







	BIODISTRIBUCIONES TERRA S.A.S Marca: KARAVANSAY	VERSIÓN 02
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	CÓDIGO F – FT 04
	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD Y RECALL FICHA TÉCNICA / SPEC SHEET	Pág. 1 DE 5

LINAZA MOLIDA / MILLED FLAXSEED

Descripción / Description	<p>Producto elaborado a partir de la molienda de la semilla de linaza. Es excelente fuente de fibra dietaria que es muy importante en la dieta para ayudar a las funciones digestivas, y también es una importante fuente de ácidos grasos omega – 3 esenciales para la salud cardiovascular;</p> <p>Product made made by the grinding of linseed (flaxseed). Excelent source of fiber and fat acid Omega -3.</p>
Notificación Sanitaria / Sanitary identification number	NSA-000951-2016
Nombre científico / Scientific name	Linum usitatissimum
Ingredientes / Ingredients	100% Linaza / Flaxseed
Procedencia / Origin	Industria Colombiana / Colombian Product
Información adicional / Additional information	Naturalmente libre de gluten / Naturally gluten free
Tratamiento tecnológico/ Technological process	Molienda y empaçado / Grind and pack
Legislación aplicable / Food regulation that apply	<p>Resolución 2674 de 2013; requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación de alimentos.</p> <p>Resolución 333 de 2011, rotulado y etiquetado nutricional.</p> <p>Resolución 5109 de 2005; rotulado y etiquetado.</p> <p>Resolución 4143 de 2012; requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales plásticos y elastómeros destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p>Resolución 834 de 2013; requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales celulósicos y sus aditivo, destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p>Resolución 2906 de 2007: Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano</p>
Declaración de Res. 683/2012 / Declaration Resolution 683/2012	<p>Nuestro proveedor certifica que las sustancias, polímeros y aditivos empleados en la fabricación de los empaques, y todas las sustancias a utilizar en la elaboración de empaque celulósico y de plástico destinados a entrar en contacto con los alimentos, se encuentran en las listas positivas sean de la FDA, CE, UE o MERCOSUR, y cumplen con los requisitos establecidos y aplicables, según las Resoluciones No. 4143 de 2012 y 834 de 2013.</p> <p>Our provider certifies that all components using in the packing fabrication are listed and comply with the regulations by FDA, CE, UE and MERCOSUR.</p>

ELABORÓ NOMBRE: Equipo de calidad Terra CARGO: Gerente y coordinador	REVISÓ NOMBRE: Ing. Germán Giraldo CARGO: Gerente de Calidad	APROBÓ NOMBRE: Gerencia
FECHA: JUNIO / 2017	FECHA: SEPTIEMBRE / 2017	FECHA: SEPTIEMBRE / 2017

	BIODISTRIBUCIONES TERRA S.A.S Marca: KARAVANSAY		VERSIÓN	02					
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PROGRAMA DE TRAZABILIDAD Y RECALL FICHA TÉCNICA / SPEC SHEET		CÓDIGO	F – FT 04					
					Pág.	2	DE	5	
Declaración de Res. 4506/13 / Declaration Resolution 4506/13	Certificamos el cumplimiento de los límites máximos permitidos de contaminantes, según los siguientes: We certify the comply of the maximum permit limits of contaminants. <ul style="list-style-type: none"> • Suma de aflatoxinas / Total aflatoxins B1, B2, G1, y G2 								
Presentación / Presentation	Bolsa Doy Pack x 500g (17.64oz)	Bolsa transparente x 250g (8.8 oz)	Bulto / Bag						
Código de barras / Bar code	7707357440741	7707357440826	NA						
Material empaque / Package material	Bolsa plástica en polipropileno y poliéster, con selle DOY PACK que permite una mayor vida útil, selle hermético cada vez que se utiliza, así como da mayor resistencia a los impactos y se exhibe mejor en el punto de venta ya que se sostiene parada. Package made with polypropylene and polyester that create and excellent wall to protect its content. Good exhibition and high impact strength.	Bolsa plástica transparente en Polipropileno Bio-orientado que tiene una alta barrera a la humedad, protegiendo el producto de factores externos que causan su deterioro. La bolsa permite ver el contenido y su diseño permite también que se mantenga en pie en el lineal, lo que la hace muy llamativa para su exhibición. Package made with bio oriented polypropylene that protect its content of external factors. Because its desing is possible to keep it standing and to watch the product.	Bolsa de polipropileno con impresión. De primer uso. Package made with polypropylene.						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;"> ELABORÓ NOMBRE: Equipo de calidad Terra CARGO: Gerente y coordinador FECHA: JUNIO / 2017 </td> <td style="width: 33%;"> REVISÓ NOMBRE: Ing. Germán Giraldo CARGO: Gerente de Calidad FECHA: SEPTIEMBRE / 2017 </td> <td style="width: 33%;"> APROBÓ NOMBRE: Gerencia FECHA: SEPTIEMBRE / 2017 </td> </tr> </table>							ELABORÓ NOMBRE: Equipo de calidad Terra CARGO: Gerente y coordinador FECHA: JUNIO / 2017	REVISÓ NOMBRE: Ing. Germán Giraldo CARGO: Gerente de Calidad FECHA: SEPTIEMBRE / 2017	APROBÓ NOMBRE: Gerencia FECHA: SEPTIEMBRE / 2017
ELABORÓ NOMBRE: Equipo de calidad Terra CARGO: Gerente y coordinador FECHA: JUNIO / 2017	REVISÓ NOMBRE: Ing. Germán Giraldo CARGO: Gerente de Calidad FECHA: SEPTIEMBRE / 2017	APROBÓ NOMBRE: Gerencia FECHA: SEPTIEMBRE / 2017							

	BIODISTRIBUCIONES TERRA S.A.S Marca: KARAVANSAY		VERSIÓN	02		
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		CÓDIGO	F – FT 04		
	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD Y RECALL		Pág.	3	DE	5
	FICHA TÉCNICA / SPEC SHEET					
Foto producto / Product photo						
Unidad de embalaje / Packaging	Caja x 12 unidades / Box x12 package	Caja x 18 unidades / Box x18 package	N/A			
Vida útil / Shelf life	12 meses / 12 months					
Usos y formas de consumo / Use and consume	<p>Para acompañar comidas, malteadas. Reemplaza al huevo para ligar en preparaciones en platos veganos. Lista para consumir.</p> <p>To share with meals, milkshake. Ideal as egg substitute in vegan dishes. Ready to consume.</p>					
Consumidores potenciales / It can be consumed by	<p>Apto para el consumo de personas mayores de 12 meses de edad.</p> <p>People over 12 months.</p>					
Conservación / Storage	<p>Manténgase en un lugar libre de humedad, bien sellado y protegida de la luz solar / Store in cool and dry place. Keep the package closed and away from sun light.</p>					
Declaración de Alérgenos / Declaration of allergens	<p>Se manufactura en una planta que procesa derivados lácteos.</p> <p>Manufactured in a facility that process dairy products.</p>					
Condiciones de transporte / Transport conditions	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. • Producto que debe conservarse a temperatura ambiente • El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza. • El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminación o deterioro del material. • Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpio y en buenas condiciones. • Debe dar cumplimiento a la Resolución 2674/13 • Must be transport in a ventilated, clean, fresh and a good condition vehicle, moisture free. 					
Declaración de posible presencia de material extraño / Declaration of strange material	<p>Producto libre de impurezas físicas /</p> <p>Impurities free.</p>					
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS / PHYSICAL AND CHEMICALS PROPERTIES						
Color / Colour	Café / Coffee					
ELABORÓ NOMBRE: Equipo de calidad Terra CARGO: Gerente y coordinador		REVISÓ NOMBRE: Ing. Germán Giraldo CARGO: Gerente de Calidad		APROBÓ NOMBRE: Gerencia		
FECHA: JUNIO / 2017		FECHA: SEPTIEMBRE / 2017		FECHA: SEPTIEMBRE / 2017		



BIODISTRIBUCIONES TERRA S.A.S
Marca: KARAVANSAY

VERSIÓN 02

CÓDIGO F – FT 04

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE TRAZABILIDAD Y RECALL

FICHA TÉCNICA / SPEC SHEET

Pág. 4 DE 5

Olor / Odor	Característico / Characteristic
Sabor / Flavour	Aceitoso. Poco perceptible por usarse generalmente en mezclas con otros alimentos. / Oily
Apariencia / Apperance	Polvo regular marrón / Regular dust.
Humedad / Moisture	≤7,7% máx.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS INVIMA Mezclas crudas de cereales, harina de maíz, arroz.

ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES
Recuento de mesófilos aeróbios UFC/g/ml	De 200000 hasta 300000
Recuento de coliformes fecales NPM/g/ml	Menos de 3
Recuento de mohos UFC/g/ml	De 3000 a 5000
Recuento de levaduras UFC/g/ml	De 3000 a 5000
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva UFC/g/ml	Menos de 100
Recuento de terminación de salmonela en 25g	Ausente

ELABORÓ
 NOMBRE: Equipo de calidad Terra
 CARGO: Gerente y coordinador
 FECHA: JUNIO / 2017

REVISÓ
 NOMBRE: Ing. Germán Giraldo
 CARGO: Gerente de Calidad
 FECHA: SEPTIEMBRE / 2017

APROBÓ
 NOMBRE: Gerencia
 FECHA: SEPTIEMBRE / 2017



BIODISTRIBUCIONES TERRA S.A.S
Marca: KARAVANSAY

VERSIÓN 02



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

CÓDIGO F – FT 04

PROGRAMA DE TRAZABILIDAD Y RECALL

Pág. 5 DE 5

FICHA TÉCNICA / SPEC SHEET

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION INFORMATION

Tamaño de la porción / Serving Size 2 cucharadas / 2 spoons (20g /0.7oz)

Porciones por empaque / Servings Per Container 12

Cantidad por porción / Amount Per Serving

Calorías / Calories Kcal 100

Calorías de la grasa / Calories from Fat 60

% Valor Diario / Daily Value*

Grasa Total / Total Fat 7g	11 %
Grasa saturada / Saturated Fat 1g	5%
Ácido Graso Trans / Trans Fat 0g	
Grasa Monoinsaturada / Monounsaturated Fat 1g	
Grasa Poliinsaturada / Polyunsaturated Fat 4.5g	
Omega – 3 (Alfa Linolénico) / Omega – 3 (Alpha Linolenic) 4g	
Omega – 6 (Alfa Linoleico) / Omega – 6 (Alpha Linoleic) 1g	
Colesterol / Cholesterol 0mg	0%
Sodio / Sodium 10mg	0%
Carbohidrato Total / Total Carbohydrate 7 g	2%
Fibra Dietaria / Dietary Fiber 7g	28%
Azúcares / Sugars 0g	
Proteínas / Protein 4g	8%

Vitamina A / Vitamin A 0%

Vitamina C / Vitamin C 0%

Calcio / Calcium 4%

Hierro / Iron 8%

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

* Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

Calorías / Calories: 2.000 2.500

Grasa Total / Total Fat	Menos de / Less than	65g	80g
Grasa Saturada / Sat Fat	Menos de / Less than	20g	25g
Colesterol / Cholesterol	Menos de / Less than	300mg	300mg
Sodio / Sodium	Menos de / Less than	2.400mg	2.400mg
Carbohidrato Total / Total Carbohydrate		300g	375g
Fibra Dietaria / Dietary Fiber		25g	30g

Calorías por gramo / calories per gram:

Grasa/Fat 9 Carbohidrato/Carbohydrate 4 Proteína/Protein 4

ELABORÓ

NOMBRE: Equipo de calidad Terra

CARGO: Gerente y coordinador

FECHA: JUNIO / 2017

REVISÓ

NOMBRE: Ing. Germán Giraldo

CARGO: Gerente de Calidad

FECHA: SEPTIEMBRE / 2017

APROBÓ

NOMBRE: Gerencia

FECHA: SEPTIEMBRE / 2017