	PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO		CÓDIGO: PID FOR 16
			VERSIÓN: 02
	FICHA DE PRODUCTO TERMINADO		FECHA: FEB 2019
AVENA EN HARINA SABOR A FRESA			
FABRICANTE		SELECTA COMPAÑÍA DE CEREALES S.A.S.	
NIT	900.750.483-6		
DIRECCIÓN	Carrera 48 B # 99 Sur 59, Bodega 15. La Estrella-Antioquia, Colombia		
TELÉFONO	(604) 3206161		
PAÍS DE ORIGEN	Colombia		
MARCA COMERCIAL	MI DIA		
REGISTRO SANITARIO	RSAA10I34914		
PESO NETO	250 g		
EMBALAJE	36 und X corrugado		
LEGISLACIÓN Y NORMAS			
Resolución 2674 del 2013 Resolución 5109 de 2005 de información de rotulado Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes Resolución 683 de 2012 Resolución 1407 de 2022 Requisitos microbiológicos		Resolución 810 de 2021. Etiquetado nutricional. Resolución 2492 Etiquetado nutricional NTC 2160 – 2006 Harina de avena Resolución 2906 2007 Límites máximos de residuos de plaguicidas	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		ESPECIFICACIONES	
Olor y sabor		El producto tendrá olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Sabor característico a fresa.	
Color y consistencia		Color y consistencia Color blanco invierno con pequeñas tonalidades castaño o caoba claro. Polvo suave. Color característico a referencia	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		MÍNIMO	MÁXIMO
Ácidos grasos libres en base seca			8,0%
Humedad			11,5%
Cenizas			2,1%
Proteína		10,5%	
Fibra cruda			3,0%
Grasa		6,0%	
Aflatoxinas B1-B2-G1-G2			4 ppb
Metales pesados Cadmio (Cd)			0,1 ppm
Metales pesados (Pb)			0,2 ppm
Límites Residuos de plaguicidas		Según Resolución 2906 2007 Límites máximos de residuos de plaguicidas	



PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

CÓDIGO: PID FOR 16

VERSIÓN: 02

FICHA DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: FEB 2019

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

LÍMITE

Recuento mohos y levaduras UFC/g	<100
Recuento Escherichia Coli UFC/g	<10
Salmonella en 25/g	Ausencia
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100

CONDICIONES ALMACENAMIENTO

Consérvese en lugar limpio, fresco y seco, almacenar a temperatura ambiente. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible y antes de la fecha indicada en el empaque. Deberá almacenarse en lugares protegidos del ingreso de insectos y roedores, separado de productos químicos, maderas, cereales sin procesar o cualquier producto con olor intenso.

CONDICIONES DE RECHAZO

Presencia de insectos, impurezas, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, producto vencido, empaque deteriorado, producto, con telarañas u hongos.

INGREDIENTES


Avena en harina, azúcar, sabor artificial a fresa, goma guar y/o goma xanthan (estabilizante), ácido cítrico (antioxidante), sal, mezcla endulzante (aspartame y acesulfame de potasio), color artificial rojo ponceau 4R.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
tamaño por porción: 1 vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: 10		
	Por 100 mL	Por porción preparada
Calorías (kcal)	109	218
Grasa total	3.9 g	7.7 g
Grasa saturada	2.0 g	4.0 g
Grasa trans	134 mg	268 mg
Coolesterol	10 mg	21 mg
Carbohidratos totales	15 g	29 g
Fibra dietaria	1.0 g	2.0 g
Azúcares totales	9.4 g	19 g
Azúcares añadidos	4.2 g	8.3 g
Proteína	4.3 g	8.6 g
Sodio	52 mg	104 mg
Vitamina A	50 µg ER	99 µg ER
Vitamina D	0 µg	0.1µg
Hierro	0 mg	0.61 mg
Calcio	121 mg	242 mg
Zinc	0.61 mg	1.2 mg

VIDA ÚTIL

12 Meses a partir de la fecha de empaque, en buenas condiciones de almacenamiento. Según requerimiento

	PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	CÓDIGO: PID FOR 16
		VERSIÓN: 02
	FICHA DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: FEB 2019
ESPECIFICACIONES DE LOTE		
<p>El lote es un número consecutivo correspondiente al día juliano, seguido la hora en que se empacó el producto y la máquina (según requerimiento), y por último la fecha de vencimiento que se genera a 12 meses (según la referencia). EJ. L XXX Mx HH:MM VEN. DD MMM AAAA</p>		
ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE		
<p>El transporte se realiza en carros que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque (Vehículos bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente limpios).</p>		
USOS PREVISTO Y NO PREVISTO, FORMA DE CONSUMO, RESTRICCIONES		
<p>USO PREVISTO: Consumo general de toda la población. Preparación previa para su consumo.</p> <p>USO NO PREVISTO: Consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas. Producto alimenticio para ser ingerido únicamente y no debe emplearse en otra actividad, reconstituido según instrucciones de preparación. No debe ser consumido por personas alérgicas al gluten, leche y/o sus derivados, frutos secos, soya o huevo.</p> <p>RESTRICCIONES: Contiene gluten (avena), fenilalanina (fenilcetonúrico) y sulfitos. Puede contener trazas de leche y/o derivados de la leche, maní, nueces de árbol, almendras y soya. No Apto para celíacos Por lo cual como medida preventiva y de control, se establece rotulado con la declaración de ingrediente alergénico</p> <p>INSTRUCCIONES DE USO A un vaso de leche descremada (200 mL) agregue 2 cucharadas de avena en harina sabor a fresa (25 g) y 3 cubos de hielos. Licuar o mezclar durante un minuto y podrá disfrutar de una deliciosa bebida. Si prefiere adicione frutas y obtendrá un delicioso sorbete.</p>		
Ing. Daniel López Taborda Director de Investigación y Desarrollo	Ing. Bibiana Colorado Directora de Calidad	