	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Ficha número:	f-2532401
		Revisión:	1
	PAN TAJADO AMERICANO	Fecha:	06/03/2018

REFERENCIA:	Pan Tajado Americano

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	Pan Tajado Americano	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Pan elaborado a partir de harina fermentada por acción del conjunto de ingredientes logran una masa característica que se moldea luego de un tiempo de crecimiento es horneada.	
INGREDIENTES:	HARINA DE TRIGO, aceite de oliva, cereales, agua, levadura, sal y humo natural.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Marrón característico del punto de pan
	Olor:	Característico de Pan con ligero aroma de ahumado
	Sabor:	Característico de Pan con ligero sabor de ahumado
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	*Salmonella*	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes A u s e n c i a	en 25g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:	Sal en fase acuosa	> 3%; < 6%
ALERGENOS:	Gluten	
ENVASADO Y PRESENTACIÓN:	Plástico.	
	550gx30 unidades	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO	Conservación en lugar fresco y seco	
	Fecha de caducidad: 90 días envasado.	
	Consumo esperado: consumo directo	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores aproximados por 100g	
	Energía:	1770Kj/419 Kcal
	Grasas:	9,9g
	De las cuales saturadas:	4,6g
	Hidratos de carbono:	67,1g
	De los cuales azúcares:	3,9g
	Proteínas:	15,2g
	Sal:	2,3g
IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE:	Comestibles JYM S.A.S.	
	Calle 29A sur N.º 27-49 PBX: 300 6420 Bogotá D.C.-Colombia INDUSTRIA COLOMBIANA REGISTRO SANITARIO N.º RSAD11I24204	