

**REDIX**

**INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR**

RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA

LABORATORIO 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)

**INFROMACIÓN 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:

REDIX

DESCRIPCIÓN

ALIMENTO EN POLVO A BASE DE AVENA CON CHÍA Y GUARANÁ.

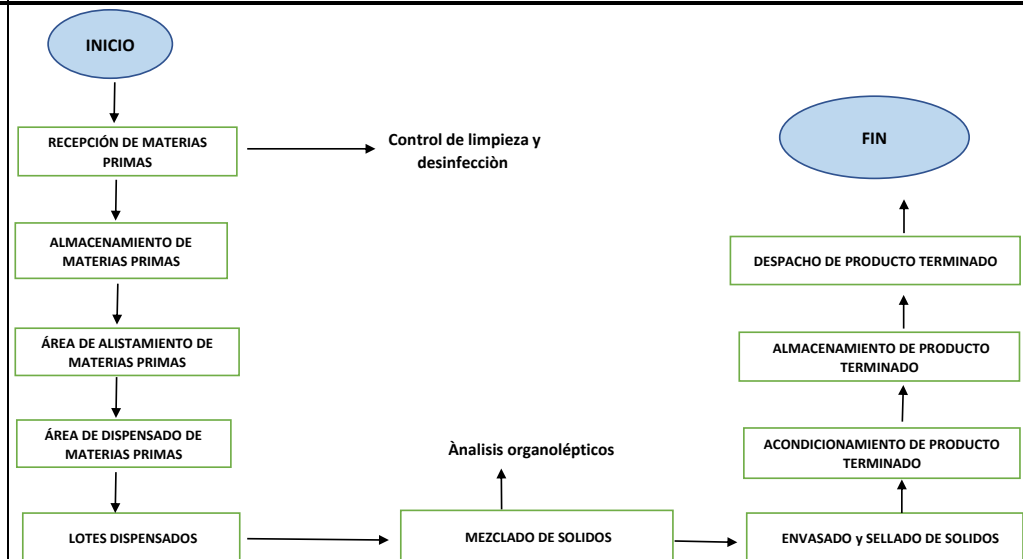
REGISTRO SANITARIO

PSA-0003630-2022

LISTADO DE INGREDIENTES

Harina de avena, caseinato de calcio, fosfato tricálcico, semillas de chía, guaraná en polvo, konjac en polvo, té verde en polvo, óxido de magnesio, mangostino en polvo, vitamina C, fumarato ferroso, sulfato de Zinc, fructooligosacáridos, vitamina E, benzoato de sodio, vitamina A, ácido pantoténico, saborizante, vitamina D, vitamina B1, vitamina B6, vitamina B12, óxido de manganeso, ácido fólico, biotina, vitamina K, yoduro de potasio.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN



**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

COLOR	Beige claro a beige oscuro.
DILUIDO EN AGUA SEGÚN MODO DE EMPLEO (30 g EN UN VASO DE AGUA 200ml)	Líquido cremoso de color beige claro a beige oscuro.
SABOR	Característico a vainilla.
OLOR	Característico a vainilla.
APARIENCIA	Polvo suelto fino, sin grumos y libre de partículas extrañas.

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS**

ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS	
HUMEDAD	Max. 12%	
pH	5,00 - 7,00	
GRANULOMETRÌA	Malla 60	Pasa 100%
	Malla 80	Pasa 95%

**METALES PESADOS**

NITRATOS	Max. 200 mg NO3/kg	Resoluciòn 4506:2013
SUMA DE AFLATOXINAS B1,B2,G1 y G2	Max. 4,0 µg/kg	Resoluciòn 4506:2013
OCRATOXINA A	Max. 0,50 µg/kg	Resoluciòn 4506:2013
DEOXINIVALENOL	Max. 200 µg/kg	Resoluciòn 4506:2013
ZEARALENONA	Max. 20 µg/kg	Resoluciòn 4506:2013

**CARACTERÍSTICAS MICROBIÒLOGICAS**

TIPO DE ÀNÁLISIS	ESPECIFICACIONES Y/O TOLERANCIAS	UNIDAD DE MEDIDA	NORMA APLICABLE
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	Max. 2000	UFC/g	RESOLUCIÓN 1407:2022
RECUENTO DE E. coli	<10	UFC/g	
RECUENTO DE Bacillus cereus	Max. 1000	UFC/g	
DETECCIÓN DE Salmonella ssp/25 g	AUSENCIA	UFC/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 plasticas.

**PROTOCOLO DE ACEPTACIÒN Y LIBERACIÒN DE MATERIAS PRIMAS**

Se realiza mediante muestreo, para análisis organoléptico, fisicoquímico 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 o 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 fisicoquímicas y microbiológicas se corrobora de acuerdo con el plan de muestreo establecido.

## CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

EMPAQUE PRIMARIO: Envase plástico: PEAD, PEBD, PVC, PET; Tarro: Hojalata con recubrimiento interno, cartón con foil de aluminio interno; Bolsa plástica: PEAD, PEBD, PVC, PET; Bolsa trilaminada: PEAD, PEBD-Aluminio-PEAD.  
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, consérvese 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 niños mayores de 4 años y 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 avena y derivados de la leche .  
Este producto es elaborado en una planta en la cual se procesan derivados del trigo y la soya.

## 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 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 avena con chía y guaraná contiene los siguientes alérgenos.

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 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 Espitia	<b>FECHA DE ELABORACIÒN</b>	12/09/2023
<b>CARGO</b>	Coordinador de planta		
<b>APROBADO POR:</b>	Adriana Melo	<b>FECHA DE APROBACIÒN</b>	12/09/2023
<b>CARGO</b>	Coordinador de calidad		