BIMBO Latin Centro	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre comercial: Mr. BROWNIE AREQUIPE 75g	Marca BIMBO	Página: 1

FABRICANTE
BIMBO DE COLOMBIA S.A. puede o no utilizar las siglas autorizadas: SIGLA “BIMBO S.A.” Y/O LA SIGLA “BCO S.A.” con las siguientes plantas: Planta Tenjo 1, Planta Tenjo 2, Planta Yumbo, Planta Soledad y Planta Itagüí.

DIRECCION DEL FABRICANTE
Fabricado por Bimbo de Colombia S.A. Vereda la Punta, Predio el Tejar, Municipio de Tenjo Cundinamarca, Colombia.

REGISTRO SANITARIO
RSAE11I2401

DESCRIPCIÓN
Producto tipo pastel, elaborado con batido de harina de trigo en forma de lámina de superficie plana, horneado, relleno o no, decorado o no, enfriado, rebanado y envuelto.

PROCESO DE ELABORACIÓN
Se combinan todos los ingredientes, durante el tiempo necesario para obtener una mezcla homogénea (batido). El batido se deposita en moldes, se decora o no, posteriormente es horneado a unas temperaturas y tiempos que le permiten realizar el proceso de cocción, se retira del molde, se deja enfriar, se cubre con chocolate, se inyecta o no arequipe, se decora y se rebana, se envuelve y codifica.

COMPOSICIÓN:
INGREDIENTES: azúcar, harina de trigo fortificada, huevo, grasa vegetal comestible, agua, cocoa, glicerol, almidón de maíz, sorbitol, sabores artificiales (vainilla, chocolate), color caramelo, sal refinada, emulsificantes (mono y diglicéridos), conservantes (propionato de calcio, ácido sórbico), goma vegetal (xantana), leudante (polvo de hornear). relleno: arequipe (leche, azúcar, bicarbonato de sodio, conservante (sorbato de potasio)). cubierta: cobertura sabor chocolate (cocoa, grasa vegetal comestible, leche, azúcar, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), sabor artificial (chocolate)).
Este producto es elaborado en equipos donde se procesan productos que contienen maní y/o nuez de árbol y coco.

PRESENTACIÓN COMERCIAL
Producto empacado por unidades de 75g. En película de primer uso laminada metalizada con impresión exterior flexográfica y/o bolsa con impresión exterior flexográfica.

CUMPLIMIENTO A RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

Se cumple con los requerimientos de la norma, a continuación la descripción:

Artículo 4° Requisitos generales:
1. No se hacen declaraciones engañosas, los textos son claros no borrosos.
2. No se hacen declaraciones alusivas a propiedades medicinales ó curativas.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Nathaly Cárdenas Jefe aseguramiento Calidad Bimbo	Mauricio Eslava Jefe de Planta	Habied Palacios Gerente Manufactura
Fecha de emisión: 26-10-2023	Valido a partir de: 26-10-2023	

Artículo 5°, en los empaques Bimbo declara lo requerido por la norma:

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Número o código del lote de producción
- Fecha de vencimiento.

1. El producto es para consumo directo, no requiere reconstitución por parte del consumidor.
2. El nombre del producto es específico con descripción y no genérico.
3. El listado de ingredientes se hace de forma decreciente y en casos que aplique se enlistan los ingredientes compuestos.
4. En la rotulación se especifican los ingredientes sensitivos como los alérgenos.
5. La etiqueta cumple con lo expuesto en la resolución 683 de 2012, sobre migración global y específica.
6. No se usan ingredientes como tartrazina ó ingredientes prohibidos.
7. Identificación del lote: se imprime legible e indeleble, se identifica la fecha de vencimiento y lote. (No se usan adhesivos o sticker para declarar la fecha de vencimiento o lote)
8. En el listado de ingredientes se declaran las recomendaciones de almacenamiento.

Art 8° No se hacen declaraciones que vayan en contra de lo reglamentado.
Art 9° Bimbo No usa materias primas Irradiadas, No procesamos productos alimenticios irradiados.
Art 11° Alimentos que por su tamaño no puedan llevar el rotulo en el envase, lo llevará el envase que lo contenga.

BIMBO Latin Centro	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre comercial: Mr. BROWNIE AREQUIPE 75g	Marca BIMBO	Página: 3

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 unidad (60 g)
Porciones por envase 1

Cantidad por porción		
Calorías 250	Calorías de grasa 90	
		Valor Diario*
Grasa Total	10 g	**15%**
Grasa Saturada	5 g	25%
Grasa Monoinsaturada	3.5 g	
Grasa Poliinsaturada	1.5 g	
Grasa Trans	0.5 g	
Colesterol	75 mg	25%
Sodio	130 mg	**5%**
Carbohidrato Total	35 g	**12%**
Fibra dietaria	2 g	8%
Azúcares	27 g	
Proteína	3 g	**6%**

Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 8%	Hierro 25%

*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta diaria de 2.000 Calorías.
*Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las Calorías que se necesiten.

	Calorías:	2000	2500
Grasa total	Menos de	65 g	80 g
Grasa saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato total		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidrato 4 Proteína 4

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Es un producto listo para consumir, por todo tipo de persona y a cualquier edad; no presenta ninguna contraindicación conocida, con excepción a las reacciones alérgicas propias de individuos sensibles a las materias primas empleadas en su fabricación.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN SEGÚN INVIMA (PRODUCTO HORNEADO)	METODO
Recuento Total de Aerobios Mesófilos UFC/g	< 10000	NTC 4519
Recuento de Mohos UFC/g	< 200	NTC 5698
Recuento de Levaduras UFC/g	< 200	NTC 5698
Recuento de Bacillus cereus	< 100	NTC 4676
Detección de Salmonella	AUSENCIA	NTC 4574
Estafilococos Coagulasa Positiva UFC/g	< 100	NTC 4779

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Nathaly Cárdenas Jefe aseguramiento Calidad Bimbo	Mauricio Eslava Jefe de Planta	Habied Palacios Gerente Manufactura
Fecha de emisión: 26-10-2023	Valido a partir de: 26-10-2023	

VIDA ÚTIL

El producto posee una vida útil de 60 días a partir de su fecha de elaboración bajo las condiciones de conservación descritas. En la planta de producción por su naturaleza perecedera no se almacena, se despacha a los puntos de distribución en condiciones medioambientales de temperatura que oscilan entre los 8-35°C y humedades relativas entre 50-90%.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar este producto en un lugar fresco y seco protegido de la luz directa y alejado de olores fuertes.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se debe dar cumplimiento con la **Resolución 2674 de 2013, Art 29. Transporte,** a los numerales:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos…
4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente en el piso del vehículo…
8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas… que representen riesgo de contaminación del alimento…
9. Los vehículos de transporte de alimentos deben llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos.