

**FICHA TECNICA**

PRESENTACIÓN COMERCIAL	ARVEJAS AL NATURAL 580g - 300g
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	Resolución 2195 de 2010 Resolución 333 de 2011 Resolución 5109 de 2005 Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Material vegetal con liquido de gobierno empacado en envase de hojalata hermeticamente sellado para anular la entrada de luz y oxigeno, que a su vez son sometidas a procesos de esterilizacion para garantizar su estabilidad en el tiempo.
INGREDIENTES	Arveja, Agua, Azucar, Sal
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Peso Neto: 580g Peso Drenado: 355g Peso Neto: 300g Peso Drenado: 185g Vacio: 2,0 - 6 ,0 Espacio de Cabeza: 0,5 - 11,0mm (580g) 0,5 - 10,0 mm (300g) Ph: 5,5 - 6,5 °Brix: 8,0 - 10,0
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: Propio del Producto, granos enteros/levemente abiertos
	Color: Verde
	Olor: Propio del Producto
	Sabor: Caracteristico a arveja
VIDA UTIL ESTIMADA	Textura: Levemente suave
VIDA UTIL ESTIMADA	2 años, a partir de la fecha de esterilizacion, Mientras el producto permanezca en su envase original. Una vez sea abierto consúmase en el menor tiempo posible.
IDENTIFICACIÓN LOTE	Aparece registrado en la tapa del producto y consta de nueve a once dígitos alfanuméricos. Los dos o tres primeros dígitos indican la orden de produccion seguido por un guion, los tres o cuatro dígitos siguientes son el codigo del producto, los tres dígitos restantes corresponden a un consecutivo del dia del año de produccion (fecha juliana).
CONSERVACIÓN	Despues de abierto refrigerar 0°C y 4°C . Despues de abierto consumase en el menor tiempo posible. Producto listo para su consumo.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	No golpear los productos, para evitar daños en su estructura. Antes de destapar lave el envase con abundante agua.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Los vegetales enlatados y esterilizados son alimentos estables y seguros, empacados y comercializados para todo tipo de consumidor. Teniendo en cuenta las precauciones establecidas anteriormente.
FABRICANTE	Fabricado por FRUVESA FOOD S.A.S Carrera 54 - 79 AA Sur 150 la Estrella - Antioquia PBX : (574) 444 39 99.
REGISTRO SANITARIO	RSA-006068-2018
CERTIFICACIONES	Concepto sanitario Favorable INVIMA año 2020 .

DIAGRAMA DE FLUJO

INICIO

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

HIDRATACIÓN ARVEJA

ESCALDADO

DOSIFICACIÓN SOLIDO

DOSIFICACIÓN LIQUIDO DE COBERTURA

SELLADO

ESTERILIZACIÓN

DESENCANASTADO

ETIQUETADO - EMBALAJE

DESPACHO

FIN

- GC-F01-Verificación requisitos de recepción
- GC-F02-Recepción de Materiales
- GC-F03-Verificación Recepción Material de Empaque
- GC-F04-Verificación Recepción Materia Prima
- Certificado de calidad. Proveedor (Externo)

- GP-F01-Hidratación M.p
- GP-F02-Control escaldado M.P

- GP-F04-Verificación Peso en Envasado
- GC-F26- Verificación de calidad etapas del proceso

- GP-F03-Liberación salmueras y caldos

- GC-F13-Verificación Medidas de Doble cierre

- GP-F05-Inspección visual del cierre.

- GP-F07-Autoverificación Tratamiento

- Termoregistros

- GC-F05-Analisis Producto Terminado

- GP-F19- Control producto rotulado

- GC-F01-Verificación requisitos de recepción y despacho

ENCANASTADO

Responsable	
Coordinadora/Aux calidad	
Operario de Producción	
Jefe de planta	
Coordinador de Mantenimiento	
Coordinador Logística Auxiliar Logística	

PCC

PCC



FICHA TECNICA

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente

Análisis	Plan de muestreo	Aceptación	Rechazo
Prueba de esterilidad comercial	1	Esteril comercialmente	No esteril comercialmente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

ESPECIFICACIONES

Aerobiosis a 35°C	Negativo en 4 Tubos
Anaerobiosis a 35°C	Negativo en 4 Tubos
Aerobiosis a 55°C	Negativo en 4 Tubos
Anaerobiosis a 55°C	Negativo en 4 Tubos

Según norma NTC 4433 -Metodo para evaluar esterilidad comercial en alimentos

**INFORMACION NUTRICIONAL 300g****Tabla nutricional****Información Nutricional**

Tamaño de la porción: (100 g)

Porciones por envase 1,5 Aprox.

Cantidad por porción**Calorías** 110 **Calorías de la grasa** 0**Valor Diario***

Grasa Total	0	g	0%
Grasa Saturada	0	g	0%
Grasa Trans	0		
Colesterol	0	mg	0%
Sodio	560	mg	23%
Carbohidrato Total	21	g	7%
Fibra dietaria	8	g	32%
Azúcares	0	g	
Proteína	6	g	12%

Vitamina A 0% Vitamina C 0%
Calcio 2% Hierro 4%

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 Calorías. Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las Calorías que se necesiten.

GDA'S

Una porción (100 g)

Calorías	Grasa Total	Grasa Trans	Proteína
kcal	g	g	g
110	0,0	0	6
6%	0%		12%

(*) En relación a l valor diario recomendado

(tamaño de letra 14 puntos) (*) (tamaño de letra 4 puntos)

**INFORMACION NUTRICIONAL 580g****Información Nutricional**

Tamaño de la porción: (100 g)

Porciones por envase 2,5 Aprox.

Cantidad por porción**Calorías** 110 **Calorías de la grasa** 0**Valor Diario***

Grasa Total	0	g	0%
Grasa Saturada	0	g	0%
Grasa Trans	0		
Colesterol	0	mg	0%
Sodio	560	mg	23%
Carbohidrato Total	21	g	7%
Fibra dietaria	8	g	32%
Azúcares	0	g	
Proteína	6	g	12%

Vitamina A 0% Vitamina C 0%
Calcio 2% Hierro 4%

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 Calorías.
Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las Calorías que se necesiten.

GDA'S

Una porción (100 g)

Calorías	Grasa Total	Grasa Trans	Proteína
kcal	g	g	g
110	0,0	0	6
6%	0%		12%

(*) En relación a l valor diario recomendado
(tamaño de letra 14 puntos) (*) (tamaño de letra 4 puntos)