



FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

Còdigo

M8A7V3

Fecha de emisiòn

26/06/2023

Aprobado por

Gerente general

EVAMIX

INFORMACIÒN DEL PROVEEDOR

RAZÒN SOCIAL DE LA EMPRESA

LABORATORIOS G&B S.A.S

NIT

901,444,666-9

INFORMACIÒN DEL CONTACTO COMERCIAL

NOMBRE DEL CONTACTO COMERCIAL

Juan Sebastian Gutierrez

TELEFONO:

3234672119

E-mail.

Juansebastian@Jmgutierrez.co

INFORMACIÒN DE CONTACTO DE LA PLANTA

DIRECCIÒN

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

CONTACTO ÀREA CALIDAD

Adriana Maria Melo Portilla

TELEFONO:

3177388857

E-mail.

calidad@laboratoriosgyb.co

INFORMACIÒN DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

EVAMIX

DESCRIPCIÒN

Alimento en polvo a base de proteina de soya con variedad:Ñame, omega 3, maca , magnesio, vitamina D3, vitamina B1.

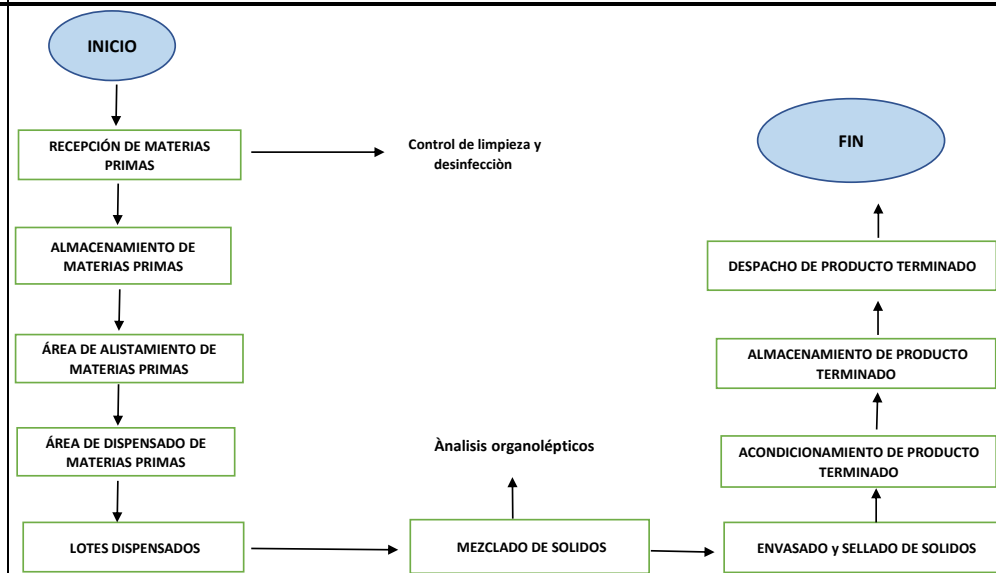
REGISTRO SANITARIO

RSA-0012589-2021

LISTADO DE INGREDIENTES

Proteina de soya, harina de ñame (dioscoria alata),sabor artificial en polvo a vainilla (saborizante), maca en polvo (lepidium peruvianum), goma xanthan (espesante), citrato de magnesio, omega 3(ácido alfa linoleico obtenido del aceite de canola), vitamina D3 Y vitamin B1 (tiamina).

DESCRIPCIÒN DEL PROCESO DE PRODUCCIÒN



CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR	Crema
DILUIDO EN AGUA SEGÚN MODO DE EMPLEO (30 g EN UN VASO DE AGUA 200ml)	Líquido ligeramente espeso
SABOR	Característico a vainilla
OLOR	Característico a vainilla
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

Se realiza mediante muestreo, para análisis organoléptico, físicoquímico y microbiológico.

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.

La conformidad del producto en proceso se corrobora de acuerdo con los parámetros internos establecidos, como color, olor, sabor, apariencia y pH en solución. La características físicoquímicas y microbiológicas se corroboran de acuerdo con el plan de muestreo establecido.

CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

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.
EMPAQUE SECUNDARIO: Cajas corrugada de cartón identificada con rótulo.

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, conservarse a temperatura ambiente máximo de 30°C en un lugar fresco y seco .
Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible ; No introducir objetos húmedos 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 adultos.
USO NO PREVISTO	Producto no alimenticio para consumo animal ni uso industrial.
MANIPULACIÓN	No golpear o perforar , utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento, una vez abierto el producto evite dejarlo destapado.
PREPARACIÓN	Disolver 2 cucharas de 15 g cada una (30g) en un vaso de agua, leche o jugo hasta que se disuelva completamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

El producto contiene alérgenos aportados por la proteína 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 TÉCNICAS 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.

DECLARACIÒN DE ALÈRGENOS

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

ALÈRGENOS	¿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

DECLARACIÒN DE SELLOS DE ADVERTENCIA

La empresa Laboratorio G&B S.A.S declara que el alimento en polvo a base de proteina 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

ELABORADO POR :	Carlos Rueda	FECHA DE ELABORACIÒN	12/09/2023
CARGO	Coordinador de operaciones		
APROBADO POR:	Adriana Melo	FECHA DE APROBACIÒN	12/09/2023
CARGO	Coordinador de calidad		