

	<b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>		<b>CODIGO: FT IDI-10</b>	
			<b>EDICION: 230617-3</b>	
<b>MEZCLA PARA PANCAKES INTEGRAL X 500g</b>				
<b>INFORMACION GENERAL</b>				
<b>FABRICANTE</b>	<b>PROCESADORA NACIONAL DE CEREALES SA</b>	<b>CODIGO</b>	131211148	
<b>DIRECCION</b>	CARRERA 50 A No 43-13 BOD 103 / ITAGUI - ANTIOQUIA			
<b>MARCA COMERCIAL</b>	CUMEY			
<b>DENOMINACION LEGAL</b>	MEZCLA DE HARINAS CEREALES PARA PREPARAR PANCAKE VARIEDAD INTEGRAL			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	PSA-000277-2016			
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Mezcla lista para preparar pancakes integrales con chia y quinoa			
<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	Mezcla de harinas integrales (harina de cebada, harina de trigo y harina de avena), hojuelas de quinoa, Chía, sal, Leudante (bicarbonato de sodio), edulcorante (sucralosa).			
<b>CONTENIDO NETO</b>	500 g			
<b>VIDA ÚTIL</b>	12 meses			
<b>LEGISLACION Y NORMAS</b>	Resolución 2674 de 2013, 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.			
<b>ESPECIFICACIONES SENSORIALES</b>				
<b>VARIABLE</b>	<b>METODO</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>		
Olor	Olfativo	Característico del producto, libre de olores objetables		
Color	Visual	Color crema ligeramente caoba con partículas negras		
Sabor	Gustativo	Característico del producto, libre de sabores objetables		
Textura	Visual	Polvo fino, suelto, homogéneo, con semillas		
<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>				
<b>VARIABLE</b>	<b>METODO</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MAXIMO</b>	
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		<100	
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	
<b>ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICO</b>				
<b>PARAMETRO</b>	<b>METODO</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MAXIMO</b>	
Humedad	Secado por luz halógena		11,0%	
Carbohidratos	Calculo por diferencia de componentes a carbohidratos		75,0%	
Proteína	AOAC Official Methods 988.05 Ed 18/ kjendahl	12,0%		
Grasa	AOAC Official Methods 920.39 Ed 18/hidrolisis acida		4,0%	
Fibra dietaria	Calculo a partir de la fibra soluble e insoluble / AOAC 993.19	10,0%		
Cenizas	AOAC Official Methods 923.03 Ed 18		4,0%	
Azucar totales	AOAC 923.09 Ed. 19. 2013- Modificado		2,0%	
<b>METALES PESADOS</b>				
<b>PARAMETRO</b>	<b>METODO</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MAXIMO</b>	
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	
<b>TOXINAS</b>				
<b>CONTAMINANTES</b>	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.		





## FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

CODIGO: FT IDI-10

EDICION: 230617-3

### MEZCLA PARA PANCAKES INTEGRAL X 500g

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 acabado mate

EMBALAJE

Caja de cartón corrugado

NUMERO DE UNIDADES

24 unidades 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 **Trigo** contienen **gluten**, no apto para celíacos. Contiene **nuez macadamia**.

Este producto se procesa en una planta donde se elaboran productos con maní, soya, leche en polvo, huevo, coco, apio y semillas de calabaza

#### 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 12 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 12 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

A media taza de MEZCLA PARA PANCAKES INTEGRALES CUMEY adicionar una taza de leche, se mezcla hasta obtener una consistencia suave y se deja reposar por 5 minutos. Luego en una sartén previamente caliente con una cucharadita de aceite o mantequilla, se vierte la mezcla para pancakes y se deja dorar por ambos lados. Lo puedes servir con miel o frutas a tu gusto.

#### USO PREVISTO

Mezcla de harinas para preparar Pancakes integrales a cualquier hora del día. 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:** Elizabeth Hernandez Moreno  
**Analista de Investigación y Desarrollo**

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