

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------------|--|----------------------|--|----------------------------------|-------------------------------------|--|-----------------------------|--|-----------------------------|--|-------------|---------------------|----------------------|--|-----------------|-----|--------------------|-----|-----------------|--|-----------------|-----|--------------|------|----------------------------|-----|--------------------|-----|---------------|--|--------------|-----|---------------|---------------|-----------|-----------|
| | CONSERVAS GRAN UNIÓN LTDA | | | | VERSIÓN: 05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO | | | | CÓDIGO: GCO01-FTEC-01 FECHA: 26-03-2021 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO | VEGETALES EN CONSERVA: MIX DE VEGETALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DE FANTASIA | N.A | | REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA: | | RSA-0011386-2021 | VIGENTE HASTA: 2026/01/26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONTENIDO/PESO NETO | 190 gramos | 300 gramos | 580 gramos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PESO DRENADO | 114 gramos | 180 gramos | 348 gramos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | Producto con tratamiento térmico, elaborado con vegetales. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | Zanahoria, Arveja, Maíz, agua y sal. Puede contener trazas de sulfitos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES DE ALTO RIESGO (ALERGENOS, GMO) | Alérgenos: Elaborado en una planta que procesa materias primas sulfitadas. GMO: El producto no contiene ingredientes provenientes de GMO, ni tampoco intervienen en el proceso. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTACIONES COMERCIALES | REFERENCIA | | ENVASE | | EMBALAJE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 190 gramos | | Hojalata | | Caja de cartón x 12 unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 300 gramos | | Hojalata | | Caja de cartón x 12 unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 580 gramos | | Hojalata | | Caja de cartón x 12 unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 2195 de 2010: Esterilidad Comercial | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETRO | UNIDAD | LÍMITE | | | MÉTODO DE ANÁLISIS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crecimiento en anaerobiosis 35+/-2°C | POSITIVO / NEGATIVO | NEGATIVO | | | ESTERILIDAD COMERCIAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crecimiento en aerobiosis 55+/-2°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crecimiento aerobiosis 35+/-2°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crecimiento en aerobiosis 55+/-2°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FISICOQUÍMICAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETRO | UNIDAD | LÍMITE | | | MÉTODO DE ANÁLISIS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grados BAUME | Baumé | 3,0 -4,0 | | | Aerómetro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | pH | 5,2-6,2 | | | Electrométrico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SENSORIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COLOR | Naranja caraterístico de la zanahoria, verde característico de la arveja y amarillo característico del maíz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OLOR | Característico a vegetales en conserva salado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SABOR | Característico a vegetales en conserva salado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TEXTURA | Sólida y firme | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NORMATIVIDAD Y REQUISITOS LEGALES APLICABLES Y OTROS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Resolución 2674 de 2013 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Resolución 683 de 2012 | | Resolución 5109 de 2005 | | | Resolución 719 de 2015 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Resolución 4142 de 2012 | | Resolución 333 de 2011 | | | Resolución 16739 de 2003 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Resolución 2195 de 2010 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VIDA ÚTIL | MATERIAL DE ENVASE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | HOJALATA | VIDRIO | POLIPROPILENO | CUÑETE/BARRIL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 Años | NA | NA | NA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vida útil contemplada con un apropiado manejo en almacenamiento y antes de abrir el empaque original. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Tamaño por porción 1/2 Taza (130 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Porciones por envase Aprox.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Cantidad por porción</td> </tr> <tr> <td>Calorías 90</td> <td>Calorías de grasa 0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Valor diario*</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total 0 g</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada 0 g</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol 0 mg</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Sodio 440 mg</td> <td>18 %</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales 19 g</td> <td>6 %</td> </tr> <tr> <td>Fibra Dietaria 2 g</td> <td>8 %</td> </tr> <tr> <td>Azúcares 17 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína 4 g</td> <td>8 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A 8%</td> <td>Vitamina C 2%</td> </tr> <tr> <td>Calcio 2%</td> <td>Hierro 4%</td> </tr> </table> <p>*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.</p> | | | | | | Tamaño por porción 1/2 Taza (130 g) | | Porciones por envase Aprox. | | Cantidad por porción | | Calorías 90 | Calorías de grasa 0 | Valor diario* | | Grasa Total 0 g | 0 % | Grasa saturada 0 g | 0 % | Grasa trans 0 g | | Colesterol 0 mg | 0 % | Sodio 440 mg | 18 % | Carbohidratos Totales 19 g | 6 % | Fibra Dietaria 2 g | 8 % | Azúcares 17 g | | Proteína 4 g | 8 % | Vitamina A 8% | Vitamina C 2% | Calcio 2% | Hierro 4% |
| Tamaño por porción 1/2 Taza (130 g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porciones por envase Aprox. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cantidad por porción | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calorías 90 | Calorías de grasa 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor diario* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa Total 0 g | 0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa saturada 0 g | 0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa trans 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colesterol 0 mg | 0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodio 440 mg | 18 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos Totales 19 g | 6 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra Dietaria 2 g | 8 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares 17 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína 4 g | 8 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina A 8% | Vitamina C 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calcio 2% | Hierro 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|--|--|
| ATRIBUTOS | Buena fuente de Proteína 100 % Natural Sin colorantes Sin conservantes Abre fácil | |
| DESCRIPCIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO | El lote y la fecha de vencimiento van ubicados de forma visible y con tinta indeleble en la tapa del producto. Lote: L Consecutivo asignado por la compañía. Fecha de Vencimiento: VENCE: Las tres primeras letras del mes (MMM). El año completo (AAAA) cuatro dígitos. Código Interno: CI: Código Interno AT: Autoclave 3: Número de Autoclave 2: Número de ciclo en autoclave "NOMBRE DEL PRODUCTO" | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Este producto se conserva a temperatura ambiente, en un espacio libre de humedad. | |
| CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN | El producto debe ser distribuido en un camión a temperatura ambiente, limpio y libre de agentes contaminantes, se debe evitar daños o golpes del producto. | |
| USOS | USO PREVISTO/POBLACIÓN OBJETIVO: Consumo para la población en general. INSTRUCCIONES DE USO O MODO DE USO: Producto listo para consumo. Con este mix de vegetales, puede darles a sus ensaladas, guisos, arroces y demás variedad de platos, un toque diferente y delicioso INSTRUCCIONES DESPUÉS DE ABIERTO: Después de abierto conservar refrigerado, en su líquido original y consumir en el menor tiempo posible. USO NO PREVISTO: Consumir después de la fecha de vencimiento, Consumir con evidencias de pérdida de vacío (golpes en la lata), consumir con evidencias de contaminación física o envase roto. | |
| DATOS DEL FABRICANTE/ IMPORTADOR | Empresa | CONSERVAS GRAN UNIÓN LTDA. |
| | Dirección | Carrera 106 N 15- 25, interior 87 - Zona Franca Bogotá, Colombia |
| | Correo electrónico | sac@granunion.com |
| | Teléfono | (+571) 574 31 00 |
| ELABORADO POR | REVISADO POR | APROBADO POR |
| DANIELA FLOREZ ARIAS | MONICA CORREDOR | MARIA CAMILA ARBELAEZ |
| GESTORA DE CALIDAD | COORDINADORA DE PRODUCCIÓN | COORDINADORA DE DESARROLLO |
| FIRMA CLIENTE: | | |
| | | |