

	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: VARIEDAD ARVEJA NATURAL																																								
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	Arveja, Agua, Sal y Azúcar. 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	6,0-6,3		Electrométrico																																					
SENSORIALES																																									
COLOR	Verde característico de la arveja																																								
OLOR	Característico a vegetales en conserva salado																																								
SABOR	Característico a arveja con sal																																								
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"> <thead> <tr> <th colspan="2">Información Nutricional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Tamaño por porción 1/2 Taza (130 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Porciones por empaque Aprox.</td> </tr> <tr> <th colspan="2">Cantidad por porción</th> </tr> <tr> <th>Calorías</th> <th>Calorías de grasa 0</th> </tr> <tr> <td>70</td> <td>0</td> </tr> <tr> <th colspan="2">Valor diario*</th> </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>0 %</td> </tr> <tr> <td>Colesterol 0 mg</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Sodio 410 mg</td> <td>17 %</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales 14 g</td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>Fibra Dietaria 1 g</td> <td>4 %</td> </tr> <tr> <td>Azúcares 13 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína 5 g</td> <td>10 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A 0%</td> <td>Vitamina C 15%</td> </tr> <tr> <td>Calcio 0%</td> <td>Hierro 0%</td> </tr> </tbody> </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>					Información Nutricional		Tamaño por porción 1/2 Taza (130 g)		Porciones por empaque Aprox.		Cantidad por porción		Calorías	Calorías de grasa 0	70	0	Valor diario*		Grasa Total 0 g	0 %	Grasa saturada 0 g	0 %	Grasa trans 0 g	0 %	Colesterol 0 mg	0 %	Sodio 410 mg	17 %	Carbohidratos Totales 14 g	5 %	Fibra Dietaria 1 g	4 %	Azúcares 13 g		Proteína 5 g	10 %	Vitamina A 0%	Vitamina C 15%	Calcio 0%	Hierro 0%
Información Nutricional																																									
Tamaño por porción 1/2 Taza (130 g)																																									
Porciones por empaque Aprox.																																									
Cantidad por porción																																									
Calorías	Calorías de grasa 0																																								
70	0																																								
Valor diario*																																									
Grasa Total 0 g	0 %																																								
Grasa saturada 0 g	0 %																																								
Grasa trans 0 g	0 %																																								
Colesterol 0 mg	0 %																																								
Sodio 410 mg	17 %																																								
Carbohidratos Totales 14 g	5 %																																								
Fibra Dietaria 1 g	4 %																																								
Azúcares 13 g																																									
Proteína 5 g	10 %																																								
Vitamina A 0%	Vitamina C 15%																																								
Calcio 0%	Hierro 0%																																								
ATRIBUTOS	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: Consumo para la población en general.																																								
	INSTRUCCIONES DE USO O MODO DE USO: Producto listo para consumo. Ideal en pasabocas, ensaladas, carnes y arroces entre otros.																																								
	INSTRUCCIONES DESPUÉS DE ABIERTO: Después de abierto manténgase refrigerado en su líquido de cobertura, consumase en el menor tiempo posible.																																								
	POBLACIÓN OBJETIVO: Puede ser consumido por toda la familia 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	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:																																									