	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	Código: EP-CON-IYD-015
	CEREAL ACHOCOLATADO EN FORMA DE ARROZ	Version: 1
		Página 1 de 4

1. Descripción General

Cereal expandido achocolatado a base de arroz con vitaminas y minerales.

2. Composición

Harina de arroz, azúcar, cacao en polvo, glucosa, extracto de malta, manteca vegetal, sal, vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina C, Hierro Electrolítico, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Vitamina B6, Óxido de Zinc, Vitamina B12 y Ácido Fólico), carbonato de calcio y lecitina de soya (emulsionante).

3. Ingredientes Alérgenos

Soya. Puede contener trazas de trigo y leche.


4. Formula Cualitativa

Ingredientes
Harina de arroz
Azúcar
Cacao en polvo
Glucosa
Extracto de malta
Manteca vegetal
Sal
Premezcla vitamínica ¹
Carbonato de calcio
Lecitina de soya

¹ Composición cualitativa de vitaminas y minerales:

Vitamina A (U.I)
Vitamina C
Hierro
Tiamina
Riboflavina
Niacina
Vitamina B6
Acido Fólico
Zinc
Vitamina B12

ELABORADO POR: Auxiliar de I & D Laura Bravo	REVISADO POR: Coordinadora I & D y Calidad Adriana García	APROBADO POR: ESA
---	--	-----------------------------

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	Código: EP-CON-IYD-015
	CEREAL ACHOCOLATADO EN FORMA DE ARROZ	Version: 1 Página 2 de 4

5. Características Físico-Químicas

Parámetro	Mínimo	Máximo
% de Humedad	2,00	4,0
% Proteínas (bh)	3.50	7,0
%Grasa (bh)	1.0	3,0
% Cenizas	0,80	5.0
Crujibilidad en leche (minutos)	8	----

Fuente: Interna

6. Características Microbiológicas


Microorganismo	Límite máximo
Aerobios Mesófilos (UFC/g)	10000
Hongos y Levaduras (UFC/g)	500
Coliformes Totales (NMP/g)	menos de 3
Coliformes fecales (NMP/g)	Ausente
Salmonella (25 g)	ausente
Recuento de Staphylococcus áureos UFC/g ó ml	<100

Fuente: INVIMA 1998 Capítulo 2

7. Características Sensoriales

Criterio	Descripción
Apariencia	Cereal expandido en forma de granos de arroz, superficie rugosa y parcialmente cubierta con jarabe achocolatado
Color	Café con zonas más claras
Olor	Característico a chocolate
Sabor	Característico a chocolate y cereal
Textura	Crujiente.


ELABORADO POR: Auxiliar de I &D Laura Bravo	REVISADO POR: Coordinadora I &D y Calidad Adriana García	APROBADO POR: ESA
--	---	-----------------------------

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	Código: EP-CON-IYD-015
	CEREAL ACHOCOLATADO EN FORMA DE ARROZ	Version: 1 Página 3 de 4

8. Información Nutricional

<Tamaño por porción: 1 taza (30 g / 1,10 oz) Porciones por empaque: 8		
Aporte por porción	Cereal solo	Cereal con ½ taza de leche
Calorías totales	115	180
Calorías de grasa	0	30
%del Valor Diario*		
Grasa Total 0 g	0%	5%
Grasa Saturada 0 g	0%	12%
Grasa Trans 0g	0%	0%
Colesterol 0 mg	0%	5%
Sodio, 85 mg	4%	6%
Carbohidrato Total 26g.	8%	10%
Fibra Dietaria < 1 g	0%	0%
Azucares 10 g		
Proteínas 2 g	4%	11%
Vitamina A	10%	10%
Vitamina C	10%	10%
Hierro	10%	10%
Calcio	4%	25%
Tiamina (B1)	10%	10%
Riboflavina (B2)	10%	10%
Niacina (B3)	15%	15%
Vitamina B6	10%	10%
Ácido Fólico	10%	10%
Zinc	15%	15%
Vitamina B12	10%	10%
<small>% en relación a los valores de referencia de energía y nutrientes para la población colombiana mayores de 4 años, según resolución número 288. Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.</small>		

ELABORADO POR: Auxiliar de I & D Laura Bravo	REVISADO POR: Coordinadora I & D y Calidad Adriana García	APROBADO POR: ESA
---	--	-----------------------------

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO	Código: EP-CON-IYD-015
	CEREAL ACHOCOLATADO EN FORMA DE ARROZ	Version: 1 Página 4 de 4

9. Presentación Comercial

Contenido	Material de Empaque
Bolsa 12 x 260g	Bolsa impresa de polipropileno bi-orientado/tintas/adhesivo/polietileno.

10. Tipo de conservación

Conservar en su empaque original, guardar en un lugar fresco y seco, en condiciones de ambiente normales. No requiere refrigeración.

11. Vida útil estimada

De acuerdo a las condiciones de temperatura y humedad de cada región. En condiciones ambientales normales 10 meses.

ELABORADO POR: Auxiliar de I &D Laura Bravo	REVISADO POR: Coordinadora I &D y Calidad Adriana García	APROBADO POR: ESA
--	---	-----------------------------