

## FICHA TECNICA



**CODIGO:** INAIPI-FT-2021-FCP

**VIGENCIA DESDE:**

Julio de 2021

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

<b>Nombre</b>	FORMULA DE CONTINUACION EN POLVO
<b>Definición</b>	Los preparados complementarios son alimentos que se preparan con leche de vaca o de otros animales y/o con otros constituyentes de origen animal y/o vegetal que han demostrado ser idóneos para los lactantes a partir del sexto mes de edad. Esta fórmula debe cumplir con requisitos de composición, por ejemplo, según lo estipulado en la sección 3 de la Norma CODEX STAN 207-1999, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche.
<b>Duración</b>	Fecha de vencimiento no debe ser menor a 9 meses a partir de la entrega del producto a los centros y debe conservar su integridad bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
<b>Almacenamiento</b>	En un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Almacenada en lugares libres de la entrada de plagas. 26 a 32 C.
<b>Envase</b>	El producto se envasará en recipientes (latas) que preserven las cualidades higiénicas del alimento. Los recipientes, incluidos los materiales de envasado, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas para el uso que se destine.
<b>Presentación</b>	Presentación en latas entre 900 gramos. Con la resistencia requerida para la conservación del producto normal no ácido.

### 2. REQUISITOS GENERALES:

- Todos los ingredientes deberán estar limpios, ser de buena calidad, inocuos y adecuados para niños y niñas. Deberán ajustarse a los requisitos normales de calidad, tales como color, aroma y color.
- El envase debe estar herméticamente cerrado, limpio y exento de desperfectos y el mismo debe permitir el cierre completo luego de destapado hasta agotar su existencia. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir la siguiente información: fecha de vencimiento, número de lote, composición, fórmula de preparación y valor nutricional del producto. El producto podrá ser hidratado con agua a temperatura ambiente, utilizando un medio de agitación manual y el agua utilizada para la hidratación del producto debe ser potable.
- El producto estará exento de sustancias desagradables en la medida que lo permitan las buenas prácticas de fabricación.
- El producto será preparado, envasado y conservado en condiciones higiénicas.
- Se envasará en recipientes que preserven las calidades higiénicas.
- Al momento de la entrega se debe asegurar la misma, de forma que no afecte el empaque, no debe ser tirado ni sufrir calor o altas temperaturas.
- La hidratación debe ser de acuerdo a las instrucciones de preparación.

### 3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
<b>Aspecto</b>	En polvo, exento de grumos y partículas grasas.
<b>Color</b>	Coloración propia de la leche entera.
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor no ácido característico del producto de la leche entera, fresca. Óptima para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.

### 4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS

CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
Proteína	g	11.8	15
Grasas	g	21.2	22.5
Carbohidratos	g	54	58.8
Vitamina C	mg	62	100
Vitamina D	µg	8.5	8.5
Vitamina K	µg	35	42
Vitamina B12	µg	0.98	1.7
Vitamina B6	mg	0.45	0.6
Ácido Fólico	µg	80	130
Ácido Pantoténico	mg	3	5.2
Niacina	mg	3.9	5
Biotina	µg	15	25
Fosforo	mg	340	380
Potasio	mg	600	720
Sodio	mg	160	230
Cloruro	mg	340	380
Magnesio	mg	40	50
Hierro	mg	5.5	8
Zinc	mg	4	6

### 5. IMAGEN REFERENCIAL

