

	FICHA TECNICA CEREAL INFANTIL A BASE DE HARINA DE ARROZ CON VITAMINAS Y MINERALES	Código: FT-GC-01 Versión: 03 Fecha: 26-01-2019 Página: 1 de 2
NOMBRE DE LA EMPRESA	MOLINOS Y PILADORAS PETER S.A.S	
NUMERO DEL NIT	802002648-0	CLASIFICACION ARANCELARIA 1901.01
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEREAL INFANTIL A BASE DE HARINA ARROZ CON VITAMINAS Y MINERALES	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CEREAL INFANTIL A BASE DE HARINA DE ARROZ	
PERMISO, REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	Registro Sanitario RSA-001284-2016	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Harina obtenida a partir de Arroz, Maíz y Avena. Previamente seleccionado y Molido. No necesita una cocción adicional antes de su consumo. Fácil de disolver.	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de Arroz, Fosfato Tricálcico anhidro, vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina B2, Vitamina B12, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina C, Vitamina E, Niacina, Sulfato de zinc, Vitamina B1, Hierro, Vitamina D, Calcio y Fosforo), Aroma Artificial a Vainilla.	
MARCA		
PRESENTACION COMERCIAL	Sachet por 30 g Sachet por 30 g en Ristra Bolsa doy pack metal con zipper de 10g hasta 10 Kg	
		
IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	La clave está constituida por LOTE y Fecha de vencimiento (Vence): -LOTE: 231117 Día mes y año de elaboración: 231117 -VENCE:112018 mes y año de vencimiento.	
VIDA ÚTIL	Doce (12) meses a partir de la fecha de fabricación.	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Almacenar sobre estiba limpias y en buen estado, elevadas a 15cm a una distancia de 60cm con respecto a las paredes para facilitar la limpieza diaria y el control de plaga. El almacenamiento debe hacerse en un lugar limpio, fresco y secos, alejado de químicos, detergentes, insecticidas, y alimentos u otros, que tengan olores fuertes. Debe estar separado físicamente de las otras áreas, estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señaladas y aireadas, para evitar la contaminación. No requiere refrigeración ni condiciones especiales de almacenamiento para conservar la integridad del producto. Después de abierto el producto consumir en el menor tiempo posible, mantener sellado el zipper y antes de la fecha de vencimiento.	
TRANSPORTE	Este producto debe transportarse en vehículos limpios, secos, con estibas, a temperatura ambiente y libre de plagas. El vehículo sólo deberá transportar alimentos de su misma naturaleza, no se deberá transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgos de contaminación al alimento. El vehículo debe cumplir en su exterior claramente la leyenda "Transporte de Alimentos" y contar con el acta de la inspección emitida por la autoridad sanitaria.	

CONSUMIDORES POTENCIALES	Apartir de los 6 meses																																																										
ATRIBUTOS DEL PRODUCTO	<input type="checkbox"/> Sin gluten. <input type="checkbox"/> No contiene Azúcar Añadida <input type="checkbox"/> Sin edulcorantes <input type="checkbox"/> Sin colorantes <input type="checkbox"/> Sin conservantes <input type="checkbox"/> Fortificado con 9 vitaminas y 3 minerales																																																										
INSTRUCCIONES DE MANEJO Y FORMA DE CONSUMO	MODO DE USO: Papilla: Adicione 3 Cucharadas (Aprox 30g) del Cereal en 250 ml, hasta obtener una mezcla homogénea. Bebidas: Adicione 3 Cucharadas (Aprox 30g) del Cereal en 300 ml, si lo prefiere utilice licuadora.																																																										
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Resolución 11488/84 <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuentos de microorganismos mesofilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>5000</td> <td>10 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td>< 3</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de hongos y levaduras /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo coagulase positiva /g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Exámenes especiales</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esporas sulfito reductoras /g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25 g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <tr> <td>n</td> <td>Numero de muestras que se van a examinar</td> </tr> <tr> <td>m</td> <td>Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad</td> </tr> <tr> <td>c</td> <td>Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M</td> </tr> </table>	REQUISITOS	n	m	M	c	Recuentos de microorganismos mesofilos, UFC/g	3	5000	10 000	1	NMP Coliformes Totales /g	3	< 3	11	1	NMP Coliformes Fecales /g	3	<3		0	Recuento de hongos y levaduras /g	3	100	300	1	Estafilococo coagulase positiva /g	3	<100		0	Exámenes especiales					Bacillus cereus /g	3	100	200	1	Esporas sulfito reductoras /g	3	10	0	1	Salmonella / 25 g	3	0		0	n	Numero de muestras que se van a examinar	m	Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad	M	Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad	c	Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M
REQUISITOS	n	m	M	c																																																							
Recuentos de microorganismos mesofilos, UFC/g	3	5000	10 000	1																																																							
NMP Coliformes Totales /g	3	< 3	11	1																																																							
NMP Coliformes Fecales /g	3	<3		0																																																							
Recuento de hongos y levaduras /g	3	100	300	1																																																							
Estafilococo coagulase positiva /g	3	<100		0																																																							
Exámenes especiales																																																											
Bacillus cereus /g	3	100	200	1																																																							
Esporas sulfito reductoras /g	3	10	0	1																																																							
Salmonella / 25 g	3	0		0																																																							
n	Numero de muestras que se van a examinar																																																										
m	Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad																																																										
M	Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad																																																										
c	Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M																																																										
CARACTERISTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES	Humedad < 7% Calorías: 380 Kcal/100g Sodio: 5 mg /100g Proteína: 10g/100g Carbohidratos: 83g/100g Adicionado con vitaminas y minerales.																																																										
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Característico de la Harina Olor: Característico de la Harina Sabor: Característico de la Harina Textura: Fina, suave y Uniforme																																																										
EMPAQUE Y ROTULADO	EMPAQUE PRIMARIO: Bolsas Trilaminadas PET-PET Metalizado- LDPE. / Bolsas Flex up- zipper EMPAQUE SECUNDARIO: Display Carton Básica EMPAQUE TERCIARIO: Caja de carton corrugado																																																										
CRITERIO DE ACEPTACION Y RECHAZO	Color, olor y sabor característicos del producto. Sellado hermético del producto																																																										
NORMATIVA APLICABLE	NTC 5148 Resolución 11488/84 Resolución 2674:2013 Resolución 333:2011 Resolución 5109:2005 Resolución 719: 2015																																																										
CONTACTO DEL FABRICANTE	MOLINOS Y PILADORAS PETER S.A.S. Direccion: Cra 43 # 8-45. Barranquilla- Colombia. Tel. 3446632 - 3704922 Email: sietegranos@molipeter.com www.molipeter.com																																																										
APROBADO POR	Jefe de Aseguramiento de la Calidad Mic. Leidy Pinedo																																																										