FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL FABRICANTE Y NIT	Colombina S.A. – Corregimiento La Paila- Zarzal Valle del Cauca Colombia NIT: 890301884-5	
NOMBRE GENERICO DEL ALIMENTO	**Caramelo Duro (Chupeta) Sabores a Fresa, Fressa Intensa, Mandarina y Lulo con Relleno Goma de Mascar Sabor a Tutti Frutti**	
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	**24257 BON BON BUM SURTIDO (15BS-24-19g)** Marca: **COLOMBINA ® BON BON BUM ®** **Surtido**	
REGISTRO SANITARIO	**NSA No. NSA-000023-2015**	
DESCRIPCIÓN	Surtido compuesto por los siguientes sabores de Bon Bon Bum, Fresa, Fresa Intensa, Mandarina, Lulo.	
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	**INGREDIENTES:** Fresa: Azúcar, Glucosa de Maíz, Goma Base, Agua, Ácido Cítrico E330, Lactato de Sodio E325 (Reguladores de Acidez), Sabores Artificiales, Lecitina de Soya E322 (Emulsificante), Colorantes Artificiales: Rojo Allura FD&C # 40 E129, Azul Brillante FD&C # 1 E133. Fressa Intensa: Azúcar, Glucosa de Maíz, Goma Base, Agua, Ácido Cítrico E330, Saborizantes Artificiales, Lactato de Sodio E325 (Regulador de Acidez), Lecitina de Soya E322 (Emulsificante), Colorante Artificial: Rojo Allura FD&C # 40 E129. Mandarina: Azúcar, Glucosa de Maíz, Goma Base, Agua, Ácido Cítrico E330 (Regulador de Acidez), Saborizantes Artificiales, Lactato de Sodio E325 (Regulador de Acidez), Lecitina de Soya E322 (Emulsionante), Colorantes Artificiales: Amarillo Ocaso FD&C # 6 E110, Rojo Allura FD&C #40 E129. Lulo: Azúcar, Glucosa de Maíz, Goma Base, Agua, Ácido Cítrico E330 (Regulador de Acidez), Saborizantes Artificiales, Lactato de Sodio E325 (Regulador de Acidez), Dióxido de Titanio E171 (Colorante Inorgánico), Lecitina de Soya E322 (Emulsionante), Azúcar Invertido, Colorantes Artificiales: Amarillo Tartrazina FD&C # 5 E102, Rojo Allura FD&C # 40 E129, Azul Brillante FD&C # 1 E133. **Contiene Soya.** **CONTIENE:** **AMARILLO TARTRAZINA FD&C # 5 – E-102, AMARILLO OCASO FD&C #6 – E-110**	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (NTC 424)	**PARAMETRO**	**RESULTADO REFERENCIA**
	Rcto. Total Aerobios Mesófilos UFC/g.	Max. 1000

<table>
<tr><td></td><td colspan="2">Rcto. Mohos y levaduras UFC/g.</td><td>Max. 100</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Rcto. Coliformes totales UFC/g.</td><td><10</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Determinación de E. Coli UFC/g.</td><td><10</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Rcto. Salmonella spp en 25g.</td><td>Ausente</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Rcto. Staphylococo Aureus coagulasa (+) UFC/g.</td><td><10</td></tr>
<tr><td rowspan="15">INFORMACION NUTRICIONAL POR 1 Unidad (19g)</td><td colspan="2">PARAMETRO</td><td>RESULTADO</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>kilocalorías</td><td>70</td></tr>
<tr><td>Calorías de Grasa</td><td>Calorías</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td>gramos</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasa Saturada</td><td>gramos</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasa Trans</td><td>gramos</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>miligramos</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>miligramos</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Carbohidrato Total</td><td>gramos</td><td>18</td></tr>
<tr><td>Fibra Dietaría</td><td>gramos</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Azúcares</td><td>gramos</td><td>17</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>gramos</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>porcentaje</td><td>0%</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>porcentaje</td><td>0%</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>porcentaje</td><td>0%</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>porcentaje</td><td>0%</td></tr>
<tr><td>CARÁCTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

PRESENTACIÓN</td><td colspan="3">Envoltura: PVC
Envase: BOPP 20 micras + PPCAST 50 micras

Presentación:
Contenido Neto Bolsa: 456 g (19g x 24 unidades)
Contenido Neto Unidad: 19g
Unidades por Bolsa: 24
Bolsas por Cartón: 15</td></tr>
<tr><td>PROCESO DE ELABORACION</td><td colspan="3">• Dosificar los ingredientes estipulados en la cocinadora.
• Cocinar hasta alcanzar la temperatura establecida.
• Dar vacío al sistema hasta lograr la humedad residual promedio.
• Llevar el caramelo cocinado a la mezcladora y adicionar aditivos respectivos.
• Mezclar hasta homogenizar completamente
• Troquelar incorporando el chicle
• Envolver y envasar
• Empacar</td></tr>
</table>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO, FECHA DE VENCIMIENTO	12 meses, bajo las condiciones establecidas. La fecha de vencimiento estará impresa en el envase
INTERPRETACIÓN DEL CÓDIGO DEL LOTE	La identificación del lote se realiza de la siguiente forma: (Lote Juliano, Lote Orden de Producción, Código de Máquina, Código del Operario) declaraciones incluidas en el empaque. El lote juliano está compuesto por cinco dígitos de izquierda a derecha así: Terminal año **2020**: Número **0** Número compuesto de tres cifras que representa el día consecutivo del año Número 1, 2 ó 3 que representa el turno de producción El Lote por Orden de Producción está conformado por un número de siete dígitos **1061939** único y generado por nuestro sistema de información asociado al código de producto que se elabora. Código Máquina, cinco dígitos necesarios para describir el código de la máquina de producción
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	**Transporte:** El producto debe ser transportado en canastillas plasticas, limpias y desinfectadas, libres de olores penetranes y en vehiculos destinados para tal fin. **Almacenamiento:** El producto se debe almacenar a temperatura 25 ° C máximo, en lugares limpios, libres de mal olor. Almacenar sobre estibas. Humedad relativa del ambiente en el sitio de almacenamiento: 50 - 60 % máx. **Conservación:** Conservarse en lugar fresco y seco a 25 °C máximo.
CONDICIONES ESPECIALES EN LA DISTRIBUCION	El producto debe ser distribuido cumpliendo con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas en el Decreto 2674/2013
DIRECCION Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Colombina S.A. – Carretera central La Paila -Zarzal, Valle del Cauca, Colombia Teléfono: +2- 2339200

Esta ficha técnica se expide en La Paila- Zarzal, septiembre 08 de 2020

_____

ODIR BERROCAL
JEFE TECNICO DIV. DESARROLLO E INNOVACION
PLANTA 1