ornelo La marca # 1 del pan, pan	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**FT-AC-37** **VERSIÓN 01**

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIGA DE PAN	**NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0014689-2023
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Empaque pulverizado **Presentación:** 10 g a 2000 g	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto horneado, color dorado característico, textura dura, triturado por molino. Elaborado a partir de harina fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica con la cual se arman los productos y después de un tiempo de crecimiento son horneados y pasados por molienda.	
COMPOSICIÓN (Materias primas y aditivos)	Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible (aceites vegetales refinados y aditivos alimentarios), levadura (leudante), sal.	

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		**IMAGEN DEL PRODUCTO**
COLOR	Dorado.	
SABOR	Característico, libre de sabores extraños.	
OLOR	Característico, libre de olores extraños.	
TEXTURA	Polvo.	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisito	Pan blando		Pan de corteza		Pan tostados		Panes hojaldrados		Panes con fibra	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Grasa (g/100 g de harina)	6,0	18	-	4,0	-	12	20	40	-	-
Humedad, en % m/m	20	40	20	30	-	10	20	30	-	-
Fibra cruda, en %	-	-	-	-	-	-	-	-	15	30
Proteínas en %.	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

[1] cuando se utilice la técnica de Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.

[25] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos.

[26] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo.

[27] Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.

8. PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA						
PARÁMETRO	**Caso**	**Muestreo clase**	**n**	**c**	**m**	**M**
8.1 Pan						
Mohos	2	3	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---
Escherichia coli (1)	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---
8.2 Productos de panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores de 3 años.						
Mohos	2	3	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli (1)	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo (25)	NA	3	5	0	$<10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp. (26)	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes (27)	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
8.3 Productos de panadería salada, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores de 3 años.						
Mohos	2	3	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli (1)	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo (25)	NA	3	5	0	$<10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp. (26)	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes (27)	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción: (30g)

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 2 cucharadas (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 13		
Calorías (kcal)	Por 100 g **394**	Por porción **118**
Grasa Total	5.9 g	1.8 g
Grasa Saturada	**2.8 g**	**0.84 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	76 g	23 g
Fibra dietaria	1.2 g	0.36 g
Azúcares Totales	9.8 g	2.9 g
Azúcares añadidos	**9.9 g**	**3.0 g**
Proteína	10 g	3.0 g
Sodio	**561 mg**	**168 mg**
Vitamina A	17 µg ER	5.1 µg ER
Vitamina D	0.28 µg	0 µg
Hierro	4.68 mg	1.4 mg
Calcio	104 mg	31 mg
Zinc	1.17 mg	0.35 mg

REQUISITOS LEGALES

- Resolución 2674:2013 (BPM)
- Norma Técnica Colombiana 1363:2017 (Requisitos generales del pan)
- Resolución 5109:2005 (Rotulado)
- Resolución 810:2021 (Rotulado Nutricional)
- Resolución 2492:2022 (Reglamento Técnico Etiquetado Nutricional y Frontal)

	• Resolución 2013:2020 (Contenidos Máximos de Sodio en los Alimentos) • Resolución 1407:2022 (Criterios Microbiológicos)
USO PREVISTO	Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.
USO NO PREVISTO	No está previsto consumir después de la fecha de vencimiento, consumo por personas con intolerancia al gluten.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Toda la población, con excepción de personas intolerantes al gluten, soya, lactosa, huevo.
VIDA ÚTIL PREVISTA	45 días
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservación a temperatura ambiente, una vez abierto el empaque consúmase en el menor tiempo posible. Almacenar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y olores fuertes.
EMPAQUE	**Tipo de bolsa** **Material:** Polipropileno y Polietileno de baja densidad (la materia prima, aditivos y tintas son aprobados por la FDA (Food and Drug Administration) cumpliendo con la resolución 683 de 2012).
EMBALAJE	Canastillas plásticas  **Dimensiones:** Largo 60 cm, Ancho 39,5 cm, Alto 25 cm  **Dimensiones:** Largo 60 cm, Ancho 39,5 cm, Alto 12 cm
REQUISITOS DE ETIQUETADO	En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 y la resolución 810 de 2021 el rótulo del empaque cuenta con la siguiente información: Número de lote, fecha de vencimiento, nombre del producto, tabla nutricional, ingredientes, condiciones de almacenamiento, advertencias, Notificación Sanitaria, peso neto, nombre de la empresa y datos (dirección y teléfono).
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Vehículo cerrado en óptimas condiciones para dicha actividad.
TRANSPORTE	El transporte de alimentos, personal operativo, transportadores (distribuidores), deben cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
ALERGENOS o ingredientes hipersensibles	Contiene gluten, puede contener trazas de soya, huevo y lactosa.
DATOS DEL FABRICANTE	**Industrias Alimenticias Ornelo SAS** **Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto II, Bodegas 22 y 23** **Teléfono: 3155875393** **Email:** mercadeoyventas@ornelo.com

RESPONSABLES
Elaboró y Aprobó



GREISY PAOLA NAVARRO CAUSADO
Ingeniera Agroindustrial
Matrícula Profesional N° 20261-412219
Líder Aseguramiento de Calidad e Inocuidad
Industrias Alimenticias Ornelo SAS