SANTA CLARA	CÓDIGO	**GP-6**
	VERSIÓN	**8**
	TIPO	**FICHA TÉCNICA**

PAN TAJADO

1 DEFINICIÓN

Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. Se encuentra listo para el consumo.

USO PREVISTO: Especial en la elaboración de sándwiches calientes y fríos. Excelente acompañante de pastas y sopas. Sirve para la elaboración de pasabocas.

USO NO PREVISTO, PERO RACIONALMENTE ESPERADO: No calentar en microondas con el empaque.

1.1 INGREDIENTES

1.1.1 Pan Blanco

Harina de Trigo Fortificada con [Niacina (55 mg/kg), Hierro (44mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4mg/kg) y Ácido Fólico (1.54mg/kg)], Agua, Azúcar, Levadura, Margarina, Sal, Mejorador de masa ((Emulsificantes (Mono y Diglicéridos), Estearoil Lactilato de Calcio), Gluten de trigo, Enzimas Bacterianas y/o Fúngicas), Conservante (Propionato de Calcio), Acidulante (Acido Cítrico).

1.1.2 Pan Sabor Mantequilla (Pan Mantequilla)

Harina de trigo fortificada con ((Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido fólico (1.54 mg/kg)), Agua, Azúcar, Levadura, Grasa vegetal y/o Margarina, Sal, Gluten de trigo, Mejorador de masa ((Emulsificantes (Mono y diglicéridos y/o Estearoil lactilato de calcio), Enzimas bacterianas y/o fúngicas)), Conservante (Propionato de calcio), Sabores idénticos al natural (Leche y/o Mantequilla), Acidulante (Ácido cítrico), Colorantes naturales (Cúrcuma y Anato).

1.1.3 Pan Integral

Harina de Trigo y Harina Integral de Trigo Fortificadas con [Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), VitaminaB2 (4mg/Kg)] y Acido Fólico (1.54mg/Kg)], Agua, Azúcar, Margarina, Levadura, Sal, Salvado de Trigo, Mejorador de masa ((Emulsificantes (Mono y Diglicérdos y/o Estearoil Lactilato de Calcio), Gluten de Trigo, Enzimas Bacterianas y/o Fúngicas), Conservante (Propionato de Calcio), Fibra de Trigo, Color Caramelo, Acidulante (Ácido cítrico).

1.1.4 Pan Antaño

Harina de Trigo y Harina Integral de Trigo Fortificadas con [Niacina (55 mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), VitaminaB2 (4mg/Kg)] y Acido Fólico (1.54mg/Kg)], Agua, Azúcar, Margarina, Levadura, Sal, Emulsificantes (Mono y Diglicérdos), Conservante (Propionato de Calcio), Acidulantes (Fosfato Monocálcico, Ácido cítrico), Enzimas Fungales y/o Bacterianas. Decorado con harina de trigo.

1.1.5 Pan Antaño Integral 100%

Harina integral de trigo fortificada ((Niacina(55 mg/Kg), Hierro(44 mg/Kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1.54 mg/kg)), agua, azúcar, levadura, grasa vegetal, gluten de trigo, sal, mejorador de masa ((emulsificantes (mono y diglicéridos, Estearoil lactilato de calcio), enzimas bacterianas y/o fúngicas)), Conservante (Propionato de calcio), Acidulantes (Fosfato monocálcico, Ácido cítrico). Decorado con salvado de trigo.

1.1.6 Panettone de Frutas Tradicional

Harina de trigo fortificada con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido fólico (1.54 mg/kg), Agua, Azúcar, Fruta cristalizada 9% [Papaya, Azúcar, Acidulante (Ácido cítrico), Conservantes (Benzoato de sodio y Sorbato de potasio), Colorantes artificiales (Amarillo No.5 **Tartrazina**, Rojo cochinilla Punzó 4R, Verde No.3)], Uvas pasas, Margarina, Mezcla yema y huevo pasteurizados, Levadura, Emulsificantes (Mono y diglicéridos), Gluten de trigo, Sal, Conservantes (Propionato de sodio), Sabor idéntico al natural (Panettone), Colorantes naturales (Cúrcuma y Anato), Enzimas.

1.1.7 Panettone con Chips sabor a Chocolate

Harina de trigo fortificada con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido fólico (1.54 mg/kg), Agua, Chips sabor a chocolate 12% [Azúcar, Grasa vegetal, Cacao en polvo, Leche descremada en polvo, Suero de leche en polvo, Emulsificantes (Triestearato de sorbitán, Monoestearato de sorbitán, Lecitina de soya), Sabores artificiales (Etilvainillina, Arequipe)], Azúcar, Margarina, Mezcla yema pasteurizada y huevo pasterizado, Levadura, Emulsificantes (Mono y diglicéridos), Gluten de trigo, Sal, Conservantes (Propionato de sodio), Sabor idéntico al natural (Chocolate), Color caramelo, Enzimas.

1.2 PROCESO DE FABRICACIÓN

1. Recibo de materias primas y almacenamiento
2. Pesaje de materias primas
3. Elaboración de masa
4. División de la masa
5. Boleado
6. Reposo en banda transportadora
7. Formado y moldeo (Si se trata de pan Integral antaño, en esta etapa se hace el decorado con salvado).
8. Crecimiento de panes en cuarto
9. Decorado con harina (Esta etapa aplica solo si se trata de Pan tajado blanco Antaño)
10. Horneo y desmolde
11. Enfriamiento
12. Empaque
13. Almacenamiento

2 REQUISITOS

2.1 FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	VALOR MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	MÉTODO
Humedad %	30.0	40.0	20.0	Método rápido - halógeno
pH	5.4	6.0	4.8	pH metro
Proteína en base seca, en fracción en masa %	-	-	9.0	ISO 1871
[1] Nivel de Sodio mg de sodio/100 g de producto		Meta 1 487 y Meta 2 462		UNE-EN15505:2008/AOAC984.27:2019/ AOAC985.35:2019
*Nivel DON µg/Kg	-	500	-	Micotoxinas método múltiple - Laboratorio Externo
*Suma de aflatoxinas B1,B2,G1 y G2 µg/Kg	-	4.0	-	
*Zearalenona µg/Kg	-	50.0	-	

* Parámetro afecta inocuidad

[1] Cumplimiento resolución 2013 de 2020 Establece contenidos máximos de sodio en alimentos, la meta 1 para cumplir a partir de noviembre de 2022 y la meta 2 para cumplir a partir de noviembre de 2024

Fuente: NTC 1363 Pan. Requisitos Generales

Resolución 3709 de 2015 - Niveles máximos de contaminantes para los alimentos para consumo humano

2.2 MICROBIOLÓGICOS

REQUISITO	n	c	m	M
Recuento de mohos UFC/g	5	2	200	-
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	5	0	<10	-

* Parámetros que afectan inocuidad.

Fuente: Resolución 1407 de 2022 Criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos

2.3 SENSORIALES

El producto posee forma de bloque, se encuentra tajado y de acuerdo a la referencia tiene características específicas en cuanto a sabor, olor y textura. En general la miga es fina y homogénea.

3 EMPAQUE Y ROTULADO

Bolsa de Polietileno de baja transparencia con impresión flexo-gráfica de diferentes dimensiones dependiendo de la referencia (GC-19 EMPAQUE PRODUCTO TERMINADO BOLSA PANES 1.5 MILESIMAS DE PULGADA), en presentación de 300g, 320g, 400g, 450g, 460g, 470g, 500g, 520g, 550g, 600g, 650g, 700g, 750g.

Bolsa MOPP 2.0 MILESIMAS DE PULGADA, en presentación 375g para el empaque del panettone.

En empaque secundario usado en panettone es una plegadiza elaborada a partir de cartulina esmaltada CMPC reverso blanco especialmente desarrollada para aplicaciones de tipo gráfica.

El empaque cumple con:

Resolución 5109 de 2005 - rotulado general.

Resolución 683 de 2012 - Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos en contacto con alimentos.

Resolución 4147 de 2012 - Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos, elastómeros y sus aditivos en contacto con alimentos.

3.1 MARCAS

Se manejan las siguientes marcas y gramajes:

a. **Santa Clara** : Pan Blanco Extra largo Gigante 750g, Pan Blanco Super extra largo 650g, Pan Blanco Extra largo 550g, Pan Blanco Grande 460g, Pan Blanco Mediano 320g, Pan Mantequilla Extra largo 550g, Panettone con Chips sabor a Chocolate Tajado 375g y Panettone con Frutas Tajado 375g, Pan de Antaño 470g, Pan Tajado Blanco 820g (Institucional), Pan Tajado Blanco 650g (Institucional), Pan Antaño Integral 100% x 450g, Pan Integral Extralargo 550g, Pan Integral Mediano 350g.

b. **Alkosto:** Pan Blanco 550g, Pan Integral 550g, Pan Sabor Mantequilla 550g, Pan Casero 500g.

c. **Colsubsidio**: Pan Súper precio 450g.

d. **Pa'l Día**: Pan Blanco Grande 450g.

e. **Pan Máxima**: Pan Tajado Blanco 500g, Pan Integral 450 g.

4 ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN

4.1 Almacenamiento

Para garantizar la frescura y características propias del producto que se encuentra dentro del empaque, éste debe almacenarse a temperatura ambienta, estibado, en áreas libres de humedad, de sustancias o productos que puedan transferir aromas, sabores o colores indeseados y de los rayos solares directos o áreas con temperaturas altas. Mantener en lugar limpio, seco y fresco. El producto debe ser consumido antes de la fecha de vencimiento y una vez abierto consumirse en el menor tiempo posible. Realizar una rotación adecuada de las existencias. Transportar en furgón debidamente estibado y cumplir con prácticas higiénicas de manipulación.

4.2 Vida útil

La vida útil del pan molde es la siguiente:

a. Pan Blanco, Pan Mantequilla, Pan Integral marca Santa Clara: 23 días

b. Pan de Antaño, Pan de Antaño Integral 100%: 25 días

c. Pan Tajado Blanco 650g (institucional), Pan Blanco Pa´l día: 21 días.

d. Pan tajado blanco 820g (Institucional): 12 días

e. Panettone con frutas: 120 dìas.

f. Panettone con chips sabor a chocolate: 90 días.

Todos en condiciones normales de temperatura y humedad. La fecha de vencimiento se encuentra impresa en el empaque con: dos dígitos del día, tres primeras letras del mes y dos últimos dígitos del año, así: VENCE: 14-JUL-21. Se maneja un sistema de loteado donde los cuatro primeros números indican la hora del empaque en horario militar, los siguientes tres dígitos hacen referencia al día consecutivo del año, los otros dos dígitos indican el año y por último una identificación alfanumérica de la línea que empacó el producto, así: LOTE: 05:5917421T1

Identificación alfanumérica de la línea o grupo de empaque: T1 – Tajadora UBE primer piso, T2 – Tajadora UBE segundo piso.

5 REQUISITO ADICIONAL PARA PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

N.A.

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Maria Victoria Rodriguez Ingeniera de Investigacion y Desarrollo	**Jackeline Aya Sanchez** Lider de Equipo de Aseguramiento de Calidad	**Alvaro Jose Barona Mazuera** Lider de Equipo de Planta

Alcaldía municipal Pitalito Huila

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

CIUDAD Pitalito FECHA 22-11-2023 ACTA N° 1346

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ☐ DADOR DE FRÍO ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD MUNICIPIO DE PITALITO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL CORPORACION AMBIENTAL CINTURON ANDINO

*CÉDULA / NIT 813013182-8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 50706949

*NOMBRE COMERCIAL CORPORACION AMBIENTAL CINTURON ANDINO

*DIRECCIÓN TRANSVERSAL 3 #9-55 MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO HUILA *MUNICIPIO PITALITO

Barrio [X] Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS 3205984949 FAX

CORREO ELECTRÓNICO ambientalcinturonandino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO PAULA MANUELA ACHURY VARGAS

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1007 531 598

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL PAULA MANUELA ACHURY VARGAS

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 1007 531 598.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ambientalcinturonandino@gmail.com

*DEPARTAMENTO Huila *MUNICIPIO Pitalito

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 07 Am - 05 Pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	—	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO | | Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

Powered by CamScanner

	1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1	**EDIFICACION E INSTALACIONES**	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	(5)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17				La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 7				La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(8)	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	(0)	No presenta reconocimiento medico C

Powered by CamScanner

3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1,5	0	No portan la vestimenta indicada Por la normatividad sanitario C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17.5.				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 23.				La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0	C

Powered by CamScanner

5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	(4)	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	(6)	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	(0)	No Presentan Soporte documental. Plan de Saneamiento. - Control Plagos - Cronograma mantenimiento tanque - Ll limpieza y desinfeccion - Manejo residuos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 29.				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

IV. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
93.5%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

V. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Powered by CamScanner

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de 11 del año 2023 en la Ciudad de Pitalito.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JESUS ANDRES MUNAR.	NOMBRE:
CÉDULA: 12263493. Ptalo	CÉDULA:
CARGO: TC Saneamiento	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSM Pitalito	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: William Orteya Samboni	NOMBRE:
CÉDULA: 1024531269	CÉDULA:
CARGO: Auxiliar bodega	CARGO:

Powered by CamScanner