ALIMENTOS COMAPAN EL SABOR DE UNA SONRISA	**FICHA TÉCNICA** **PONQUÉ TAJADO**	CÓDIGO: FTE – PR – Q45 FECHA DE REVISIÓN: enero 2026 VERSIÓN: 09 PÁGINAS: 1 de 2

DENOMINACIÓN	**PONQUÉ TAJADO NATURAL**				
MARCAS COMERCIALES	**COMAPAN**				
NOTIFICACIÓN SANITARIA	**NSA-0017748-2024**				
INGREDIENTES	**Harina de Trigo Fortificada**, Azúcar, **Huevo Líquido Pasteurizado y/o Deshidratado**, Margarina Industrial Vegetal (Mezcla de aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste, agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y **lecitina de soya**), conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idéntico al natural (mantequilla), antioxidante (BHT), colorante natural (beta-caroteno)), Leudante (Pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, almidón, fosfato monocálcico), Emulsificante (Mono y diglicéridos de ácidos grasos, propilenglicol, éster de poliglicerol de ácidos grasos, glicerol, ácido esteárico e hidróxido de potasio), Sabores Idénticos al Natural y/o Artificiales (Vainilla y Naranja), Sal, regulador de acidez (Ácido Láctico), Estabilizante (Goma Xanthan), Conservantes (Propionato de Calcio, Ácido Sórbico), Cúrcuma.				
DESCRIPCIÓN Y ELABORACIÓN	Producto blando de textura suave, elaborado a partir de una mezcla semifluida obtenida al batir y mezclar todos los ingredientes. Esta mezcla se vierte en moldes y se hornea bajo condiciones controladas. Una vez enfriado, se cortan los bloques en tajadas y se empaca.				
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**COLOR**	La miga es de color amarillo pálido. La corteza debe ser de tono dorado a ligeramente moreno, uniforme, sin quemaduras ni presencia de material extraño.			
	OLOR Y SABOR	Aroma y sabor característicos a ponqué, sin presencia de olores o sabores desagradables.			
	TEXTURA	La miga es uniforme, suave y no desmenuzable.			
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**pH**	6 - 6.8			
	Humedad	28 - 30%			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Parámetro**	**n**	**c**	**m**	**M**
	Mohos	5	2	10^2 UFC/g	$2x10^2$ UFC/g
	Escherichia coli	5	0	<10 UFC/g	--
	***Staphylococcus Aureus* Coagulasa positivo**	5	0	$<10^2$ UFC/g	--
	***Salmonella* spp**	5	0	Ausencia / 25 g	--
	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia / 25 g	--
	Parámetros microbiológicos según Resolución 1407 de 2022, ítem 8.2 - Productos de panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores de 3 años.				

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	**Composición para 100g**			
	Calorías Kcal	**388**	Proteína g	6.6
	Grasa Total g	17	**Sodio mg**	**297**
	Grasa Saturada g	**9.8**	Vitamina A µg ER	18
	Carbohidratos totales g	53	Hierro mg	1.5
	Fibra dietaria g	1.5	Calcio mg	117
	Azúcares Totales g	24	Zinc mg	0.80
	Azúcares Añadidos g	**22**		

SELLOS DE ADVERTENCIA				
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene gluten (trigo), huevo y soya. Este producto se manufactura en una planta que procesa leche como materia prima.			
ROTULADO	Cumple con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado, Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 del 2022 para rotulado nutricional.			

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	**PRODUCTO**	**PESO X UND**	**EMPAQUE**	**EMBALAJE**
	Ponqué tajado sabor natural	230 g	Empacado en base y bolsa de polipropileno impresa en su exterior y sellado al calor.	16 und por canastilla

ALIMENTOS COMAPAN EL SABOR DE UNA SONRISA	**FICHA TÉCNICA** **PONQUÉ TAJADO**	CÓDIGO:FTE – PR – Q45 FECHA DE REVISIÓN: enero 2026 VERSIÓN: 09 PÁGINAS: 2 de 2

FORMA DE CONSUMO	En forma directa para personas con dieta normal de todas las edades o de acuerdo a recomendaciones nutricionales. Para refrigerios, lonchera o postre; como base en otras preparaciones o postres.			
CONDICIONES DE MANEJO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN	Este producto se puede mantener a temperatura ambiente. El producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No dejar el empaque abierto, o el producto por fuera del mismo. Se debe mantener alejado de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como: detergentes, jabones, aromatizantes, derivados de hidrocarburos (gasolina, ACPM, ceras, etc).			
VIDA ÚTIL ESPERADA	45 días a partir de su fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento.			
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Compuesto por seis números que indican el día (DD), mes (MM) y año de producción (AA), de la siguiente forma Lote: DDMMAA			
USOS	**USO PREVISTO**	Producto alimenticio listo para consumo humano.	**USO NO PREVISTO**	Este producto no se debe utilizar para alterar, adulterar y/o camuflar la descomposición de un alimento. Se prohibe su uso para fines similares.
GRUPO POBLACIONAL	Producto de consumo directo para niños desde los 4 años hasta adultos mayores en general. Se recomienda tener presentes las indicaciones nutricionales y de seguridad de consumo tales como ingredientes, alérgenos y otras que puedan causar anomalías a la salud.			
FABRICADO POR	Compañía Manufacturera de Pan Comapan S.A. NIT: 860000258-3 Carrera 42 B No. 14 - 25 Bogotá, Colombia			

APROBADO POR

DEPARTAMENTO DE CALIDAD