

**CEREAL GRANOLA CON COCO Y UVAS PASAS**
**INFORMACION GENERAL**

<b>FABRICANTE</b>	<b>PROCESADORA NACIONAL DE CEREALES SA</b>	<b>CODIGO</b>	131100014
<b>DIRECCION</b>	CARRERA 50 A No 43-13 BOD 103 / ITAGUI - ANTIOQUIA		
<b>MARCA COMERCIAL</b>	PRONALCE DEL SUR		
<b>DENOMINACION LEGAL</b>	CEREAL GRANOLA VARIETADES CON COCO Y UVAS PASAS		
<b>NOTIFICACIÓN SANITARIA</b>	NSA-000705-2016		
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Mezcla de cereales, jarabe y frutas deshidratadas		
<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	Mezcla de hojuelas integrales (Hojuelas de avena, hojuelas de cebada, hojuelas de trigo), jarabe (agua, panela y azúcar), cereal arroz, uvas pasas y coco caramelizado (coco y panela).		
<b>PESO NETO</b>	350 g		
<b>VIDA ÚTIL</b>	8 meses		
<b>LEGISLACION Y NORMAS</b>	Resolución 2674 de 2015, Resolución 5109 de 2005 información de rotulado. Resolución 333 de 2011 información nutricional, Resolución 683 de 2012, Resolución 719 de 2015, Resolución 4506 de 2013 y Resolución 2671 de 2013, Resolución 3709 de 2015 y Resolución 2906 de 2007.		

**ESPECIFICACIONES SENSORIALES**

VARIABLE	METODO	ESPECIFICACIONES
Olor	Olfativo	Característico a mezcla de coco, vainilla, cereales, libre de olores objetables.
Color	Visual	Tonos caoba propios de los cereales, café del coco y negro de la uva pasa.
Sabor	Gustativo	Característico de la mezcla de cereales, frutas y el sabor a coco, libre de sabores objetables.
Textura	Visual	Firme, característico de su composición.

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

VARIABLE	METODO	MINIMO	MAXIMO
Mesófilos UFC/g	AOAC official Methods 988.18 Edición 19 / ISO 4833:2003		5000
Coliformes totales NMP	AOAC 2005.03 Ed 19 / ISO 4831:2006		<3
Coliformes fecales NMP	AOAC 2005.03 Ed 19 / ISO 4831:2006		<3
Mohos y levaduras UFC/g	ISO 21527-1:2008 Equivalente NTC 5698		<1000
Estafilococo coagulasa positivo UFC/g	AOAC 975.55 Ed 19/ISO 6888-1:2001		<100
Bacillus Cereus UFC/g	ISO 7932:2004 AOAC 980.31 Ed 19		<100
Detección salmonella en 25/g	ISO 6579:2002/AOAC 967.27 Ed 19 / AOAC 2011.03 Ed 19		Ausente
Detección Escherichia coli/g	AOAC 2005.03 Ed 19		Ausente

**ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICO**

PARAMETRO	METODO	MINIMO	MAXIMO
Humedad	Secado con estufa		10,0%
Carbohidratos	Calculo por diferencia de componentes a carbohidratos		78,0%
Proteína	AOAC Official Methods 988.05 Ed 19/ kjendahl	8,0%	
Grasa	AOAC Official Methods 920.39 Ed 19/hidrolisis acida		3,5%
Fibra dietaria total	AOAC 985.29 Ed 20 de 2016	9,0%	
Cenizas	AOAC Official Methods 923.03 Ed 20		2,0%

**METALES PESADOS**

PARAMETRO	METODO	MINIMO	MAXIMO
CADMIO mg/kg	Standard Methods, 3120 A,B. Inductively Coupled Plasma (ICP) 22nd edition 2012, Modificado		0,10
PLOMO mg/kg	Standard Methods, 3120 A,B. Inductively Coupled Plasma (ICP) 22nd edition 2012, Modificado		0,20

**CEREAL GRANOLA CON COCO Y UVAS PASAS**
**TOXINAS**

PARAMETRO	METODO	MINIMO	MAXIMO
CONTAMINANTES	se cumple con la RESOLUCIÓN 4606 del 2013, Para cereal en grano	la cual establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.	
PESTICIDAS	Se cumple con la RESOLUCIÓN 2906 DE 2007, Para cereal en grano	la cual se establece los límites máximos de residuos de plaguicidas, LMR, en alimentos para consumo humano	

**EMPAQUE Y EMBALAJE**

MATERIAL DE EMPAQUE	BOPP Laminado Polietileno
EMBALAJE	Caja de cartón corrugado con separador
NUMERO DE UNIDADES	24 x Caja

Las tintas utilizadas son base solvente y certificadas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos.

**DECLARACION DE ALERGENOS Y OGM**

La **Avena, Cebada** y el **Trigo** contienen gluten, no apto para celíacos.  
 Contiene **Coco**.

Este producto es fabricado en una empresa donde también se procesa alimentos que contienen **Mani, Soya, Leche, Nueces y sus derivados**.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El producto puede ser almacenado a temperatura ambiente en un lugar fresco, limpio y seco. Debe ser alejado de olores fuertes y por las características propias de un "cereal natural", (pese a una vida útil de 8 meses), se le recomienda al cliente tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento.

**ESPECIFICACIONES DE LOTE**

El producto cuenta con número consecutivo que es el lote y este nos indica los operarios que participaron en el proceso; seguido de la fecha de vencimiento que se genera a ocho meses y nos trae la fecha de fabricación.

**ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE**

El transporte se realiza en carros que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se debe almacenar a temperatura ambiente en un lugar libre de olores fuertes y humedad.

**INSTRUCCIONES PARA EL USO**

Adicionar a media taza de granola PRONALCE DEL SUR (30gr), leche o yogurt o kumis al gusto.

**USO PREVISTO**

La granola es empleada para consumir para personas de todas las edades para desayunar o comer a cualquier hora del día. No es un alimento dietético. Este producto es apto para toda la población en general excepto para celíacos o personas con restricción dietaria.

**ETIQUETADO**

Este producto cumple con la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, ambas del Ministerio de Protección Social, con la información: fabricante, lote, registro sanitario, fecha de vencimiento, ingredientes, nombre legal del producto, nombre fantasía del producto, peso neto, tabla nutricional, preparación y demás información legal y complementaria que aplique.

**OBSERVACIONES**

Las especificaciones físico-químicas y microbiológicas obedecen a resultados que se obtienen a partir de la formulación del producto, y no se ajustan a requerimientos legales, ya que no existen para el mismo.

**Elaborado por:** Daniela Vasquez Alzate  
**Analista de Investigación y Desarrollo**

**Aprobado por:** Balkis Florez Ramirez  
**Directora Técnica**