| PAN VALLE SAS | | |
|---|---|---|
| FORMATO DE FICHA TECNICA | | |
| Fecha: 01/25/2013 | PRODUCTO: TORTA | |
| Elaboro: Jaime A. Marulanda G. | Aprobo: Jaime Marulanda O. | Hoja 1 de 1 |

| ASPECTO | DEFINICION |
|---|---|
| Descripcion Fisica | Es un producto horneado, compuesto por: Harina de trigo 100%, azúcar, huevos, agua, margarina, emulsificantes, levadura, sal, polvo de hornear, esencias, preservantes (Acido Ascorbico). |
| Caracteristicas Organolepticas | Aspecto: Blando Suave<br>Color: Cremoso<br>Olor: Agradable<br>Sabor: Caracteristico a torta<br>Textura: Miga Esponjosa |
| Presentacion y empaque | Es una torta redonda porcionada y empacada por unidad, cada porcion a su vez empacada en otra bolsa grande de 16 porciones, marcada con nuestra marca, fecha de vencimiento que indica la frescura del producto y todos los rotulos exigidos. |
| Vida util | 30 dias |
| Conservacion Almacenamiento y Transporte | Mantener en un lugar seco con una temperatura inferior a 25°C, libre de la accion de los rayos del sol |
| Caracteristicas Nutricionales x porcion de 47g | Calorias: 333Kcal<br>Proteina: 4g<br>Grasas: 12g<br>Carbohidratos: 36g |
| Caracteristicas microbiologicas | Recuento de bacterias mesofilas NTC 4519: Menor que 100<br>NMP de Coliformes Totales tubos multiples: Menor que 3<br>NMP de Coliformes Fecales tubos multiples: Menor que 3<br>NMP de E. Coli NTC 4899: Menor que 3<br>Recuento de Mohos y Levaduras recuento en Placa: Menor que 100<br>Estafilococo Coagulasa Positivo NTC 4779: Menor que 100 |
| Caracteristicas Fisicoquimicas | Humedad NTC 287: 35.38 |