



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



FICHA TÉCNICA No. 9: SABOR FRESA NATURAL

Nombre Comercial	SABOR FRESA 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: Rosado. - OLOR Y SABOR: Fresa - 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 físicoquímicas		
	pH (Solución acuosa al 10%)		3.37 ± 1.0
	Humedad (Perdidas por secado)		52.12% Máx. 55%
	Granulometría		100% malla 20
Empaque y Rotulado	- Empaque hermético, protegido de la luz y de la humedad. - Cumplir con la Resolución No. 6109 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 estibas 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



28