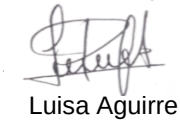
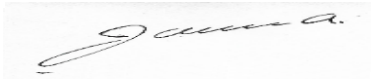
	PAN VALLE S.A.S	Codigo:GC-P08-FT01
		FE:22/08/2018
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	VERSION:02

DATOS DEL FABRICANTE	Pan valle s.a.s, Carrera 10 # 44a- 37, Tel:4413419	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN LECHE	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto panificado suave, de color dorado en la parte exterior.	
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada, agua, margarina, azúcar, sal, leudante (levadura), conservante (propianato de calcio), sabor artificial a leche, emulsificantes (mono y digliceridos de ácidos grasos), regulador de acidéz (fosfato monocálcico)	
PRESENTACION COMERCIAL	40g-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	20 dáas, 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 pan sabor leche
	color:	dorado
	sabor:	Característico del propio pan aliñado con leche
	textura:	blando
	Aspecto:	esponjoso

	DESCRIPCION	**ESPECIFICACIONES**
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de bacterias mesófilas	<100 UFC/g
	NMP coliformes totales	<3NMP/g
	NMP coliformes fecales	<3NMP/g
	E.coli	<3
	Recuento de mohos y levaduras	<100 UFC/g
	Estafilococo coagulasa positivo	<100
	Salmonella	AUSENCIA

	NUTRIENTE	**APORTE NUTRICIONAL 1 porcion 100g**
INFORMACION NUTRICIONAL	Calorias(kcal/100g)	8,55%
	Proteinas en base seca (g/100g)	5,57%
	Calcio(mg/100g)	332.57kca
	Hierro(mg/100g)	64.2mg
	grasa en fraccion en masa(g/100g)	5,07%
	Fibra cruda en base seca (g/100g)	6%
	Carbohidratos(g/100g)	62,06%

	REQUISITO	**MAXIMO**

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	ph	4,8
	Humedad % m/m	20%
	cenizas	6%
CONTAMINANTES	**MICOTOXINAS**	**LIMITE MAXIMO EN µg/Kg**
	Suma de aflatoxinas B1, B2,G1 y G2	4.0
	Deoxinivalenol (DON)	500
	Zearalenona	50,0
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-0010424-2021	
Realizador por:  Luisa Aguirre Gestora de Calidad	Revisado por:  Ing. Marcela Rosales Coordinadora de Calidad	Aprobado por:  Jaime Antonio Marulanda Gerente