caso de contacto con la piel:** Lavar con abundante agua y jabón **En caso de contacto con los ojos:** Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.

	COMPAÑÍA LECHERA EL MORTIÑO LIMITADA	Código LGV-FTYCDCS
	FICHA TECNICA	Versión 02
	YOGURT CON DULCE CON SABOR	Fecha MARZO DE 2015

1. Nombre del Fabricante:
COMPAÑÍA LECHERA EL MORTIÑO LTDA. COMLEMO
NIT: 832.008.464-9

2. Nombre genérico y comercial:
Yogurt con dulce con sabor a melocotón, fresa y mora

3. Marcas:
La Gran Vía

4. Número de registro sanitario:
RSAE02I27303

5. Presentación:
Bolsa por 200 ml

6. Descripción del producto:
Producto lácteo obtenido por la fermentación de la leche pasteurizada por la acción de cultivos lácticos y adición de azúcar

7. Ingredientes:
Leche entera higienizada, azúcar, fermentos lácticos, sabor artificial a mora, melocotón y fresa, con color

8. Características fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Grasa %m/m	2.5	--
Solidos Lácteos no Grasos %m/m	7.0	--
Acidez (% m/m de ácido láctico)	0.70	1.5
Fosfatasa	Negativa	

Parámetros según Resolución 2310 de 1986

9. Características microbiológicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliforme Totales	--	100
Coliformes Fecales	Ausente	--
Homgos y Levaduras	200	500

Parámetros internos.

10. Tipo de empaque:
Vaso por 150 gr, garrafa de 1750 ml

11. Vida útil:
Treinta (30) días después de empaque a temperatura de refrigeración. El rotulado de la vida útil se imprime como se describe a continuación:

VEN: 18. 04. 15 Fecha de vencimiento dd / mm / aa
FAB: 19. 03. 15 Fecha de Fabricación dd / mm / aa

Lote: 216: Corresponde al día juliano

08:38:12 – Hora, minuto y segundo

12. Condiciones de Conservación, Almacenamiento Y Transporte

- Consérvese refrigerado, una vez abierto, consumase en el menor tiempo posible
- Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
- Mantener alejada de olores extraños
- Controlar la temperatura de refrigeración durante todo el proceso de transporte, distribución y exhibición, control de rotación de fecha de vencimiento en cuartos fríos y supermercados
- Este producto está listo para consumirse. Debe ser consumido antes de que su fecha de vencimiento caduque.
- El transporte debe realizarse en vehículos limpios y desinfectados los cuales deben ser utilizados única y exclusivamente para trasporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.

13. Grupo Poblacional
Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

14. Legislación, Reglamentación y Certificaciones:
Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con la reglamentación siguiente:

- Decreto 3075 de 1997, Ministerio de Salud – República de Colombia.
  .
- Resolución 5109 de 2005, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.
- Resolución 333 de 2011, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia.

- Resolución 2310 de 1986, Ministerio de la Protección Social – República de Colombia

15. Dirección y Teléfono

Kilometro 7 vía Zipaquirá – Nemocón Vereda El Mortiño. Cogua Cundinamarca.
Teléfono (1) 857 9447 – 310 488 4758

Elaboró:

Firma:
Nombre: Norma Blandón
Cargo: Jefe de Laboratorio

Reviso:

Firma:
Nombre: Carlos Sarmiento
Cargo: Gerente de Calidad

FICHA TÉCNICA

PROCESO	FECHA ELABORACIÓN	REGISTRO SN.	No EDICIÓN
ELABORAR AZÚCAR Y DERIVADOS	20/05/2017	NSA-002829-2017	1

CLASE PRODUCTO	NOMBRE	FABRICANTE
AZUCAR	AZUCAR EXTRAFINA INCAUCA	EL ORTIGAL - MIRANDA, CAUCA

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Las bolsas internas tienen impreso un codigo que corresponde al turno la referencia y fecha de produccion. Los sacos exteriores están identificados con el nombre de la planta de producción, el código interno del producto y un número secuencial de la producción. Esta información está impresa en un sticker en la parte posterior del empaque.

PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO ANÁLISIS	
		Planta Riopaila	Planta Castilla
FISICOQUÍMICAS :			
Color (UI)	Maximo 40	FEL-134	
Turbiedad (UI)	Maximo 60	FEL-134	
Granulometría (MA µm)	0.6 - 0.75	FEL-136	
Humedad (%)	Máximo 0.04	FEL-138	
Azucares Reductores (%)	Maximo 0.05		
Cenizas (%)	Maximo 0.04		
METALES PESADOS			
Cobre (ppm)	Máximo 2	Absorción Atómica - Lab. Externo	
Plomo (ppm)	Máximo 2	Absorción Atómica - Lab. Externo	
Arsénico (ppm)	Máximo 1	Absorción Atómica - Lab. Externo	
MICROBIOLÓGICAS :			
Coliformes Totales (UFC/10g)	Máximo 80	FEL-165	
Coliformes Fecales (UFC/10g)	0	FEL-165	
Mesófilos Aerobios (UFC/10g)	Máximo 300	FEL-165	
Levaduras (UFC/10g)	Máximo 100		
Mohos (UFC/10g)	Máximo 100	FEL-165	

PRECAUCIONES, ALMACENAMIENTO Y MANEJO

La recepción, pesaje, envasado y almacenamiento deben cumplir BPM,

Para su conservación, el almacenamiento no debe exceder las siguientes condiciones: Humedad relativa 65%, Temperatura: 60°C

REVISADO POR		APROBADO POR
JEFE DE ELABORACIÓN	JEFE CONTROL PROCESOS	GERENTE DE FÁBRICA

Código SGC FSQR-ABP-FT20

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Descripción de producto	Pechuga de pollo que comprende la clavícula y el esternón en toda su extensión hasta su unión con las costillas, así como los tejidos blandos que los rodean, pieza separada obtenida de un proceso automático del corte realizado al cuarto delantero del ave, tiene carcasa, cuello, piel y grasa, tiene un color característico del pollo blanco, marinado, seleccionado y empacado a granel por 40 unidades en canastilla		
Código SAP/JDE y Descripción	103626554: POL PECH RF 550-650G GNL CMP		
Cliente	VARIOS		
Marca	CAMPOLLO		
Vida Anaquel	15 DIAS		
Peso por unidad (Rango) (lb/kg)	0,48 - 0,72 KG apróximadamente		
Peso por presentación sku (lb/kg)	24 KG apróximadamente		
Categoría Conservación	Refrigerado		
Tipo de pesaje	VARIABLE		
Empaque primario	80 CMP CANASTA PECH REF 100X70CM	Tipo de sello o cierre	NUDO
Empaque secundario ó Embalaje	CANASTILLAS PLÁSTICA		
Empaque Terciario ó Embalaje	N/A		
Unidades/presentación SKU	40 Pechugas	0	
Unidades/cesta-caja-saco	1 Bolsa		
Sacos-Cestas-Caja/ cama	7		
Capas o Camas / Tarima	5		
Sacos-Cestas-Caja/ tarima	35		

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICAS y SENSORIALES

Variable	Características	Método medición	Especificación
Color	Color	Visual	Rosado Pálido, sin colores extraños
	Hematomas	Visual	Hematoma de coloración rosa - rojo, máximo 2 cm.
Sabor	Sabor	Sabor	Característico del producto
Higiene	Sin elementos extraños	Visual	Ausencia de vísceras internas u otros materiales extraños.
Peso	Cumplimiento del rango esperado	Verificación peso	19,2- 28,8 KG apróximadamente
Dimensiones	Medidas específicas	Verificación medidas	N/A
Unidades	Cantidad unidades por empaques	Visual: Conteo	40 PECHUGAS

TENDERIZACIÓN

Método	INYECCION

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

NMP Coniformes fecales/g 500, máx 1/3 de 1100 UFC/g
Recuento estafilococo coagulasa positivo/g 100, máx 1/3 de 1000 UFC/g
Recuento esporas Cl. Sulfito reductor/g 100, máx 1/3 de 1000 UFC/g

CONSUMIDOR POTENCIAL

Consumidor en general	Destinado al público en general, excluyendo aquellos individuos con problemas de salud, que tengan médicamente prohibido su consumo.		
	I. Información al consumidor		
Condiciones de Conservación	Consérvese refrigerado entre -2°C a 4°C.		
Instrucciones de Uso	Cocínese antes de consumir		
Etiquetado y composición Lista de Ingredientes	Carne de pollo, agua ,Sal, regulador de pH (Mezcla de fosfatos de sodio 451i ,450iii, 452 i), extracto proteico de pollo.		
Registro Sanitario	RSAJ01I8302	Nombre Registral	No aplica
Leyenda Alérgeno	N/A		

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Transpórtese en camiones limpios, desinfectados y refrigerados.

NIVEL DE CONFIDENCIALIDAD 3
ESTE ES UN DOCUMENTO NO CONTROLADO SI ESTA IMPRESO O
ELECTRÓNICAMENTE ARCHIVADO DEL SHAREPOINT DE
DOCUMENTACIÓN SIN LA IDENTIDICACIÓN APROPIADA

FOTOGRAFÍAS







REQUERIMIENTOS LEGALES Y REGULATORIOS

Tanto el producto como los procesos de producción deben cumplir con las normas locales como regionales aplicables referente a la inocuidad del producto que se citan a continuación

Ley 9/1979, Decreto 1500/2007, Decreto 2270/2012, Resolución 242/2013, Resolución 1382 /2013, Decreto 2499 /2018, Resolución 2690/2015, ley 84 de 1998, Resolución 5109/2005, Resolución 333/2011,Resolución 16379/ 2003, Resolución 32209/2020, Resolución 4142/2012, Resolución 4143/2012, Resolución 683/2012, Resolución 834 /2013, Resolución 862/2017, Resolución 1893 de 2001, Resolución 2906/2007,Resolución 4506/2013, Resolución 2671/2014, Resolución 3709/2015, Resolución 1382 de 2013, Resolución 2020012659 de 2020, Resolución 2505/2004, Resolución 2115/2007, Ley 1480/2011, Codex Alimentarius, Resolución 402 de 2002, Resolución 2013/2020, Resolución 810/ 2021.

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.con

GALLETAS (DUCALES "LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO")

MARCAS: DUCALES, NOEL.

Naturaleza del Producto:

Ingredientes Harina Fortificada (**Harina de Trigo**, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Aceite Vegetal de Palma, Grasa Vegetal de Palma, Azúcar Invertido, Extracto de Malta, Sal, Agua, Azúcar, **Huevos**, **Leche en Polvo**, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio), Emulsificante (**Lecitina de Soya**), Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acondicionador de Masa (Metabisulfito de Sodio).
Contiene trigo (gluten), huevos, leche y soya.

Presentación Comercial:

Empaque Interno: PEL BOPP
Empaque Externo: PEL BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: De 10 g a 1500 g

CONFIDENCIAL

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

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.con

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

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Condiciones Microbiológicas	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10.000
Recuento de Coliformes Totales UFC/g	11
Recuento de Mohos UFC/g	100
Recuento de Levaduras UFC/g	100
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10
Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g	< 100

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared
- 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).
- Donde se va a realizar el transporte de las cajas con producto terminado deben ser seleccionados, que no existan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni rendijas que permitan la entrada de polvo y/o agua durante el transporte.

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.con

- No deben haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.

- El movimiento del 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".

CONFIDENCIAL

COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA.
Jefe de Legislación
Medellín, Mayo de 2018

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

RESOLUCIÓN No. 2013025649 DE 29 de Agosto de 2013
Por la cual se concede LA RENOVACIÓN de un Registro Sanitario

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 del 2012 , con base en lo previsto por la Ley 9ª. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

ANTECEDENTES

Que Mediante Resolución No. 2003016181 de 13/08/2003, El Invima concedió renovación del registro sanitario No. RSIAA11M01685 para fabricar y vender el producto GALLETAS MARCAS DUCALES, NOEL, ANTOJOS, DELICIAS, DUX A FAVOR DE COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S. A., con domicilio en MEDELLÍN - ANTIOQUIA.

Mediante Resolución No. 2009031702 de 16/10/2009, este Instituto autorizó cambio de razón social del titular y fabricante a: COMPÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S.; Adición de presentaciones comerciales.

Mediante Resolución No. 2009038334 de 16 de Diciembre de 2009, este Instituto autorizó adición de presentaciones comerciales.

Que mediante escrito radicado bajo el número 2013087055 de fecha 06/08/2013, la Doctora Verónica María Mercedes Mejía Villa, actuando en calidad de Apoderada, presentó solicitud de Renovación al Registro Sanitario en mención.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que el interesado allegó la respectiva documentación técnico – legal para acceder a la Renovación del mencionado registro y en consecuencia, EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Renovar REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al

PRODUCTO:	GALLETAS (DUCALES "LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO")		
MARCA(S):	DUCALES, NOEL, SUN VALLEY, LA RIOJA, DUCALES MINI, DUX, ANTOJOS, DUCALES GOLD, DELICIAS		
REGISTRO SANITARIO No.:	RSIAA11M01685	**VIGENTE HASTA:**	23 SEP 2023
TIPO DE REGISTRO:	FABRICAR Y VENDER		
EXPEDIENTE No.:	1981516		
RADICACIÓN:	2013087055	**FECHA:**	06/08/2013
TITULAR(ES):	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA		
FABRICANTE(S):	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA		

ARTICULO SEGUNDO.- Contra la presente Resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

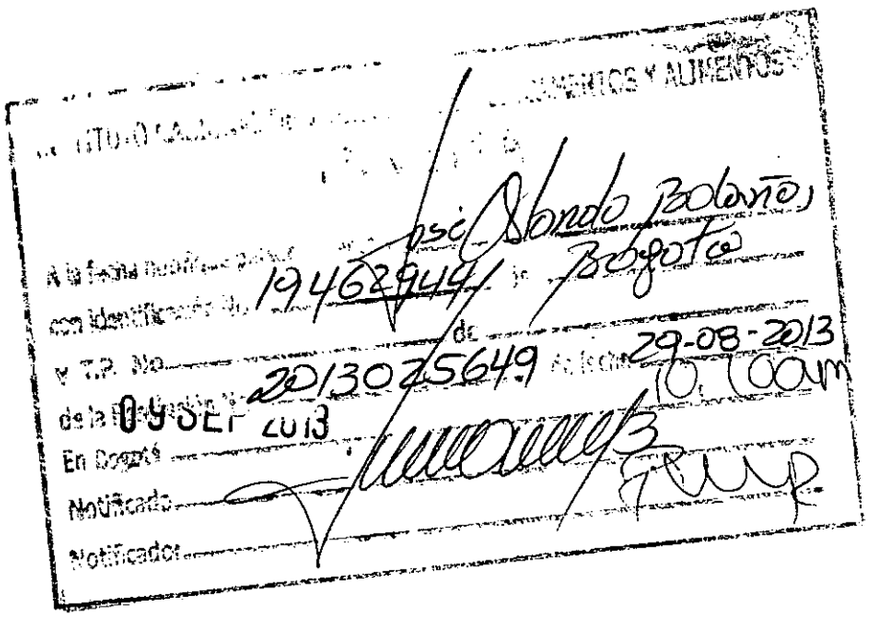
ARTICULO TERCERO.-La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. a los 29 de Agosto de 2013
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

HARRY ALBERTO SILVA LLINAS
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

VoBo. Revisión. Nubia Martínez
Proyectó: Alejandro Chavarro, VoBo Legal : Iván Salazar


DOCUMENTOS Y ALIMENTOS
Bogotá
19462944
de
29-08-2013
20130725649
10:00am
09 SEP 2013

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
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, Alimento de Levadura, **Leche en Polvo***, Emulsificante (**Lecitina de Soya**), Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acidulante (Ácido Láctico), Enzimas Amilolíticas.

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

Presentación Comercial:

Empaque Interno: PEL BOPP
Empaque Externo: PEL BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: De 10 g a 1500 g.

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

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.co

Minerales y Vitaminas Usados en la Fortificación de la Harina al 100%	
Descripción	**Por mg/kg de Harina**
Niacina	75
Hierro (Fumarato Ferroso)	55
Mononitrato de tiamina (Vitamina B1)	6,4
Riboflavina (Vitamina B2)	7,0
Ácido Fólico	1,54

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO:

Condiciones Microbiológicas	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10.000
Coliformes Totales NMP	11
Recuento de Mohos UFC/g	100
Recuento de Levaduras UFC/g	100
Determinación Escherichia Coli	Negativa
Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g	<100

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared
- 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).
- Donde se va a realizar el transporte de las cajas con producto terminado deben ser seleccionados, que no existan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni rendijas que permitan la entrada de polvo y/o agua durante el transporte.

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.
Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín. Colombia
Tel (574) 365 99 99
Fax (574) 285 41 67
www.noel.com.co

- No deben haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas

- El movimiento del 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"

CONFIDENCIAL

COSME DE JESUS BEDOYA ORTEGA
Jefe de Legislación
Medellín, Abril de 2018

	**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja
NOMBRE CIENTIFICO	*Lens esculenta moench*
CLASIFICACION	Tipo I Grado 2, según NTC 937 Segunda actualización.
DESCRIPCION	Conjunto de granos precedentes de la especie *Lens esculenta moench*
LEGISLACION APLICABLE AL PRUDUCTO	-Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 5109/2005 - Resolución 16379/2003 -NTC 366 -Resolución 333/2011
INGREDIENTES	100% lenteja
REQUISISTOS GENERALES	No se aceptara lenteja 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	460 g,500g, 1000g
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Apariencia: redonda Color: verde Olor: Libre de olores Objetables (combustible, plaguicidas, fermentación Etc...) Textura: dura
EMPAQUE Y ROTULADO	Polietileno Calibre de 1,8 a 2
EMPAQUE PRIMARIO	Dimensiones: Ancho: 13.2 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 Tipo de selle: a presión con calor.
CARACTERISTICAS OPTICAS DEL EMPAQUE Y ROTULADO	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

<table>
<tr><td></td><td>-Cumple con la resolución 333 febrero del 2011</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONES PRODUCTO TERMINADO</td><td>Bolsa 500g


Bolsa 500g

Ancho :12,5 cm
Largo: 19 cm</td></tr>
<tr><td>REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Características físicas</td></tr>
<tr><td colspan="3">Materias duras</td><td>0.2%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos dañados</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos partidos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Granos abiertos</td><td>1.0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Variedades de contraste</td><td>2.0%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fisicoquímicos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Humedad</td><td>Máximo 15%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Impurezas</td><td>Máximo 1%</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos de residuos de plaguicidas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Deltametrin</td><td colspan="2">1Po</td></tr>
<tr><td colspan="2">Diquat</td><td colspan="2">0.2</td></tr>
<tr><td colspan="2">Piraclostrobin</td><td colspan="2">0.5</td></tr>
<tr><td colspan="4">Límites máximos microbiológicos</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Método de medición</td><td>Especificación</td><td>Norma</td></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</td><td>Recuento en</td><td>Menos de 100</td><td>Invima</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	estafilococo aureasa coagulasa positivo	superficie	UFC/g	
	Recuento de bacillos cereus	Recuento en superficie	700 –1000 UFC/g	Invima
MERCADO OBJETIVO	Para todo tipo de consumidor			
CONSERVACION Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco protegido del sol y la humedad			
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 250 g lenteja, papa picada, aceite, cebolla y tomate Preparación: poner las lentejas en olla a presión con agua a fuego medio, después de un tiempo adicionar cebolla, tomates, y sal. Dejar que se cocine por 20 minutos			
VIDA UTIL	1 año			
IDENTIFICACION DEL LOTE	El lote se identifica con mes y día en que se empaca			
DATOS DEL FABRICANTE	Pedro Joaquín Reyes Dirección: Corabastos Bodega 6 local 7 Teléfono: 7165050 Correo: micosecha.granos@gmail.com			
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 de taza (60g)	
Porciones por envase 8 aprox	
Cantidad por porción **Calorías 200**	**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 5mg	1%
Carbohidrato total 36g	12%
Fibra dietaria 18g	72%
Azucares 3 g	
Proteina 14 g	24%
Vitamina A 0%	Vitamina C 6 %
Calcio 4%	Hierro 100%

- 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 : ***13 de Enero de 2020***

Verificado por
Director Logistica

Aprobado por
Gerente General

LENTEJA SECA IMPORTADA LA SOBERANA

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del producto: Lenteja.

Denominación: *Lens suculenta.*

Marca: LA SOBERANA

Certificado No obligatoriedad: No. 2010001404.

Origen del producto: Canadá

Presentación comercial:
Paquetes de 250g por 50 uds
Paquetes de 454g, 460g, 500g por 25 uds
Sacos de 50Kg.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La lenteja está conformada por semillas redondas, secas y limpias, de tonalidades verde y marrón, de tamaño entre 0.6 a 0.8 mm.

INGREDIENTES

Lenteja seca en grano. El producto no contiene ingredientes, colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos de ninguna clase.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:

Color: verde y marrón
Olor: característico
Sabor: característico
Aspecto: semillas duras homogéneas

Físicas:

Humedad:	13% Máximo*
Impurezas, en fracción de masa expresada como %	1,0 % Máximo*
Materias duras	0,1 % Máximo *
Granos dañados (%)	1.0 % Máximo *
Granos abiertos (%)	1.0 % Máximo *
Granos partidos (%)	1.0 % Máximo*
Tipos de contraste	2.0% Máximo *
Granos con materia extraña:	Ausencia

*Valores de referencia según NTC 937 Lentejas secas Grado 1 de calidad

Químicas:

Plomo expresado como Pb 0.2 mg/Kg*

Residuos de plaguicidas Menor a límites permitidos**

*Valores de referencia Según Resolución 4506 de 2013 por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

***Según Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

CONDICIONES DE ETIQUETADO Y EMPAQUE

Especificaciones del empaque primario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g y 500 g

Material: bolsa de polietileno baja densidad.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas para unidades

Especificaciones del empaque secundario para unidades de 250 g, 454 g, 460 g Y 500 g

Material: bolsa de polietileno baja densidad transparente.
Calibre: 1,9 x 10^{-3} pulgadas para paquetes de 25 unidades.

Especificaciones del empaque primario (Para granel de 50kg)

Material: polipropileno laminado impreso a dos caras.
Gramaje: 60,3 g/m^2 (+/-5%)

	CÓDIGO GTIN 13	*CÓDIGO GTIN 14*
LENTEJA SOBERANA X 250 g x 50 uds:	7702910351243	27702910351247
LENTEJA SOBERANA X 454 g x 25 uds:	7702910351465	67702910351467
LENTEJA SOBERANA X 460 g x 25 uds:	7702910354213	67702910354215
LENTEJA SOBERANA X 500 g x 25 uds:	7702910354220	67702910454229

IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Para empaquetados: La fecha de vencimiento se rotula en los paquetes siguiendo la codificación DIA-MES-AÑO, seguido del lote indicado por la letra L y tres números que indican el código de la maquina empacadora. Ej: 19 SEP 2016 L:111

Para sacos por 50 KG: La fecha de envasado se rotula en el saco por el mes y el año de la cosecha y el consecutivo del turno de empaque.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Para presentación de 250 g:

Información Nutricional	
Tamaño por porción:1/4 taza (60 g)	
Porciones por envase: 4 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 10
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 5 g	**0%**
Carbohidrato total 36 g	**12%**
Fibra dietaria 18 g	72%
Azucares 1 g	
Proteína 16 g	**32%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 4%
Calcio 2%	Hierro 30%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Source: Nutrient data for this listing was provided by USDA SR-21.

Para presentación por 454 g, 460 g y 500 g.

Información Nutricional	
Tamaño por porción:1/4 taza (60 g)	
Porciones por envase: 8 aprox.	
Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 10
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 5 g	**0%**
Carbohidrato total 36 g	**12%**
Fibra dietaria 18 g	72%
Azucares 1 g	
Proteína 16 g	**32%**
Vitamina A 0%	Vitamina C 4%
Calcio 2%	Hierro 30%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Source: Nutrient data for this listing was provided by USDA SR-21

MODO DE CONSUMO

Remojar las lentejas a preparar con 24 hr. de anticipación.
Cocinar a fuego alto o medio por el tiempo requerido, de acuerdo con el tipo de preparación deseada.

POBLACION OBJETIVO

Toda la población.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

Almacenamiento: Guardar al ambiente en lugar limpio, seco y fresco preferentemente. Mantenga libre de la exposición directa a los rayos solares, de la humedad, y alejado de agentes contaminantes y olores extraños. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.
Una vez abierta la bolsa, manténgala muy bien cerrada mientras consume el producto, para evitar ingreso de plagas contaminantes.
Para los sacos a granel se debe almacenar sobre estibas por encima del suelo, alejado de las paredes.
El sitio de almacenamiento o bodega, debe estar libre de insectos y plagas, así como de productos contaminantes, en ambientes fumigados y controlados.
Distribución: Transportar en vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, debidamente fumigado, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de insectos o microorganismos, y proteja contra la alteración del alimento o daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

VIDA ÚTIL

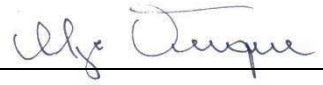
24 meses en las condiciones de conservación y almacenamiento recomendadas.

CONDICIONES DE RECHAZO

El rechazo se aplica ante el incumplimiento al recibo, de una o más características que se enuncian en la presente ficha técnica, olor, sabor y color objetables, presencia de impurezas o de partículas extrañas, empaque sin rotular o con deficiencia en el rotulado, o por cualquier otro incumplimiento señalado en la normatividad vigente.

REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Nuestro producto cumple con los parámetros de calidad establecidos en la siguiente normatividad:
Norma Técnica Colombiana NTC 937 Lentejas secas.
Resolución 2674 del 2013. Buenas Prácticas de Manufactura.
Resolución 4506 de 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones".
Resolución 5109 de 2005 "Por 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".
Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
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".
Resolución 4143 de 2012 “Por el 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 estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.
Resolución 2906 de 2009 por el cual se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
22 de Febrero de 2017	Olga Patricia Duque Fernandez **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

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-FM098 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 09/04/2018

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 blanco, 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 diaponen 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 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.**

CS

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-PM89	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERA 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 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 TECNICA

Firma del responsable RUBEN MAIA.

Nombre del Responsable del Ruben Maia **Firma:** RUBEN MAIA

79'954.038 BTA.

* Declaro bajo juramento y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de los bienes de consumo y del

	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: 08/04/2015	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERA ALLEGAR LA INFORMACION 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 mayór 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 SABOR A 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 [illegible]: 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 basculá 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 TECNICA

Firma del responsable

RUBEN MESA.

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

79'954'038 STA

	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 SABOR A BANANO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, banano: 150 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 banano (saborizante o esencia 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 CONSERVACIÓN

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 banano, cortando pequeños trozos de banano, en el proceso de batido este se homogeniza con la masa 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 de120°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 banano disuelta en agua. 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 TECNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

	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-Pt499 / 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 BROWNIE

B. COMPOSICIÓN 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 CONSERVACIÓN

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 basculla 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 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

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 TAVO

Nombre del Responsable del Ruben Tavo **Firma:** RUBEN TAVA

7795035 CTA

	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-FM088 / 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): 15.26g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6,4 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 ingredientes (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de mojo 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 báscula 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 hornear.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 dias

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 TECNICA

Firma del responsable Ruben Mesa.

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

79954038 BTA

	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 SABOR A 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 inicia el 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 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 TECNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

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

79954038 BTA.

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 tramites", 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. COMPOSICIÓN 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 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 fabricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notifi

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: ASG-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, legajado y foliado (numerado), 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 CROISSANT

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 1000g, hojaldre (grasa de origen vegetal para pasteleria): 250g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 75g, sal: 20g, levadura (agente leudante):20g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservantes y preservantes) 15.29g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista): 6g

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.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 croissant 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

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

[redacted]

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que [redacted] alimentos y del producto para el cual se solicita el registro / permiso /notificacion sanitaria.

Invima

FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolucion 3168 de 2015)

Código: AIIS-RSAH-MIEN | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 09/06/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACION 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): 15.25g,

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 mojo 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 qu... alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notifi...

NSA-0012834-2022

Nombre del producto	**ALMOJÁBANA**
Descripción del producto	Producto alimenticio resultante de horneo de una mezcla de ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. obteniendo como resultado una textura suave, fresca al tacto y, además, de exquisito sabor
Ingredientes	Harina de trigo, Cuajada, azúcar, sal, agua, margarina, preservativos, Acido sórbico
Lugar de fabricación	Calle 25 B # 81C – 28
Legislación aplicable	• Norma técnica colombiana 1363 de 2007 • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 333 de 2011
Empaque	Bolsa transparente
Características sensoriales	**Color:** Dorado Suave **Olor y sabor:** Debe ser característico a almojábana, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** Blanda y suave
Información nutricional	**INFORMACION NUTRICIONAL** Tamaño de la porción: 1 unidad (50g) Unidades por porcion: 1 unidad **Cantidad por porcion** Calorías 70 — calorias de grasa: 10 **Valor Diario*** **Grasa total 1 g** 2% Grasa Saturada <1 g 1% **Colesterol 4 g** 1% **Sodio 55 mg** 2% **Carbohidrato 13 g** 4% Fibra soluble <1 g 0% Azucares 5 g **Proteina 2 g** 3% Vitamina A 0% — Vitamina C 4% Calcio 0% — Hierro 2%
	Pesaje inicial: Se pesan los ingredientes e insumos que se van a emplear con ayuda de una gramera. **Mezcla:** Se juntan los ingredientes bases, los cuales son: Harina de trigo, Cuajada, azúcar, sal, agua, margarina, preservativos, Acido sórbico al realizar la mezcla se forma

Proceso de elaboración	una masa, la cual es maleable, esta se debe amasar múltiples veces para que obtenga una consistencia mucho más suave. **Pesaje y División** Una vez lista la masa se procede a dividir en porciones. **Reposo** Cuando se ha obtenido una masa homogénea, es indispensable tenerla en reposo. **Horneado** En la etapa de horneado,se introduce al horno donde se expone a altas temperaturas. **Enfriado y Empaque:** Finalmente, La almojábana adquiere la consistencia y forma deseada. Se ubica en su respectivo empaque.
Conservación	Mantener y conservar el producto en su respectivo empaque, para evitar posibles contaminaciones.
Vida útil	16 días a partir de su elaboración.

Elaborado por,
[redacted] _____ Sandra M. Ocampo O.

NSA00128342022

Nombre del producto	**PANDEBONO**
Descripción del producto	Producto alimenticio resultante de horneo de una mezcla de ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
Ingredientes	Fécula de maíz, Almidón de yuca, Queso costeño rallado, Huevo, Margarina o mantequilla, Leche, Polvo de hornear, Azúcar
Lugar de fabricación	Calle 25 B # 81C – 28
Legislación aplicable	• Norma técnica colombiana 1363 de 2007 • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 333 de 2011
Empaque	Bolsa transparente
Características sensoriales	**Color:** Dorado Suave **Olor y sabor:** Debe ser característico pandebono, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** Suave, ligeramente crocante por fuera
Información nutricional	**INFORMACION NUTRICIONAL** Tamaño de la porción: 1 unidad (50g) Unidades por porcion: 1 unidad **Cantidad por porcion** Calorías 70 — calorias de grasa: 10 **Valor Diario*** **Grasa total 1 g** 2% Grasa Saturada <1 g 1% **Colesterol 4 g** 1% **Sodio 55 mg** 2% **Carbohidrato 13 g** 4% Fibra soluble <1 g 0% Azucares 5 g **Proteina 2 g** 3% Vitamina A 0% — Vitamina C 4% Calcio 0% — Hierro 2%
	Pesaje inicial: Se pesan los ingredientes e insumos que se van a emplear con ayuda de una gramera. **Mezcla:** Se juntan los ingredientes bases, los cuales son: Fécula de maíz, Almidón de yuca, Queso costeño rallado, Huevo, Margarina o mantequilla, Leche, Polvo de hornear,

Proceso de elaboración	Azúcar al realizar la mezcla se forma una masa, la cual es maleable, esta se debe amasar múltiples veces para que obtenga una consistencia mucho más suave. **Pesaje y División** Una vez lista la masa se procede a dividir en porciones. **Reposo** Cuando se ha obtenido una masa homogénea, es indispensable tenerla en reposo. **Horneado** En la etapa de horneado,se introduce al horno donde se expone a altas temperaturas. **Enfriado y Empaque:** Finalmente, el pandebono adquiere la consistencia y forma deseada. Se ubica en su respectivo empaque.
Conservación	Mantener y conservar el producto en su respectivo empaque, para evitar posibles contaminaciones.
Vida útil	16 días a partir de su elaboración.

Elaborado por,
[redacted] _____ Sandra M. Ocampo O.

NSA-0012834-2022

Nombre del producto	**GALLETA CHIPS**
Descripción del producto	Producto alimenticio resultante de horneo de una mezcla de ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
Ingredientes	Harina, azúcar, margarina, huevo, antimoho, mejorador, sal, esencia de chocolate y chips de chocolate.
Lugar de fabricación	Calle 25 B # 81C – 28
Legislación aplicable	• Norma técnica colombiana 1363 de 2007 • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 333 de 2011
Empaque	Bolsa transparente
Características sensoriales	**Color:** la corteza debe ser café, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Debe ser característico a galleta horneada, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** corteza dura.
Información nutricional	**INFORMACION NUTRICIONAL** Tamaño de la porción: 1 unidad (15g) Unidades por porcion: 1 unidad **Cantidad por porcion** Calorias 70 — calorias de grasa: 10 **Valor Diario*** **Grasa total 1 g** 2% Grasa Saturada <1 g 1% **Colesterol 4 g** 1% **Sodio 55 mg** 2% **Carbohidrato 13 g** 4% Fibra soluble <1 g 0% Azucares 5 g **Proteina 2 g** 3% Vitamina A 0% — Vitamina C 4% Calcio 0% — Hierro 2%
	Pesaje inicial: Se pesan los ingredientes e insumos que se van a emplear con ayuda de una gramera. **Mezcla:** Se juntan los ingredientes bases, los cuales son: Harina, agua, azúcar, margarina, huevo, antimoho, mejorador, sal, esencia de chocolate y chips de chocolate.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha: JULIO 2022

Proceso de elaboración	Al realizar la mezcla se forma una masa, la cual es maleable, esta se debe amasar múltiples veces para que obtenga una consistencia mucho más suave. **Pesaje y División** Una vez lista la masa se procede a dividir en porciones obaladas **Reposo** Cuando se ha obtenido una masa homogénea, es indispensable tenerla en reposo. **Horneado** En la etapa de horneado,se introduce al horno donde se expone a altas temperaturas. **Enfriado y Empaque:** Finalmente, La galleta adquiere la consistencia y forma deseada. Se ubica en su respectivo empaque.
Conservación	Mantener y conservar el producto en su respectivo empaque, para evitar posibles contaminaciones.
Vida útil	16 días a partir de su elaboración.

Elaborado por,
Sandra _____ Sandra M. Ocampo O.

NSA-0009984-2021

Nombre del producto	**PAN COCO**
Descripción del producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla de ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
Ingredientes	Harina, coco deshidratado, agua, margarina, huevo, levadura, antimoho, mejorador, esencia de coco, sal
Lugar de fabricación	Calle 25 B # 81C – 28
Legislación aplicable	• Norma técnica colombiana 1363 de 2007 • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 333 de 2011
Empaque	Bolsa transparente
Características sensoriales	**Color:** La miga es blanca y cremosa, la corteza debe ser dorada o ligeramente morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Debe ser característico del pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.
Información nutricional	**INFORMACION NUTRICIONAL** Tamaño de la porción: 1 unidad (30g) Unidades por porcion: 1 unidad **Cantidad por porcion** Calorías 80 — calorias de grasa: 20 **Valor Diario*** **Grasa total 2,5 g** 4% Grasa Saturada 1 g 6% **Colesterol <5 g** 1% **Sodio 50 mg** 2% **Carbohidrato 13 g** 4% Fibra soluble 0 g 0% Azucares 4 g **Proteina 2 g** 3% Vitamina A 0% — Vitamina C 0% Calcio 2% — Hierro 2%
	Pesaje inicial: Se pesan los ingredientes e insumos que se van a emplear con ayuda de una gramera. **Mezcla:** Se juntan los ingredientes bases, los cuales son:

Proceso de elaboración	Harina, agua, margarina, huevo, levadura, antimoho, mejorador, esencia de coco y sal. Al realizar la mezcla se forma una masa, la cual es maleable, esta se debe amasar múltiples veces para que obtenga una consistencia mucho más suave. **Pesaje y División**: Una vez lista la masa se procede a dividir en porciones. **Reposo** Cuando se ha obtenido una masa homogénea, es indispensable tenerla en reposo, en este proceso es cuando la masa incrementa su tamaño; por acción de la levadura. **Horneado** En la etapa de horneado, previamenta se embola el pan con huevo batido y se adiciona azúcar con coco rallado, luego se introduce al horno donde se expone a altas temperaturas. **Enfriado y Empaque:** Finalmente, el pan adquiere la consistencia y forma deseada. Se ubica en su respectivo empaque.
Conservación	Mantener y conservar el producto en su respectivo empaque, para evitar posibles contaminaciones.
Vida útil	16 días a partir de su elaboración.

Elaborado por,

[redacted]

Sandra M. Ocampo O.

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

EMISION: 30/07/2023 VENCE: 30/08/2025	FICHA TECNICA DELA CARNE RES BOLA GOULASH

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. CODEX CAC/RCP 11-976

PRODUCTOS:

Definición: carne de res localizada en la parte trasera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con un bajo porcentaje de grasa, apta para moler, cocinar y desmechar.

Condiciones: este tipo de cortes, son el fiel reflejo de nuestro esfuerzo por mantener

Una normalización de calidad que parte desde el momento en el que el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores.

Realizamos un seguimiento del trasporte hasta la sala de sacrificio. Nos encargamos del transporte en camiones auto refrigerados y en nuestras instalaciones contamos con una infraestructura que nos permite garantizar la cadena de frio, cumpliendo todas las exigencias técnicas y sanitarias para este tipo de productos. Cuidamos de que los residuos químicos de vacunos o similares no le lleguen a nuestros clientes de acuerdo con las normas de codex alimentarios, no le agregamos nitritos ni preservativos de ninguna especie a estos productos.

Color: rojo intenso

Olor: característico de la carne de bovinos

Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacío.

Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

PH: entre 5.5 y 6.4 temperaturas entre 2 y 7c. rec.

DIRECCION CARRERA 8 ESTE No.17 A-59 SUR CE: 3103433110/3102914935

BOGOTA D.C. COLOMBIA

Powered by CamScanner

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

FICHA TECNICA

HIGADO DE RES VENCE: 16/06/25

1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Organo glandular de color marron intenso y de gran

Actividad metabolica.



2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

TEMPERATURA MAX	3
Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	3.5 -5kgs
Color caraceristico	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
aerobios	1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	1x OE ufc/gr
escherichia coli	1x OE ufc /gr
staphylococccits aureus	1x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástico , con funda de algodón

Colgado en carro Jumbo

Emvasado al vacio , enfilmado y encacado

5. TRANSPORTE

vehiculo frigorifico con certificación ATP

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega

-datos de fabricador No. presas/peso neto

- datos del cliente No. Lote

No. Rgs Nombre del producto

en la etiqueta del producto

temperatura de conservación lote de producción

fecha de producción y fecha de caducidad

peso bruto peso neto datos fabricador

7. CADUCIDAD

Powered by CamScanner

Conservar refrigerado entre 0 y 3 ªC la fecha de consumo proferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto y correspondiente a 10 dias para el producto fresco sin envasar y a 21 dias para producto empacado al vacio.

8. USO POSTERIOR

Venta mayorista , venta minorista ,

Cocción , embutido

Salazon curado

. producto sin restricción para su consumo

Resp. Calidad

16-06-22

RESP SALA DESPRECE BOVINO

fecha 16-06-22

resp. Venta de bovino

Fecha 16-06-22

Powered by CamScanner

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

EMISION: 30/07/2023 VENCE: 30/08/2025	FICHA TECNICA LOMO DE CERDO

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. COD

DESCRIPCION DELPRODUCTO

Es cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica la familia de los suidos, a la cual pertenece el cerdo, procede del jabalí o cerdo salvaje.



Lugar de origen

La aparición de este animal se sitùa en el primer periodo de era terciaria, aproximadamente 30 millones de años antes de la de cristo.

Composición nutricional

Carbohidratos: 0

Proteìna: 27g

Lípidos o grasas: 9.84

Agua: 68,57

Calorías: 272 kcal

Fibra: 0g

Glusidos: 0mg

Características organolépticas

Color: blanco sonrojado

Sabor:

salado

Dulce

Powered by CamScanner

Amargo

Acido

Presentación y empaques comerciales.

Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacío.

Rotulado con la siguiente información:

Nombre de la empresa, Nit, nombre del corte, lote, peso, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación.

Vehìculo limpio y desinfectado, con temperatura interna inferior a 4ºC no colocar el producto directamente sobre el piso, utilizar estiba o base-canastilla.

En refrigeración de 0ºC a 5ºC y empacado al vacío: 63 dìas

Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

DIRECCION CARRERA 8 ESTE No.17 A-59 SUR CE: 3103433110/3102914935

BOGOTA D.C. COLOMBIA

Powered by CamScanner



CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

FICHA TECNICA

CARNE MOLIDA	VENCE: 16/07/25

Características órganolapticas: color: rojo carmín
Olor: carne fresca
Textura: no pegajosa

Uso: la carne de res puede utilizarse
Prácticamente en cualquier recesa que exija carne molida.

Vida útil: conserva la carne a 0of o menos hasta que la utilice.
Para que conserve su mejor calidad,
Utilícela antes de la fecha que aparece en el paquete.

INFORMACION NUTRICIONAL

La carne molida finamente molida es una buena fuente de proteína, zinc y hierro, así como de otras vitaminas y minerales.

Datos de Nutrición	
Porción 3 onzas (85 g) de carne de res molida	
Cocida.	Cantidad por porción
Calorías 220	cal. De gramos 125
% valor diario	
Grasa total 28.9 g	21%
Grasa saturada 4.8 g	24%
Colesterol 75 mg	25%
Sodio 80 mg	3%
Carbohidratos totales	0%
0 g	
Flora dietética	0%
Azucares	
Proteína 22 g	
Vitaminas A 0%	vitaminas C 0%
Calcio 0%	Hierro 2.4%
Los porcentajes de valores diarios se basan en	
Una dieta de 2.000 calorías al 0%	

CARRERA 8 ESTE No. 17 A 59 SUR CEL: 3103433110/3102914935
BOGOTA D.C. COLOMBIA

Powered by CamScanner

CARNES EL TRIUNFO

Expendio de Carnes- Res-Cerdo-Pollo-Viseras Tipo Exportación
Nit. 1023959037-3 -REGIMEN SIMPLIFICADO

EMISION: 30/07/2023 VENCE: 30/08/2025	FICHA TECNICA PECHUGA DE POLLO

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. COD

DESCRIPCION DELPRODUCTO

Musculo pectoral del pollo con el hueso central y c on piel, sin alas, envicerado y sin cuello .



Origen

Criado y sacrificado en galpón

Vida utìl:

20 dias desde la fecha de envasado

Uso esperado: consumir cocinadoa Tº igual o superior a 70ª en el centro del producto.

Composición nutricional

Grasas	de las cuales	valor	unidades
	Total	2.8	mg/100g
	Acidos grasos saurados	0.9	mg/100

Características organolépticas

Olor: fresco, propio del producto

Color: ligeramente rosado propio del producto

Materias extrañas: ausentes

Características microbiológicas

Parámetro valor

Powered by CamScanner

Salmonella ausencia/25 gr (n=5, c= 0)

Presentación y empaques comerciales.

Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacío.

Rotulado con la siguiente información:

Nombre de la empresa, Nit, nombre del corte, lote, peso, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación.

Vehìculo limpio y desinfectado, con temperatura interna inferior a 4ºC no colocar el producto directamente sobre el piso, utilizar estiba o base-canastilla.

En refrigeración de 0ºC a 5ºC y empacado al vacío: 20 dias

Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

DIRECCION CARRERA 8 ESTE No.17 A-59 SUR CE: 3103433110/3102914935

BOGOTA D.C. COLOMBIA

Powered by CamScanner