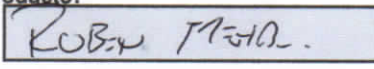
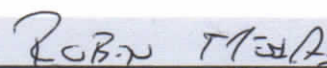
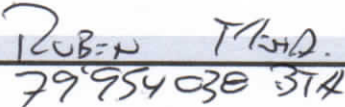


	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019

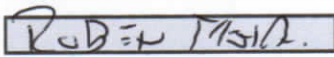
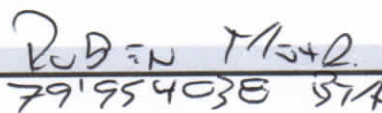
FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELLEDITABLE	
<small>Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara 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 modificada 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 TORTA VAINILLA	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES 10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE bolsa transparente polipropileno, blanca de icopor	
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) <small>1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios. 2. alistamiento de ingrediente (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de mojar a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de hornear. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar, cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a hornear. 11. se inicia proceso de hornear, se deja el producto en hornear durante 20 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de hornear, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C), en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas, con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blandas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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.</small>	
H. VIDA UTIL ESTIMADA 20 días	
I. PORCIÓN RECOMENDADA 30 g por porción	
J. GRUPO POBLACIONAL dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Firma del responsable del producto: <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">  </div>	
Nombre del responsable del producto	Firma: <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;">  79954038 BTA </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 solicito el registro / permiso / notificación sanitaria.</small>	

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO UNICO 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 FORMATO WORD Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de TENGAN EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO TORTA DE NARANJA	
B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor naranja (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES 10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE bolsa transparente polipropileno, blanda de icopor.	
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 y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de naranja. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a hornear. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en hornear durante 20 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blanda de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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 20 días	
I. PORCIÓN RECOMENDADA 30 g por porción	
J. GRUPO POBLACIONAL dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> Firma del responsable  Nombre del responsable del </div> <div> Firma:  79954038 374 </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		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 TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERA ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de Tenga en cuenta: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO TORTA DE QUESO	
B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor queso (saborizante o sinérgico) 10 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES 10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE bolsa transparente polipropileno, blanca de icopor.	
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 y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de queso. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a hornear. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en hornear durante 20 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blancas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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 20 días	
I. PORCION RECOMENDADA 30 g por porción	
J. GRUPO POBLACIONAL dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> Firma del responsable  Nombre del Responsable del </div> <div> Firma:  791954038 574 </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.	

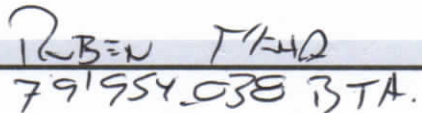
	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
	FORMATO UNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y			
	TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)			
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de TENGAN EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO	
TORTA DE CHOCOLATE	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE	
harina de trigo "fortificada": 1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor chocolate (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES	
10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE	
bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE	
bolsa transparente polipropileno, blanca de icopor.	
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 y utensilios. 2. alistamiento de ingrediente (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de chocolate. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de bascula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horneado. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horneado durante 20 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blanda de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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	
20 días	
I. PORCION RECOMENDADA	
30 g por porción	
J. GRUPO POBLACIONAL	
dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA	
Firma del responsable <u>Roberto Mejia</u> Nombre del Responsable del <u>Roberto Mejia</u> Firma: <u>Roberto Mejia</u> <u>791954.038 BTA.</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 solicita el registro / permiso / notificación sanitaria.	

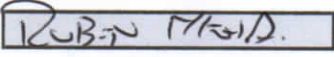
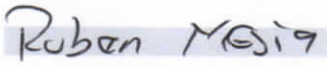
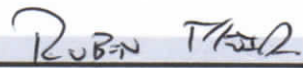
	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099	Versión: 04 Fecha de Emisión: 08/04/2019

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNÉTICO (CD) EN FORMATO WORD Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de TENGAN EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO	
TORTA DE VINO	
B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE	
harina de trigo "fortificada": 1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, vino tinto (bebida alcohólica 12° de alcohol): 10g esencia sabor vino tinto (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES	
10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE	
bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE	
bolsa transparente polipropileno, blanca de icopor.	
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 y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vino 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horneado. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horneado durante 30 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería, aplicamos humedeciendo la torta con el vino tinto, aplicando el vino con ayuda de un atomizador 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blancas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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	
20 días	
I. PORCIÓN RECOMENDADA	
30 g por porción	
J. GRUPO POBLACIONAL	
dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA	
Firma del responsable Ruben MEJIA	
Nombre del responsable del	Ruben MEJIA Firma: RUBEN MEJIA 79'954.038 BTA
* 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		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 TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de TENGAN EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO	
TORTA DE COCO	
B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE	
harina de trigo "fortificada": 1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, coco deshidratado (coco deshidratado con azúcar "sacarosa"): 14 g, esencia sabor coco (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES	
10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE	
bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE	
bolsa transparente polipropileno, blanca de icopor.	
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 y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal y coco, 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de coco 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horneado. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horneado durante 30 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blanda de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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	
20 días	
I. PORCIÓN RECOMENDADA	
30 g por porción	
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	Rubon Mejia
Firma:	 791954.038 BTA.
* 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		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

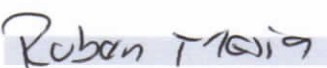
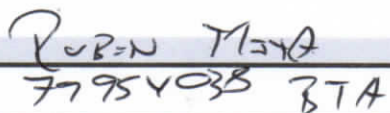
FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de Tenga en cuenta: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO TORTA DE QUINOA	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, semilla de quinoa "kinwa": 70 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 7.4 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES 10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE bolsa transparente polipropileno, blanda de icopor.	
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 y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal y semilla de quinoa 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horneado. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horneado durante 30 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador vainilla. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blanda de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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 20 días	
I. PORCION RECOMENDADA 30 g por porción	
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:  791954.038 374.
* 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		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 TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERA ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de TENGAN EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO	
TORTA DE AMAPOLA	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE	
harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, semilla de amapola triturada (semilla natural de amapola): 90 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES	
10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE	
bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE	
bolsa transparente polipropileno, blanca de icopor.	
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 y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos la semilla de amapola, 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horneado. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horneado durante 30 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de vainilla disuelta en agua. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blancas de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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	
20 días	
I. PORCION RECOMENDADA	
30 g por porción	
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	Ruben Mena 791954.038 BTA

* 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	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 TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERA ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de TENGAN EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <div align="center">TORTA DE BROWNIE</div>	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 1400g, fécula de maíz: 500 g, salvado de trigo fino: 200 g, azúcar morena: 130g, margarina: 130g, cacao en polvo: 100g, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, emulsificantes, conservantes, saborizantes artificiales): 100 g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor chocolate (saborizante o sinérgico artificial): 6.3 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES <div align="center">10g Hasta 500g</div>	
D. TIPO DE ENVASE <div align="center">bolsa</div>	
E. MATERIAL DE ENVASE <div align="center">bolsa transparente polipropileno, blanca de icopor.</div>	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION <div align="center">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.</div>	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) 1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, agregamos el cacao pulverizado y homogenizamos los demás ingredientes 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de chocolate, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horneado. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horneado durante 30 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de chocolate disuelta en agua. 16. aplicamos chocolate derretido en la superficie de la torta y realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blanda de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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 align="center">40 días</div>	
I. PORCION RECOMENDADA <div align="center">30 g por porción</div>	
J. GRUPO POBLACIONAL <div align="center">dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.</div>	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA <div> Firma del responsable  </div> <div> Nombre del Responsable del  Firma:  </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		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 TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO <div style="text-align: center;">PONQUECITO</div>	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g.	
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, blanda de icopor.</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 y utensilios. 2. alistamiento de ingrediente (pesaje). 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horno. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horno durante 20 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C), en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blanda de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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;">20 días</div>	
I. PORCION 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: flex-start;"> <div> Firma del responsable <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;">Ruben Mena</div> </div> <div> Nombre del Responsable del Ruben Mena Firma: Ruben Mena 79.954038 BTA </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 solicita el registro / permiso / notificación sanitaria.</small>	

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
	FORMATO UNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACION 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 FORMATO WORD Y/O

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA DE LIMON Y SEMILLAS

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada": 1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, extracto de limón y semillas: 90 g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor limón (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blanca de icopor.

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 y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, extracto de limón y semillas. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horneado. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horneado durante 30 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de limón disuelta en agua. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blanda de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable

Ruben MORA

Nombre del Responsable del

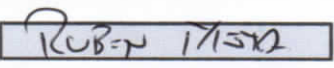
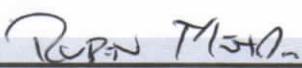
Ruben MORA

Firma:

Ruben MORA
79954038 BTA

* 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		REGISTROS SANITARIOS Y TRÁMITES ASOCIADOS	
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRÁMITES 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 Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de Tenga en cuenta: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO MUFFIS VARIEDADES	
B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE harina de trigo "fortificada": 1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante): 35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor queso (saborizante o sinergista): 10 g, esencia sabor vainilla (saborizante o aromatizante sinergia): 10 g, esencia sabor chocolate (saborizante o aromatizante sinergia): 10 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES 10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE bolsa transparente polipropileno, blanca de icopor.	
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 y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, esencia de queso, vainilla, chocolate 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de queso. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horno. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horno durante 20 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blanda de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. disponemos un rotulo de la empresa, donde lleva la siguiente información: nombre del producto, peso, lote, fecha, cantidad, peso neto, peso bruto, recomendaciones de conservación, ingredientes, datos del fabricante.	
H. VIDA ÚTIL ESTIMADA 20 días	
I. PORCIÓN RECOMENDADA 30 g por porción	
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:  791954038 1374
* 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		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 TECNICA DEL PRODUCTO	
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de Tenga en cuenta: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios	
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACION ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE	
A. NOMBRE DEL PRODUCTO	
TORTA BRAZO DE REINA	
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE	
harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, relleno: crema pastelera crema pastelera (leche, azúcar blanco, fécula de maíz, margarina, yema de huevo, piel de limón) 30 g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 8,4 g. decoración externa: color rojo punzón (pigmento de coloración y decoración) "azorrubina o carmoisina": 60 g, azúcar: 20 g.	
C. PRESENTACIONES COMERCIALES	
10g Hasta 500g	
D. TIPO DE ENVASE	
bolsa	
E. MATERIAL DE ENVASE	
bolsa transparente polipropileno, blonda de icopor	
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 y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de la masa en latas, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue el producto a la lata en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en las latas. 9. disponemos las en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horneado. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horneado durante 30 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos las latas del horno. 13. llevamos las al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de las latas. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería. 16. disponemos las planchas del producto obtenida, en papel sulfite. extendido el producto procedemos a aplicar crema pastelera en la superficie. 17. enrollamos el producto dejando la crema en la parte interna del brazo, 18. pintamos la parte externa del brazo, con el colorante artificial y aplicamos una capa de azúcar. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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	
20 días	
I. PORCION RECOMENDADA	
30 g por porción	
J. GRUPO POBLACIONAL	
dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA	
Firma del responsable Ruben Mesa	
Nombre del responsable del	Ruben Mesa. Firma: Ruben Mesa 79954-03 BTH.

* 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

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 TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE****A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

TORTA DE ZANAHORIA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, zanahoria rallada: 120 g, polvo para hornear (agente leudante):35g, sal: 14g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinergista artificial): 6.3 g.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blanca de icopor.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, sellar el producto en su empaque original, cerrar adecuadamente

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. limpieza y desinfección de áreas de trabajo y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de batido a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal, zanahoria rallada, 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla, 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de balanza y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horneado. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horneado durante 30 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería, humedecemos la torta con ayuda de un atomizador aplicamos esencia de vainilla disuelta en agua. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blanda de icopor. 18. le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

J. GRUPO POBLACIONAL

dirigido a toda la población, evitar el consumo en personas diabéticas.

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable

Ruben Mejia

Nombre del responsable del

Ruben Mejia

Firma:

Ruben Mejia
7995403E BTA.

* 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

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 TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FÍSICO Y EN MEDIO MAGNÉTICO (CD) EN FORMATO WORD

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de

TENGA EN CUENTA: Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en folios**SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE****A. NOMBRE DEL PRODUCTO**

TORTA DECORADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

harina de trigo "fortificada":1400g, azúcar 130g, margarina: 130g, polvo para hornear (agente leudante):35g, decoración: crema pastelera (leche, azúcar blanco, fécula de maíz, margarina, yema de huevo, piel de limón) 30 g, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, emulsificantes, conservantes, saborizantes artificiales):30 g, arequipe (derivado lácteo, con adición de azúcar morena, galactosa y glucosa) 30 g, sal: 14 g, ácido sórbico (conservantes y preservantes): 10.75g, sorbato de potasio (conservante y preservantes): 15.29g, esencia sabor vainilla (saborizante o sinérgico artificial): 8,4 g,

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

bolsa transparente polipropileno, blanda de icopor

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 y utensilios, 2. alistamiento de ingrediente (pesaje), 3. se disponen los ingredientes en la batidora 4. se inicia el proceso de moje a primera velocidad, durante 15 min, iniciando marcha lenta con harina, agua, azúcar, sal. 5. luego de este primer proceso de batido, añadimos lentamente la esencia de vainilla. 6. desmontamos la olla de la batidora. 7. realizamos el alistamiento de moldes, aplicando desmoldante en cada uno de ellos, para así evitar que la torta se pegue a los mismos en el proceso de horneado. 8. iniciamos la dosificación con ayuda de báscula y recipientes, en los moldes. 9. disponemos los moldes en módulos, para dejarlos en reposo, durante 5 minutos 10. mientras el producto se encuentra en reposo, ponemos el horno a calentar. cuando alcance una temperatura de 130°C, ingresamos el producto a horneado. 11. se inicia proceso de horneado, se deja el producto en horneado durante 20 min a una temperatura de 120°C. 12. cumplido el tiempo de horneado, sacamos los moldes del horno. 13. llevamos los moldes al área de enfriamiento, y dejamos durante 30 min. 14. desmontamos el producto de los moldes. 15. dejamos reposar la masa durante 5 minutos a temperatura ambiente (17°C a 22°C). en estantería. 16. realizamos el porcionamiento de las tortas. con ayuda de moldes de corte. 17. disponemos las tortas ya porcionadas en blanda de icopor. 18. realizamos la decoración del producto con los ingredientes de decoración descritos (crema pastelera, chocolate, arequipe) le damos la presentación final en el empaque y presentación comercial. 19. 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

20 días

I. PORCION RECOMENDADA

30 g por porción

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

Ruben Mesa

Firma:

7995403835A

* 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.