

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		OTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNÉTICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este <div style="text-align: right;">folios</div>	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <div style="text-align: center;">PAN AVENA</div>	
B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 3000g, avena en hojuelas: 900g, margarina (grasa de origen vegetal): 750g, azúcar: 360g, huevo: 300g, levadura (agente leudante): 120g, sal: 60g, ácido sorbico (conservante y preservante): 30g, sorbato de potasio (conservante y preservante): 30g, esencia de vainilla (saborizante o aromatizante sinérgica) : 5g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES <div style="text-align: center;">10g Hasta 500g</div>	
D. TIPO DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa</div>	
E. MATERIAL DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa transparente polipropileno</div>	
F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN) 1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora. 6. disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de división, 7. pesamos las masas que hemos dividido 8. llevamos a máquina cortadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras características 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C. 17. ingresamos el producto a horneado, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA ÚTIL ESTIMADA <div style="text-align: center;">10 días</div>	
I. PORCIÓN RECOMENDADA <div style="text-align: center;">30 g por porción</div>	
J. GRUPO POBLACIONAL <div style="text-align: center;">dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.</div>	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> Firma del responsable Nombre del Responsable del </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ROSEN MENA </div> <div> Firma: <div style="border-bottom: 1px solid black; width: 150px; margin-left: 10px;"> ROSEN MENA </div> </div> </div>	
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.	

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		OTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNÉTICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <p style="text-align: center;">PAN BLANDITO</p>	
B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 900g, azúcar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, ácido sorbico (conservante y preservante): 9g, sorbato de potasio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinérgico) : 3g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES <p style="text-align: center;">10g Hasta 500g</p>	
D. TIPO DE ENVASE <p style="text-align: center;">bolsa</p>	
E. MATERIAL DE ENVASE <p style="text-align: center;">bolsa transparente polipropileno</p>	
F. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN) 1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de mojar a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora. 6. disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de división, 7. pesamos las masas que hemos dividido 8. llevamos a máquina cortadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras características del blandito 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C. 17. ingresamos el producto a horno, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA ÚTIL ESTIMADA <p style="text-align: center;">10 días</p>	
I. PORCIÓN RECOMENDADA <p style="text-align: center;">30 g por porción</p>	
J. GRUPO POBLACIONAL <p style="text-align: center;">dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.</p>	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> Firma del responsable Nombre del Responsable del </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ROBEN MESA </div> <div> Firma: ROBEN MESA </div> </div>	
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.	

Invima	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNÉTICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE	
<small>Presento su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.</small>	
<small>Tenga en cuenta: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015</small>	
folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN CALADO
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE	harina de trigo "fortificada": 1400g, azúcar 163g, margarina: 100g, levadura (agente leudante): 34g, sal: 22g, ácido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g.
C. PRESENTACIONES COMERCIALES	10g Hasta 500g
D. TIPO DE ENVASE	bolsa
E. MATERIAL DE ENVASE	bolsa transparente polipropileno
F. CONDICIONES DE CONSERVACION	conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo; 2. alistamiento de ingrediente (pesaje); 3. se disponen los ingredientes en una mojadora; 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad; durante 15 min; 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora; 6. llevamos la masa a una mesa para poder realizar fraccionamiento de la masa completa en porciones del peso deseado; 7. armamos bolas de masa con un peso específico, alistandola para el proceso de corte; 8. llevamos las bolas a la máquina cortadora, que cortará en porciones iguales la masa; 9. realizamos figuras circulares, y dejamos estas figuras en reposo sobre el meson; 10. dejamos reposar las figuras durante 5 minutos; 11. se termina de dar la figura característica del producto (calado); 12. disponemos las figuras en latas; 13. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 30 min; 14. retiramos el carro del cuarto de crecimiento; 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C); 16. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos; 17. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C; 18. ingresamos el producto a horno, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos; 19. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente; 20. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar; 21. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.
H. VIDA UTIL ESTIMADA	40 días
I. PORCION RECOMENDADA	30 g por porcion
J. GRUPO POBLACIONAL	dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA	
Firma del responsable del producto:	
Nombre del Responsable del producto:	Rubén Mejía
Firma:	

Declaro que conozco y aplico los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicita el registro / notificación sanitaria.

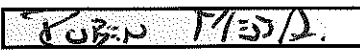
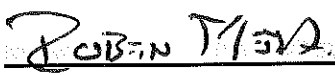
	ASEGURAMIENTO SANITARIO		OTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este <div style="text-align: right;">folios</div>	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <div style="text-align: center;">PAN CALENTANO</div>	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 1000g, margarina (grasa de origen vegetal): 500g, azucar: 250g, levadura (agente leudante): 60g, queso parmesano: 70g, polvo para hornear (agente leudante): 20g, ácido sorbico (conservante y preservante): 9g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 9g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES <div style="text-align: right;">10g Hasta 500g</div>	
D. TIPO DE ENVASE <div style="text-align: right;">bolsa</div>	
E. MATERIAL DE ENVASE <div style="text-align: right;">bolsa transparente polipropileno</div>	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) 1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad; durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora. 6. disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de división. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8. llevamos a máquina cortadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras características 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C. 17. ingresamos el producto a horno, para alcanzar temperatura de 175°C, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empaquetar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA <div style="text-align: right;">10 dias</div>	
I. PORCION RECOMENDADA <div style="text-align: right;">30 g por porcion</div>	
J. GRUPO POBLACIONAL dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> <div> Firma del responsable <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  </div> </div> <div> Nombre del Responsable del <u>Ruben Mejia</u> Firma: <u>Ruben Mejia</u> </div> </div>	
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.	

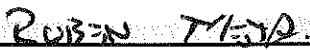
	ASEGURAMIENTO SANITARIO		STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este <div style="text-align: right;">folios</div>	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <div style="text-align: center;">PAN CAMPESINO</div>	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 3000g, azucar: 480g, margarina (grasa de origen vegetal): 375g, huevo: 371g, harina de maiz: 300g, levadura (agente leudante): 120g, sal: 30g, ácido sorbico (conservante y preservantes) 30g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 30g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista).	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES <div style="text-align: center;">10g Hasta 500g</div>	
D. TIPO DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa</div>	
E. MATERIAL DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa transparente polipropileno</div>	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) 1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora. 6. disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de división, 7. pesamos las masas que hemos dividido 8. llevamos a maquina cortadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras características del pan campesino 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C. 17. Ingresamos el producto a horneado, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA <div style="text-align: center;">10 días</div>	
I. PORCION RECOMENDADA <div style="text-align: center;">30 g por porcion</div>	
J. GRUPO POBLACIONAL <div style="text-align: center;">dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.</div>	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> Firma del responsable <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Roben Mejia </div> </div> <div> Nombre del Responsable del <u>Roben Mejia</u> </div> <div> Firma: <u>Roben Mejia</u> </div> </div>	
<small>* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.</small>	

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este <div style="text-align: right;">folios</div>	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <div style="text-align: center;">PAN MOJICON</div>	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 865 g, azúcar: 183,33 g, margarina "grasa de origen vegetal": 91,25, huevo: 71 g, acido sorbico (conservante y preservantes) 9 g, sorbato de potacio (conservante y preservantes): 9 g, sal: 2,50 g, esencia de vainilla "saborizante o aromatizante sinergista": 1,40 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES <div style="text-align: center;">10 g Hasta 500 g</div>	
D. TIPO DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa</div>	
E. MATERIAL DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa transparente polipropileno</div>	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) 1. limpieza y desinfección de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los Ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora. 6. disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8. llevamos a maquina cortadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan mojicon 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA <div style="text-align: center;">10 dias</div>	
I. PORCION RECOMENDADA <div style="text-align: center;">30 g por porcion</div>	
J. GRUPO POBLACIONAL dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> Firma del responsable Nombre del Responsable del </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  </div> <div> Firma:  </div> </div>	
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso / notificación sanitaria.	

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este	
folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <div style="text-align: center;">PAN MOLDE</div>	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 900g, azucar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potasio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES <div style="text-align: center;">10 g Hasta 500 g</div>	
D. TIPO DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa</div>	
E. MATERIAL DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa transparente polipropileno</div>	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) 1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora. 6. disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8. llevamos a maquina cortadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan molde 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA <div style="text-align: center;">10 dias</div>	
I. PORCION RECOMENDADA <div style="text-align: center;">30 g por porcion</div>	
J. GRUPO POBLACIONAL dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div>Firma del responsable</div> <div>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div>Nombre del Responsable del</div> <div> <u>Ruben Mesa</u> </div> <div>Firma:</div> <div>  </div> </div>	
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso / notificación sanitaria.	

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este <div style="text-align: right;">folios</div>	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <div style="text-align: center;">PAN PERA</div>	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 900 g, azucar: 131 g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 71 g, sal: 20 g, levadura (agente leudante): 17g, acido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potacio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinergista) : 3g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES <div style="text-align: center;">10 g Hasta 500 g</div>	
D. TIPO DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa</div>	
E. MATERIAL DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa transparente polipropileno</div>	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) 1. limpieza y desinfeccion de areas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenizacion, retiramos la masa de la mojadora. 6. disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de division. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8. llevamos a maquina cortadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras carateristicas del pan pera 10. las disponemos en las tatas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embolo a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C. 17. ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA <div style="text-align: center;">10 dias</div>	
I. PORCION RECOMENDADA <div style="text-align: center;">30 g por porcion</div>	
J. GRUPO POBLACIONAL dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> Firma del responsable <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;">  </div> </div> <div> Nombre del Responsable del <u>Ruben Mejia</u> </div> <div> Firma: <u>Ruben Mejia</u> </div> </div>	
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicita el registro / permiso / notificación sanitaria.	

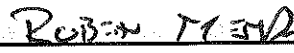
	ASEGURAMIENTO SANITARIO		OTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNÉTICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO	
PAN QUESO	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE	
harina de trigo "fortificada": 900g, azúcar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, huevo: 71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, ácido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potasio (conservante y preservante): 9g, esencia de queso (saborizante o aromatizante sinérgico) : 3g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES	
10 g. Hasta 500 g	
D. TIPO DE ENVASE	
bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE	
bolsa transparente polipropileno	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION	
conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	
1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de mojar a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora. 6. disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de división. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8. llevamos a máquina cortadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras características del pan queso 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C. 17. ingresamos el producto a horno, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empaquetar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA	
10 días	
I. PORCION RECOMENDADA	
30 g por porcion	
J. GRUPO POBLACIONAL	
dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA	
Firma del responsable 	
Nombre del Responsable del	
Firma:	
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicita el registro / permiso / notificación sanitaria.	

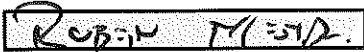
	ASEGURAMIENTO SANITARIO		OTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNÉTICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este	
folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO	
PAN ROLLO	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE	
harina de trigo "fortificada": 900g, azúcar: 131g, margarina (grasa de origen vegetal): 100g, grasa hojaldre "grasa de origen vegetal": 70 g, huevo: 71g, sal: 20g, levadura (agente leudante): 17g, ácido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potasio (conservante y preservante): 9g, esencia de mantequilla (saborizante o aromatizante sinérgica) : 3g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES	
10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE	
bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE	
bolsa transparente polipropileno	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION	
conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	
1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de mojar a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora, 6. extendemos la masa, hasta lograr una pasta de 1 centímetro de grosor, 7. aplicamos hojaldre a la masa, acción mecánica que permita aplicar en toda la superficie de la masa, 8. empezamos proceso de laminación, realizando pliegues a la masa, 9. realizamos cortes a la masa, para darle forma al pan rollo de mas o menos 70 g, 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min, 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento, 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C), 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos, 15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto, 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C, 17. ingresamos el producto a horno, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos, 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente, 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar, 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA	
10 dias	
I. PORCION RECOMENDADA	
30 g por porcion	
J. GRUPO POBLACIONAL	
dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA	
Firma del responsable ROBEN MEJIA	
Nombre del Responsable del	<u>Roben Mejia</u>
Firma:	<u>ROBEN MEJIA</u>
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.	

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este	
folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO	
PAN ROSCON	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE	
harina de trigo "fortificada": 865 g, azucar: 253 g, margarina "grasa de origen vegetal": 91.25 g, huevo: 71 g, levadura "agenten leudante": 17 g, acido sorbico "conservantes y preservantes": 9 g, sorbato de potasio "conservantes y preservantes": 9 g, esencia de banano "saborizante o aromatizante sinergista": 3 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES	
10 g Hasta 500 g	
D. TIPO DE ENVASE	
bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE	
bolsa transparente polipropileno	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION	
conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)	
1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora. 6. disponemos la masa en el meson, realizamos proceso de división, 7. pesamos las masas que hemos dividido al meson 8. llevamos a maquina cortadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras caraterísticas del roscón 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuerto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embola a la superficie del producto. y espolvoreamos azucar en la superficie del "roscón" 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C. 17. Ingresamos el producto a horneo, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a area de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservacion, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA	
10 dias	
I. PORCION RECOMENDADA	
30 g por porcion	
J. GRUPO POBLACIONAL	
dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA	
Firma del responsable	
Nombre del Responsable del	Firma: 
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicitó el registro / permiso / notificación sanitaria.	

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM093	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este <div style="text-align: right;">folios</div>	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <div style="text-align: center;">PAN UVA</div>	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 865 g, azucar: 183.33 g margarina (grasa de origen vegetal): 91g, huevo: 71 g, levadura (agente leudante): 17 g, ácido sorbico (conservante y preservantes): 9g, sorbato de potasio (conservante y preservante): 9g, color caramelo (pigmento de coloracion y decoracion) : 1.5 g, esencia de uva "saborizante o aromatizante sinergista": 1.5 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES <div style="text-align: center;">10 g Hasta 500 g</div>	
D. TIPO DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa</div>	
E. MATERIAL DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa transparente polipropileno</div>	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) 1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora. 6. disponemos la masa en el meso, realizamos proceso de división. 7. pesamos las masas que hemos dividido 8. llevamos a maquina cortadora. 9. realizamos cortes a la masa, armamos las figuras características del pan uva 10. las disponemos en las latas 11. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 45 min. 12. retiramos el carro del cuarto de crecimiento. 13. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 14. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos. 15. realizamos proceso de embole a la superficie del producto. 16. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C. 17. ingresamos el producto a horneado, una temperatura de 175°C, durante 12 minutos. 18. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento, para alcanzar temperatura ambiente. 19. luego de que el producto alcance temperatura ambiente procedemos a empacar. 20. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente informacion: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA <div style="text-align: center;">10 días</div>	
I. PORCION RECOMENDADA <div style="text-align: center;">30 g por porcion</div>	
J. GRUPO POBLACIONAL dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div>Firma del responsable</div> <div>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div>Nombre del Responsable del</div> <div> <u>Ruben Mejia</u> </div> <div>Firma:</div> <div>  </div> </div>	
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso / notificación sanitaria.	

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		STROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCI
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, lejeada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <div style="text-align: center;">TOSTADA</div>	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 1400g, azúcar 163g, margarina: 100g, levadura (agente leudante): 34g, sal: 22g, ácido sorbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g,	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES <div style="text-align: center;">10g Hasta 500g</div>	
D. TIPO DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa</div>	
E. MATERIAL DE ENVASE <div style="text-align: center;">bolsa transparente polipropileno</div>	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente implementando un nudo que impida el flujo de aire en el interior del empaque.	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) 1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en una mojadora, 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, 5. posterior al proceso de homogenización, retiramos la masa de la mojadora, 6. llevamos la masa a una mesa para poder realizar fraccionamiento de la masa completa en porciones del peso deseado, 7. armamos bolas de masa con un peso específico, alistandola para el proceso de corte, 8. llevamos las bolas a la máquina cortadora, que cortara en porciones iguales la masa, 9. le damos la forma de pan a la masa ya cortada y dejamos estas figuras en reposo sobre el meson, aplicamos aceite con las manos a la masa, para así lubricar las figuras, 10. dejamos reposar las figuras durante 5 minutos, 11. se termina de dar la figura característica del producto (calado), 12. disponemos las figuras en latas, 13. llevamos las latas al cuarto de crecimiento, y dejamos durante 30 min, 14. retiramos el carro del cuarto de crecimiento, 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C), 16. dejamos precalentar el horno a una temperatura de 200°C durante 10 minutos, 17. bajamos la temperatura del horno hasta 175°C, 18. ingresamos el producto a horneado, a una temperatura de 175°C, durante 12 minutos, 19. retiramos el producto del horno, y lo llevamos a área de enfriamiento, 20. separamos las masas que se unen en el horneado, 21. se lleva nuevamente al horno, para tostar el producto, a una temperatura de 110°C, durante 20 min, 22. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, vence, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA <div style="text-align: center;">10 dias</div>	
I. PORCION RECOMENDADA <div style="text-align: center;">30 g por porcion</div>	
J. GRUPO POBLACIONAL dirigido a toda la poblacion, evitar el consumo en personas diabeticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> Firma del responsable <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;"> RUBEN MEJIA </div> </div> <div> Nombre del Responsable del <u>Ruben Mejia</u> </div> <div> Firma: <u>RUBEN MEJIA</u> </div> </div>	
* Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso / notificación sanitaria.	