	LIDERPAN S.A. **(Productos Alimenticios Sanin)**	Fecha de actualización Marzo 2017 Versión No. 2
	FICHA TÉCNICA	**N° FICHA: FTP 017**

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación Legal del Producto

Pan Leche

DENOMINACION DE FANTASIA O COMERCIAL

Pan Leche

FOTO

Opcional

MARCAS COMERCIALES

SANIN, DOÑA LUPE, TRIGOSOL, SUPERINTER, LA GRAN COLOMBIA, MERCA Z, HORNEADITOS.

REGISTRO SANITARIO

Resolucion del INVIMA No.2018051662 de 27 de Noviembre de 2018, por la cual se concede notificacion sanitaria NSA-005966-2018 por el termino de 10 años.

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Decreto 3075 de 1997
- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 4125 de 1991
- Resolución 4124 de 1991
- Resolución 10593 de 1985
- Resolución 15789 de 1984

NATURALEZA PROPIA DEL PRODUCTO

Producto alimenticio obtenido a partir de la mezcla de cereales, emulsificantes, azucares y saborizantes artificiales.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

El Pan Leche es un producto alimenticio elaborado bajo condiciones higiénicas a base de:

- Harina de Trigo Fortificada
- Agua
- Azúcar
- Grasa vegetal
- Huevos
- Leudante (levadura)
- Sal
- Mezcla de Acido Acético
- Conservante (Propionato de Calcio)
- Leche en Polvo

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y SENSORIALES

Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación
Color	Visual	Diaria	***Amarillo oscuro***
Textura	Sensorial	Diaria	***Suave***
Olor	Organoléptico	Diaria	***Dulce a Mantequilla y Leche***
Sabor	Organoléptico	Diaria	***Característico Dulce***

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Análisis	Resultado (%)
Fibra	< 0,10
Azucares	17,86
Grasa	4,65
Humedad	28,68
Proteina	9,82

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (NTC 1363)

Análisis	Valor Permitido
Recuento *Aerobios Mesofilos*	< 10.000 UFC/g
Recuento de Mohos y Levaduras	< 200 UFC/g
Coliformes Totales	< 9 NMP/g
Coliformes Fecales	< 3 NMP/g
Identificación de Escherichia Coli	Ausencia
Estafilococo Coagulasa Positiva	< 100 UFC/g

MERCADO OBJETIVO

Producto alimenticio de consumo directo fabricado para todo tipo de consumidores.

ALERGENOS

Este producto puede contener trazas de ajonjolí, leche, huevo y maní.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

PRESENTACIÓN COMERCIAL

(Nombre comercial del producto, peso neto, tipo de empaque, embalaje), (SEGÚN APLIQUE).

Pan Leche

Presentación Comercial	EMPAQUE	EMPAQUE SECUNDARIO
Bolsa x 1 und (30 a 120 g)	Envase primario en contacto con el producto Bolsa Flexible de polietileno	Caja de cartón corrugado en papel Kraf calibre 620k (Medidas 56 * 36 * 19,7 cm)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

- Almacenar sobre estibas / canastillas o estanterías elevadas a 15 cm del piso y alejadas de la pared mínimo 30 cm
- Almacenar a temperatura ambiente no mayor de 27 ºC, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbiológica.
- Evitar almacenarse con materiales químicos.
- Puede trasportarse en furgones a temperatura ambiente sobre estibas - canastillas o estanterías (no disponer en el piso del vehículo)
- Después de abierto el producto debe consumirse en el menor tiempo posible.

VIDA ÚTIL

PRODUCTO	Vida útil
Pan Leche	23 días

USOS E INSTRUCCIONES

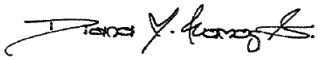
- Puede ser consumido en desayunos, refrigerios, loncheras, como pasabocas, en comidas especiales, entre otros.

FIRMAS DE LA FICHA TECNICA

FIRMAS

Revisado por:

Diana Marcela Ramos A.



Jefe Aseguramiento de Calidad