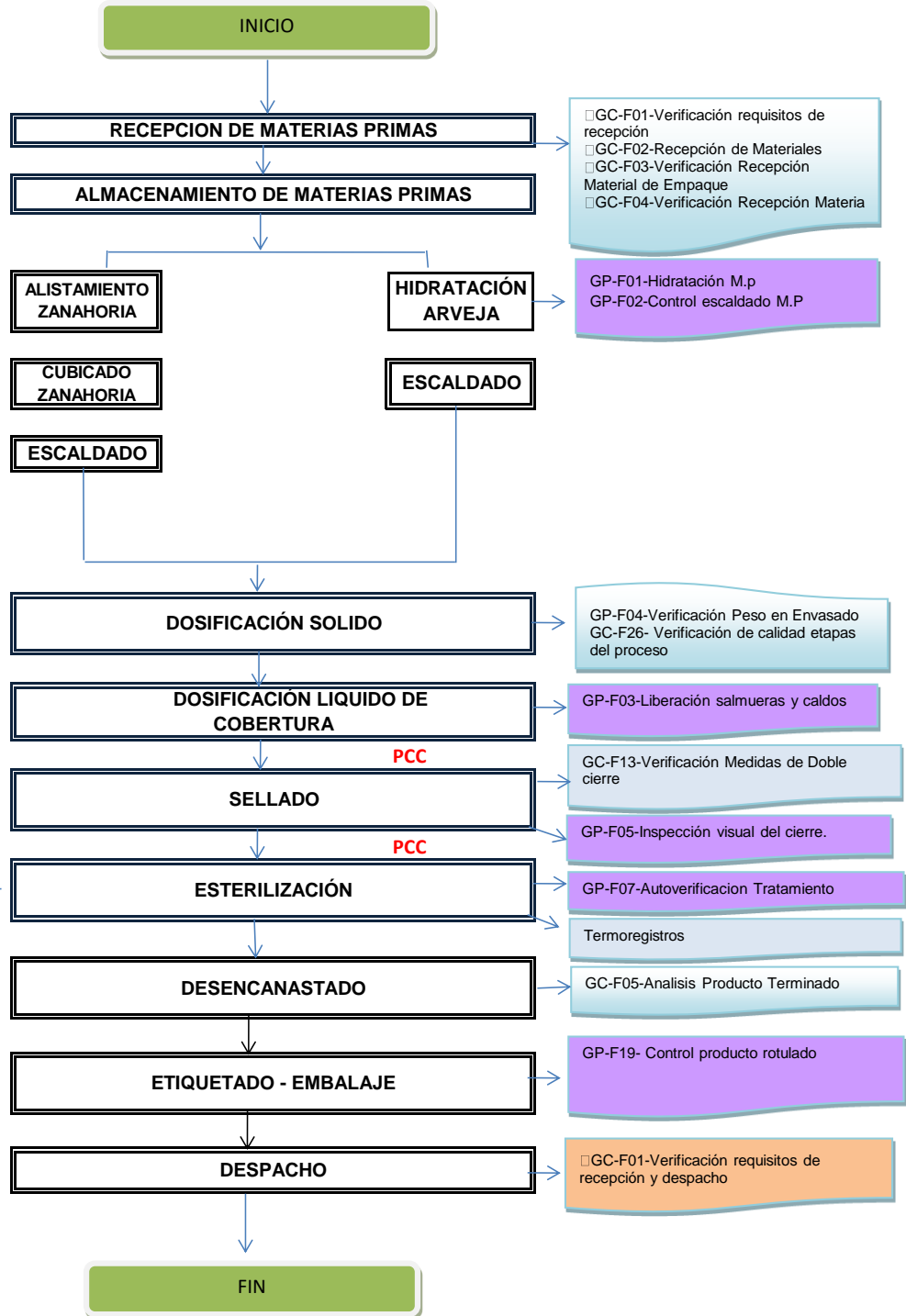


**FICHA TECNICA**

<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	<b>ARVEJAS CON ZANAHORIA 300g y 580g</b>
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO</b>	Resolución 2195 de 2010 Resolución 333 de 2011 Resolución 5109 de 2005 Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	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.
<b>INGREDIENTES</b>	Arveja,Zanahoria ,Agua, Azucar, Sal
<b>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</b>	Peso Neto 300 g y 580 g   Peso Drenado: 185 g y 355 g Vacio: 2,0 - 7 ,0 Espacio de Cabeza: 0,5 - 11,0mm (580g) 0,5 - 10,0 mm (300g) Ph: 5,0 - 6,0 °Brix: 8,0 - 10,0
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	Aspecto: Propio del Producto, granos enteros/levemente abiertos con trozos de zanahoria
	Color: Verde y naranjados
	Olor: Propio del Producto
	Sabor: Caracteristico a arveja con zanahoria
<b>VIDA UTIL ESTIMADA</b>	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.
<b>IDENTIFICACIÓN LOTE</b>	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).
<b>CONSERVACIÓN</b>	Despues de abierto refrigerar 0°C y 4°C . Despues de abierto consumase en el menor tiempo posible. Producto listo para su consumo.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>	No golpear los productos, para evitar daños en su estructura. Antes de destapar lave el envase con abundante agua.
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	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.
<b>FABRICANTE</b>	Fabricado por Fruvesa Food s.a.s carrera 54 - 79 AA Sur 150 la Estrella - Antioquia PBX : (574) 444 39 99.
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSA-006068-2018
<b>CERTIFICACIONES</b>	ACTA DE INSPECCIÓN INVIMA favorable año 2020

DIAGRAMA DE FLUJO



ENCANASTADO

Responsable	
Aux calidad	
Operario de Producción	
Jefe de planta	
Coordinador de Mantenimiento	
Coordinador Logistica Auxilair Logistica	



## 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



### Tabla nutricional

#### Información Nutricional

Tamaño de la porción: ( 100 g)

Porciones por envase 3,5 Aprox.

#### Cantidad por porción

Calorías 100 Calorías de la grasa 0

#### Valor Diario\*

<b>Grasa Total</b>	0 g	<b>0%</b>
Grasa Saturada	0 g	0%
Grasa Trans	0	
<b>Colesterol</b>	0 mg	<b>0%</b>
<b>Sodio</b>	530 mg	<b>22%</b>
<b>Carbhidrato Total</b>	20 g	<b>7%</b>
Fibra dietaria	8 g	32%
Azúcares	0 g	
<b>Proteína</b>	6 g	<b>12%</b>

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 100	g 0,0	g 0	g 6
5%	0%		12%

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



### Tabla nutricional

#### Información Nutricional

Tamaño de la porción: ( 100 g)

Porciones por envase 2 Aprox.

#### Cantidad por porción

**Calorías** 100 Calorías de la grasa 0

#### Valor Diario\*

<b>Grasa Total</b>	0	g	<b>0%</b>
Grasa Saturada	0	g	0%
Grasa Trans	0		
<b>Colesterol</b>	0	mg	<b>0%</b>
<b>Sodio</b>	530	mg	<b>22%</b>
<b>Carbohidrato Total</b>	20	g	<b>7%</b>
Fibra dietaria	8	g	32%
Azúcares	0	g	
<b>Proteína</b>	6	g	<b>12%</b>
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
100	0,0	0	6
5%	0%		12%

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