	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
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: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 09/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

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

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE QUINOA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, semilla de quinoa "kinwa": 70 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

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 desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal y semilla de quinoa 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de basculá y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno.
13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador vainilla. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MAJA.

Nombre del Responsable del Ruben Maja **Firma:** RUBEN MAJA

79'954.038 BTA.

* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
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: ASS-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 FORMATO WORD

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA SABOR A QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor queso (saborizante o sinergista): 10 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

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 desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de queso. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno.
13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, venoe, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable

RUBEN MEJIA.

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA.

79'954'038 ST

INVIMA	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-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 FORMATO WORD

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA SABOR A BANANO

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, banano: 150 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor banano (saborizante o ingrediente artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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 ELABORACIÓN)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se iniciael proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos el banano, cortando pequeños trozos de banano, en el proceso de batido este se homogeniza con la masa 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de banano disuelta en agua. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable Ruben Mesa

Nombre del responsable del Ruben Mesa **Firma:** Ruben Mesa

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
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: ASS-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 FORMATO WORD

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE:

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE BROWNIE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, fécula de maíz: 500 g, salvado de trigo fino: 200 g, azúcar morena: 130g, margarina: 130g,cacao en polvo: 100g, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, emulsificantes, conservantes, saborizantes artificiales): 100 g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g , ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor chocolate (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

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 desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos el cacao pulverizado y homogenizamos los demás ingredientes 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de chocolate, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de basculay recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de chocolate disuelta en agua. 16. aplicamos chocolate derretido en la superficie de la torta y realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

40 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN TAVO-

Nombre del Responsable del Ruben Tavo **Firma:** RUBEN TAVA

7795035 TA

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
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: ASS-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 FORMATO WORD Y/O

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PONQUECITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

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 desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 20 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA.

Nombre del Responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

79954038 BTA

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
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: ASS-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 FORMATO WORD

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

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

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA SABOR A ZANAHORIA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, zanahoria rallada: 120 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g,acido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, zanahoria rallada, 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneo. 8.iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°c, ingresamos el producto a horneo.11. se inicia proceso de horneo, se deja el producto en horneo durante 30 min a una temperatura de 120°c. 12. cumplido el tiempo de horneo, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5minutos a temperatura ambiente (17°c a 22°c). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de vainilla disuelta en agua. 16. realizamos el porcinamente de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17.disponemos las tortas ya porcionadas en blondas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TECNICA

Firma del responsable RUBEN MEJIA

Nombre del responsable del Ruben Mejia **Firma:** RUBEN MEJIA

7995403E BTA.