



PRODUCTO:
SOPA-CREMA SOLIDARIA
CÓD. PRODUCTO: PROTO0021CO

DESCRIPCIÓN:

Sopa-crema a base de legumbres y cereales.
Producto apto para consumo humano, en mayores de 2 años y adultos.

INGREDIENTES:

Harina extruida de lentejas, concentrado de proteína y fibra de avena, aceite vegetal de soya, levadura nutricional, extractos vegetales, ajo, producto alimenticio salino 50% menos sodio (cloruro de sodio, cloruro de potasio, almidón de maíz, extractos vegetales), cebolla, ají de color, orégano, curry, mezcla de vitaminas y minerales (pirofosfato férrico, maltodextrina, sulfato de zinc, niacina-mida, vitamina A acetato, cianocobalamina 0,1%, mononitrato de tiamina y ácido fólico).

CARTACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA:

Polvo de libre fluidez, color beige con pintas de color café, sabor y olor característico.

APLICACIÓN:

La sopa debe ser reconstituida agregando agua y leche; obteniendo una sopa-crema de legumbres y cereales.

Preparación recomendada para una porción:

1. Disuelva 25 g de la "sopa-crema en polvo para ITACATE" en 215 ml de agua y 35 ml de leche semidescremada.
2. Lleve a fuego hasta que hierva, revuelva constantemente durante 5 minutos a fuego medio (70°C).
3. Sirva de inmediato.

CARACTERÍSTICAS DE LA APLICACIÓN:

Libre de sellos de advertencia según Resolución 2492 del 2022.

- Sodio: 300 mg y respecto a la energía 1 mg/kcal
- Azúcares: energía proveniente de azúcares libres 10%
- Grasas saturadas: energía proveniente de grasas saturadas 10%
- Edulcorantes: no contiene ninguna cantidad de edulcorantes en su formulación.

Declaración de propiedades nutricionales de acuerdo a Resolución 810 de 2021

- Buena fuente de proteína (>10% de VRN por porción de alimento)
- Buena fuente de fibra (>10% de VRN por porción de alimento)
- Buena fuente de vitaminas y minerales (>15% de VRN por porción de alimento (A, B1, B2, B3, B9, B12, Hierro, Zinc))
- Naturalmente libre de colesterol (<5mg/100ml y grasas saturadas: <0,75g/100ml y <10% de la energía)
- Bajo aporte de grasas saturadas (<0,75g/100m y <10% de la energía)
- Muy bajo aporte de sodio (<40mg/100ml)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Información Nutricional

	Sopa Crema en polvo (100g)	Sopa Crema reconstitui- da (100g)	límite de sellos de adverten- cia	1 Porción preparada: 25g sopacrema +215ml de agua +35ml de leche semidescremada (267ml)
Calorías (kcal)	345	39		105
Proteínas (g)	16	2,0		5,3
Grasa total (g)	17	1,9		5,0
sat (g)	3,0	0,42	<10%	1,1
monoinsat (g)	6,1	0,65		1,7
poliinsat (g)	8,2	0,79		2,1
trans (mg)	123	20	<1%	53
Colesterol (mg)	0	0,68		1,8
Carbohidratos totales (g)	51	5,5		15
Azúcares Totales (g)	3,7	0,98	<10%	2,6
Azúcares añadidos (g)	0,00	0,00		0,00
Proteínas (g)	18	1,8		4,7
Calorías (kcal)	14	1,4		3,7
Proteínas (g)	3,8	0,37		0,98
Calorías (kcal)	254	30	<300mg y <1mg/kcal	80
Proteínas (g)	640	62		165
Proteínas (g)	0,92	0,09		0,24
Calorías (kcal)	12	1,2		3,1
Proteínas (g)	320	31		82
Calorías (kcal)	1,9	0,19		0,49
Proteínas (g)	16	1,5		4,1
Calorías (kcal)	8,8	0,85		2,3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Composición vitamínica para fortificación de sopa-crema ITACATE:

Nutriente	Forma Comercial	Unid.	Composición mínima por 25 gr de sopa-crema en polvo	VRN (*)	% VRN
Vitamina A	Vitamina A acetato 325.000 UI/g	µg RE	160,00	800	20,00
Vitamina B1	Mononitrato de tiamina	mg	0,23	1,15	20,00
Vitamina B3	Niacinamida	mg	3,00	15,00	20,00
Vitamina B9	Ácido fólico	µg	80,00	400,00	20,00
Vitamina B12	Cianocobalamina 0,1%	µg	0,48	2,40	20,00
Hierro	Pirofosfato férrico	mg	4,00	20,00	20,00
Zinc	Sulfato de zinc	mg	2,20	11,00	20,00

PARÁMETROS METALES PESADOS:

Cobre (Cu)	< 10 ppm
Plomo (Pb)	< 1,0 ppm
Zinc (Zn)	< 100 ppm

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Escherichia coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus coagulasa positiva	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia/25g

PARÁMETROS MICOTOXINAS:

Aflatoxinas totales	< 4,0 ppb
Zearalenona	< 100 ppb
Ocratoxina	< 3,0 ppb
Deoxivalenol	< 750 ppb

DURACIÓN:

12 meses en envase original cerrado y bajo condiciones de almacenamiento especificadas.

ENVASE:

25 kg netos de producto, en bolsa de polietileno transparente y azul en su interior.

PAÍS DE ORIGEN:

Colombia.

ALMACENAMIENTO:

Mantener los envases cerrados cuando no estén en uso.

Almacenar el producto a temperaturas no mayores de 30°C y protegido de la luz solar.