DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Título
Pastas Alimenticias Comarrico Clásica

Sistemas
Gestión Calidad

Sedes
Barranquilla,Mosquera

Linea
Pastas Clásicas

Producto
Pastas Alimenticias Comarrico Clásica

Marca
Comarrico

Composición
Semolato y/o harina de trigo, fortificado con: Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), Acido Folico (1.54 mg/Kg), agua. Contiene trigo (gluten).

Verdadera Naturaleza
Pastas alimenticias

Número de registro sanitario
RSIAK20M00488

Presentación y dimensiones

Referencia	Dimensiones (mm)					Peso (g)	Unidades en Fardo/Caja
	Diámetro externo	Diámetro interno	Longitud	Ancho	Espesor		
Argollitas	NA	NA	NA	NA	NA	190	24
						250	
Coditos	6.74-8.24	4.31-5.27	16-20	NA	1.11-1.35	250	24
Conchitas	NA	NA	NA	NA	NA	250	24

Corbata	NA	NA	NA	NA	NA	190	24
						250	24
Fideos	NA	NA	27-33	NA	1.11-1.36	85	25
						120	50
						190	24
						250	24
						500	12
						600	6
						1000	6
Letras	NA	NA	NA	NA	NA	250	24
Macarrón grueso	11.86-14-50	9.33-11.41	27-33	NA	1.00-1.22	120	50
						250	24
						1000	6
Macarrón Corto	6.78-8.28	4.64-5.67	30-36	NA	1.06-1.30	120	50
						250	24
						500	12
Macarrón Largo	6.19-7.56	4.26-5.20	240-260	NA	NA	120	50
						250	24
Spaghetti	NA	NA	240-260	2.19-2.68	1.28-1.56	120	50
						190	24
						250	24
						500	12
						650	12
						1000	6
Tallarín	NA	NA	240-260	NA	1.00-1.21	250	12
						500	24
Tornillo	NA	NA	27-33	7.43-9.08	0.97-1.18	120	50
						250	24
						1000	6
Caracol	NA	6.83-8.35	17-21	12.54-15.32	1.07-1.31	120	50
						190	24
						250	24
						500	12
						1000	6

Definición del producto

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

Código de barras

Argollita COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962897 - EAN14: 17707307962894, Argollita COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962422 - EAN14: 17707307962429, Spaghetti COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307961005 - EAN14: 17707307961002, Spaghetti COMARRICO clasica x190g EAN13: 7707307961135 - EAN14: 17707307961132, Spaghetti COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307961074 - EAN14: 17707307961071, Spaghetti COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307961104 - EAN14: 17707307961101, Spaghetti

COMARRICO Clasica x 650g EAN13: 7707307963139 - EAN14: 17707307963136, Spaghetti COMARRICO Clasica x 1000g EAN13: 7707307961067 - EAN14: 17707307961064, Macarron largo COMARRICO clasica x120g EAN13: 7707307961012 - EAN14: 17707307961019, Macarron largo COMARRICO clasica x250g EAN13: 7707307961081 - EAN14: 17707307961088, Coditos COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962279 - EAN14: 17707307962276, Letra COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962446 - EAN14: 17707307962443, Conchita COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962453 - EAN14: 17707307962450, Tallarin COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307961098 - EAN14: 17707307961095, Tallarin COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307961111 - EAN14: 17707307961118, Macarron Corto COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962972 - EAN14: 17707307962979, Macarron corto COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962231 - EAN14: 17707307962238, Macarron corto COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962309 - EAN14: 17707307962306, Macarron grueso COMARRICO 50x120gr EAN13: 7707307962989 - EAN14: 17707307962986, Macarron Grueso COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962286 - EAN14: 17707307962283, Macarron Grueso COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962521 - EAN14: 17707307962528, Corbata COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962880 - EAN14: 17707307962887, Corbata COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962385 - EAN14: 17707307962382, Caracol COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962996 - EAN14: 17707307962993, Caracol COMARRICO clasica x190g EAN13: 7707307962477 - EAN14: 17707307962474, Caracol COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962248 - EAN14: 17707307962245, Caracol COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962316 - EAN14: 17707307962313, Caracol COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962200 - EAN14: 17707307962504, Fideo COMARRICO Clasica x 85g EAN13: 7707307962330 - EAN14: 17707307962337, Fideo COMARRICO Clasica x 120g EAN13: 7707307962842 - EAN14: 17707307962849, Fideo COMARRICO Clasica x 190g EAN13: 7707307962460 - EAN14: 17707307962467, Fideo COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962224 - EAN14: 17707307962221, Fideo COMARRICO Clasica x 500g EAN13: 7707307962293 - EAN14: 17707307962290, Fideo COMARRICO Clasica x 650g EAN13: 7707307963122 - EAN14: 17707307963129, Fideo COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962187 - EAN14: 17707307962184, Tornillo COMARRICO Clasica 120g EAN13: 7707307962965 - EAN14: 17707307962962, Tornillo COMARRICO Clasica x 250g EAN13: 7707307962262 - EAN14: 17707307962269, Tornillo COMARRICO clasica x1000g EAN13: 7707307962217 - EAN14: 17707307962535

Tipo y material de empaque

Referencia	Tipo de Empaque	Empaque Primario	Empaque Secundario
Todas las referencias	Laminado BOPP-PCAST	Cojín	Fardo

Consumidores potenciales

Las referencias relacionadas se usan principalmente en preparaciones de sopas y/o ensaladas. Los consumidores potenciales están representados por niños, jóvenes y adultos.

Fabricante y dirección

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

Vida útil

18 meses

Forma de preparación

1. Ponga a hervir 1 litro de agua por cada 100 gramos de pasta que utilice, adicione aceite y sal al gusto.

2. Cuando hierva agregue la pasta y revuelva ocasionalmente.

3. Coloque a fuego moderado durante 12 a 15 minutos.

4. Saque la pasta y verifique su punto de cocción.

5. Escurra la pasta y sirva cubriéndola con carnes, vegetales o con la salsa de su predilección.

Tabla Características

Tipo	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
Sensoriales	Color	Amarillo relacionado con la pasta clásica
Sensoriales	Olor	Presenta notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Sensoriales	Sabor	Tiene notas cocidas y notas de entrada asociadas con semolato de trigo
Microbiológicas	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3, < 10, - , 0
Microbiológicas	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3, 100, 200, 1
Microbiológicas	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	3, 4 000, 5 000, 1
Microbiológicas	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3, < 100, - , 0
Microbiológicas	Recuento de microorganismo mesofilicos	3 ,800.000, 1.000.000, 1
Microbiológicas	NMP Coliformes totales/ g	3, 43, 150, 1
Microbiológicas	NMP Coliformes fecales/ g	3, < 3, - , 0
Fisicoquímicas	Humedad	13% máximo
Fisicoquímicas	Cenizas [Expresada en base seca]	1,2% máximo
Fisicoquímicas	Proteína [Expresada en base seca]	10,5% Mínimo
Fisicoquímicas	Acidez [Expresada como ácido lactico]	0,45% Máximo

Información de orden nutricional

Orden nutricional

TN SOPAS - PORCIÓN 15g

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 Cucharada (15 g)
Porciones por envase aprox. 66,5

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

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

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

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

TN PLATO PRINCIPAL · PORCIÓN 80g

Información Nutricional

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

Cantidad por porción	
Calorías 280	Calorías de grasa 0
	%VD*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 61 g	**20%**
Fibra Dietaria 3 g	12%
Azúcares 3 g	
Proteína 10 g	**20%**
Vitamina A	0%
Vitamina C	0%
Vitamina B1	30%
Vitamina B2	20%
Niacina	20%
Ácido Fólico	30%
Hierro	20%
Calcio	0%

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

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

Calorías por gramo
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Condiciones de conservación

Consérvese en lugar fresco y seco.

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

ALMACENAMIENTO:

1. 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.
2. No se debe almacenar cerca a harinas, granos o alimentos que transfieran olor y sabor como condimentos, café, sopas, etc.
3. No se debe almacenar cerca a productos de aseo hogar como detergentes, insecticidas, etc.

4. Para garantizar la adecuada rotación del producto y evitar su vencimiento emplear los PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).
5. Promover la implementación de un programa de control de plagas con un proveedor certificado.
6. 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.
7. Se debe garantizar la correcta manipulación del producto debido a que las malas prácticas ocasionan averías en producto y material de empaque:
- No arrojar.
- No pisar.
- No oprimir.
- No sentarse sobre él.
8. Revisar limpieza y fechas de vencimiento de los productos.
9. Garantizar la correcta clasificación de residuos, según las políticas establecidas en el lugar de almacenamiento.
10. 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.
11. 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
1. 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.
2. 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.
3. Durante el transporte de los productos es importante que no se encuentren expuestos al agua, viento o luz solar.
4. Los vehículos deberán permanecer cerrados durante todo el trayecto, procurando mantener un ambiente fresco y seco en su interior.
5. No se deben transportar animales o materiales que puedan transferir olores y sabores que puedan contaminar el producto.
6. Implementar rutinas de aseo y fumigación en los vehículos. En lo posible documente de forma sencilla esta actividad.
7. Nunca transporte productos con presencia de plagas.
8. En climas cálidos evite parquear el vehículo por tiempo prolongado al sol, busque la sombra.
9. En necesario aislar el piso de los vehículos para evitar el contacto directo con el producto.
10. 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.
11. Tener en cuenta las alturas recomendadas para los arrumes, ya que el producto puede sufrir daños físicos por aplastamiento.
12. 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 actividades 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.

Métodos de distribucion
N.A

Requisitos específicos
1. La presente ficha técnica da cumplimiento a Resolución 4393 de 1991 y la NTC 1055.
2. El etiquetado y rotulado del material empaque da cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución No 333 de febrero de 2011 y la Resolución No. 5109 de 2005.

Proceso de elaboración / Descripción
Molienda - Amasado - Extrusión - Secado - Empaque - Distribución