



## Ficha Técnica - Producto Terminado GRANOLA COCO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 30/05/2017

### 1. Descripción del producto:

Producto elaborado a base de una mezcla de hojuelas, fibra y coco acaramelado, para ser consumido principalmente en el desayuno, acompañado con leche o yogurt.

### 2. Información del rótulo

#### 2.1 Nombre de fantasía:

Granola coco (pasas, hojuelas de maíz y ajonjolí)

#### 2.2 Ingredientes:

Hojuelas de cebada, coco acaramelado (14.5%), hojuelas de avena, uvas pasas, miel de caña, aceite vegetal, hojuelas de maíz natural, salvado de trigo, harina de soya, cereal de arroz, ajonjolí, sabor artificial de coco y sal. **Contiene gluten y soya. Puede contener trazas de nueces, maní y almendras.**

#### 2.3 Alérgenos:

**Presentes en el producto:** gluten, soya.

**Posibles trazas:** maní, nueces y almendras.

#### 2.4 Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción:	1/2 taza (55g)
Porciones por paquete:	7 aprox
Cantidad por porción	
Calorías	230
Calorías de grasa	50
% Valor Diario*	
Grasa total 6g	9%
Grasa saturada 4g	20%
Omega 3 24mg	
Omega 6 00mg	
Omega 9 1500mg	
Grasa trans 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 140mg	6%
Carbohidratos total 40g	13%
Fibra dietaria 9g	36%
Azúcares 1g	
Proteínas 5g	10%
Vitamina A	0%
Vitamina C	5%
Calcio	0%
Hierro	15%

\*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.



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA ADVENTISTA  
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS VITARRICO NIT. 860.403.751-3  
Cra. 84 # 33aa-01. PBX 2505106. Fax 4960218  
e-mail: servicio.al.cliente@vitarrico.com.co www.vitarrico.com.co  
Medellin-Colombia

...Más Saludable



## Ficha Técnica - Producto Terminado GRANOLA COCO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 30/05/2017

### 2.5 Propiedades nutricionales (opcional)

- \* Bajo en sodio
- \* Rico en fibra
- \* Buena fuente de hierro y proteína

### 3. Otros atributos:

- \* Contiene coco deshidratado acaramelado
- \* Sin conservantes artificiales

### 4. Características físico químicas:

Humedad	Máximo 8.5 %
Proteína	Mínimo 9 %
Grasa	Máximo 11 %
Carbohidratos totales	Máximo 69.5 %
Cenizas	Máximo 2 %

### 5. Características microbiológicas:

Característica	Valor Esperado
Recuento de aerobios mesofilos UFC/gr	5.000 máximo
Recuento de mohos y levaduras UFC/gr	1.000 máximo
NMP coliformes totales/gr	9 máximo
NMP coliformes fecales/gr	<3
Detección de <i>Salmonella</i> /25g	Negativo
Recuento Estafilococos coagulasa (+) UFC/g	100 máximo

### 6. Características Organolépticas:

Color	Tonos café y pardos característico de sus componentes
Olor	Dulce característico
Sabor	Característico
Textura	Crocante

### 7. Presentación: (empaque)

**Granel:** Según requisitos del cliente.

**Paquete:**

• Presentación unitaria: 200, 400, 1000, 1000 B.T y 5000g

Empaque primario: Bolsa o lamina BOPP/PE

Empaque secundario: Bolsa de PE de alta densidad.

Para 200 g: Pacas por 30 und.

Para 400 g: Pacas por 25 und.

Para 1000 g: Pacas por 12 und.

Para 1000g BT: Pacas por 12 und.

Para 5000g: Caja # 3 por 3 und.

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA ADVENTISTA  
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS VITARRICO NIT. 860.403.751-3  
Cra. 84 # 33aa-01. PBX 2505106. Fax 4960218  
e-mail: servicio.al.cliente@vitarrico.com.co www.vitarrico.com.co  
Medellin-Colombia

...Más Saludable



## Ficha Técnica - Producto Terminado GRANOLA COCO

Código: FT-CA-01

Versión: 02

Fecha: 30/05/2017

### 8. Vida útil y condiciones de almacenamiento

12 meses a partir de la fecha de fabricación. Almacenar a temperatura ambiente, protegido del sol o luz excesiva, en lugar fresco y seco. Mantener alejado de contaminantes químicos tales como detergentes o insecticidas o cualquier olor penetrante. Consumir antes de la fecha de vencimiento. Una vez abierto el envase, consumir lo más pronto posible.

### 9. Uso Previsto

Producto listo para el consumo, destinado a todo público en general.

### 10. Restricciones y/o recomendaciones

- \* No suministrar a menores de tres años, por riesgo de asfixia.
- \* No introduzca en el producto cucharas o utensilios húmedos.
- \* No apto para personas celiacas o alérgicas a la soya, maní, nueces o almendras.

### 11. Método de distribución

El producto es distribuido en camiones cerrados propios y contratados. La mercadería es transportada a temperatura ambiente.

### 12. Fabricante

Producido por: Industrias Alimenticias Vitarrico de la Corporación Universitaria Adventista  
Carrera 84 No. 33AA-01, Medellín, Colombia. Tel: (574) 2505106. Fax: (574) 4960218  
Website: www.vitarrico.com.co www.unac.edu.co e-mail: servicio.al.cliente@vitarrico.com.co

### 13. Registro sanitario

RSIAA10M03394

### 14. Código de barras

7702427416145 (200g); 7702427460476 (400g); 7702427416633 (1000g); 7702427417845 (1000g B.T); 7702427417470 (5000g)

### 15. Requisitos legales y reglamentarios

#### RESOLUCIÓN NÚMERO 333 DE 2011

Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

#### RESOLUCION NUMERO 005109 DE 2005

Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

#### RESOLUCION NUMERO 004506 DE 2013

Reglamento de niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

#### NORMA TÉCNICA NTC COLOMBIANA 3749

Industrias alimentarias. Productos de molinería. Cereales listos para el desayuno.

#### RESOLUCION NUMERO 16379 DE 2003

Control metrológico del contenido de producto en preempacados.

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA ADVENTISTA  
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS VITARRICO NIT. 860.403.751-3  
Cra. 84 # 33aa-01. PBX 2505106. Fax 4960218  
e-mail: servicio.al.cliente@vitarrico.com.co www.vitarrico.com.co  
Medellín-Colombia

...Más Saludable

Fecha de actualización: 30/04/2019

<b>Elaborado por: Ing. Doreen Newball</b>	<b>Revisado por: Ing. Gloria Vergara</b>	<b>Autorizado por: Sr. Ronald Sanchez</b>
Jefe de calidad	Jefe sist. Gestión de calidad	Gerente general