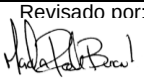
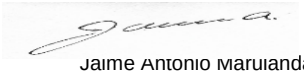
pan valle	**PAN VALLE S.A.S**	GC-P08-FT01
		FE:22/08/2018
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	VERSION:02

DATOS DEL FABRICANTE	Pan valle s.a.s, Carrera 10 # 44a- 37, Tel:4413419	
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETA CUCA NEGRA	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	producto horneado, en forma redonda, color caramelo, sabor dulce, semiblando.	
INGREDIENTES	harina de trigo fortificada, azúcar, agua, margarina, leudante (bicarbonato de sodio), color artificial (caramelo), sabor artificial (canela), leudante (levadura).	
PRESENTACION COMERCIAL	20g-120g	
TIPO DE ENVASE	Bolsa de plástico, polipropileno	
EMPAQUE Y ROTULADO	El producto es elaborado cumpliendo los requisitos de la resolución 2674 de 2013. El empaque cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 2012, 4142 y 4143 de 2012 y las demás normas que la sustituyan. El empaque contiene la información referente a rotulado establecida en la resolución 5109 de 2005 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen.	
VIDA UTIL	30 días, a partir de su fabricación	
CONSERVACION ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener en un lugar seco,con una temperatura inferior a 23ºC, libre de la acción de los rayos del sol, el vehículo debe contar con permiso de la secretaría de salud para el transporte de alimentos con su certificado vigente. El transporte da cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 y resolución 2505 de 2005 y demás normas que sustituyan. el almacenamiento y distribución se realiza en buenas condiciones higiénico sanitarias dando cumplimiento a la resolución 2674 del 2013.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Olor:	Característico a panela y canela
	color:	caramelo
	sabor:	Característico canela y panela
	textura:	Semidura
	Aspecto:	suave y brillante

	DESCRIPCION	**ESPECIFICACIONES**
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de bacterias mesofilas	1.000-5.000 UFC/g
	NMP coliformes totales	<3NMP/g
	E.coli	<3
	Recuento de mohos y levaduras	50-500 UFC/g
	Estafilococo coagulasa positivo	<100
	Bacillus Cereus	<100

INFORMACION NUTRCIONAL	**NUTRIENTE**	**APORTE NUTRICIONAL 1 porcion 100g**
	Proteina % en fraccion base seca(/100g)	12,05%
	Fibra cruda en base seca %(/100g)	0,92%
	Calorias(kca/100g)	319,18%
	Carbohidratos (g/100g)	64,36%
	Hierro(mg/100g)	2,98mg
	Calcio(mg/100g)	11,88mg
	Grasa en fraccion de masa% (/100g	18,27%
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**REQUISITO**	**MAXIMO**
	ph en solucion acuosa al 10%	7,4
	Cenizas	0,75
	Humedad, en %	9,0
CONTAMINANTES	**MICOTOXINAS**	**LIMITE MAXIMO EN µg/Kg**
	Suma de aflatoxinas B1, B2,G1 y G2	4.0
	Deoxinivalenol (DON)	500
	Zearalenona	50,0
NOTIFICACION SANITARIO	NSA-005313-2018	
Realizador por:  Luisa Aguirre Gestora de Calidad	Revisado por:  Ing. Marcela Rosales Coordinadora de Calidad	Aprobado por:  Jaime Antonio Maruianda Gerente