

	INDUSTRIA DE ALIMENTOS SANTA RITA S.A.S.	BPF-FT-I
	FICHA TÉCNICA AREPA INTEGRAL	Versión 02 01/07/2017

ASPECTO	DESCRIPCIÓN
---------	-------------

**NOMBRE DEL PRODUCTO** Arepa integral

**DESCRIPCIÓN FÍSICA**

Producto obtenido a partir de masa de maíz pergamino amarillo y blanco seleccionado, cocinado, molido y mezclado con otros ingredientes (grasa vegetal, sal, azúcar, salvado de trigo y conservante), pre-asado y almacenado en refrigeración entre 0 y 4°C. La consistencia suave de su masa, le confiere una grata palatabilidad.

**PRESENTACION**



**INGREDIENTES**

Maíz pergamino (73%), maíz blanco (18%), grasa vegetal\* (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, sal emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, **lecitina de soya**), conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla, queso), antioxidante (BHT), y colorante (beta-caroteno)) azúcar, sal, salvado de trigo 81%) y conservante (ácido sórbico).

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

- Proteína, %MBS mínimo 3.2
- Humedad, %MBS mínimo 55
- Humedad, %MBS máximo 68
- Aflatoxinas (µg/Kg) máximo 10

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

ANÁLISIS	ESPECIFICACION
Recuento total de Aerobios mesófilos UFC/g-mL	10.000 Max.
Recuento de Mohos UFC/g-MI	1.000 Max.
Recuento de Levaduras UFC/g-MI	1.000 Max.

Recuento de Escherichia coli UFC/g-MI	<10
Recuento de Estafilococo coagulasa positiva UFC/g MI	1.000 Max.
Investigación de Salmonella en 25g	AUSENCIA
Recuento de Bacillus cereus UFC/g-MI	1.000 Max.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Amarillo claro
- Sabor: Característico a maíz procesado
- Olor: Característico maíz procesado
- Textura: Crujiente en su parte externa, suave internamente

**CARACTERÍSTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO**

Producto pre-asado, libre de flora patógena, de alta calidad nutricional, características organolépticas agradables.

**INFORMACION NUTRICIONAL**

INFORMACION NUTRICIONAL			
Tamaño de la porción 1 Arepa (75g)			
Porciones por envase 6			
Cantidad por porción			
<b>Calorías 150</b>		Calorías de grasa 45	
Valor diario*			
<b>Grasa Total 5 g</b>		<b>8%</b>	
Grasa saturada 2 g		10%	
Grasa trans 0 g			
Grasa monoinsaturada 1,5 g			
Grasa poliinsaturada 1 g			
<b>Colesterol 0 mg</b>		<b>0%</b>	
<b>Sodio 250 mg</b>		<b>10%</b>	
<b>Carbohidratos Totales 23 g</b>		<b>8%</b>	
Fibra Dietaria 6g		24%	
Fibra soluble 1g			
Fibra Insoluble 4g			
Azúcares 1g			
<b>Proteínas 3g</b>		<b>6%</b>	
<b>Vitamina A 0%</b>		<b>Vitamina C 0%</b>	
<b>Calcio 0%</b>		<b>Hierro 0%</b>	
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65g	80g
Grasa saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400 mg
Carbohidratos totales		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g
Calorías por gramo:			
Grasa: 9	Carbohidratos: 4	Proteína: 4	

**FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES**

Producto listo para el consumo dirigido al público en general, se recomienda calentar u hornear el producto antes de ser consumido.

**EMPAQUE Y PRESENTACIONES**

Empaque plástico de PET/PEBD grado alimenticio con práctico cierre hermético y sellado con calor.

Presentación comercial: paquete x 6 unidades, contenido neto 450 g.

**VIDA ÚTIL ESPERADA**

24 días conservados en su empaque original, almacenado en refrigeración a una temperatura entre 0 y 4 ° C.

**INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA**

Consérvese refrigerado. Después de abierto este producto debe consumirse en el menor tiempo posible.

**INFORMACION  
ALERGENICA**

Este producto contiene soya y gluten, puede contener trazas de leche.

**CONTROLES ESPECIALES  
DURANTE LA  
DISTRIBUCIÓN Y  
COMERCIALIZACIÓN**

- No maltrate el producto
- No almacene o transporte junto a productos no compatibles
- Almacene y transporte el producto en áreas higiénicas
- No consuma productos averiados
- Conserve el producto en su empaque original
- No lo coloque directamente en el piso, utilice canastas y estibas

<b>ELABORADO POR:</b>  LEYDI VIDAL  JEFE DE CALIDAD	<b>REVISADO POR:</b>	<b>APROBADO POR:</b>  JORGE LIZCANO  GERENTE
---	----------------------	--