

IDENTIFICACIÓN

Denominación Legal	Arepa de Maíz
Código Interno	00670
Marca - Referencia	Ricarepa - Artesana
Información del Fabricante	Normandy S.A. Km 10 vía al Magdalena entrada al SENA. Manizales – Caldas. PBX: (6) 8741838. Línea de servicio al cliente: 018000 124567 contactenos@normandy.com.co www.normandy.com.co
Descripción	Producto de consumo masivo listo para calentar, obtenido a partir de la masa de maíz blanco previamente cocida, mezclada con otros ingredientes. Arepas gruesas de masa suave.
Presentación Comercial	Paquete de Arepa Artesana x 10 Unidades. Contenido Neto: 1200g
Condiciones de Conservación	Consérvese Refrigerado de 2° a 6° C Consérvese en congelamiento a -18 o menos
Ingredientes/Procedencia	Maíz blanco/ Colombia Margarina/ Colombia Sal/ Colombia Conservante 900 ppm (ácido sórbico - E 200)/ Japón
Tipo de tratamiento	Asado hasta alcanzar temperatura interna superior a 75°C
Permiso Sanitario	PSA-000782-2017 Vigente hasta 2/Marzo/2024
Vida útil	30 días, siempre y cuando se mantenga la integridad del producto empacado y en refrigeración 12 meses en congelamiento
Marcación de Lote	L VEN DD MMM AAAA T#
Legislación Aplicable	Norma Técnica Colombiana (NTC) 5372 (Arepas de Maíz Refrigeradas) Resolución 5109 de 2005 (Requisitos de Rotulado) Resolución 333 de 2011 (Rotulado Nutricional)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO - EQUIPO
Sabor	Característico a maíz blanco asado con ligero sabor a sal.	Análisis Sensorial.
Olor	Característico a maíz asado.	Análisis Sensorial.
Color	Arepas blancas sin marcas de asado	Análisis Sensorial.
Textura	Suave y flexible.	Análisis Sensorial.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS			
CARACTERÍSTICA	VALORES		MÉTODO - EQUIPO
	Mínimo	Máximo	
Humedad (%) en producto terminado	55	68	Secado en estufa
Proteína %	3,2	-	Kjeldahl
Aflatoxinas	-	10	Cromatografía en capa fina

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIONES				MÉTODO - EQUIPO
	n	m	M	c	
*Coliformes totales	3	93	240	1	NMP
Mohos y levaduras (UFC/g)	5	100	1.000	1	Recuento en placa
Escherichia coli (UFC/g)	5	Ausente	-	0	Recuento en placa
Estafilococos aureus coagulasa positiva (UFC/g)	5	100	1.000	2	Recuento en placa
Bacillus cereus (UFC/g)	5	100	1.000	2	Recuento en placa
Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	5	1.000	10.000	2	Recuento en placa

NTC 5372

n = Tamaño de la muestra

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad

M = Índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad

c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

*Parámetro no establecido en la NTC 5372, tomado de la norma INVIMA.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Instrucciones de uso	Arepas refrigeradas: Asar en parrilla bien caliente hasta alcanzar el punto deseado o asar en sartén con revestimiento antiadherente. Arepas congeladas: Descongelar en microondas o en refrigeración hasta que quede suave y asar en parrilla bien caliente hasta alcanzar el punto deseado o asar en sartén con revestimiento antiadherente. O colocar directamente en la parrilla la arepa congelada y asar hasta alcanzar el punto deseado o asar en sartén con revestimiento antiadherente.
Consumidores potenciales	Dirigido al público en general. Tener precaución de acuerdo a las prescripciones médicas

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Empaque	Bolsa de polietileno de único uso, cerrada con atadura de alambre plastificada
Embalaje	Tipo: Cestillo plástico, presentación: 21 Paquetes de Arepas Artesanas x 10 Unidades Caja de cartón corrugado, presentación: de acuerdo a las necesidades del cliente

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

- Mantener refrigerado o congelado de acuerdo al método de conservación que aparezca en la bolsa
- Evitar el contacto directo con los rayos solares o cualquier otra fuente de calor.
- Evitar contacto con cualquier tipo de contaminación ya sea microbiológica o fisicoquímica (jabones, fungicidas, condimentos, ceras, productos perfumados, entre otros).
- Apilar los cestillos sobre bases o estibas, no colocar directamente sobre el piso.
- Rotar las existencias periódicamente según metodología PEPS (Primero en Entrar Primero en Salir).

ALÉRGENOS

El producto es elaborado en una planta donde se manejan sustancias alérgicas (cereales que contienen gluten y productos lácteos)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 Arepa (120 g)

Porciones por envase 10

Cantidad por porción**Calorías** 200 **Calorías de Grasa** 30**% Valor Diario*****Grasa Total** 3,5 g **5%**Grasa Saturada 0 g 0%Grasa Trans 0 g 0%**Colesterol** 0 mg **0%****Sodio** 20 mg **1%****Carbohidrato Total** 37 g **12%**Fibra dietaria 2 g 8%Azúcares 35 g 0%**Proteína** 4 g **8%**Vitamina A 0% Vitamina C 0%Calcio 0% Hierro 2%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4REVISADO POR: Asistente de I&D APROBADO POR: Director de I&D Fecha: 29 JUN 17

Este documento aquí expuesto es confidencial propiedad intelectual de INDUSTRIAS NORMANDY S.A