



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Dirección de Nutrición



FICHA TÉCNICA No. 8: SABOR VAINILLA NATURAL

Nombre Comercial	SABOR VAINILLA NATURAL	
Calidad	- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.	
Generalidades	Por ser un producto 100% natural, puede presentar leves diferencias de color y sabor entre cada lote de producción.	
Requisitos generales	- CLASIFICACION: Natural - APARIENCIA: Polvo fino. - COLOR: Blanco a amarillo claro. - OLOR Y SABOR: Dulce acanillado - Ausencia de sustancias tóxicas y adulterantes, ausencia de conservantes, libre de residuos de plaguicidas e impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excreta de roedor de acuerdo con BPM y certificado de calidad del proveedor.	
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas	
	pH (Solución acuosa al 10%)	4.68 ± 1.0
	Humedad (Perdidas por secado)	13.30% Máx. 20%
	Granulometría	100% malla 20
Empaque y Rotulado	- Empaque hermético, protegido de la luz y de la humedad. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.	
Conservación y almacenamiento Transporte	Conservar el producto en envase original bien tapado, libre de polvo, en un lugar seco y fresco y alejado de productos que lo contaminen. Debe ser almacenado en estanterías o estivas y no debe exponerse al sol ni a temperaturas superiores a 35 °C (95 °F). El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente.	
Vida útil	1 año a partir de la fecha de fabricación.	
Presentación	Empaque hermético, protegido de la luz y de la humedad.	
Elabora:	Grupo de Control, Seguimiento y Desarrollo de Nuevos Productos, Dirección de Nutrición. Marzo de 2014	

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080





República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Dirección de Nutrición



Nombre Comercial	PRE MEZCLA VITAMÍNICA: (BIENESTARINA MASO, BIENESTARINA MASO SABOR VAINILLA Y BIENESTARINA MASO SABOR FRESA)				
	Clorhidrato de Piridoxina	8,55	7,695	10,26	g/kg
	Ácido Ascórbico	224,8	202,311	269,7	g/kg
	Niacinamida	81,67	55,503	74	g/kg
	Ácido Fólico	2,48	2,232	2,976	g/kg
	Vitamina B12	13,61	12,249	16,33	g/kg
	Hierro ³	43,75	39,374	52,5	g/kg
	Cobre ²	4,083	3,675	4,9	g/kg
	Zinc ⁴	43,75	39,375	52,5	g/kg
	¹ Límites de tolerancia analítica : 90-120 % de la especificación				
	² Millones de unidades Internacionales por kilogramo.				
	³ Para un contenido de Hierro en el aminoquelado es de 19 %				
	⁵ Para un contenido de Cobre en el Gluconato es de 13,72 %				
	⁴ Para un contenido de Zinc en aminoquelado es de 20 %				
Empaque y Rotulado	- Recipiente hermético, protegida del aire, calor, luz y humedad. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado etiquetado de productos terminados y materia primas.				
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar por debajo de 25 °C, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación : proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para evitarlo de toda posibilidad de contaminación.				
Vida útil	Doce (12) meses				
Presentación	Recipiente hermético, protegida del aire, calor, luz y humedad.				
Elabora:	Grupo de Control, Seguimiento y Desarrollo de Nuevos Productos, Dirección de Nutrición. Marzo de 2014				

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080



[Handwritten signature]