



### FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

Código

M8A7V3

Fecha de emisión

26/06/2023

Aprobado por

Gerente general

**3XP**

#### INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA

LABORATORIOS G&B S.A.S

NIT

901,444,666-9

#### INFORMACIÓN DEL CONTACTO COMERCIAL

NOMBRE DEL CONTACTO COMERCIAL

Juan Sebastian Gutierrez

TELEFONO:

3234672119

E-mail.

[Juansebastian@Jmgutierrez.co](mailto:Juansebastian@Jmgutierrez.co)

#### INFORMACIÓN DE CONTACTO DE LA PLANTA

DIRECCIÓN

Calle 32#17c-30 Saavedra Galindo -Cali Valle del Cauca

CONTACTO ÀREA CALIDAD

Adriana Maria Melo Portilla

TELEFONO:

3177388857

E-mail.

[calidad@laboratoriosgyb.co](mailto:calidad@laboratoriosgyb.co)

#### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

3XP

DESCRIPCIÓN

Alimento en polvo a base de proteína de soya con variedad: Linaza, pitaya, piña, magnesio, ciruela deshidratada en polvo, papaya Y ajo.

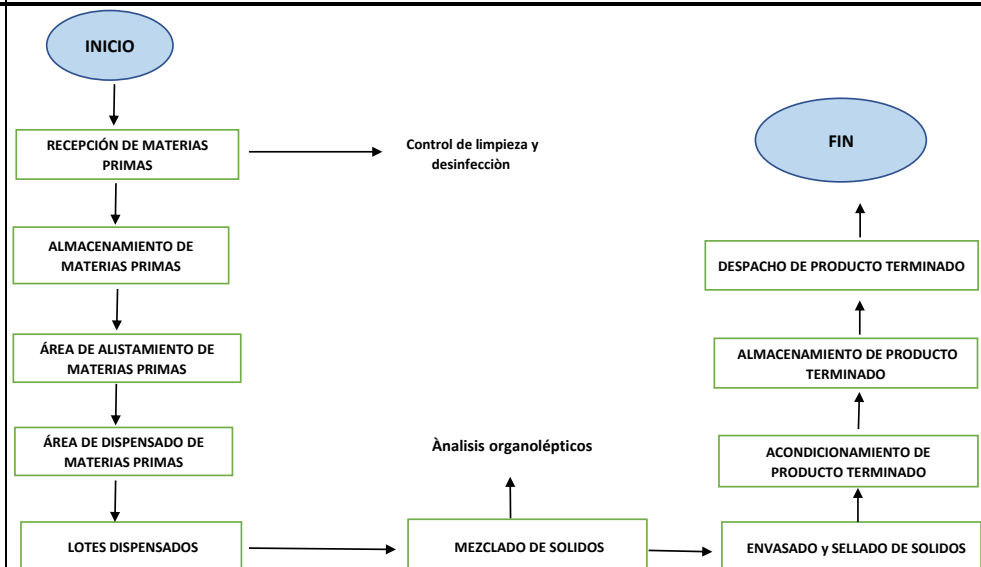
REGISTRO SANITARIO

RSA-0012589-2021

LISTADO DE INGREDIENTES

Proteína aislada de soya, linaza en polvo (linum usitatissimum), cloruro de magnesio, pitaya en polvo (Hylocereus undatus), piña en polvo (ananas comosus), ajo en polvo (allium sativum), ciruela deshidratada en polvo, papaya fruto en polvo y sabor artificial a piña.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN



CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS			
COLOR	Amarillento verdoso con partículas de color café.		
DILUIDO EN AGUA SEGÚN MODO DE EMPLEO (30 g EN UN VASO DE AGUA 200ml)	Líquido color verde a café con partículas cafés propias de las materias primas.		
SABOR	Característico a piña		
OLOR	Característico a piña		
TEXTURA	Polvo fino libre de partículas extrañas		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS			
ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS		
HUMEDAD	Max 12%		
pH	5,00 - 7,00		
GRANULOMETRÍA	Malla 60	Pasa 100%	
	Malla 80	Pasa 95%	
METALES PESADOS			
ACRILONITRILO	0,02 mg/Kg	Resolución 4506:2013	
MELAMINA	2,5 mg/Kg	Resolución 4506:2013	
MONÓMERO DE CLORURO DE VINILO	0,01 mg/Kg	Resolución 4506:2013	
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS			
METOMILO	0,2 mg/Kg	Resolución 2906 :2007	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
TIPO DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS	UNIDAD DE MEDIDA	NORMA APLICABLE
Mohos y levaduras	Max 2000	UFC/g	RESOLUCIÓN 1407:2022
Escherichia Coli	< 10	UFC/g	
Bacillus cereus	Max 1000	UFC/g	
Salmonella spp	Ausencia / 25 g	-	
VIDA ÚTIL			
24 Meses cumpliendo con la normatividad de manufactura, almacenado en condiciones adecuadas de temperatura y humedad, el producto debe ser almacenado sobre estibas plásticas.			
PROTOCOLO DE ACEPTACIÓN Y LIBERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS			
<p>Se realiza mediante muestreo, para análisis organoléptico, físicoquímico y microbiológico.</p> <p>Se toma muestra aleatoria de los insumos de acuerdo con el plan de muestreo y se analizan los atributos de calidad mediante análisis físicos, químicos y microbiológicos y se corrobora la conformidad con los criterios establecidos.</p> <p>La conformidad del producto en proceso se corrobora de acuerdo con los parámetros internos establecidos, como color, olor, sabor, apariencia y pH en solución.</p> <p>Las características físicoquímicas y microbiológicas se corroboran de acuerdo con el plan de muestreo establecido.</p>			
CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE			
<p>EMPAQUE PRIMARIO: Envase plástico: PEAD, PEBD, PVC, PET ; Bolsa plástica: PEAD, PEBD, PVC, PET; Bolsa trilaminada: PEAD, PEBD-Aluminio-PEAD; envase hojalata con recubrimiento interno.</p> <p>EMPAQUE SECUNDARIO: Cajas corrugada de cartón identificada con rótulo.</p>			

## CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Transportar en condiciones que impidan la contaminación cruzada con agentes exógenos al producto , evitando la contaminación con polvo, humedad y el desarrollo de microorganismos patógenos.  
Almacenar en envase original , apilar sobre estibas o plataformas en bodegas frescas, consèrvese a temperatura ambiente maximo de 30°C en un lugar fresco y seco .  
Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible ; No introducir objetos hùmedos dentro del empaque.

## PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 15 g hasta 25 Kilogramos  
Muestras comerciales: Desde 5 g hasta 1 kg

## INSTRUCCIONES

USO PREVISTO	Productos alimenticios para consumo humano en niños mayores de 4 años y adultos.
USO NO PREVISTO	Producto no alimenticio para consumo animal ni uso industrial.
MANIPULACIÒN	No golpear o perforar , utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento, una vez abierto el producto evite dejarlo destapado.
PREPARACIÒN	Disolver el contenido (15g) en un vaso de agua o jugo hasta que se disuelva completamente.

## DECLARACIÒN DE ALÈRGENOS

El producto contiene alèrgenos aportados por la proteina aislada de soya.  
Este producto es elaborado en una planta en la cual se procesan derivado del trigo, la avena, la leche y el maní.

## NORMATIVA APLICABLE

### NORMAS TECNICAS COLOMBIANAS

NTC 512-1. industrias alimentarias. Rotulado o etiquetad, parte 1: Norma general

NORMAS OFICIALES DEL CODEX ALIMENTARIUS

Resolución 2674 de 2013. Requerimientos sanitarios de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución de alimentos y materias primas.

Resolución 1407 de 2022. Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.

Resolución 719 de 2015. Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en la salud pública.

Resolución 5109 de 2005. Reglamento técnico para rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materia primas.

Resolución 810 de 2021. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

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 2906 de 2007. Por la cual se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas -LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.

Resolución 2492 de 2022. Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

La empresa Laboratorio G&B S.A.S declara que el alimento en polvo a base de proteína de soya, contiene los siguientes alérgenos.

ALÉRGENOS	¿Presente en el producto?	
	SI	NO
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).		X
Crustáceos y sus productos		X
Huevos y subproductos		X
Pescado y productos pesqueros		X
Maní, soya y sus productos	X	
Leche y productos lácteos (lactosa incluida)		X
Nueces de árboles y sus productos derivados		X
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más		X

**DECLARACIÓN DE SELLOS DE ADVERTENCIA**

La empresa Laboratorio G&B S.A.S declara que el alimento en polvo a base de proteína de soya, contiene los siguientes sellos de advertencia según la resolución 2492:2022

SELLO DE ADVERTENCIA	¿ Presente en el producto ?	
	SI	NO
EXCESO EN SODIO		X
EXCESO EN AZÚCARES		X
EXCESO EN GRASAS SATURADAS		X
EXCESO EN GRASAS TRANS		X
CONTIENE EDULCORANTES		X

<b>ELABORADO POR :</b>	Carlos Rueda	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>	12/09/2023
<b>CARGO</b>	Coordinador de operaciones		
<b>APROBADO POR:</b>	Adriana Melo	<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	12/09/2023
<b>CARGO</b>	Coordinador de calidad		