VIGOR PANADERÍA Y REPOSTERÍA COLOMBIANA	**PROCESO DE GESTIÓN DE CALIDAD**	**DGQ-ET01**
		VERSIÓN 02
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**14 de mayo 2021**

1. INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

Razón social de la empresa	**INAVIGOR S.A.S. EN REORGANIZACIÓN**	
NIT o numero de identificacion comercial de la empresa	800.146.323-3	
1.1 Información de contacto en planta		
Ubicación de planta de fabricación	CR 16 SUR N VÍA BOGOTÁ N 81 - 126 GLORIETA MIROLINDO ZONA INDUSTRIAL EL PAPAYO	
Nombre contacto calidad	Angie Lorena Henao Varón	
Teléfono y mail	3168761878	calidad@inavigor.com

2. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO

2.1 Denominación legal

PUDDING/PONQUECITOS PUDDING

2.2 Denominación de fantasía o comercial

PUDDING/PONQUECITOS/PONQUECITOS SABOR A VAINILLA

2.3 Registro sanitario

RSAT01I4615

2.4 Legislación aplicable al producto

Decreto 3075/97 Buenas prácticas de manufactura

Resolución 2674 de 2013
Resolución 5109/2005 etiquetado de alimentos
Resolución 10593/85 Uso de colorantes
Resolución 4125/91 Conservante
Resolución 16379/2003 Contenidos netos.
Resolución 333/2011 Etiquetado nutricional.
Resolución 4506 del 2013

2.5 Listado de ingredientes

Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, niacina, hierro), azúcar, clara pasteurizada y/o huevo entero pasteurizado, agua, margarina industrial no hidrogenada (aceites y grasas vegetales (palma)), leche entera en polvo, emulsificantes (monoglicérido de ácidos grasos, lecitina de soya), sal, saborizante artificial (mantequilla), colorante natural (derivado de la cúrcuma), antioxidante (EDTA), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio)), azúcar invertida (azúcar, agua, acidulante (ácido cítrico)), emulsificante (sorbitan monostearato-polisorbato 60 y/o goma xanthan y/o suero de leche), leudante químico (polvo de hornear, bicarbonato de calcio), conservantes (propionato de sodio, ácido sórbico), sal refinada yodada, acidulantes (ácido cítrico y/o ácido láctico), sabores artificiales (vainilla, naranja). Contiene gluten, huevo, soya y leche. Puede contener trazas de sulfitos, tartrazina, nueces de Brasil, semilla de sésamo (ajonjolí) y/o maní.

2.6 Procedencia

COLOMBIA

2.7 Empresa que fabrica

INAVIGOR S.A.S EN REORGANIZACIÓN

2.8 Empresa que envasa

INAVIGOR S.A.S EN REORGANIZACIÓN

2.9 Empresa que importa

N.A.

3. DETALLE DE INGREDIENTES

INGREDIENTE	***%***	***PROVEEDOR (ES)***	***ORIGEN***
Harina de Trigo Fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico)		Harinera del Valle/ Indupan/ Dosquebradas/ Harinas Tulua/ Molinos La Aurora/ Induharinas/ La Monjita/ Procoharinas/ Molino Tres Castillos/Molino San Miguel.	Canada, Estados Unidos,Colombia
Azúcar		Ingenios: Providencia/Mayaguez/Riopaila/Azucarera del Valle/Maria Luisa/Cauca/Pichichi/Risaralda.	Valle del Cauca, Bogotá-Colombia
Clara pasteurizada		Avicola triple A/alcampo/Avicola Santa Reyes/Ovocol	Colombia
Huevo entero pasteurizado		Avicola triple A/alcampo/Avicola Santa Reyes/Ovocol	Colombia
Agua		Acueducto Municipal (Ibal)	Ibagué-Colombia

Margarina industrial no hidrogenada (aceites y grasas vegetales (palma), leche entera en polvo, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), sal, saborizante artificial a mantequilla, colorante natural (derivado del cúrcuma), antioxidante (EDTA), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio))		Acegrasas/ Sigra/Aceites Finos/Duquesa/ La Baguette/Lloreda/ Fleischmann Foods/Prolacteos J&R/Brahman.	Colombia
Emulsificante (Sorbitan monostearato-polisorbato 60)		Levapan/Fleischmann/Joli Foods/Nutresol/Real.	Colombia/Asia/Europa
Emulsificante (Goma xanthan)		Nutresol/Real/KNA productos quimicos/Factores y Mercadeo/Joli Foods	Colombia/Asia/Europa
Emulsificante (Suero de leche)		Nutresol/Real//Factores y Mercadeo/Joli Foods/Colanta	Colombia/Asia/Europa
Leudante químico (Polvo de hornear)		Joli Foods/Fleishman/Levapan	Colombia
Leudante químico (Bicarbonato de sodio)		Nutresol/Real/KNA productos quimicos/Factores y Mercadeo/Demerck	Colombia
Conservante (Propionato de sodio)		Nutresol/Real/KNA productos quimicos/Factores y Mercadeo/Joli Foods/Demerck	Colombia/Asia/Europa
Conservante (Ácido Sórbico)		Nutresol/Real/KNA productos quimicos/Factores y Mercadeo/Demerck	Colombia/Asia/Europa
Sal refinada yodada		Humberto Carvajal/Mi sal/Refisal/Makro	Colombia
Acidulante (Ácido cítrico)		Nutresol/Real/KNA productos quimicos/Factores y Mercadeo/Demerck	Colombia/Asia/Europa
Acidulante (Ácido láctico)		Nutresol/Real/KNA productos quimicos/Factores y Mercadeo/Demerck	Colombia/Asia/Europa
Saborizantes Artificiales (vainilla, naranja)		Lucta/Aromasynt/Productos y Procesos/Levapan/Disaromas/Firmenis	Colombia

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

4.1. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES Y PESO

Pudding 25 g

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA	REF. NORMATIVA
(*) Diametro		5,2 cm	±0,5 cm	Normativa interna basada en la resolución 32209 de 2020
(*) Alto		4 cm	±0,5 cm	
(*) Peso neto		25 g	±2 g	

(*) Ejemplos, en este campo se especifican cada una de las características que apliquen para el producto.

4.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA	REF. NORMATIVA
(*) Coliformes totales	Numero mas probable	<3	<3	Resolución 11488/84 Norma: Galletas Bizcochos INVIMA Grupo: Alimentos Varios
(*) E. Coli	AOAC966,24 Test de Mackenzie	<3	<3	
Mesofilos Aerobios	Recuento en placa	<10	10000-30000	
Mohos Y levaduras	Recuento en placa	10	200 UFC/g	
(*) Salmonella	Deteccion	Ausencia	Ausencia	
(*) E. Coli	AOAC966,24 Test de Mackenzie	<3	<3	

4.3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

(*) Apariencia	Sensorial descriptivo	Ponqué Circular		Normativa interna
(*) Escala de color	Sensorial descriptivo	Corteza color dorado, miga color amarillo claro.		
(*) Olor	Sensorial descriptivo	Olor caracteristico		
(*) Sabor	Sensorial descriptivo	Suave sabor a vainilla y naranja.		
(*) Textura	Sensorial descriptivo	Miga fina y suave		

4.4 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

(*) Humedad	Desecación Estufa 100-105°C	25	35	Normativa interna
(*)pH	Potenciómetro	4.5	7.5	
Actividad de agua	Medidor de Aw	0.6	0.9	

5. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO

5.1 Procesos tecnológicos empleados

Proceso mediante mezclado, horneo, enfriamiento y empaque.

5.4 Condiciones o procesos relacionados con la vida útil del producto

El producto debe ser almacenado en un sitio seco, ventilado, libre de temperaturas extremas, alejado del contacto directo con los rayos del sol. No almacenar con otros productos que puedan generar contaminación cruzada, por ejemplo carnicos, derivados lácteos y/o productos de aseo.
No almacenar con productos perecederos, sustancias tóxicas y/o detergentes que pueden alterar las características organolépticas del producto.

6. ETIQUETADO

VENCE 30 MAR 20 L: 10358026. La identificación del lote se da con la letra L seguida de 8 dígitos que nos permite llevar la trazabilidad del producto.

6.1 Información nutricional

6.1.1 Tabla nutricional

Información Nutricional			
Tamaño de la porción 1 Unidad (25 g)			
Porciones por envase 2			
Cantidad por porción			
Calorías 95		Calorías de grasa 25	
			Valor Diario*
Grasa Total 3 g			5 %
Grasa Saturada 1 g			5 %
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg			0 %
Sodio 115 mg			5 %
Carbohidratos Totales 15 g			5 %
Fibra Dietaria 1 g			4 %
Azúcares 8 g			
Proteina 2 g			4 %
Vitamina A 0 %		Vitamina C 0 %	
Calcio 2 %		Hierro 6 %	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Totales		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo:			
Grasa 9	Carbohidratos 4		Proteina 4

Información Nutricional			
Tamaño de la porción 1 Unidad (25 g)			
Porciones por envase 6			
Cantidad por porción			
Calorías 95		Calorías de grasa 25	
			Valor Diario*
Grasa Total 3 g			5 %
Grasa Saturada 1 g			5 %
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg			0 %
Sodio 115 mg			5 %
Carbohidratos Totales 15 g			5 %
Fibra Dietaria 1 g			4 %
Azúcares 8 g			
Proteina 2 g			4 %
Vitamina A 0 %		Vitamina C 0 %	
Calcio 2 %		Hierro 6 %	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Totales		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo:			
Grasa 9	Carbohidratos 4		Proteina 4

Información Nutricional			
Tamaño de la porción 1 Unidad (25 g)			
Porciones por envase 10			
Cantidad por porción			
Calorías 95		Calorías de grasa 25	
			Valor Diario*
Grasa Total 3 g			5 %
Grasa Saturada 1 g			5 %
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg			0 %
Sodio 115 mg			5 %
Carbohidratos Totales 15 g			5 %
Fibra Dietaria 1 g			4 %
Azúcares 8 g			
Proteina 2 g			4 %
Vitamina A 0 %		Vitamina C 0 %	
Calcio 2 %		Hierro 6 %	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Totales		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo:			
Grasa 9	Carbohidratos 4		Proteina 4

Información Nutricional			
Tamaño de la porción 1 Unidad (25 g)			
Porciones por envase 20			
Cantidad por porción			
Calorías 95		Calorías de grasa 25	
			Valor Diario*
Grasa Total 3 g			5 %
Grasa Saturada 1 g			5 %
Grasa Trans 0 g			
Colesterol 0 mg			0 %
Sodio 115 mg			5 %
Carbohidratos Totales 15 g			5 %
Fibra Dietaria 1 g			4 %
Azúcares 8 g			
Proteina 2 g			4 %
Vitamina A 0 %		Vitamina C 0 %	
Calcio 2 %		Hierro 6 %	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Totales		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g
Calorías por gramo:			
Grasa 9	Carbohidratos 4		Proteina 4

6.1.2 Propiedades nutricionales que se destacan como información en el producto

0 % de grasas trans

6.2 Vida Útil

35 días desde la fecha de producción, en condicionales normales de almacenamiento.

6.2.1 Duración Comercial

Este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, en un sitio seco, libre de temperaturas extremas, alejado del contacto directo con los rayos del sol. No almacenar con otros productos que puedan generar contaminación cruzada, por ejemplo cárnicos, derivados lácteos o productos de aseo. No almacenar con productos perecederos, sustancias tóxicas y/o detergentes que pueden alterar las características organolépticas del producto.

6.2.2 Metodología Empleada

Análisis de vida útil: vida inicial, vida media y vida final en condiciones de temperatura y humedad relativa promedio de la ciudad de Ibagué (65% y 28ºC).

6.3 Identificación de lote y fecha de vencimiento

35 dias. Ejemplo: VENCE 30 MAR 20 L: 1035026 La identificación del lote se da con la letra L seguida de 8 dígitos que permite realizar trazabilidad del producto.

6.4 Código de barras

Codigo 50 g	770-4000-020039
Codigo 150 g	770-4000-020046
Codigo 250 g	
Codigo 500 g	

Producto listo para consumo, una vez abierto consumir en el menor tiempo posible.

6.5 Mercado objetivo y población vulnerable

6.5.1 Mercado objetivo

Consumo familiar. Cualquier persona puede consumirlo. Producto listo para consumo.

6.5.2 Alérgenos

Contiene gluten, huevo, lactosa y soya. Puede contener trazas de sulfitos, tartrazina, nueces del Brasil, semilla de sésamo (ajonjolí) y/o mani.

6.5.3 Ref. legal / Científica para inclusión / Exclusión / Resolución 5109.

Resolución 5109 de 2005, European Food Information Council (2016), Codex Alimentarius numeral 4.2.1.4 presenta la lista de 8 ingredientes que son declarados como alérgenos (FAO, 1991), estos mismos son los reportados por la FDA y por la legislación colombiana. Ley FALCPA, http://www.eufic.org/article/es/artid/los-alergenos-alimentarios/http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm220115.htm .http://www.madridsalud.es/temas/img/alergenos.pdf

6.5.4 Intolerantes

Lactosa y gluten.

6.5.5 Grupos vulnerables

Niños, adultos y personas mayores que sean alérgicos o intolerantes al gluten, huevo, lactosa, soya, sulfitos, tartrazina, nueces del Brasil, semilla de sésamo (ajonjolí) y/o mani.

7. ENVASE, EMBALAJE, DISTRIBUCIÓN

7.1 Envase primario

7.1.1 Descripción de envase en contacto directo con el producto
Polipropileno Monorientado y biorientado 25 micras: El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. El producto es empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, y resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.
7.1.2 Composición del envase
Polipropileno monorientado 25 micras para paquetes de 6, 10 y 20 unidades/ Polipropileno biorientado de 25 micras para paquete de dos unidades
7.1.3 Tipo de sello, aislación y/o barrera de protección proporcionada por el envase
Polipropileno mono-orientado 25 micras sellado (Termosellado / sellado con cinta de amarre)
7.1.4 Condición del envase
Empaque flexible, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases y a la humedad.
7.1.5 Legislación asociada
Resolución 683 de 2012/ Resolución 4143 del 2012
7.2 Embalaje Caja de cartón y/o canasta plástica (de acuerdo a negociación con el cliente)
7.2.1 Descripción de embalaje
Canasta plástica pequeña* 72 paquetes de 2 unidades por paquete. Número de canastas plásticas péqueña por arrume: máx 15 und Forma de arrume: Vertical Canasta plástica pequeña* 18 paquetes de 6 unidades por paquete. Número de canastas plásticas péqueña por arrume: máx 15 und Forma de arrume: Vertical Canasta plástica pequeña* 18 paquetes de 10 unidades por paquete. Número de canastas plásticas péqueña por arrume: máx 15 und Forma de arrume: Vertical Canasta plástica pequeña* 5 paquetes de 20 unidades por paquete. Número de canastas plásticas péqueña por arrume: máx 15 und Forma de arrume: Vertical Nota: El embalaje se realiza en canastillas propias de la empresa, las cuales retornan a la misma
7.2.2 Composición de embalaje
Canasta plástica pequeña en condiciones higiénicas/ Caja de cartón embalada según especificaciones y dimensiones de la caja
7.2.3 Legislación asociada
Decreto 3075/97 Y resolucion 2674 de 2012
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
8.1. Descripción de presentación en transporte
Durante la distribución se verifica el buen manejo del producto tanto en el trasporte como en el manejo del mismo. El producto se transporta en vehículos que cumplen lo establecido en el decreto 3075/97. El producto se almacena en un lugar fresco y seco, a temperatura ambiente.
8.2 Condiciones especiales de conservación en transporte
Durante la distribución se verifica el buen manejo del producto tanto en el trasporte como en el manejo del mismo. El producto se transporta en vehículos que cumplen lo establecido en el decreto 3075/97. El producto se almacena en un lugar fresco y seco, a temperatura ambiente.
9. FOTOS
    
10. DEFECTOS NO ACEPTADOS
10.1 CALIDAD
* Incumplimiento de cualquiera de los aspectos mencionados en la presente especificación
* Alteración de cualquier característica definida del producto, antes de su caducidad.
* Defectos en material de envasado/empaque, que puedan perjudicar la calidad/ inocuidad/legalidad del producto y/o sean causa de reclamo por parte del consumidor final.
10.2 LEGALIDAD
* Error en rotulación
* Error en fechas
* Error en identificación de producto
* Ausencia de un sistema de trazabilidad y Recall del producto.
* Cualquier condición que implique un fraude respecto de lo acordado en la presente especificación y de la información proporcionada en la etiqueta del producto

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Nombre	Angie Lorena Henao	Nombre	Marco Tulio Espinosa mesa	Nombre	
Cargo	Director de calidad	Cargo	Gerente	Cargo	
Empresa	Inavigor s.a.s en reorganizacion	Empresa	Inavigor s.a.s en reorganizacion	Empresa	
Firma:		Firma:		Firma:	