



PRODUCTO:
BARRA DE CEREAL
MARACUYÁ, MORINGA Y COCO
CÓD. PRODUCTO: PROTO002ICO

DESCRIPCIÓN:

Barra cereal maracuyá, moringa y coco cubierta de chocolate.

INGREDIENTES:

Las barras de cereal están hechas a base de arroz, quinua, lentejas, garbanzos y plátano extruido y laminado, cobertura de chocolate, MARACUYA, MORINGA Y COCO

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	MÉTODO
		MINIMO	MÁXIMO		
Peso por porción	g	15		100	
Humedad	g/30g	-	Max:6	1 g/30g	IN-GS-3.053 V11 2016-12-27*
Cenizas	g/100g	-	5.0	0,9 g/30g	IN-GS-3.045 V7 2016-06-08*
Calorias	113 Kcalo/30g				Calculo a partir de la grasa, proteina y carbohidratos.
Carbohidratos	26 g/30g				Calculo a partir de la grasa, proteina y carbohidratos.
Proteina	Proteina: 6 g/30g				IN-GS-3.048 8 2019-09-02*
Grasas totales	2 g/30g				IN-GS-3.050 12 2019-08-30*
fibra	4 g/30g				AOAC985 29 ED 21 DE 2019
sodio	0 g/30g				AOAC985 29 ED 21 DE 2019

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	MÉTODO
		m	M		
Recuento de Aerobios Mesófilos	(UFC/g)	5,000	10,000	< 4000	GTC 3 Parte 2
Coliformes totales	NMP/g	9	110	< 10	GTC 3 Parte 2
Coliformes fecales	NMP/g	< 3	-	0	GTC 3 Parte 2
Recuento de S Áureos	UFC/g	< 100	-	< 10	GTC 3 Parte 2
coagulasa positiva					
Recuento de Mohos y					
Levaduras	UFC/g	1,000	2,000	< 10	GTC 3 Parte 2
Identificación de Salmonella					
/25g		0	-	0	GTC 3 Parte 2

*M= Indicé máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable

* m= Indicé máximo permisible para identificar nivel de buena calida

FUENTE: BIOASIEL S.A.S

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA:

Apariencia: Barra de Cereal

Color: Marrón

Olor: MARACUYÁ, MORINGA Y COCO

Sabor: Característico de los cereales, chocolate, maracuya, moringa y coco.

pH: No Aplica

Textura: Porosa Crocante

EMPAQUE Y PRESENTACION:

Bolsa de polipropileno costruido calibre 3 en presentaciones de 15gr

EMBALAJE:

Arrumar en estibas de maximo 4 cajas hacia arriba.

NÚMERO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA INVIMA:

NSA-0011548-2021 (Cereales de Colombia para NUTRIFUTURO S.A.S.)

VIDA ÚTIL ESPERADA:

12 Meses

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

Ambiente: Entre 20° y 30°

Refrigeración: No aplica

Congelación: No aplica

NORMATIVIDAD QUE RIGE EL PRODUCTO:

RESOLUCIÓN 2674 - 333 DE 2013 Y NTC 3749

CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

El producto se debe almacenar en un área fresca, seca que permita que sea protegido de la exposición de la luz solar y de humedad, olores y/o contaminantes externos

Descripción del Proceso Productivo:

Las materias primas son compradas a nuestros proveedores los cuales han sido seleccionados , luego de ingresar a la planta y después de haberle realizado una inspección se almacenan en el lugar designado para dicha labor. Al recibir la orden de producción se pesan los insumos como están estandarizados en la formulación, se mezclan y luego pasan al proceso de extruido y laminado, después se procede al tostado y endulzado por último se empaqa en los gramajes requeridos por el cliente.

Claim / Declaraciones nutricionales o beneficios del producto (Si Aplica):

SIN GLUTEN, BAJO EN SODIO, SIN CONSERVANTES.

Descripción y significado del Lote:

El lote será asignado según lo estipulado en la resolución 005109 del 2005 expedida por el ministerio de la protección social. Para este a signaremos la letra L y un código numérico que indicará la fecha de fabrican del producto teniendo encuentra:(DD/MM/AA), ejemplo L220819 el año irán los últimos dos dígitos.

Alérgenos (presentes o por posible contaminación cruzada):

Contiene soya. Este producto ha sido elaborado en una planta donde se procesan algunos productos que contienen Maní, Nuez y Almendras.

Instrucciones de almacenamiento:

No exponer directamente a la luz del sol, conservar el producto en un lugar fresco y seco.

Forma de preparación:

Alimento listo para el consumo

Temperatura y condiciones de almacenamiento:

El se debe almacenar en área fresca, seca que le proteja la exposición de la luz solar, humedad, olores, y/o contaminantes externos.

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS (El proveedor debe junto con la presente ficha técnica enviar copia de los siguientes documentos):

1. Registro / Notificación sanitaria vigente y completo
2. Última acta de inspección sanitaria Invima
3. Ficha técnica