

FICHA TECNICA

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO

Código del producto	CAFE SELLO ROJO EMPRESARIAL FUERTE 500G
Descripción	Café tostado y molido, 100% puro café. Tostión oscura y molienda fina.
Perfil de sabor	Café de intenso sabor y aroma, de alto cuerpo y rendimiento.

ANALISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACION	METODO/REFERENCIA
Densidad	Superior a 330 g/l	Standard ISO 8460
Color L*	16.29 – 17.69	Hunterlab
Humedad (%)	4.20 – 4.50	NTC 2558
pH	5.00 – 5.80	pHmetro
Cafeína (Base seca %)	Superior a 1.0	ISO 20481 HLPC

ANALISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACION	METODO/REFERENCIA
Recuento total de Mesofilos (ufc/g)	Menor a 2.000	AOAC Official Methods 988.18
Coliformes Fecales	Negativo	AOAC Official Methods 966.24
Coliformes Totales	Menor a 3 (NMP)	AOAC Official Methods 966.24
Mohos y Levaduras (ufc/g)	Menor a 100	ISO 21527– NTC 5698

VIDA UTIL

Almacenado en una ambiente fresco y seco, el café tiene una vida útil de 12 meses a partir de la fecha de empaque.

EMPAQUE

El producto se ofrece empacado en cualquiera de los siguientes sistemas: empaque con atmósfera modificada o con válvulas de degasificación y empaques tipo cojín con atmósfera modificada. Esto nos ha garantizado la calidad de nuestros productos con mayores tiempos en estanterías sin perder el sabor y el aroma hasta que estos son abiertos.

PREPARACIÓN

Prepara la cantidad de bebida que vas a consumir máximo en una hora. Si es posible consérvalo en un termo.

La cantidad recomendad de café es entre 50 y 70 gramos por litro de agua.

Agosto 2017

FICHA TECNICA BOTELLON DE AGUA

Ficha técnica Botellón agua 18.9 litros



Características físicas

Referencia	
Volumen neto	18,9 litros
Dimensiones	50 cm alto x 27 cm diámetro
Peso bruto	20 kg
Material botella	Policarbonato grado fda
Material etiqueta	Polipropileno
Material tapa	Polipropileno
Presentación	Unidad

Condiciones de conservación

Refrigeración	No requiere
Almacenaje	Sobre estibas o estantes en vertical
Lugar	Ventilado sin luz solar Directa
Temperatura almacén	Ambiente
Vencimiento	2 Meses
Evitar cercanía a	Químicos, jabones y olores Fuertes

Parámetro	Método	Resultado	Valor de referencia*
Recuento de aerobios mesófilos	Filtración por membrana	0 ufc / 1 ml	< 100 ufc / 1 ml
Coliformes totales	Filtración por membrana	0 ufc / 1 ml	0 ufc / 100 ml
Escherichia coli	Filtración por membrana	Ausente ufc / ml	Ausente ufc / ml
Pseudomonas aeruginosa	Nmp	< 2 / 100 ml	< 2 / 100 ml
Recuentos de mohos y levaduras	Filtración por membrana	M: 0 I: 0 ufc / 20 ml	No aplica

Características fisicoquímicas

* Valores permitidos según resolución 12186/1991 - ntc 3525

Parámetro	Método	Resultado	Valor de referencia*
PH	Potenciómetro	7.37	6.5 a 9.0
Color	Comparación visual	0 upc	15 upc
Olor y sabor	Prueba umbral	Aceptables	Aceptables
Turbiedad	Turbidimétrico	0.20 unt	2 unt
Hierro	Espectrofotométrico	0.08 mg/l fe	0.3 mg/l fe
Sólidos disueltos totales	Electrometría	40.5 mg/l	No aplica

CLIENTE:

TIPO DE PRODUCTO: AZUCAR BLANCO ESPECIAL REFINADA

ESPECIFICACION	NTC: 611		
CARACTERISTICA	Min.	Máx.	Método de Ensayo
Polarización a 20°C, °S	99,6		ICUMSA GS2/3-1
Humedad, %		0,07	ICUMSA GS2/1/3-15
Color a 420 nm, UI		180	ICUMSA GS2/3-9
Turbiedad a 420 nm, UMA		80	ICUMSA GS2/3-9
Cenizas, %		0,095	ICUMSA GS2/3-17
Plomo, mg/kg		0,50	ICUMSA GS2/3-23
Arsenico, mg/kg		1,00	ICUMSA GS2/3-23
Cobre, mg/kg		2,00	ICUMSA GS2/3-29
Recuento total de bacterias mesofilicas, UFC/g		200	ICUMSA GS2/3-41
Recuento total de levaduras, UFC/g		100	ICUMSA GS2/3-47
Recuento total de mohos, UFC/g		100	ICUMSA GS2/3-47
Recuento total de coliformes, NMP/g		<3	ISO 4831

ACUERDO CON EL CLIENTE: REQUERIMIENTOS ESPECIALES

CARACTERISTICAS	Min.	Máx.	Método de Ensayo

Nota:

REGISTRO SANITARIO: RSIAZ16M00188

ESTABILIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El Azúcar es un producto relativamente estable siempre y cuando se mantenga en condiciones adecuadas de almacenamiento: bodegas limpias, temperatura inferior a 35°C y humedad relativa inferior a 80%, utilización de estibas y manejo adecuado de las estibas y los sacos para evitar roturas en los empaques. Bajo estas condiciones de almacenamiento se conserva por períodos hasta de 2 años, sin embargo se recomienda despachar o consumir teniendo en cuenta el principio de lo que primero entra a la bodega, sea lo primero que sale.

TIPO DE EMPAQUE: saco x 50 kilos, bolsa x 0.5, 1, 2.5 kilos, SACO X 50 Kg, BOLSA (POLIETILENO) X 12 Kg, BOLSA (POLIETILENO) X 10 Kg, BOLSA (POLIETILENO) X 8.5 Kg, BOLSA (POLIETILENO) X 0.5 Kg, BOLSA (POLIETILENO) X 5 Kg, BOLSA (POLIETILENO) X 2.5 Kg, BOLSA (POLIETILENO) X 1.0 Kg, BOLSA (POLIETILENO) X 0.5 Kg, BOLSA (POLIETILENO) X 5g, BOLSA (POLIETILENO) X 250g, BOLSA (POLIETILENO) X 454g, BOLSA (POLIETILENO) X 500g, BOLSA (POLIETILENO) X 850g, BOLSA POR 200 UNIDADES DE 5g, SOBRE 5g EN PAPEL PILOËSTER CONSTRUIDO, SOBRE 5g EN PAPEL RECUBIERTO DE POLIETILENO, CAJA EN TETRA REX POR 850g, CAJA EN TETRA REX POR 454g, CAJA EN TETRA REX POR 1000g.

CERTIFICADO DE CALIDAD:

OBSERVACIONES:

CODIGO: 1-P220008

	Gerencia I&D y Calidad	Cód.: FT-ID-003
	JAIBEL TRADICIONAL COLOMBIANA ALBAHACA	Vers.: 002
		Emisión: 31-oct-2021

1. Descripción General del Producto

Marca:	JAIBEL Tradicional Colombiana
Variedad:	Albahaca
Clasificación CG:	MARCAS CG
Receta JDE No:	MP073
Registro Sanitario:	RSIAD15M09592 (en agotamiento de inventario), NUEVO: NSA-0012823-2022
Denominación:	Aromática de Albahaca



2. Datos del Fabricante

Fabricante	CONGRUPO SAS. NIT: 800146643-5. Vereda Vuelta Grande 150 m adelante de la Glorieta de Siberia, Complejo Logístico Industrial Siberia (CLIS), Bodega 65. Cota - Cundinamarca, Colombia. Tel. 018000112547. info@congrupo.com.co. Web: www.congrupo.com.co
Distribuidor	N/A

3. Información General de las Presentaciones Comerciales

Código JDE	Peso Neto (g)	Peso Bruto (g)	Detalle de la Unidad de Venta	Detalle de la Unidad Primaria de Empaque	Formato de la Unidad de Venta	TVU (meses)
12573	15	51	Caja plegadiza y sobre envoltura de papel de material celulósico variedad albahaca por 15g	Caja plegadiza y sobre envoltura de papel de material celulósico.	1 estuche*20bolsas *0,75 g	24

4. Grupo Poblacional (Consumidor Target)

Adultos jóvenes (mayores de 30 años), consumidores de sabores tradicionales

5. Consideraciones Generales de Consumo

Infusión caliente: En una taza vierta agua hirviendo sobre la bolsita, déjela en el agua de 3 a 4 minutos y retire la bolsita. Una vez preparado consuma en el menor tiempo posible.

Infusión fría: Prepare una infusión caliente utilizando dos bolsitas por taza. Déjelo enfriar de 3 a 5 minutos antes de agregar hielo. Una vez preparado consuma en el menor tiempo posible.

6. Indicaciones para Conservar el Producto

Conservar a una temperatura de 20-25°C y una humedad relativa entre 60-80%.

7. Composición del Producto

#	Ingredientes en orden decreciente	%	Rango de %	Función específica	DMU*
1	Hierba Albahaca	100	100	Formador de estructura	No aplica

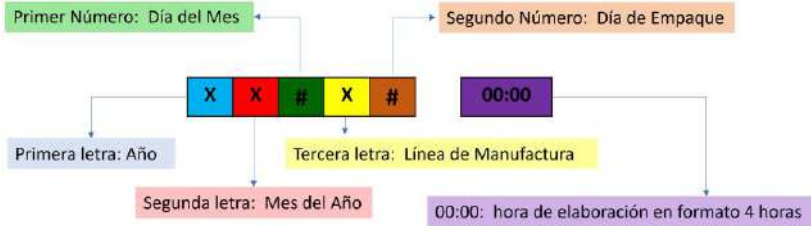
* Dosis máxima de uso. Aplica exclusivamente para aditivos.

Nota : inserte nuevas filas a la tabla si considera necesario (para agregar más componentes).

8. Atributos Sensoriales del Producto

Estado físico	Apariencia	Olor	Color	Sabor
Líquido	Líquido semitransparente	Aromático característico	Amarillo claro brillante	Suave. Ligeramente mentolado

9. Sistema de Codificación para el producto terminado

Fecha de vencimiento:	VEN: dd mmm aaaa		
<p>Reseña/ lote:</p> 	<p>La clave de loteado definida por Congruo es una combinación alfanumérica que permite realizar la adecuada trazabilidad:</p>		
<p>Letra en MAYÚSCULA contenida en la frase WATCH OURSELF donde cada carácter corresponde a un mes.</p>	MES	CÓDIGO	<p>EJEMPLO: SF14 19:51 La letra S corresponde al año 2021 La letra F corresponde al mes de Diciembre El número 14 corresponde al día del mes La hora 19:51 corresponde a la hora de elaborado.</p>
	Enero	W	
	Febrero	A	
	Marzo	T	
	Abril	C	
	Mayo	H	
	Junio	O	
	Julio	U	
	Agosto	R	
	Septiembre	S	
	Octubre	E	
	Noviembre	L	
	Diciembre	F	
<p>Letra en MAYÚSCULA en orden alfabético representa el año calendario en el que se esta elaborando el producto.</p>	AÑO	CÓDIGO	
	2021	S	
	2022	T	
	2023	U	
	2024	V	
	2025	W	
	2026	X	
	2027	Y	
	2028	Z	

10. Legislación aplicable

Se indican las normas, resoluciones, INVIMA, NTC's, métodos de ensayo, otras referencias bibliográficas, entre otros, empleados al

Denominación	Descripción	Entidad
Resolución 810	Reglamento Técnico sobre requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 1407 del 2022	Requisitos microbiológicos para alimentos y bebidas para el consumo humano	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005	Rotulado de alimentos	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 333 de 2011	Rotulado nutricional de alimentos	Ministerio de Salud y Protección Social
CODEX STAN 192-1995	Norma General para los Aditivos Alimentarios	FAO
SQF Food Safety Code for Manufacturing	Food Safety Code for Manufacturing	SQF
Resolución 4506 de 2013	Contaminantes en alimentos	Ministerio de Salud y Protección Social
Decreto 3075 de 1997	Buenas Prácticas de Manufactura	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 2674 de 2013	Buenas Prácticas de Manufactura	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 683 de 2012	Empaques en contacto con alimentos	Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 16379 de 2003	Control metrológico del contenido de producto en pre-empacados	Ministerio de Salud y Protección Social

Nota: Inserte nuevas filas a la tabla si considera necesario (para agregar más denominaciones).

11. Flujograma del proceso

#	Etapas	Control
1	Recepción de materia prima	Recepcionar MP aprobadas por calidad
2	Despacho de materia prima	Despachar a producción
3	Humidificación	
4	Pesaje de ingredientes	Calibrar y pesar
5	Mezcla ingredientes	Métodos y tiempos definidos
6	Entrega a empaque	Realizar la aprobación para empaque
7	Alistamiento de equipos	Revisar empacadoras o laminadoras
8	Empacado	Preparación comercial adecuada a producción
9	Almacenamiento	Almacenar correctamente
10	Transporte	Despachar al transportador

13. Presentaciones Comerciales y sus Datos Logísticos																
Código Corto JDE	Formato de Unidad de Venta	TVU (meses)	Empaque Primario			Empaque Secundario			Empaque Terciario.				Estibado o pallet			
			Imagen	Peso Neto (g)	Peso Bruto (g)	Imagen	Peso Neto (g)	Peso bruto (g)	Imagen	Peso Neto (g)	Peso bruto (g)	# de empaques primarios contenidos	Imagen	Peso Neto (g)	Peso bruto (g)	# de empaques primarios contenidos
12573	Jaibel tradicional colombiana albahaca 20 bolsas X 15g.	24	Sobre envoltura de papel de material celulósico. Dimensiones: Largo: 6,5 cm Alto: 7 cm Ancho: 0,2 cm			Caja plegadiza de material celulósico. Dimensiones: Largo: 12 cm 7,2 cm Ancho: 6,5 cm EAN 13: 7702807482012			Paca en bolsa plástica de propileno. 24 estuches por paca Dimensiones: Largo: 28,5 cm Alto: 24 cm Ancho: 21,5cm EAN 14: 17702807482019				Estiba plástica o de madera de 1m*1,20m Dimensiones: 2 corrugados por cama. 5 camas por pallet. 3 corrugados ubicados en la parte lateral de la estiba. Total 13 corrugados por estiba 1 corrugado contiene 8 pacas			
				0,75	1,7		15	51		360	1224	480		37440	127296	49920
14. Requisitos de entrega			15.Condiciones de manejo						16. Almacenamiento y transporte							
17.1. El proveedor debe garantizar			Se explican las precauciones que se deben tener, para evitar el deterioro del producto						16.1. Condiciones de bodega							
<ul style="list-style-type: none">•Producto libre de partículas extrañas, insectos, roedores o evidencia de la existencia de estos.•Producto con un mínimo el 75% de su vida útil vigente.•Máximo dos (2) Lotes por orden de compra con sus respectivos certificados.			<ul style="list-style-type: none">•Manipule con precaución, evitando maltratos por golpes o caídas durante las etapas de transporte, descarga y almacenamiento.•Para trasladar el material asegurarse de que el mismo este ubicado dentro del perímetro de la estiba, equilibrado y bien sujeto (emplee envoltorios plásticos cuando se requiera).•Mantener en buen estado el empaque, para evitar deterioro.						<ul style="list-style-type: none">•Mantener en un lugar cubierto, limpio, seco y a temperatura ambiente, que garantice la protección contra polvo y áreas de construcción.•Almacenar sobre estibas limpias y en buen estado, utilizando separadores de cartón entre la estiba y el material de empaque.•Los estantes deberán estar contruidos con materiales impermeables y diseñados para permitir la limpieza de los pisos y la sala de almacenamiento. Las áreas de almacenamiento se construirán para evitar que el empaque se convierta en un refugio para plagas.•Evitar exposición directa a rayos solares.•No almacenar en lugares cercanos a productos como plaguicidas, detergentes, desinfectantes, condimentos, aceites u otro tipo de sustancias que pudieran impregnar de estos aromas y sabores.•Para garantizar un arrume estable no exceda la altura en más de dos planchas.•Aplicar sistema de inventario PEPS (primero en entrar, primero en salir).							
									16.2. Transporte							
17.2. Certificado de calidad por lote debe reportar									<ul style="list-style-type: none">•Usar vehículos identificados para el transporte de alimentos y de tipo furgón, cumpliendo con las buenas prácticas de transporte•Usar vehículos limpios, secos y libres de plagas y olores.•Ubicar el producto sobre estibas plásticas, limpias y en buen estado.•Los vehículos utilizados para Transporte de Alimentos no deben transportar otro tipo de productos.•Manipular y distribuir adecuadamente los productos dentro del vehículo, para evitar su deterioro durante el							
Nota: Sección inmodificable			Nota: Sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún						Nota: sección con parámetros inmodificables. En caso de que requiera añadir algún parámetro que no se							

17. Matriz de Declaración de Alérgenos

De acuerdo con los requisitos necesarios por parte de CONGRUPO SAS, agradecemos declarar de manera clara y concisa, los ingredientes alergénicos que se encuentran ya sea en la formulación de los insumos, en los procesos, o aquellos que de manera accidental podrían contenerlos. Ello, con el fin de establecer un mejor control en el manejo de dichos insumos para nuestros procesos.

Grupo	Alérgeno o ingrediente	Declaración de Uso	Proporción en producto (Insumo) final (ppm o %)	Declaración de riesgo de incidencia de trazas [1]
Leche y Productos Lácteos	Mantequilla	No	0	No
	Caseinatos	No	0	No
	Grasa de mantequilla	No	0	No
	Queso	No	0	No
	Leche fermentada	No	0	No
	Suero de leche	No	0	No
	Leche entera en polvo	No	0	No
	Leche en polvo descremada	No	0	No
	Proteína de leche hidrolizada	No	0	No
	Lactoalbúmina	No	0	No
	Margarita	No	0	No
	Chocolate de leche	No	0	No
Huevos y otros Productos de Huevos	Albúmina	No	0	No
	Huevo en polvo	No	0	No
	Huevo	No	0	No
	Ponche crema	No	0	No
	Simplese	No	0	No
	Yema de huevo	No	0	No
	Clara de huevo	No	0	No
	Mayonesa	No	0	No
	Merengue	No	0	No
Soya y Productos de Soya	Proteína hidrolizada de soya	No	0	No
	Soya y Productos de soya	No	0	No
	Gritz de soya	No	0	No
	Nueces de soya	No	0	No
	Harina de soya	No	0	No
	Leche de soya	No	0	No
	Proteína concentrada de soya	No	0	No
	Salsa de soya	No	0	No
	Tofu	No	0	No
	Lecitina de soya	No	0	No
Cereales con Gluten	Derivados del trigo	No	0	No
	Derivados de la avena	No	0	No
	Derivados de la cebada	No	0	No
	Derivados del centeno	No	0	No
Pescado	Proteína de pescado	No	0	No
	Otros derivados del pescado	No	0	No
Crustáceos y Productos Derivados	Crustáceos o derivados	No	0	No
	Derivados de crustáceos	No	0	No
Maníes / Productos de Maníes	Maní sin sal	No	0	No
	Maní sin grasa	No	0	No
	Proteína hidrolizada de maní	No	0	No
	Pasta de maní	No	0	No
	Aceite de maní	No	0	No
	Mantequilla de maní	No	0	No
	Mazapán	No	0	No

[Inicio](#) / [DESECHABLES](#) / [MEZCLADORES](#) / [MEZCLADOR MADERA 11 CM FESTIVAL PQ X 500](#)

MEZCLADOR MADERA 11 CM FESTIVAL PQ X 500

IVA incluido

Cantidad

1



AÑADIR AL CARRITO



Compartir



[Política de entrega](#)

[Detalles del producto](#)

Marca [OPTION](#)

Referencia 7195



FICHA TÉCNICA: Vaso 7 Onz Blanco



Descripción general Composición

Productos elaborado de POLYBOARD el cual esta compuesto de pulpa de celulosa 100% virgen, revestido y coextruido con polietileno de baja densidad interna y externamente para conservar las propiedades organolepticas del alimento y tintas base agua para contacto indirecto con alimentos. No contiene ningún tipo de pegante ni ceras. Dado sus componentes no es un componente 100% biodegradable pero si es 100% reciclable.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- Material impermeable
- Resistente a la humedad
- Barrera contra la luz y el oxígeno
- Dimensiones estandarizadas para asegurar la capacidad de llenado (Ver medidas estandar).
- Impreso con tintas aprobadas por las entidades sanitarias para empaques de bebidas de consumo humano.
- Empaques libres de cualquier elemento extraño que pueda alterar la bebida y alimento

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

El material, aditivos y/o componentes de los empaques se encuentran en la Lista Positiva de la FDA (Food Contact Compliance) de acuerdo a los siguientes numerales:

21 CFR:175.105 (aditivos de recubrimiento del papel)

21 CFR:175.300 (Migración de componentes del papel)

21 CFR: 175.320 (Resinas poliméricas)

21 CFR 176.170 (Componentes del papel en contacto con comidas grasosas y/o acuosas)

21 CFR 176.180 (components of paper and paperboard in contact with dry foods) Food Contact Compliance (EU)

FICHA TÉCNICA: Vaso 7 Onz Blanco



Article 3 of Regulation (EC) No 1935/2004

Commission Regulation (EU) No 10/2011

(EC) No 2023/06

El producto terminado cumple con las pruebas de migración necesarias según la resolución 4143 del 2012

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Coliformes Totales: Ausencia
- Coliformes Fecales: Ausencia total
- Mohos y levaduras: Máximo 2 UFC
- Ecoli: Ausencia
- Estafilococo: Ausencia

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Prueba de filtración: Los vasos estan diseñados para contener una bebida durante un dia máximo sin derramarse.

Prueba de inocuidad: Los vasos seleccionados según la Militard Standard nivel de acepacion IV deben estar libres de agentes extraños como aceites, rebabas, insectos.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

No se considera que el producto tenga una vida util definida ya que a traves del tiempo no pierde la funcionalidad o incremento de caracterisitcas adversas a la inocuidad. Sin embargo debe conservarse en las siguientes condiciones: - El producto debe permanecer empacado en las bolsas de propileno selladas hasta antes de su uso. El lugar de almacenamiento debe ser seco No se deben almacenar cerca de productos quimicos Las cajas y las tiras de vasos deben permanecer de posicion vertical.

FICHA TÉCNICA: Vaso 7 Onz Blanco



EMBALAJE

Producto embalado en tiras protegidas por bolsas plásticas que son empacadas en cajas de cartón corrugado, sellada con cinta. Cada caja esta identificado con el numero de orden de produccion, lote, capacidad, referencia. Todas las cajas tienen identificacion de que el producto que contiene es para contacto con alimentos

INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN

En el momento de manipular los vasos se debe portar cofia, se debe realizar un correcto lavado de manos.

FCH-PT -001
Versión 02 25/02/2019

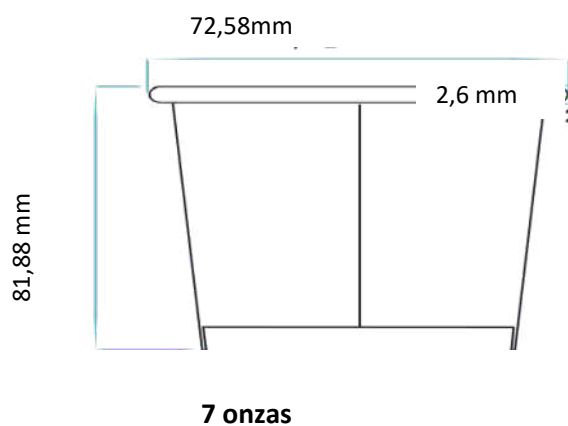


FICHA TÉCNICA: Vaso 7 Onz Blanco

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS- DIMENSIONES

Capacidad Oz	Plastificado	Apto Para Bebidas	Calibre (In)	Diámetro inferior (mm)	Dimensión del reborde	Diámetro Superior (mm)	Altura (mm)
7	Interno y externo	Frias y calientes	Decuerdo a especificacion del cliente (0.010 a 0,016)	49,25 ^{±0,5}	2,6 ^{±0,5}	72,58 ^{±0,5}	81,88 ^{±0,5}

PLANO MECÁNICO



Biodegradables



Material impermeable



Caliente ok



Frío ok

Ficha Técnica Papel Higiénico Blanco Institucional Nube 2H 250m



1. Contenido

MATERIA PRIMA: BOBINA DE PAPEL HIGIÉNICO		
CARACTERÍSTICA	REQUISITO	TOLERANCIA
PAPEL	Papel Higiénico Blanco 14.5 g FTAQ0000	N.A.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO			
CARACTERÍSTICA	REQUISITO	TOLERANCIA	
TIPO	Doble hoja	N.A.	
GRAMAJE	14.5 g/m ²	± 1 g/m ²	
TENSIL	120 g/15mm	Min.	
ABSORCION	10 s	Max.	
HUMEDAD	9 %	Max.	
ALTURA DEL ROLLO	95 mm	± 3 mm	
DIAMETRO DEL ROLLO	230 mm	± 5 mm	
METRAJE	250 m	± 1%	
HOJAS POR ROLLOS	N.A.	N.A.	
ANCHO DE LA HOJA	95 mm	± 3 mm	
LARGO DE LA HOJA	34.2 cm	± 5 mm	
COLOR PAPEL	Blanco	N.A.	
TEXTURA	Papel gofrado	N.A.	
OLOR	No aromatizado	N.A.	
PEGADO DE HOJAS	N.A.	N.A.	
DIAMETRO DEL TUBO	76 mm	± 1 mm	
COLOR DEL TUBO	Marrón	N.A.	

EMPAQUE X2 - 4200041/PAPEL HIG BCO NUBE JUMBO 2H 8X250M

EMPAQUE PRIMARIO			
CARACTERÍSTICA	REQUISITO	TOLERANCIA	
ROLLOS POR PAQUETE	2	N.A.	
ALTO PAQUETE	190 mm	± 5 mm	
ANCHO PAQUETE	230 mm	± 5 mm	
LARGO PAQUETE	230 mm	± 5 mm	
MATERIAL DE EMPAQUE	PEBD	N.A.	
MEDIDAS DE LA BOLSA	360 mm x 400mm + 78mm	± 5 mm	
DISTANCIA ENTRE HUELLAS	360 mm	± 5 mm	
CALIBRE	0.0016"	± 10%	
PESO BOLSA	12.8 g	± 10%	
COLORES DE IMPRESIÓN	Blanco Amarillo Magenta Cyan Azul	N.A.	
CÓDIGO DE BARRAS EAN 13	7707151601904	N.A.	

EMPAQUE SECUNDARIO Y EMBALAJE

CARACTERÍSTICA	REQUISITO	TOLERANCIA	
PAQUETES POR PACA	4 paquetes	N.A.	
ROLLOS POR PACA	8 rollos	N.A.	
MATERIAL DE LA BOLSA	PEAD	N.A.	
MEDIDAS	17" + 3.75" + 3.75" x 28"	± 1/8"	
CALIBRE	0.0014"	± 10%	

PESO TEORICO BOLSA	30.2 g	± 10%
DIMENSIONES DE LA PACA	20 x 46 x 46 cm	± 5 cm
PESO NETO -PAPEL EN LA PACA	5.23 kg.	± 5%
PESO BRUTO DE LA PACA	5.54 kg.	± 5%
CÓDIGO DE BARRAS EAN 14	17707151601901	N.A.

2. Anexos

N.A.

Elaboró : Ingeniero de Producto / Revisó : Coordinador de Calidad / Aprobó : Asistente de Gerencia
 Cap. SGC 8.2.4 Seguimiento y Medición del Producto
 Ficha Técnica del Producto / Aseguramiento de la Calidad / Ficha Técnica CS
 FTAQ0107 Versión : 6 Estado : V / Fecha Aprobación :2015/11/27