



FICHA TECNICA

CODIGO: ET-CAL-198

VERSION: 1

FECHA DE APROBACION:
30 DE JUNIO DE 2023

1. NOMBRE COMERCIAL

MAIZ TIERNO
MI DÍA

2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto importado y distribuido por Industrias La Coruña SAS. Maíz tierno, sumergido en salmuera, sometido a tratamiento térmico.

3. REGISTRO SANITARIO

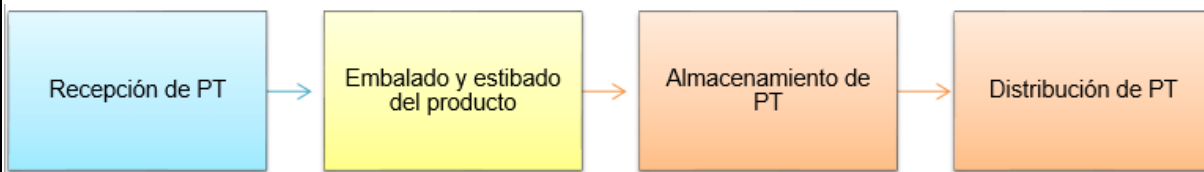
RSIA14I1602

4. COMPOSICION CUALITATIVA

Maíz tierno, agua y sal.

ORIGEN: CHINA

5. ETAPAS DEL PROCESO



6. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

6.1. FISICO-QUIMICAS

ATRIBUTO	ESPECIFICACION	REF. NORMATIVA
pH	Min. 5,7 - Max. 5,9	INFORMACION DE PROVEEDOR

6.2. ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	ESPECIFICACION
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO
SABOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO (DULCE)
COLOR	AMARILLO BRILLANTE
TEXTURA	GRANOS TIERNOS O SUAVES

6.3. MICROBIOLÓGICO

ATRIBUTO	ESPECIFICACION	NORMATIVIDAD
Esterilidad Comercial	Satisfactoria	Resolución 1407 de 2022

7. INFORMACION RELACIONADA CON ICOCUIDAD

7.1. ALERGENOS

N.A

7.2. MICOTOXINAS

MICOTOXINA	CANTIDAD MAXIMA	NORMATIVIDAD
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	10,0 µg/kg	Resolución 4506 de 2013

7.3. METALES PESADOS

N.A

7.4. PLAGUICIDAS

PLAGUICIDA	CANTIDAD MAXIMA	NORMATIVIDAD
Organo Halogenado	0,010 mg/kg	EPA
Organo Nitrogenado	0,010 mg/kg	EPA
Organo Fosfatado	0,010 mg/kg	EPA
N-Metil Carbamatos	0,010 mg/kg	EPA
Disulfoton	0,02 mg/kg	Resolución 2906 de 2007
Lindano	0,01 mg/kg	Resolución 2906 de 2007

7.5. NORMATIVIDAD

Decreto 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura, Resolución 5109 de 2005 requisitos de rotulado o etiquetado de los alimentos, Resolución 4126 de 1991 Lineamientos para uso de acidulantes, Alcalinizaste y reguladores de pH, Resolución 4125 de 1991 Uso de conservantes en alimentos, Resolución 2115 de 2007 Control y vigilancia para la calidad del agua, Resolución 4506 de 2013 contaminantes, Resolución 2906 de 2007 Plaguicidas, Resolución 2195 de 2010 Alimentos de baja acidez y acidificados, Resolución 810 de 2021 Etiquetado frontal y nutricional, Resolución 1407 de 2022 Criterios microbiológicos, Resolución 2492 de 2022 Requisitos de etiquetado nutricional y frontal.

8. ENVASE, PRESENTACION Y EMBALAJE

PRESENTACION	ESPECIFICACIONES DE ENVASE	EMBALAJE	ALMACENAMIENTO
--------------	----------------------------	----------	----------------

Peso Neto: 248 g Peso Drenado: 149 g	*Envase primario: Hojalata (8,3 x 6,5cm) *Envase secundario: caja de cartón corrugado (27,5 x 20,5 x 17 cm)	Caja de Cartón por 24 unidades	Estiba de plástico *Planchas: 8 *Caja por plancha: 20 *Total unidades : 3840
---	--	--------------------------------	---

9. CODIFICACION DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

El lote es un código alfa-numérico que consta de lo siguiente:

Ejemplo y significado: " L: E3F726C "

L: Lote

E: Producto

3: Número de Línea

F: Planta

7: Mes (Julio)

26 : Día del mes

7 : Año

C : Periodo del día

Dígitos 9:12 - Hora Militar

Fecha de Vencimiento

Se identifica la fecha de vencimiento con los dos dígitos del día, mes y los dígitos del año.

Ejemplo:

VENCE: 26/07/2020

10. MERCADO OBJETIVO

Puede ser consumido por los diferentes grupos poblacionales

11. OTRAS CONDICIONES

11.1. VIDA UTIL

36 MESES

11.2. CONSERVACION

Producto listo para consumir una vez abierto el producto manténgase refrigerado en su líquido de cobertura y consumase en el menor tiempo posible.

11.3. USOS

Preparación en frío: escurrido el maíz, sírvase como ensalada o guarnición. Preparación en Caliente: caliéntese en su líquido, escurrir y servir con mantequilla o aceite.

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1/2 taza (130g)				
Número de porciones por envase: DEPENDE DE LA PRESENTACIÓN				
Calorias (kcal)	Por 100 g 72		Por Porción 97	
Grasa Total	1,2	g	1,6	g
Grasa saturada	0	g	0	g
Grasa trans	0	mg	0	mg
Carbohidrato Total	14	g	19	g
Fibra dietaria	2,0	g	2,6	g
Azúcares Totales	4,4	g	5,7	g
Az. Anadidos	0	g	0	g
Proteína	2,3	g	2,9	g
Sodio	32	mg	42	mg
Vitamina A	2,0	µg ER	2,6	µg ER
Vitamina D	0,00	µg	0,00	µg
Hierro	0,27	mg	0,35	mg
Calcio	3,0	mg	3,9	mg
Zinc	0,32	mg	0,42	mg

12.1. SELLO FRONTAL DE ADVERTENCIA



VERSIÓN	CAMBIOS
8	3. REGISTRO SANITARIO, 6.3. MICROBIOLÓGICO, 7.5. NORMATIVIDAD, 12. INFORMACION NUTRICIONAL, 12.1. SELLO FRONTAL DE ADVERTENCIA