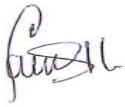
ALIMENTOS COMAPAN EL SABOR DE UNA SONRISA	**FICHA TECNICA**	CODIGO: FTE – PR – P05 FECHA DE REVISIÓN: Enero 2020 VERSION:11 PAGINA: 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAN HAMBURGUESA**			
DENOMINACIONES	**PAN HAMBURGUESA, SUPER HAMBURGUESA**			
MARCAS COMERCIALES	**COMAPAN Y COLSUBSIDIO**			
REGISTRO SANITARIO	**RSIAD11M00383**			
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, ajonjolí, leudante (levadura), sal, mejorador (harina de soya, estearoil-2- lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fosfato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de Calcio y sorbato de potasio), proteína de leche, regulador de pH (ácido láctico), estabilizante (goma xanthan).			
DESCRIPCIÓN Y ELABORACION	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en latas preformadas; después del tiempo de horneo, se le aplica el ajonjolí. La No 5 lleva miga además del ajonjolí.			
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**COLOR**	La miga es blanco cremoso. La corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, con semillas de ajonjolí esparcidas uniformemente, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.		
	OLOR Y SABOR	Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.		
	TEXTURA	La miga debe ser elástica, con poros pequeños distribuidos en forma uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa.		
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	pH	De 5 a 5,5		
	Humedad	De 28 a 34 %		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Recuento total de Microorganismos.**			
	Recuento Aerobios Mesófilos	máximo 10000 UFC		
	Recuento de Hongos y levaduras / g	<200 UFC		
	N.M.P. Coliformes totales / g.	< 9 UFC		
	N.M.P. Coliformes fecales / g.	< 3 UFC		
	Recuento de Staphilococus Aureus / g	<100 UFC		
	Parámetros microbiológicos sugeridos por Invima para panes			
COMPOSICION NUTRICIONAL	**Composición para 100g**			
	Calorías Kcal	297.1	Fibra Dietaria g	2.8
	Grasa Total g	5.9	Azúcares Totales g	7.8
	Grasa Saturada g	2.3	Proteína g	9.4
	Grasa Trans g	0.0	Vitamina A g	54.4
	Colesterol ppm	0.29	Vitamina C mg	0.26
	Sodio mg	490	Calcio mg	80.0
	Carbohidratos g	51.7	Hierro mg	2.5
DECLARACION DE ALERGENOS	CONTIENE: Harina de trigo fortificada, harina de soya. Elaborado en equipos donde se procesa huevo.			
ROTULADO	Cumple con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional.			

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	**PRODUCTO**	**PESO X UND**	**EMPAQUE**	**EMBALAJE**
	Hamburguesa x 12	760 g	Producto empacado en bolsa de polietileno impresa en su exterior y sellada con cinta ata todo.	2 pqte por canastilla
	Hamburguesa No 5 X6	540 g		2 pqte por canastilla
	Super Hamburguesa	480 g		4 pqte por canastilla
	Hamburguesa Jumbo X 6 und	480 g		2 pqte por canastilla
	Hamburguesa X 6 und	380 g		5 pqte por canastilla
	Hamburguesa No 4 X 6 und	350 g		5 pqte por canastilla
	Hamburguesa x 4 und	210 g		9 pqte por canastilla

ALIMENTOS COMAPAN EL SABOR DE UNA SONRISA	**FICHA TECNICA**	CODIGO: FTE – PR – P05 FECHA DE REVISIÓN: Enero 2020 VERSION:11 PAGINA: 2 de 2

FORMA DE CONSUMO	En forma directa para personas con dieta normal de todas las edades o de acuerdo a recomendaciones nutricionales. Como base en la preparación de hamburguesas, en refrigerios o emparedados.
CONDICIONES DE MANEJO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN	Mantenga este producto en un lugar fresco, seco y cerrado el empaque. Evite exponerlo a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras o sustancias perfumadas etc. Las canastillas no deben tener contacto directo con el piso en ningún momento. Transporte y conservación a temperatura ambiente.
VIDA ÚTIL ESPERADA	25 días en condiciones normales de almacenamiento.
IDENTIFICACION DEL LOTE	Compuesto por seis números que indican la línea de producción, hora de empaque y fecha de producción.

ELABORO	**APROBO**
	
ING. ELIANA LOPEZ MACIAS **JEFE DE CONTROL DE CALIDAD**	**ORLANDO ALARCON** **JEFE DE PRODUCCION**