Indumarg Sabemos darle calidad a tus productos	**FICHA TECNICA**	**CODIGO:** FT-IND-002 **FECHA:** 19/12/2023 **VERSION:** 06

PRODUCTO **La Excelencia Multipropósito**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Margarina industrial, fabricada a partir de una mezcla refinada de grasas y aceites vegetales comestibles, es una margarina de alto rendimiento, diseñada para efectuar una rápida y homogénea incorporación de los ingredientes de la masa, de insuperable sabor, aroma y prolongando tiempo de vida útil.

USO PREVISTO

El producto es empleado como materia prima en Panaderías, Reposterías e Industrias de panificación. Especial para la elaboración de ponqué, torta y galletería industrial de alto rendimiento, panes aliñado. Este producto proporciona excelente volumen en batidos, con una estructura de miga fina y homogénea.
Uso no previsto: no identificado

INGREDIENTES

Mezclas de grasas y aceites vegetales comestibles refinadas (palma, palmiste), Agua, Sal, Emulsificantes (Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E471)), Lecitinas (E322) (Lecitina de soya), Conservantes (Sorbato de Potasio (E202) y/o Benzoato de sodio (E211)), Regulador de acidez (ácido cítrico (E330)), Antioxidantes: BHT y/o TBHQ, Colorante natural Beta Caroteno (E160a), Saborizante artificial a mantequilla.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: amarillo - crema
Olor: característico a Mantequilla.
Sabor: característico a Mantequilla.
Textura: suave
Consistencia: homogénea

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

Según Resolución 2154 de 2012

Requisito		Método	U.M.	Especificación
Contenido graso		NTC 250	%	77 +/- 1
Cloruro de Sodio (NaCl)			%	Máximo 1.5
Acidez como ácido oleico		NTC 218	%	Máximo 0.2
Punto de fusión, capilar	TB	NTC 213	°C	39.5 - 42.5
	TD			41.5 - 43.5
	TDC			42.5 - 44.5
Índice de peróxidos		NTC 236	meq O_2/Kg	Máximo 2.0 (fuera de planta)

TB: tipo blanda - TD: tipo dura - TDC: tipo dura costa

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Según Resolución 1407 de 2022 E.coli

Parámetro	Método	Criterio aceptación n	m
Aerobios Mesófilos UFC/g	Recuento en placa Petrifilm, AOAC 990. 12. 21 st. Ed. 2019.	5	< 100
E. coli, UFC/g	Recuento en placa Petrifilm, AOAC 991. 14. 21 st. Ed. 2019.	5	< 10
Mohos y Levaduras	Recuento en placa Petrifilm, 48 Hrs, AOAC 2014. 05. 21 st. Ed. 2019.	5	< 10
Staphylococcus UFC/g	Recuento en placa Petrifilm, AOAC 2003. 07. 21 st. Ed. 2019.	5	< 10

Donde:

n : número de muestras por examinar

m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

UFC : unidades formadores de colonias

PRESENTACION

El producto esta contenido en bolsa de polietileno y a su vez protegida por caja de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva. Presentación de bloques de 15 Kg (peso neto).

VIDA UTIL

En su empaque cerrado, el producto tiene seis (6) meses de vida útil, siempre que se conserven las condiciones de almacenamiento recomendadas.

CODIFICADO

Las cajas corrugadas llevan impreso mediante un sistema ink-jet en la cara frontal.
Ejemplo: ***L2 - 0001 FF 10012022 FV 10072022 T100 21:12:54***
La información comprende:
.- L2: linea de producción
.- 0001: número de lote
.- FF: fecha de fabricación indicada en día-mes-año
.- FV: fecha de vencimiento indicada en día-mes-año
.- T100: código del producto
.- 21:12:54: hora en la que se empaque el producto, en formato de 24 horas.

ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una temperatura de 25°C máx. para Tipo blanda (TB), máximo 32°C para tipo dura (TD) y máximo 38°C para tipo dura costa .
Estibar el producto sobre estibas o tarimas, preferiblemente de material plástico.
Apilar máximo cinco (5) cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa.
Utilizar el producto con la fecha de vencimiento mas próxima (rotación adecuada de producto).

DECLARACION DE ALERGENOS

Según Resolucion 5109 / 2005

NOMBRE	PRESENCIA
Maní, soya y sus productos.	SI - Contiene Lecitina de Soya

INFORMACION CONTAMINANTES

Según Resolución 2154 de 2012

Producto Alimenticio	Suma de Dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	Suma de Dioxinas y PCBs similares a las Dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)	Frecuencia
Aceites y Grasa Vegetales	0.75 pg/g grasa	1.5 pg/g grasa	Anual

Producto Alimenticio	Contenido máximo de Benzo(a)pireno (µg/Kg peso fresco)	Frecuencia
Aceites y Grasa Vegetales	2	Anual

Contaminante	Cantidades máximas	Frecuencia
Hierro (Fe)	1.5 mg / kg	Anual
Cobre (Cu)	0.1 mg / kg	
Plomo (Pb)	0.1 mg / kg	
Arsénico (As)	0.1 mg / kg	

Según Resolución 2906 de 2007

Producto Alimenticio	Limite Máximo de Residuos De Plaguicidas- LMR Cipermetrin(mg/Kg)	Frecuencia
Aceites vegetales comestibles	0.5	Anual

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (10g)		
Número de porciones por envase: 1500		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	693	**69**
Grasa total	77 g	7,7 g
Grasa saturada	**52 g**	**5,2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Sodio	**374 mg**	**37 mg**
No es una fuente significativa de Proteina, Vitamina , Hierro, Calcio, Zinc, Vitamina A y fibra.		

REALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Yennifer Wilches / Supervisor Gestion de Calidad	Sergio Suarez / Director de Operaciones	Julián Bohórquez / Director General