



	BIODISTRIBUCIONES TERRA S.A.S KARAVANSAY Y ALIMENTOS NAFF		VERSIÓN 03
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		CÓDIGO F - FT 11
	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD		PÁG. 1 DE 6
	FICHA TÉCNICA / SPEC SHEET		
MANTEQUILLA CLARIFICADA GHEE / GHEE			
Descripción / Description	<p>El Ghee es un producto milenario del que se tiene reseñas en los libros de los Vedas en la antigua India donde aún hoy en día es llamado oro líquido.</p> <p>Se elabora a partir del calentamiento de la mantequilla (proceso de clarificación) de vaca sin sal o la nata de leche pasteurizada creando un sabor y textura especial, así como también una muy larga vida útil, ya que elimina la mayor parte del agua evitando de esta manera la rancidez hidrolítica.</p> <p>Ghee is an age-old product that has reviews on the books of the Vedas in ancient India where even today is called liquid gold.</p> <p>It is made from heating butter (clarification process) cow without salt or from cream of pasteurized milk creating a special flavor and texture, as well as a very long life, because it removes most of the water avoiding thus hydrolytic rancidity.</p>		
Registro Sanitario	RSA-0010088-2020		
Procedencia	Industria colombiana		
Ingredientes / Ingredients	Mantequilla de vaca sin sal o nata de leche pasteurizada. / Butter without salt or pasteurized cream milk.		
Tratamientos tecnológicos	Cocción (proceso de clarificación)		
Legislación aplicable	<p>Resolución 2674 de 2013 requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación de alimentos.</p> <p>Resolución 4142 de 2012; requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p>Resolución 835 de 2013; requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales de vidrio destinados a entrar en contacto con el alimento.</p> <p>Resolución 333 de 2011, rotulado y etiquetado nutricional.</p> <p>Resolución 5109 de 2005; rotulado y etiquetado.</p> <p>NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LA LECHE CODEX STAN A-2-1973, Rev.1-1999, Enmendado en 2006</p> <p>NTC 734. Productos lácteos, mantequilla.</p>		
Declaración de Res. 683/2012 (835/2013)	Nuestro proveedor certifica que los envases de vidrio destinados a entrar en contacto con los alimentos cumplen con los requisitos establecidos y aplicables, según la Resolución 835 de 2013.		
Presentación / Presentation	200g (7.05oz)	475g (16.76oz)	640g (22.57 oz) 3450g 20Kg
Código de barras / Bar code	7707357440352	7707357440369	7707357441175 N/A
Material empaque / Package material	Envase de vidrio que mantiene las cualidades organolépticas del producto. / Glass container that maintains organoleptic qualities.		
ELABORÓ NOMBRE: Equipo de calidad Terra CARGO: FECHA: ENERO / 2019	REVISÓ NOMBRE: Ing. Germán Giraldo CARGO: Gerente de Calidad FECHA: AGOSTO / 2019	APROBÓ NOMBRE: Gerencia FECHA: AGOSTO / 2019	

	BIODISTRIBUCIONES TERRA S.A.S KARAVANSAY Y ALIMENTOS NAFF		VERSIÓN 03
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		CÓDIGO F-FT 11
	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD FICHA TÉCNICA / SPEC SHEET		PÁG. 2 DE 6
			
Foto producto / Product photo			
Unidad de embalaje / Packaging	Caja x 12 unidades / 12 package		
Vida útil / Shelf life	24 meses / 24 months		
Usos y formas de Consumos / Usage	Listo para consumir, para untar en el pan, galletas, fritura, saltear vegetales. (Los mismos de la mantequilla y el aceite). To spread in bread, cookies; to saute vegetables.		
Consumidores Potenciales / Potential consumers	No se recomienda su consumo a personas intolerantes a la lactosa, puede contener trazas. May contain traces of lactose, it is not recommended for intolerant lactose people.		
Conservación / Storage	Manténgase en bien sellado. No requiere refrigeración. En climas cálidos puede refrigerarse para evitar su fundición. No almacenar a temperaturas mayores a 30°C / Do not need refrigeration. In warm climates can be refrigerated to avoid its melting. Keep container properly closed. Do not store above 86°F.		
Declaración de Alérgenos / Declaration of allergens	<p>En la planta de producción, no se encuentran los siguientes alérgenos:</p> <p>Cereales que contienen gluten, crustáceos y productos a base de crustáceos, huevos y productos a base de huevos, pescado y productos a base de pescado, cacahuets y productos a base de cacahuets, soja y productos a base de soja, frutos de cáscara y productos derivados, apio y productos derivados, mostaza y productos derivados, granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, altramuces y productos a base de altramuces, moluscos y productos a base de moluscos.</p> <p>Este producto es un derivado lácteo, puede contener trazas de lactosa.</p> <p>May contain lactose traces.</p> <p>In the facility the following allergens are not found:</p> <p>Cereals containing gluten, crustaceans and products based on crustaceans, eggs and products based on eggs, fish and products</p>		
ELABORÓ NOMBRE: Equipo de calidad Terra CARGO: FECHA: ENERO / 2019	REVISÓ NOMBRE: Ing. Germán Giraldo CARGO: Gerente de Calidad FECHA: AGOSTO / 2019	APROBÓ NOMBRE: Gerencia FECHA: AGOSTO / 2019	

	BIODISTRIBUCIONES TERRA S.A.S KARAVANSAY Y ALIMENTOS NAFF		VERSIÓN 03
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		CÓDIGO F - FT 11
	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD FICHA TÉCNICA / SPEC SHEET		PÁG. 3 DE 6
	based on fish, peanuts and products based on peanuts, soybeans and products based on soy, nuts and products derivatives, celery and derived products, mustard and derived products, sesame grains and products based on sesame grains, sulfur dioxide and sulphites at concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO ₂ , lupins and products based on lupins, molluscs and products based on molluscs.		
Irradiación / Irradiation	El producto no ha sido sometido a irradiación. The product has not been subjected to irradiation.		
Condiciones de transporte / Transport conditions	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. • Producto que debe conservarse a temperatura ambiente. • El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. • El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminación o deterioro del material. • Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpio y en buenas condiciones. • Debe dar cumplimiento a la Resolución 2674/13. • Must be transport in a ventilated, clean, fresh and a good condition vehicle, moisture free. 		
Declaración de posible presencia de material extraño / Declaration of strange material	Producto libre de impurezas físicas / Impurities free.		
Contaminantes / contaminants	Cobre / Copper 0.05 mg/Kg máx / max Hierro / Iron 1.5 mg/Kg máx / max		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS / PHYSICAL, CHEMICAL AND ORGANOLPETIC PROPERTIES			
Color / Color	Amarillo / Yellow		
Olor / Odor	Característico de la grasa o mantequilla / Characteristic		
Sabor / Flavour	Agradable al paladar y de fácil fundición/ Good taste		
Humedad / Humidity	Máxima 0.4%		
Materia grasa / Fat %m/m	Min. 99.6%		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Res 02310 de 1986 Capítulo V Mantequilla			
ANÁLISIS		ESPECIFICACIONES MINSALUD	
ELABORÓ NOMBRE: Equipo de calidad Terra CARGO: FECHA: ENERO / 2019	REVISÓ NOMBRE: Ing. Germán Giraldo CARGO: Gerente de Calidad FECHA: AGOSTO / 2019	APROBÓ NOMBRE: Gerencia FECHA: AGOSTO / 2019	

	BIODISTRIBUCIONES TERRA S.A.S KARAVANSAY Y ALIMENTOS NAFF			VERSIÓN	03		
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA			CÓDIGO	F - FT 11		
	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD			PÁG.	4	DE	6
	FICHA TÉCNICA / SPEC SHEET						
	N	m	M	C			
NMP Coliformes totales/g	3	75	150	1			
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	---	0			
Hongos y levaduras/g	3	500	1000	1			
Estafilococos coagulasa positiva/g	3	100	200	1			
Recuento Salmonella /25g	3	0	---	0			
<p> NMP = Número más probable n= Número de muestras m= Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable. M=Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable. C= Número de muestras permitidas con resultados entre m y M </p>							
ELABORÓ NOMBRE: Equipo de calidad Terra CARGO: FECHA: ENERO / 2019		REVISÓ NOMBRE: Ing. Germán Giraldo CARGO: Gerente de Calidad FECHA: AGOSTO / 2019			APROBÓ NOMBRE: Gerencia FECHA: AGOSTO / 2019		



**BIODISTRIBUCIONES TERRA S.A.S
KARAVANSAY Y ALIMENTOS NAFF**

VERSIÓN 03

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

CÓDIGO F - FT 11



PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
FICHA TÉCNICA / SPEC SHEET

PÁG. 6 DE 6

NUTRITION FACTS DATOS DE NUTRICIÓN

About 13 servings per container / porciones por empaque

Serving size 1 tablespoons (0.53oz)
Tamaño de la porción 1 cucharada (15g)

Amount per serving / cantidad por porción

Calories / Calorías **130**

%Daily Value* / % Valor Diario*

Total Fat / Grasa Total 15g	19%
Saturated Fat / Grasa saturada 9g	45%
Trans Fat / Ácido graso Trans 0g	
Monounsaturated Fat / Grasa Monoinsaturada 5g	
Polyunsaturated Fat / Grasa Poliinsaturada 0g	
Cholesterol / Colesterol 35mg	12%
Sodium / Sodio 0mg	0%
Total Carbohydrate / Carbohidrato Total 0g	0%
Dietary Fiber / Fibra Dietaria 0g	0%
<u>Total sugars / Azúcares totales</u> 0g	0%
Includes 0g Added Sugars	0%
Incluye 0g Azúcares Añadidos	
Protein / Proteína 0g	0%
Vitamin D / Vitamina D 0mcg	0%
Calcium / Calcio 3.60mg	0%
Iron / Hierro 0mg	0%
Potassium / Potasio 3.90mg	0%

The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

*El % Valor Diario (VD) le indica cuánto un nutriente en una porción de alimentos contribuye a una dieta diaria. 2.000 calorías al día se utiliza para asesoramiento de nutrición general.

ELABORÓ

NOMBRE: Equipo de calidad Terra
CARGO:

FECHA: ENERO / 2019

REVISÓ

NOMBRE: Ing. Germán Giraldo
CARGO: Gerente de Calidad

FECHA: AGOSTO / 2019

APROBÓ

NOMBRE: Gerencia

FECHA: AGOSTO / 2019