

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE	Avena en harina con sabor a Fresa MiDía																			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	<p>Condición: Mezcla homogénea en polvo con sabor para preparar.</p> <p>Olor y sabor: deberá presentar olor y sabor característico de avena en harina con sabor a Fresa, estará libre de olores y sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).</p> <p>Color y consistencia: color blanco con ligeras tonalidades castaño o caoba.</p>																			
REGISTRO SANITARIO	RSAA10I34214																			
DATOS DEL FABRICANTE	Elaborado por Cereales Selecta S.A Para Colombiana de Comercio S.A – Alkosto y/o Corbeta S.A																			
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	<table border="1"> <tr> <td>Humedad</td> <td>10% max</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>77% aprox</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>9% min</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>4% min</td> </tr> <tr> <td>Fibra Cruda</td> <td>3.0%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>2.0% max</td> </tr> <tr> <td>Granulometría retiene malla 30</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Metal pesado (Plomo)</td> <td>0.5mg /kg (ppm)</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas</td> <td>10ppb</td> </tr> </table> <p>Producto libre de plagas como gorgojo y polilla.</p>		Humedad	10% max	Carbohidratos	77% aprox	Proteína	9% min	Grasa	4% min	Fibra Cruda	3.0%	Cenizas	2.0% max	Granulometría retiene malla 30	NA	Metal pesado (Plomo)	0.5mg /kg (ppm)	Aflatoxinas	10ppb
Humedad	10% max																			
Carbohidratos	77% aprox																			
Proteína	9% min																			
Grasa	4% min																			
Fibra Cruda	3.0%																			
Cenizas	2.0% max																			
Granulometría retiene malla 30	NA																			
Metal pesado (Plomo)	0.5mg /kg (ppm)																			
Aflatoxinas	10ppb																			
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <tr> <td>Mesofilos UFC</td> <td><2000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fecales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras UFC/g</td> <td><1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25/g</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>Negativo</td> </tr> </table>		Mesofilos UFC	<2000	Coliformes totales NMP	<3	Coliformes fecales NMP	<3	Mohos y levaduras UFC/g	<1000	Salmonella en 25/g	Negativo	Escherichia Coli	Negativo						
Mesofilos UFC	<2000																			
Coliformes totales NMP	<3																			
Coliformes fecales NMP	<3																			
Mohos y levaduras UFC/g	<1000																			
Salmonella en 25/g	Negativo																			
Escherichia Coli	Negativo																			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe ser alejado de olores fuertes, libre de humedad y por sus características propias de un “cereal natural”, (pese a una vida útil de un año), se le recomienda al cliente tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento.																			
INGREDIENTES	Harina de avena, azúcar, sabor artificial a fresa, goma guar (estabilizante), ácido cítrico (acidulante), sal y color artificial rojo punzo. Contiene avena. Puede contener trazar de cebada y trigo.																			

MATERIAL DE EMPAQUE	Polipropileno de baja densidad
VIDA UTIL	12 meses en buenas condiciones de almacenamiento
ESPECIFICACIONES DE LOTE	El producto cuenta con número consecutivo que es el lote y este nos indica los operarios que participaron en el proceso y la materia prima utilizada para la elaboración, transformación o empaque de mencionado producto. seguido de la fecha de vencimiento que se genera a un año cerrado, y nos traza la fecha de Empaque
DECLARACION DE ALERGENOS	La avena es considerada un alimento alérgeno, no apto para celíacos.
ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE	El producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente aseado
OBSERVACIONES	Para este producto no hay legislación específica que aplique, por lo tanto se acoge a los Artículos 41 y 42 de la Resolución 11488 con respecto a los parámetros microbiológicos y los físico químicos a los perfiles nutricionales que están en las tablas del ICBF
INSTRUCCIONES PARA EL USO	A un vaso de leche fría adicionar dos cucharadas de la mezcla para refrescos MiDía, se mezcla o se licua agregando hielo y listo para servir.
USO PREVISTO	Mezcla en polvo lista para preparar avena con sabor.
LEGISLACION Y NORMAS	Resolución 5109 DE 2005, Decreto 3075 de 1997 BPM, Resolución 333 Información Nutricional y Resolución 11488 Artículo 41 y Artículo 42