



CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia



FICHA TÉCNICA

Código: FTPT-SGC-181	VERSIÓN: 01 Fecha Actualización: 11/10/2022	NIT: 900314952-1
NOMBRE DE ENVASADORES	QBCo S.A.S	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALDO DE GALLINA DESMENUZADO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto seco obtenido por la cocción en agua de sustancias adecuadas ricas en proteínas o sus extractos y/o hidrolizados, y/o ingredientes característicos de su nombre, (vegetales, especias, condimentos), con la adición o no de condimentos y/o sustancias saborizantes, grasas comestibles, cloruro de sodio, especias y sus extractos naturales o destilados u otros productos alimenticios que mejoran su sabor, y aditivos permitidos o por la reconstitución de una mezcla equivalente de ingredientes deshidratados, de acuerdo con las instrucciones para su uso. Libre de material extraño. Aw: <= 0,5.	
CARACTERÍSTICAS	<p>COLOR: Amarillo con especias verdes. El producto puede presentar variación de tonalidad amarilla, debido a las condiciones naturales de las materias primas.</p> <p>OLOR: Característico al producto (gallina y especias). Libre de olores extraños.</p> <p>SABOR: Característico al producto (gallina, sal y especias). Libre de sabores extraños.</p> <p>APARIENCIA: Producto homogéneo de partículas molidas, en escamas y cristales.</p>	



CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

INGREDIENTES	Sal, harina de arroz, acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos), azúcar, almidón, especias (cúrcuma en polvo, cebolla en polvo, ajo en polvo, perejil en escamas, pimienta negra molida), estearina de palma, anticompartante (dióxido de silicio), sabor idéntico al natural, emulsificante (lecitina de soya), carne de gallina en polvo, color (caramelo), oleoresina de apio.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	1. Recepción de materias primas. 2. Aceptación y rechazo de materias primas. 3. Dosificación. 4. Mezclado. 5. Empaque. 6. Empaque manual en cajas de display. 7. Etiquetado y embalaje. 8. Almacenamiento. 9. Distribución
ACEPTACIÓN Y RECHAZO	Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos se rechazará el lote.
ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES	Después de abierto el empaque del cubo debe consumirse en el menor tiempo posible. No consumir si después de abierto el producto, ha sido almacenado en condiciones inadecuadas de conservación. No utilizar si el empaque primario presenta alteraciones o evidencia de mal cierre, o evidencia de filtración, alteración de la etiqueta, borrado del lote o fecha vencimiento; si el producto está vencido no debe ser consumido o sí presenta olor, color y sabor no característico del producto, y olores fuertes e indeseables y/o aparente crecimiento de hongo.
NOMBRE COMERCIAL	CALDO DE GALLINA DESMENUZADO EL TRECE
PRESENTACIÓN COMERCIAL	12 sobres de 108 gramos (24 porciones) 9 gramos (2 porciones)



CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

REGISTRO SANITARIO	PSA-000848-2017
EMPAQUE Y EMBALAJE	<p>Presentación: Contenido Neto 9g</p> <p>Unidades por caja: Display x 12.0 sachets por 56 displays por caja Display x 12.0 sachets por 56 displays por caja</p>
VIDA ÚTIL	El producto fabricado tiene una vida útil de doce (12) meses a partir de la fecha de fabricación, en condiciones recomendadas de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Para el almacenamiento se debe tener en cuenta la Guía para el Almacenamiento, Preservación y Transporte de Alimentos.
ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE	<p>Presentación en lamina sachet trilaminado por 9g, por 12 sobres en displays por 108g. Presentación en lamina sachet trilaminado por 9g, por 10 sobres en displays por 90g. Sachets empacados en display por 12 unidades (108g) por 56 displays en cada de cartón precortada, embaladas en cajas de cartón corrugado. Sachets empacados en display por 10 unidades (90g) por 56 displays en cada de cartón precortada, embaladas en cajas de cartón corrugado. Las etiquetas deben ser de papel adhesivo con barniz UV total, deben contener la siguiente información nutricional e información de aditivos, título del producto, registro sanitario y contenido neto entre otros. Este debe cumplir con las resoluciones 5109 de 2005 por medio de las cuales se establecen los parámetros de rotulado o etiquetado de productos alimenticios y 810 de 2021 de rotulado o etiquetado nutricional.</p>
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	<p>L 000 HH:MM Ven. MM/AAAA L: Indica lote del producto 000: Código identificación interna en dígitos, la cual corresponde al día del calendario Juliano. HH:MM: Hora de envasado: 00:00 (hora: minutos) formato 24 horas. Ven. Indica vencimiento. MM: Mes de vencimiento. Se escribe los dos dígitos del mes.</p>



CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

	AAAA: Año de vencimiento. Se escriben los cuatro dígitos del año.											
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN	Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente. Al retirar la porción deseada tenga en cuenta utilizar utensilios limpios y secos. Después de abierto el empaque del cubo debe consumirse en el menor tiempo posible.											
EL PRODUCTO CONTIENE OGM	<table border="1"><tr><td>CONTIENE OGM</td><td>SI</td><td>NO</td><td>OTROS¹</td></tr><tr><td colspan="4">1. Puede ser producido a partir de semillas OGM</td></tr></table>				CONTIENE OGM	SI	NO	OTROS ¹	1. Puede ser producido a partir de semillas OGM			
CONTIENE OGM	SI	NO	OTROS ¹									
1. Puede ser producido a partir de semillas OGM												
ALERGENOS	Contiene soya, sulfitos. Puede contener trazas de gluten (trigo), huevo, nueces de árboles (coco) y leche.											
USO PREVISTO	MANIPULACIÓN APROPIADA	* Como sazonador, condimento o saborizante para diferentes preparaciones culinarias. *Reconstruirlo en agua caliente según la cantidad requerida y/o de acuerdo con las instrucciones de uso. *Evite dejar el producto en zonas donde pueda absorber humedad										
	USO NO PREVISTO/ABUSO POTENCIAL	*Algunas personas, usan este tipo de producto como tópico o cosmético; se indica que el uso de este producto no está previsto para éste tipo de actividades.										
	CONSUMIDORES PREVISTOS Y POBLACIÓN VULNERABLE	* Público en general, exceptuando población vulnerable. *Tener precaución la población sensible a los componentes										
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.										
	Resolución 0810 de 2021	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.										



CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

CODEX STAN 192-1995	<p>En la presente Norma se establecen las condiciones en que se pueden utilizar aditivos alimentarios en todos los alimentos, se hayan establecido o no anteriormente normas del Codex para ellos. El uso de aditivos en los alimentos para los que existan normas del Codex está sujeto a las condiciones de uso establecidas por las normas para productos del Codex y por la presente Norma. La Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) deberá constituir la única referencia de autoridad con respecto a los aditivos alimentarios. Los comités sobre productos del Codex tienen la responsabilidad y competencia para evaluar y justificar la necesidad tecnológica del uso de aditivos en los alimentos regulados por una norma sobre productos. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) también puede tener en cuenta la información facilitada por los Comités sobre productos al examinar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en alimentos similares no sujetos a normas. Cuando un alimento no esté regulado por un Comité del Codex sobre productos, el CCFA evaluará la necesidad tecnológica.</p>
Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
Resolución 2671 del 2014	Por la cual se modifica la tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506de 2.013.
NTC 1995	<p>Esta norma establece los requisitos que deben cumplir y los métodos de ensayo a que deben someterse los caldos y consomés.</p> <p>Esta norma se aplica a caldos, consomés (de carne y de aves) y productos similares</p>



CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

	denominados con otros términos culinarios, destinados para consumo directo y presentados ya sea listos para el consumo, deshidratados, condensados, congelados o concentrados.
Resolución 16379 del 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en pre empacados
Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.



CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ENSAYO
	Rango Mínimo	Rango Máximo	
% Humedad**	-	4.0	TL-033
Contaminantes, en mg/kg: Plomo, como Pb*	-	1.0	AOAC 999.11 (Absorción atómica)

*: Este análisis se realiza por plan de muestreo.
**: Este análisis se realiza para cada lote.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
c: Número de muestras entre m y M.
NPM: Número más probable.

**CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN				MÉTODO DE ENSAYO
	n	c	M	m	
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g*.	3	100000	1000000	1	NTC 4519
NMP coliformes/g*.	3	150	1100	1	NTC 4516
NMP coliformes fecales/g*.	3	70	90	1	NTC 4516
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g*	3	100	10000	1	NTC 4779
Recuento de clostridium perfringens, UFC/g*.	3	100	10000	1	
Detección de salmonella/25g*.	3	-	Ausente	0	NTC 4574
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g*.	3	500	1000	1	NTC 5698-1 /INVIMA: 1998 CAP.2, NUM. 14

CONDICIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil
------------------------	---



CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

ELABORÓ:	DEPARTAMENTO DE CALIDAD	FIRMA: <i>Padrino Ospina Narváez.</i>
REVISÓ:	DIRECCIÓN DE PLANTA	FIRMA: <i>[Signature]</i>
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	FIRMA: <i>[Signature]</i>
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético). *Versión Dispuesta a cambios.		