invima

FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)

Código: ASG-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN CROISSANT

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 1000g, hojaldre (grasa de origen vegetal para pasteleria): 250g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 75g, sal: 20g, levadura (agente leudante):20g, acido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potacio (conservantes y preservantes) 15.29g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista): 6g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10 g hasta 500 g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6.extendemos la masa, hasta lograr una pasta de 1 centimetro de grosor. 7. aplicamos hojaldre a la masa, accion mecanica qe permita aplicar en toda la superficie de la masa. 8.empezamos proceso de laminacion, realizando pliegues a la masa. 9.realizamos cortes a la masa, para darle forma al croissant 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). 14 dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°c durante 10 minutos.15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°c. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°c, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias

I. PORCION RECOMENDADA

30 g

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del Responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**