

| | | |
|---|--|------------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA AREQUIPE SIN AZÚCAR ADICIONADA REPOSTERIA | Código: SIGA -F018 |
| | | Versión: 03 |
| | | Fecha de emisión: 15/07/2016 |
| | | Fecha de actualización: 21-11-2019 |
| Página: 1 de 2 | | |
| INFORMACIÓN DEL FABRICANTE | | |
| Razón social de la empresa | ALIMENTOS NEBRASKA S.A.S | |
| NIT o numero de identificación comercial de la empresa | 811.041.074-2 | |
| Información de contacto comercial | | |
| Ubicación de oficinas comerciales | Calle 10 # 8 - 50 | |
| Nombre contacto | Gladys Cecilia Jaramillo Villegas | |
| Teléfono y correo | 322 40 26 / alimentosnebraska@une.net.co | |
| Información de contacto en planta | | |
| Ubicación de planta de fabricación | Vereda Quebrada Negra a 3 km de La Unión, Antioquia. | |
| Nombre contacto calidad | Marta Isabel Tobón Restrepo | |
| Teléfono y correo | 322 40 26 ext. 203 / 320 666 3468 / calidad@alimentosnebraska.com | |
| Nombre contacto producción | Maritza Grisales Silva | |
| Teléfono y correo | 322 40 26 ext. 208 / 320 666 3468 / produccion@alimentosnebraska.com | |
| INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO | | |
| Denominación legal | | |
| AREQUIPE SIN AZUCAR ADICIONADA LIGHT EN CALORIAS | | |
| Denominación de fantasía o comercial | | |
| AREQUIPE SIN AZUCAR ADICIONADA LIGHT EN CALORIAS PARA REPOSTERIA | | |
| Registro sanitario | | |
| RSAA02151911 | | |
| Legislación aplicable al producto | | |
| Resolución 2310 de 1986 / Resolución 2674 de 2013 / Resolución 333 de 2011 / Resolución 5109 de 2005 / Resolución 4506 de 2013. | | |
| Empresa que fabrica | | |
| Alimentos Nebraska S.A.S | | |
| Empresa que envasa | | |
| Alimentos Nebraska S.A.S | | |
| INGREDIENTES | | |
| Leche entera, Sorbitol liquido (humectante), Polidextrosa (agente de relleno), Lactosuero, Lactasa (Enzima), Bicarbonato de sodio (Regulador de acidez), Sorbato de potasio (Conservante), Sucralosa (edulcorante artificial). | | |
| Alérgenos | | |
| Según la Resolución 5109 de 2005. Capítulo II, Artículo 5, Numeral 6.1.3 . Leche (lactosa incluida). Manufacturado en una planta que usa nueces de árbol. | | |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO | | |
| ATRIBUTO | ESPECIFICACIÓN | REF. NORMATIVA |
| Apariencia | Homogéneo | Parámetros internos |
| Escala de color | Caramelo | Parámetros internos |
| Olor | Lácteo | Parámetros internos |
| Sabor | Dulce | Parámetros internos |
| Textura | Pastoso | Parámetros internos |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO | | |
| ATRIBUTO | ESPECIFICACIÓN | REF. NORMATIVA |
| Solidos lácteos no grasos % m/m | Mínimo 17 | Parámetros internos |
| Humedad % Máximo | Máximo 40 | Parámetros internos |
| Cenizas % | Máximo 3 | Parámetros internos |
| Almidón | Negativo | Parámetros internos |
| Grados Bx | 57,5 - 58,5 | Parámetros internos |

| | | | | |
|---|--|-----------------------|--|---------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA AREQUIPE SIN AZÚCAR ADICIONADA REPOSTERIA | | Código: SIGA -F018 | |
| | | | Versión: 03 | |
| | | | Fecha de emisión: 15-07-2016 | |
| | | | Fecha de actualización: 21-11-2019 | |
| Página 2 de 2 | | | | |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO | | | | |
| ATRIBUTO | | ESPECIFICACIÓN | | REF. NORMATIVA |
| Recuento total de microorganismos mesófilos | | Máximo 2000 | | Parámetros internos |
| Recuento de coliformes totales UFC/g | | Máximo 40 | | Parámetros internos |
| Recuento de coliformes fecales UFC/g | | < 3 | | Parámetros internos |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa | | Máximo 200 | | Parámetros internos |
| Recuento de hongos y levaduras UFC/g | | Máximo 100 | | Parámetros internos |
| PRESENTACIÓN COMERCIAL Y CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS | | | | |
| ATRIBUTO | VARIABLE | PESO NETO | MATERIAL DE EMPAQUE | VIDA ÚTIL EN MESES |
| Largo | 428 mm | Bolsa * 5000 Kg | Bolsa plana coextruida (Polietileno de baja densidad y polipropileno) | 3 meses |
| Ancho | 320 mm | | | |
| Calibre | 70 µm | | | |
| Alto | 23 cm | Tarro * 4800 g | Envase de polietileno de alta densidad | 3 meses |
| Ancho | 16 cm | | | |
| INSTRUCCIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO | | | | |
| Consérvese bien tapado en un lugar limpio, seco y fresco. Después de abierto consérvese refrigerado entre 0 - 4 °C y consúmase en el menor tiempo posible. Al retirar la porción deseada, tenga en cuenta usar utensilios limpios y secos. | | | | |
| USO ESPERADO | | | | |
| Producto listo para su consumo. | | | | |
| MERCADO OBJETIVO Y POBLACION VULNERABLE | | | | |
| Este producto esta dirigido para toda la población, excepto alérgicos a la leche. Este producto puede ser consumido por diabeticos dentro de las restricciones caloricas de una dieta con supervicion medica. | | | | |
| ADVERTENCIA EN EL ENVASADO, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN | | | | |
| 1) Debe conservarse siempre en la dirección correcta, ESTE LADO ARRIBA. 2) Debe conservarse en un lugar fresco y seco y sobre estibas plásticas . 3) No exponerse a la luz directa del sol. 4) Almacenar alejado de sustancias tóxicas y/o que puedan impartir aromas y sabores extraños. 5) Su transporte debe hacerse en un vehículo con licencia de transporte de alimentos. | | | | |
| INFORMACIÓN INTERNA | | | | |
| Nombre / Cargo de quién elaboró la ficha técnica | | | | |
| Marta Isabel Tobón Restrepo / Coordinadora de calidad | | | | |
| Nombre / Cargo de quién aprobó la ficha técnica | | | | |
| Maritza Grisales Silva / Coordinadora de producción | | | | |
| Fecha Actualización: 22-11-2019 | | | | |