PROCECA

Catálogo de Productos

Procesadora de Cereales C.A.

Rif. J-31052524-2

Productos de Consumo Masivo

PROCECA

soy tex

PREPARA HASTA 30 ALBÓNDIGAS DE 25 g

PROCECA

J-31052524-2.

Este producto; 100% natural, es elaborado a base de soya, para ser utilizado como sustituto total o parcial de la carne, ya que su valor nutricional ofrece casi **3 veces más proteínas** que el alimento de origen animal. Sirve como ingrediente principal en la preparación de **albóndigas, hamburguesas, salsas para pasta, milanesas de pollo, nuggets, embutidos, atún en escabeche y muchos platos más.**

-Tipo de empaque: Almohada.
-Contenido neto: 200gr.
-Cant. de unidades por bulto: 20.

@soytex.vzla

Hidratada puede llegar hasta 800gr.

Puede ser almacenado durante 12 meses en un lugar limpio y seco a temperatura ambiente.
No requiere refrigeración.

Ficha Técnica

PROCECA	**Especificaciones** **PROTEINA TEXTURIZADA** **SOY-TEX 200gr**	**CODIGO:** PT-0213 **ULT. REV:** Marzo 2022 **REEMPLAZA A:** Marzo 218 **HOJA: 1 / 2**

ASPECTOS GENERALES

PRODUCTO : PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA	**COD. ALMACEN P.T. :PT-0213**
NOMBRE COMERCIAL: SOY – TEX GRANULADA	**GRADO DE CALIDAD:** Alimenticio, Consumo Humano.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de harina de soya desgrasada, la cual es sometida a un proceso de cocinado por extrusión, obteniéndose un producto de diferentes formas y tamaños; cuando es hidratado adquiere una textura masticable. Contiene un mínimo de 44% de proteína (B.S) y alrededor de 1,5% de grasa. El producto es manufacturado, almacenado y manejado de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y en las mejores condiciones higiénicas de procesamiento.

APLICACIÓN (USO):

Es utilizado ampliamente en la industria alimenticia principalmente como extensor de la carne en productos procesados; por su alto contenido de proteínas, también es utilizado como suplemento nutritivo y como agregado en la producción de productos cárnicos y marinos, y consumo directo.

PRESENTACION (EMPAQUE):

1.-Fardo de 20 paqueticos de 200gr c/u(4kg x fardo) Venta de anaquel, empacado en Polipropileno laminado

MARCACION Y ROTULACION DEL EMPAQUE:

En cada empaque debe indicarse:

- Nombre y tipo de producto.
- Nombre del fabricante y/o proveedor.
- Peso Neto.
- Fecha y/o código de fabricación y vencimiento.
- Registro sanitario y CPE

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en sitio limpio, bajo sombra y seco, a temperatura ambiente no mayor a 23°C
Tiempo máximo de almacenamiento: un (01) año.
Una vez que se abra el empaque debe consumirse inmediatamente.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

- Transportar en camiones limpios y secos.
- No transportar con sustancias no alimenticias, químicos o desechos de cualquier índole.

CONDICIONES DE DESPACHO:

- Todo despacho estará acompañado de su certificado de calidad.
- Cada certificado de calidad estará relacionado con cada lote o código de producción del producto despachado

Productos de Consumo Masivo | Soy-Tex

Ficha Técnica

REQUISITOS GENERALES						
ASPECTO: Taco semi-compacto que asemeja carne, partículas amorfas, sin grumos, exento de impurezas. **COLOR:** Marrón claro **SABOR Y OLOR:** Característico, libre de olores y sabores extraños.						
MICROBIOLOGICOS						
ANALISIS	**MIN.**	**MAX.**	**MET. DE ENSAYO**	**COD**	**INTER**	**EXTER**
▪ Aerobios Mesófilos (ufc/g)		1000	Covenin 902			
▪ Esporas Termofilas (Ufc/g)		150	Covenin 902			
▪ Mohos y Levaduras (Ufc/g)		50	Covenin 1337			
▪ Salmonella (en 25 g)		Neg.	Covenin 1291			
▪ Coliformes Totales (en 1 g)		Neg.	Covenin 1104			
▪ Coliformes Fecales (en 1 g)		Neg.	Covenin 1104			
▪ Esch. Coli (Ufc/ g) (en 1 g)		Neg.	Covenin 1292			
▪ Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 ppb		20	Covenin 1603			
FISICO-QUIMICOS						
ANALISIS	**MIN.**	**MAX.**	**MET. DE ENSAYO**	**COD**	**INTER**	**EXTER**
• Humedad (%,P/P).	4,0	6.5	Termo balanza.			
• Cenizas (% P/P)		7,0	Covenin 1783			
• Grasa (% P/P)		2,0	Covenin1785			
• Proteína (%P/P) (B.H)	44,0	-	Covenin 1195			
• Fibra Cruda (% p/p)	-	5,0	Covenin 1789			
• PH	6	8	Covenin 1787			
• Peso Especifico (gr/ml)	0,220	0,340	Termo balanza			
• Absorción de Agua	1: 3,5	1: 4,5				
• Tiempo de Humectación (min)		10				
• Granulometría (% Retención malla 12):			Sifter de control			
• Pajillas en 100 gr			Conteo visual			

ELABORADO POR	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Ligia Guzmán **FECHA:** MARZO 2022		**Manuel Ablan** **FECHA:** MARZO 2022

Nuevo

PROCECA

¡Alimenta su imaginación!

Rif:J-31052524-2

Chicha-Chica es una riquísima mezcla en polvo para preparar chicha de arroz. El mejor complemento para merendar con ese irresistible sabor que disfrutan grandes y pequeños.

- **Tipo de mezcla: instantánea**
- **Tipo de empaque: almohada**
- **Contenido neto: 400g**

@ChocoChicha_Ve @ChocoChichaVe

Productos de Consumo Masivo | Chicha Chica

Ficha Técnica

PROCECA	**Chicha Chica**	**CODIGO:** PT-1100 **ULT. REV:** agos 2022 **REEMPLAZA A: sept 2015** **HOJA: 1 / 2**

ASPECTOS GENERALES

PRODUCTO : **Mezcla en Polvo para preparar Chicha de Arroz**	**COD. ALMACEN PT-1100**
NOMBRE COMERCIAL: CHICHA CHICA	**GRADO DE CALIDAD:** Alimenticio, Consumo Humano.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Polvo Blanco de fácil disolución, es un producto elaborado a partir de Harina de Arroz precocida Azúcar refinada y sabor artificial de Vainilla.

APLICACIÓN (USO):

Como bebida alimenticia y nutritiva, para desayunos, meriendas y cualquier momento.

PRESENTACION (EMPAQUE):

- Bolsa tipo Almohada, de papel trilaminado metalizado con polipropileno biorientado e impreso
- Peso neto declarado 400gr
- Bulto de 24 paquetes (24 x 400gr) 9,600 kg por Bulto

MARCACION Y ROTULACION DEL EMPAQUE:

En cada empaque debe indicarse:

- Nombre y tipo de producto.
- Nombre del fabricante y/o proveedor.
- Peso Neto.
- Fecha y/o código de fabricación.
- Registro Sanitario y CPE

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en sitio limpio, bajo sombra y seco, a temperatura ambiente no mayor de 23°C
Tiempo máximo de almacenamiento: (12) meses

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

- Transportar en camiones limpios y secos.
- No transportar con sustancias no alimenticias o desecho de cualquier índole

CONDICIONES DE DESPACHO:

Los bultos deben estar cerrados para garantizar la inocuidad del producto.
Los paquetes (400gr) deben estar cerrados para garantizar la inocuidad del producto

Ficha Técnica

Requisitos	CODIGO: PT -1100 ULT. REV: agost.2022 REEMPLAZA A:sept 2015 HOJA: 2/2

ASPECTO: Polvo suelto homogéneo, sin grumos, exento de impurezas.

COLOR: Blanco Crema

SABOR Y OLOR: Característico a Vainilla, libre de olores extraños.

MICROBIOLOGICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
▪ Aerobios Mesófilos (ufc/g)		5000	COVENIN 902			
▪ Mohos (ufc/g)		100	Covenin 1337			
▪ Salmonella (en 25 g)		Neg	Covenin 1291			
▪ Coliformes T. (NMP/g)		<3	Covenin 1104			
▪ S. Aureus (ufc/ g)		Neg.	Covenin 1292			
▪ Aflatoxinas(B1+B2)		<2	Inmuno Ensayo			
▪ Aflatoxinas (G1+G2)		<2	Veratox			

FISICO-QUIMICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
• Humedad (%,P/P).		5	Termo balanza.			
• Peso Especifico (gr/ml)	0,8	0,9	Densidad Aparente			

ELABORADO POR:		APROBADO POR:
Ligia Guzmán		Manuel Ablan
FECHA: Agosto 2022		**FECHA:** Agosto 2022

Elaborado por PROCECA calidad garantizada

FORORO El Guarito

Instantáneo

RIF: J-31052524-2

Una taza de este rico alimento, no sólo aporta todas las proteínas que sustentan a grandes y pequeños; también tiene ese inolvidable **sabor a Venezuela**, que todos disfrutamos.

HECHO A BASE DE MAÍZ TOSTADO

Prepáralo en bebidas FRÍAS O CALIENTES, y combínalo con tus cereales favoritos.

Puede ser almacenado durante 6 meses

en un lugar limpio y seco a temperatura ambiente. No requiere refrigeración

Ficha Técnica

PROCECA	**Fororo** **EL GUARITO 500 gr**	**CODIGO:** PT-1900 **ULT. REV: AGOS.** 2022 **REEMPLAZA A: MAY 2018** **HOJA: 1 / 2**

ASPECTOS GENERALES

PRODUCTO: Harina Instantánea de Maíz Tostado	**COD. ALMACEN P.T. :**
NOMBRE COMERCIAL: Fororo El Guarito	**GRADO DE CALIDAD:** Alimenticio, consumo Humano

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Polvo Amarillo claro, es un producto elaborado a partir de Harina de maíz precocida y tostada

APLICACIÓN (USO):

Para preparar, Bebidas alimenticias (fororo), chicha, postres (majarete), papillas, atoles y cualquier otro alimento de fácil digestión para niños, jóvenes y adultos.

PRESENTACION (EMPAQUE):

- Bolsa tipo almohada, de polietileno de baja densidad, biorientado impreso.
- Peso declarado 500 gr
- Bulto de 20 paquetes de 500 gr

MARCACION Y ROTULACION DEL EMPAQUE:

En cada empaque debe indicarse:

- Nombre y tipo de producto.
- Nombre del fabricante y/o proveedor.
- Peso Neto 500 gr
- Fecha y/o código de fabricación.
- Registro Sanitario y CPE

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en sitio limpio, bajo sombra y seco, a temperatura ambiente no mayor de 23°C
Tiempo máximo de almacenamiento: (06) meses

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

- Transportar en camiones limpios y secos.
- No transportar con sustancias no alimenticias o desecho de cualquier índole.

CONDICIONES DE DESPACHO:

Los bultos deben estar cerrados para garantizar la inocuidad del producto.
Los paquetes (500gr) deben estar cerrados para garantizar la inocuidad del producto

Ficha Técnica

PROCECA	**Requisitos**	**CODIGO:** PT-1900 **ULT. REV: AGOS** 2022 **REEMPLAZA A: MAY 2018** **HOJA:** 2/2

ASPECTO : Polvo suelto Homogéneo, sin grumos exento de impurezas

COLOR: Amarillo claro

SABOR Y OLOR: Característico (a Maíz Tostado)

MICROBIOLOGICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
▪ Aerobios Mesófilos (ufc/g)	1000	10000	COVENIN 902			
▪ Mohos (ufc/g)	100	500	Covenin 1337			
▪ Salmonella (en 25 g)		Neg	Covenin 1291			
• Escherichia Coli	3	-	Covenin 1126/1104			
• Aflatoxinas(B1+B2)	<5		Inmuno Ensayo			
• Aflatoxinas (G1+G2)	<5		Veratox			

FISICO-QUIMICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
• Humedad (%, P/P).	4	6	Termo balanza.			
• Peso Especifico (gr/ml)	0,508	0,520	Densidad Aparente			

ELABORADO POR: **Ligia Guzmán** **FECHA:** AGOSTO 2022		**APROBADO POR:** **Manuel Ablan** **FECHA:** AGOSTO 2022

Productos Industriales

PROCECA

Soya Texturizada

soy tex

Texturizado de Soya
Claro 1418
10 Kg

Texturizado de Soya
Taquito 100
10 Kg

Texturizado de Soya
Molido 180
30 Kg

Productos Industriales | Ficha Técnica

Texturizado de Soya Claro 1418

PROCECA	**BOLETIN TECNICO** **PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA CLARO 1418**	**CODIGO:** PT-0206 **ULT. REV: ENERO 2022** **REEMPLAZA A: Sep. 2021** **HOJA:** 1 /2

ASPECTOS GENERALES

PRODUCTO : PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA	**COD. ALMACEN P.T. :PT-0206**
NOMBRE COMERCIAL: SOY – TEX GRANULADA	**GRADO DE CALIDAD:** Alimenticio, Consumo Humano.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de harina de soya desgrasada, la cual es sometida a un proceso de cocinado por extrusión, obteniéndose un producto de diferentes formas y tamaños; cuando es hidratado adquiere una textura masticable. Contiene un mínimo de 44% de proteína (B.S) y alrededor de 1,5% de grasa. El producto es manufacturado, almacenado y manejado de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y en las mejores condiciones higiénicas de procesamiento.

APLICACIÓN (USO):

Es utilizado ampliamente en la industria alimenticia principalmente como extensor de la carne en carnes procesadas; por su alto contenido de proteínas, también es utilizado como suplemento nutritivo y como agregado en la producción de productos cárnicos y marinos.

PRESENTACION (EMPAQUE):

Sacos de polipropileno laminados con polietileno de baja densidad y con bolsa interna de polietileno; (P.N.= 10 Kg).

MARCACION Y ROTULACION DEL EMPAQUE:

En cada empaque debe indicarse:

- Nombre y tipo de producto.
- Nombre del fabricante y/o proveedor.
- Peso Neto.
- Fecha y/o código de fabricación y vencimiento.
- Registro sanitario y CPE

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en sitio limpio, bajo sombra y seco, a temperatura ambiente no mayor a 23°C
Tiempo máximo de almacenamiento: un (01) año.
Una vez que se abra un saco, debe consumirse inmediatamente.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

- Transportar en camiones limpios y secos.
- No transportar con sustancias no alimenticias, químicos o desechos de cualquier índole.
- Aprox. 6-7 ton por camión, preferiblemente tipo cava

CONDICIONES DE DESPACHO:

- Todo despacho estará acompañado de su certificado de calidad.
- Cada certificado de calidad estará relacionado con cada lote o código de producción del producto despachado

Productos Industriales | Ficha Técnica

Texturizado de Soya Claro 1418

PROCECA	**REQUISITOS**	**CODIGO:** PT - 0206 **ULT. REV:Febrero**. 2021 **REEMPLAZA A: Sep.2019** **HOJA:** 2 / 2

GENERALES:

ASPECTO: Hojuelas, partículas amorfas o escamas, sin grumos, exento de impurezas.

COLOR: Marrón claro

SABOR Y OLOR: Característico, libre de olores y sabores extraños.

MICROBIOLOGICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
▪ Aerobios Mesófilos (ufc/g)		1000	Covenin 902			
▪ Esporas Termofilas (ufc/g)		150	Covenin 902			
▪ Mohos y Levaduras (ufc/g)		50	Covenin 1337			
▪ Salmonella (en 25 g)		Neg.	Covenin 1291			
▪ Coliformes Totales (en 1 g)		Neg.	Covenin 1104			
▪ Coliformes Fecales (en 1 g)		Neg.	Covenin 1104			
▪ Esch. Coli (ufc/ g) (en 1 g)		Neg.	Covenin 1292			
▪ Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 ppb		5 pbb	Covenin 1603			

FISICO-QUIMICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
• Humedad (%,P/P).	6,5	8	Termobalanza.			
• Cenizas (% P/P)		7,0	Covenin 1783			
• Grasa (% P/P)		2,0	Covenin1785			
• Proteína (%P/P) (B.H)	44,0	-	Covenin 1195			
• Fibra Cruda (% p/p)	-	5,0	Covenin 1789			
• Ph	6	8	Covenin 1787			
• Peso Especifico (gr/ml)	0,220	0,340	Termobalanza			
• Índice Absorción de Agua	1: 3,5	1: 4,5				
• Tiempo de Humectación (min)		30				
• Granulometría (% Retención malla 12):		---				
• Pajillas en 100 gr		---				

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
TSU Ligia Guzmán		Lic. Manuel A. Ablan
FECHA: ENERO 2022		**Fecha**: ENERO 2022

Productos Industriales | Ficha Técnica

Texturizado de Soya Taquito 100

PROCECA	**Especificaciones** **PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA TAQUITO CLARO 100**	**CODIGO:** PT-0202 **ULT. REV:** Nov 2019 **REEMPLAZA A:** Septiem 2018 **HOJA: 1 / 2**

ASPECTOS GENERALES

PRODUCTO : PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA	**COD. ALMACEN P.T. :PT-0202**
NOMBRE COMERCIAL: SOY – TEX GRANULADA	**GRADO DE CALIDAD:** Alimenticio, Consumo Humano.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de harina de soya desgrasada, la cual es sometida a un proceso de cocinado por extrusión, obteniéndose un producto de diferentes formas y tamaños; cuando es hidratado adquiere una textura masticable. Contiene un mínimo de 44% de proteína (B.S) y alrededor de 1,5% de grasa. El producto es manufacturado, almacenado y manejado de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y en las mejores condiciones higiénicas de procesamiento.

APLICACIÓN (USO):

Es utilizado ampliamente en la industria alimenticia principalmente como extensor de la carne en productos procesados; por su alto contenido de proteínas, también es utilizado como suplemento nutritivo y como agregado en la producción de productos cárnicos y marinos, y consumo directo.

PRESENTACION (EMPAQUE):

1-Sacos de polipropileno laminados con polietileno de baja densidad; (P.N.= 10 Kg).
Materia prima de Uso industrial

MARCACION Y ROTULACION DEL EMPAQUE:

En cada empaque debe indicarse:

- Nombre y tipo de producto.
- Nombre del fabricante y/o proveedor.
- Peso Neto.
- Fecha y/o código de fabricación y vencimiento.
- Registro sanitario y CPE

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en sitio limpio, bajo sombra y seco, a temperatura ambiente no mayor a 23°C
Tiempo máximo de almacenamiento: un (01) año.
Una vez que se abra el empaque debe consumirse inmediatamente.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

- Transportar en camiones limpios y secos.
- No transportar con sustancias no alimenticias, químicos o desechos de cualquier índole.
- Aprox. 6-7 ton por camión, preferiblemente tipo cava

CONDICIONES DE DESPACHO:

- Todo despacho estará acompañado de su certificado de calidad.
- Cada certificado de calidad estará relacionado con cada lote o código de producción del producto despachado

Productos Industriales | Ficha Técnica

Texturizado de Soya Taquito 100

Requisitos GENERALES						
ASPECTO: Taco semi-compacto que asemeja carne, partículas amorfas, sin grumos, exento de impurezas. **COLOR:** Marrón claro **SABOR Y OLOR:** Característico, libre de olores y sabores extraños.						
MICROBIOLOGICOS						
ANALISIS	**MIN.**	**MAX.**	**MET. DE ENSAYO**	**COD**	**INTER**	**EXTER**
▪ Aerobios Mesófilos (ufc/g)		1000	Covenin 902			
▪ Esporas Termofilas (Ufc/g)		150	Covenin 902			
▪ Mohos y Levaduras (Ufc/g)		50	Covenin 1337			
▪ Salmonella (en 25 g)		Neg.	Covenin 1291			
▪ Coliformes Totales (en 1 g)		Neg.	Covenin 1104			
▪ Coliformes Fecales (en 1 g)		Neg.	Covenin 1104			
▪ Esch. Coli (Ufc/ g) (en 1 g)		Neg.	Covenin 1292			
▪ Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 ppb		20	Covenin 1603			
FISICO-QUIMICOS						
ANALISIS	**MIN.**	**MAX.**	**MET. DE ENSAYO**	**COD**	**INTER**	**EXTER**
• Humedad (%,P/P).	6,5	8	Termo balanza.			
• Cenizas (% P/P)		7,0	Covenin 1783			
• Grasa (% P/P)		2,0	Covenin1785			
• Proteína (%P/P) (B.H)	44,0	-	Covenin 1195			
• Fibra Cruda (% p/p)	-	5,0	Covenin 1789			
• PH	6	8	Covenin 1787			
• Peso Especifico (gr/ml)	0,220	0,340	Termo balanza			
• Absorción de Agua	1: 3,5	1: 4,5				
• Tiempo de Humectación (min)		10				
• Granulometría (% Retención malla 12):			Sifter de control			
• Pajillas en 100 gr			Conteo visual			

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Ligia Guzmán **FECHA:** Nov. 2019		**Manuel Ablan** **FECHA:** Nov. 2019

Productos Industriales | Ficha Técnica

Texturizado de Soya Molido 180

PROCECA	**ESPECIFICACIONES** **PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA MOLIDA**	**CODIGO:** PT-0209 **ULT. REV: Febrero 2021** **REEMPLAZA A: Sep. 2019** **Hoja 1 / 2**

ASPECTOS GENERALES

PRODUCTO : PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA (MOLIDA)	**COD. ALMACEN P.T. :PT-0209**
NOMBRE COMERCIAL: SOY – TEX	**GRADO DE CALIDAD:** Alimenticio, Consumo Humano.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Es un producto elaborado a partir de harina de soya desgrasada, la cual es sometida a un proceso de cocinado por extrusión y luego molido a tamaños de partículas menores a 180 micrones, por lo que es comúnmente utilizado en la confección de ciertos productos cárnicos, para repostería con la adición de leudantes y en la preparación de bebidas instantáneas de alto valor proteico. Contiene un mínimo de 44% de proteína (B.S) y menos de 1,5% de grasa.

APLICACIÓN (USO):

Es utilizado ampliamente en la industria alimenticia principalmente como extensor de la carne en carnes procesadas, en bebidas instantáneas y en repostería; por su alto contenido de proteína es utilizado como suplemento nutritivo.

PRESENTACION (EMPAQUE):

- Sacos de Polipropileno laminados con Polietileno de baja densidad y con capacidad de 30 Kgs.

MARCACION Y ROTULACION DEL EMPAQUE:

En cada empaque debe indicarse:

- Nombre y tipo de producto.
- Nombre del fabricante y/o proveedor.
- Peso Neto.
- Fecha y/o código de fabricación.
- Registro Sanitario y CPE

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en sitio limpio, bajo sombra y seco, a temperatura ambiente no mayor a 23°C
Tiempo máximo de almacenamiento: un (01) año.
Una vez que se abra un saco, debe consumirse inmediatamente.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

- Transportar en camiones limpios y secos.
- No transportar con sustancias no alimenticias o desecho de cualquier índole

CONDICIONES DE DESPACHO:

- Todo despacho estará acompañado de su certificado de calidad.
- Cada certificado de calidad estará relacionado con cada lote o código de producción del producto despachado

Productos Industriales | Ficha Técnica

Texturizado de Soya Molido 180

PROCECA	REQUISITOS	**CODIGO:** PT - 0209 **ULT. REV: Febrero 2021** **REEMP. : Sep 2019** HOJA: 2 / 2

GENERALES:

ASPECTO: Polvo suelto homogéneo, sin grumos, exento de impurezas.

COLOR: Crema / Marrón claro.

SABOR Y OLOR: Característico, libre de olores y sabores extraños.

MICROBIOLOGICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
▪ Aerobios Mesó filos (U.F.C/g)		1000	COVENIN 902			
▪ Esporas termófilas(U.F.C/g)		150	Covenin 902			
▪ Mohos y levaduras (U.F.C/g)		50.	Covenin 1337			
▪ Salmonella (en 200 g)		Neg.	Covenin 1297			
▪ Coliformes T. (en 1 gr)		Neg.	Covenin 1104			
▪ Coliformes Fecales(en 1gr)		Neg.	Covenin 1104			
▪ Esch.Coli(U.F.C/g en 1gr)		Neg.	Covenin 1292			
▪ Aflatoxinas B1+B2+G1+G2(ppb)		5 ppb	Covenin 1603			

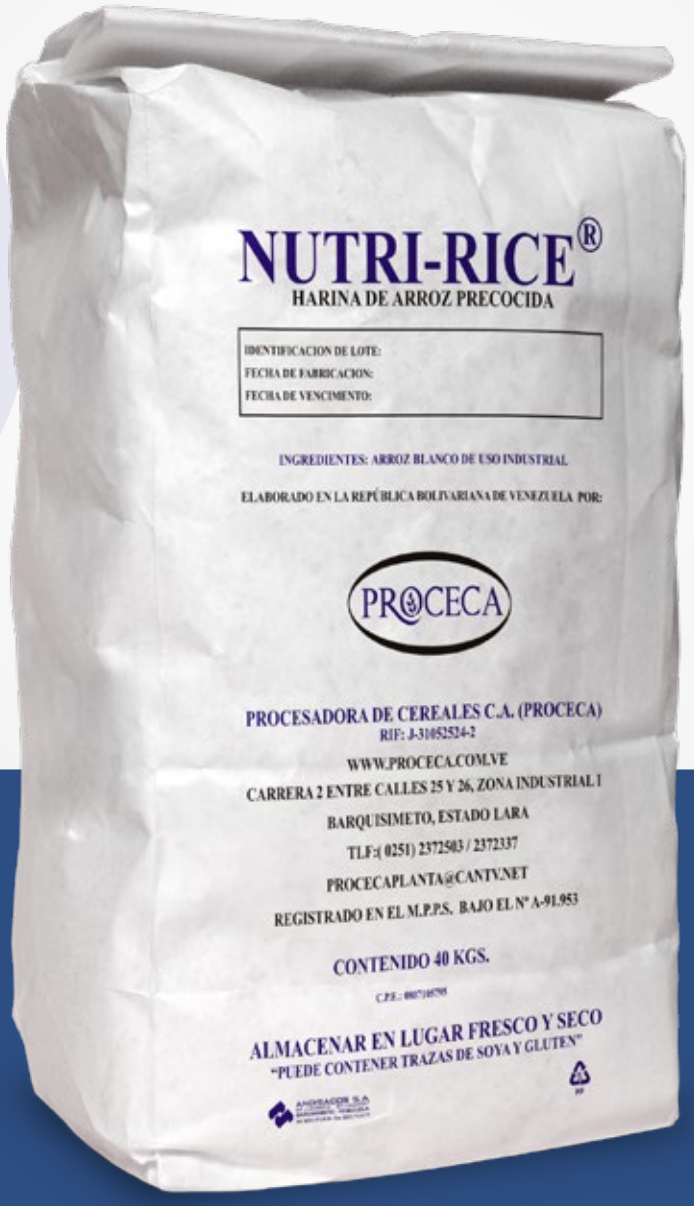
FISICO-QUIMICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
• Humedad (%,P/P).	6,5	8	Termo balanza.			
• Cenizas (% P/P)		6,0	Covenin 1783			
• Grasa (% P/P)		1.5	Covenin1783			
• Proteína (%P/P) (B.H)	44,0	-	Covenin 1195			
• Fibra Cruda (% p/p)	-	3,5				
• Peso Especifico (gr/ml)	0,700	0,780	En revisión este			
• Índice Absorción (AGUA)	1: 3,5		valor			
• Granulometría : A Través malla 80 Mesh (%).						

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
TSU Ligia Guzmán		Lic. Manuel Ablan
FECHA: Febrero 2021		**FECHA:** Febrero 2021

Harina de Arroz Precocida

Presentación: Saco 40 Kg



Productos Industriales | Ficha Técnica

Harina de Arroz Precocida

PROCECA	**BOLETIN TECNICO** **HARINA DE ARROZ PRECOCIDA 180**	**CODIGO:** PT-0110 **ULT. REV: Junio 2022** **REEMPLAZA A:** Mayo 2018 **HOJA: 1 / 2**

ASPECTOS GENERALES

PRODUCTO : HARINA DE ARROZ PRECOCIDA	**COD. ALMACEN P.T. : PT-0110**
NOMBRE COMERCIAL: NUTRI – RICE 180	**GRADO DE CALIDAD:** Alimenticio, Consumo Humano.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Producto en polvo micro granulado, obtenido mediante un proceso de precocción y extrusión del Arroz Blanco previamente seleccionado y molido; lo cual garantiza una alta calidad desde el punto de vista microbiológico y una excelente funcionalidad en el producto final.

El producto es manufacturado, almacenado y manejado en concordancia con las buenas prácticas de manufactura y en las mejores condiciones higiénicas de procesamiento.

APLICACIÓN (USO):

Es utilizado ampliamente en la industria alimenticia: en la elaboración de alimentos instantáneos, merengadas, espesantes en salsas, elaboración de chichas, etc.

PRESENTACION (EMPAQUE):

- Sacos tejidos de Polipropileno, laminados con Polietileno de baja densidad (P.N.= 30/40 Kg).

.

MARCACION Y ROTULACION DEL EMPAQUE:

En cada empaque debe indicarse:

- Nombre y tipo de producto.
- Nombre del fabricante y/o proveedor.
- Peso Neto.
- Fecha código de fabricación. Y hora
- Registro sanitario y CPE

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en sitio limpio y seco a temperatura ambiente.
Tiempo máximo de almacenamiento: seis (06) meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

- Transportar en camiones limpios y secos.
- No transportar con sustancias no alimenticias como productos químicos y desechos de cualquier índole.

CONDICIONES DE DESPACHO:

- Todo despacho estará acompañado de su certificado de calidad.
- Cada certificado de calidad estará relacionado con cada lote o código de producción del producto despachado.

Productos Industriales | Ficha Técnica

Harina de Arroz Precocida

REQUISITOS	**CODIGO:** PT – 0110 **ULT. REV: Junio 2022** **REEMPLAZA A:Mayo 2018** **HOJA:** 2 / 2

GENERALES:

ASPECTO: Polvo suelto homogéneo, sin grumos, exento de impurezas.

COLOR: Blanco crema.

SABOR Y OLOR: Característico, libre de olores y sabores extraños.

MICROBIOLOGICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
▪ Aerobios Mesófilos (U.F.C/g)		5000	COVENIN 902			
▪ Mohos (U.F.C/g)		100	Covenin 1337			
▪ Salmonella (en 200 g)		Neg.	Covenin 1291			
▪ Coliformes T. (N.M.P/g)		7	Covenin 1104			
▪ Coliformes F. (N.M.P/g)		<3	Covenin 1104			
▪ S. Aureus (U.F.C/ g)		10	Covenin 1292			
▪ Bacillus cereus (U.F.C/g)		1000	Covenin 1664			

FISICO-QUIMICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
• Humedad (%, P/P).	-	8,0	Termo balanza.			
• Cenizas (% P/P)		0.8	Covenin 1783			
• Grasa (% P/P)		1,0	Covenin 1783			
• Proteína (%P/P).	7.0	-	Covenin 1195			
• Acidez (ml NaOH/100g)	-	2.0	Covenin 2384-86			
• pH (sol. 10 %)	5,6	5,8				
• Peso Especifico (gr/ml)	0,480	0,580				
• Índice Absorción (AGUA)		6,0				
• Granulometría : Malla 80	85%					

ELABORADO POR: **FECHA:**	**REVISADO POR:** TSU.Ligia Guzmán **FECHA:** Junio 2022	**APROBADO POR:** **Lic. Manuel Ablan** **FECHA:** junio 2022

Harina de Maiz Amarillo Precocida

Presentación: Saco 30 Kg

Productos Industriales | Ficha Técnica

Harina de Maiz Amarillo Precocida

PROCECA	**Especificaciones** **HARINA DE MAIZ AMARILLO PRECOCIDA 180**	**CODIGO:** PT-0601 **ULT. REV:Mayo 2022** **REEMPLAZA A:** Marzo 2021 **HOJA:** 1/2

ASPECTOS GENERALES

PRODUCTO : HARINA DE MAIZ AMARILLO PRECOCIDA	**COD. ALMACEN P.T. : PT-0401**
NOMBRE COMERCIAL: NO TIENE	**GRADO DE CALIDAD:** Alimenticio, Consumo Humano.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Producto en polvo micro granulado, obtenido mediante un proceso de precocción y extrusión del maíz amarillo Integral previamente seleccionado y molido, lo cual garantiza una alta calidad desde el punto de vista microbiológico y una excelente funcionalidad en el producto final.
El producto es manufacturado, almacenado y manejado en concordancia con las buenas prácticas de manufactura y en las mejores condiciones higiénicas de procesamiento.

APLICACIÓN (USO):

Es utilizado ampliamente en la industria alimenticia: en la elaboración de bebidas refrescantes de mezclas de cereales para el desayuno, como espesante etc.

PRESENTACION (EMPAQUE):

- Sacos de Polipropileno y liner interior de polietileno de baja densidad
- (P.N-= 30 Kg),

MARCACION Y ROTULACION DEL EMPAQUE:

En cada empaque debe indicarse:
- Nombre y tipo de producto.
- Nombre del fabricante y/o proveedor.
- Peso Neto.
- Fecha y/o código de fabricación.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en sitio limpio y seco a temperatura ambiente.
Tiempo máximo de almacenamiento: seis (06) meses.

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

- Transportar en camiones limpios y secos.
- No transportar con sustancias no alimenticias.

CONDICIONES DE DESPACHO:

- Todo despacho estará acompañado de su certificado de calidad.
- Cada certificado de calidad estará relacionado con cada lote o código de producción del producto despachado.

Productos Industriales | Ficha Técnica

Harina de Maiz Amarillo Precocida

REQUISITOS	CODIGO: PT - 0601 ULT. REV:Mayo 2022 REEMPLAZA a Marzo 2021 Hoja 2 /2

GENERALES:

ASPECTO: polvo suelto, homogéneo, libre de grumos e impurezas

COLOR: Amarillo característico del maíz.

SABOR Y OLOR: Característico, libre de olores y sabores extraños.

MICROBIOLOGICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
▪ Aflatoxinas		20 ppb				
▪ Aerobios Mesófilos (ufc/g)		5000	COVENIN 902			
▪ Mohos (ufc/g)		1000	Covenin 1337			
▪ Salmonella (en 25 g)		Neg.	Covenin 1291			
▪ Coliformes T. (NMP/g)		7	Covenin 1104			
▪ Coliformes F. (NMP/g)		<3	Covenin 1104			
▪ S. Aureus (ufc/ g)		10	Covenin 1292			
▪ Bacillus cereus (ufc/g)		1000	Covenin 1664			

FISICO-QUIMICOS

ANALISIS	MIN.	MAX.	MET. DE ENSAYO	COD	INTER	EXTER
• Humedad (%,P/P).		7.0	Termo balanza.			
• Cenizas (% P/P)		1,5	Covenin 1783			
• Grasa (% P/P)		2,0	Covenin 1783			
• Proteína (%P/P).		-	Covenin 1195			
• Acidez (ml NaOH/100)	7.0	1.0	Covenin 2300			
• Ph (sol. 10 %)	-	7.0				
• Peso Especifico (gr/ml)	0,520	0,580	Densidad aparente			

ELABORADO POR: FECHA:	REVISADO POR: TSU Ligia Guzmán FECHA: Mayo 2022	APROBADO POR: Lic .Manuel Ablan FECHA: Mayo 2022

PROCECA

Procesadora de Cereales C.A.
Rif: J-31052524-2
Carrera 2 entre calles 25 y 26, Zona Industrial I
Barquisimeto, Estado Lara. Venezuela

ventas@proceca.com.ve
0414-5226529 | 0424-5941855 | 0414-3501231