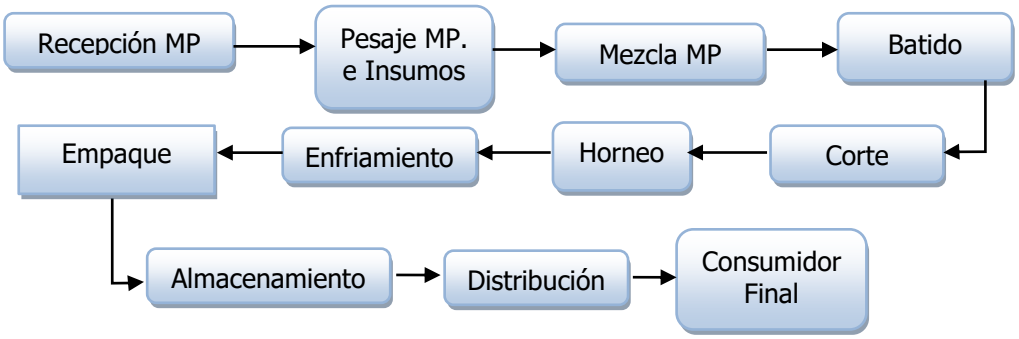
INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP057**
	FICHA TÉCNICA GALLETA CHOCOCHEF AREQUIPE 35g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

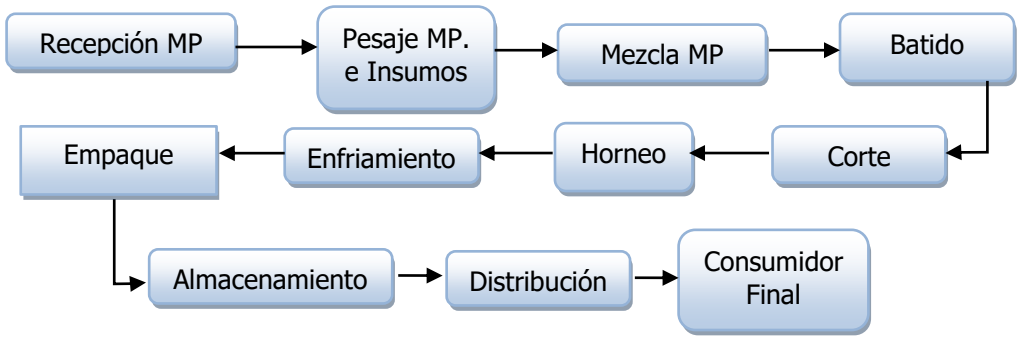
NOMBRE PRODUCTO	**GALLETA SABOR AREQUIPE CON CHIPS SABOR AREQUIPE Y TROZOS SABOR CHOCOLATE**	**MARCA COMERCIAL GALLETA CHOCOCHEF AREQUIPE 35g**	
REGISTRO SANITARIO	RSIAD11M12593		
INGREDIENTES	Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. **Contiene gluten, huevo y leche.**		
CARACTERISTICAS	Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad - Docena		
CODIGO DE BARRAS	7702506112043		
CONTENIDO NETO UNIDAD	35g		
EMBALAJE	165 unidades – 10 docenas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	COLOR	Característico	
	SABOR	Arequipe	
	OLOR	Característico	
	FORMA	Redonda	

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP057**
	FICHA TÉCNICA GALLETA CHOCOCHEF AREQUIPE 35g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

	NIVEL DE DUREZA		Ligeramente duro	
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**	
	MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	10000 UFC/g	
	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)	<3 UFC/g	<3 UFC/g	
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)	<3 NMP/g	<3 NMP/g	
	MOHOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	100 UFC/g	
	LEVADURAS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	300 UFC/g	
	RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml)	<100 UFC/g	<100 UFC/g	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	HUMEDAD		Máx. 1,4%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25g	**CALORÍAS**	158 kcal	**GRASA SATURADA**	3.1 g
	GRASA TOTAL	8.1 g	**CARBOHIDRATO TOTAL**	19 g
	GRASAS TRANS	87 g	**AZUCARES**	5.9 g
	SODIO	75 mg	**VITAMINA D**	0 %
	FIBRA DIETARIA	0.8 g	**HIERRO**	1.2 mg
	PROTEINA	1,9 g	**ZINC**	0 mg
	VITAMINA A	0.18 µg ER		
	CALCIO	0 %		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP056**
	FICHA TÉCNICA GALLETA CHOCOCHEF FRUTOS ROJOS 35g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

NOMBRE PRODUCTO	GALLETA SABOR A FRUTOS ROJOS CON BITS ROJOS Y TROZOS SABOR A CHOCOLATE idéntico al natural	**MARCA COMERCIAL GALLETA CHOCOCHEF 35g**	
REGISTRO SANITARIO	RSIAD11M12593		
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Trozos con sabor chocolate, Almidón de yuca, Leche entera **en** polvo, Huevo (Emulsificante), Polvo de hornear (Leudante), Sal, Sabor chocolate. **Contiene gluten, huevo y leche.**		
CARACTERISTICAS	Galleta sabor a frutos rojos con bits rojos y trozos sabor a chocolate, idéntico al natural.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad - Docena		
CODIGO DE BARRAS	7702506107629		
CONTENIDO NETO UNIDAD	35g		
EMBALAJE	165 unidades – 10 docenas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**
	COLOR	Característico
	SABOR	Frutos Rojos
	OLOR	Característico
	FORMA	Redonda
	NIVEL DE DUREZA	Ligeramente duro

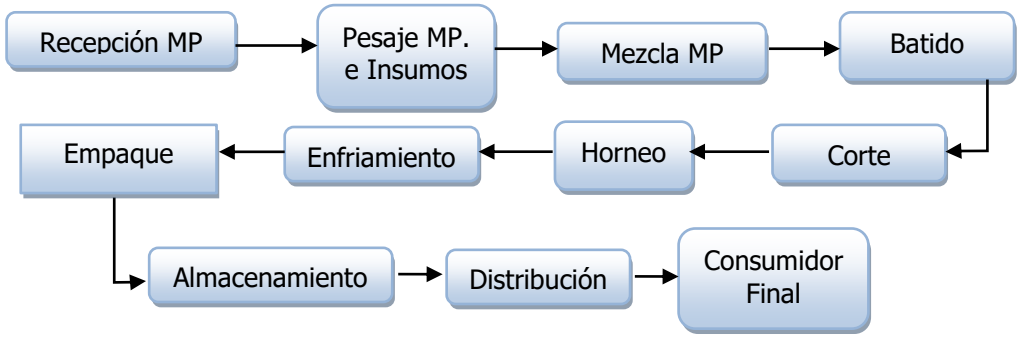
Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP056**
	FICHA TÉCNICA GALLETA CHOCOCHEF FRUTOS ROJOS 35g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**	
	MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	10000 UFC/g	
	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)	<3 UFC/g	<3 UFC/g	
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)	<3 NMP/g	<3 NMP/g	
	MOHOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	100 UFC/g	
	LEVADURAS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	300 UFC/g	
	RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml)	<100 UFC/g	<100 UFC/g	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	HUMEDAD		Máx. 1,4%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25g	**CALORÍAS**	158 kcal	**GRASA SATURADA**	5,5 g
	GRASA TOTAL	8.1 g	**CARBOHIDRATO TOTAL**	19 g
	GRASAS TRANS	87 g	**AZUCARES**	5.9 g
	SODIO	75 mg	**VITAMINA D**	0 %
	FIBRA DIETARIA	0.8 g	**HIERRO**	1.2 mg
	PROTEINA	1,9 g	**ZINC**	0 mg
	VITAMINA A	0.18 µg ER		
	CALCIO	0 %		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP007**
	FICHA TÉCNICA GALLETA CHOCOCHEF CHOCOLATE 35g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

NOMBRE PRODUCTO	**GALLETAS CON SABOR A CHOCOLATE CON TROZOS SABOR A CHOCOLATE**	**MARCA COMERCIAL GALLETA CHOCOCHEF 35g**	
REGISTRO SANITARIO	RSIAD11M12593		
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Trozos con sabor chocolate, Almidón de yuca, Leche entera **en** polvo, Huevo (Emulsificante), Polvo de hornear (Leudante), Sal, Sabor chocolate. **Contiene gluten, huevo y leche.**		
CARACTERISTICAS	Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad - Docena		
CODIGO DE BARRAS	7702506112043		
CONTENIDO NETO UNIDAD	35g		
EMBALAJE	165 unidades – 10 docenas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**
	COLOR	Característico
	SABOR	Chocolate
	OLOR	Característico
	FORMA	Redonda
	NIVEL DE DUREZA	Ligeramente duro

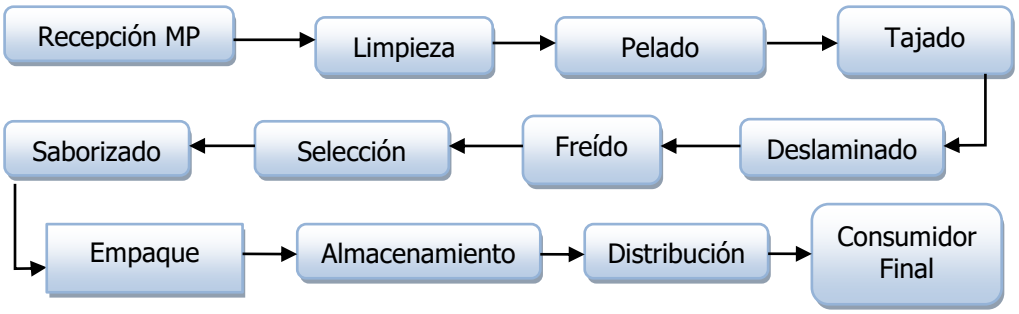
CARACTEERÍSTICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP007**
	FICHA TÉCNICA GALLETA CHOCOCHEF CHOCOLATE 35g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

MICROBIOLOGICAS	**MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)**	<10 UFC/g	10000 UFC/g	
	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)	<3 UFC/g	<3 UFC/g	
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)	<3 NMP/g	<3 NMP/g	
	MOHOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	100 UFC/g	
	LEVADURAS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	300 UFC/g	
	RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml)	<100 UFC/g	<100 UFC/g	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	HUMEDAD		Máx. 1,4%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25g	**CALORÍAS**	158 kcal	**GRASA SATURADA**	5,5 g
	GRASA TOTAL	8.1 g	**CARBOHIDRATO TOTAL**	19 g
	GRASAS TRANS	87 g	**AZUCARES**	5.9 g
	SODIO	75 mg	**VITAMINA D**	0 %
	FIBRA DIETARIA	0.8 g	**HIERRO**	1.2 mg
	PROTEINA	1,9 g	**ZINC**	0 mg
	VITAMINA A	0.18 µg ER		
	CALCIO	0 %		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

NOMBRE PRODUCTO	**PAPAS SABOR A BBQ**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0008181-2020		
INGREDIENTES	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (Girasol, Palma y/o sus fracciones) y Sabor artificial a BBQ. **Puede contener trazas de gluten.**		
CARACTERISTICAS	Papas freidas sabor artificial a BBQ		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad Docena		
CONTENIDO NETO UNIDAD	30 g		
EMBALAJE	72 unidades 6 docenas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**
	Color	Característico
	Sabor	BBQ
	Olor	Característico
	Forma	Hojuela Ovoide
	Nivel De Dureza	Ligeramente duro

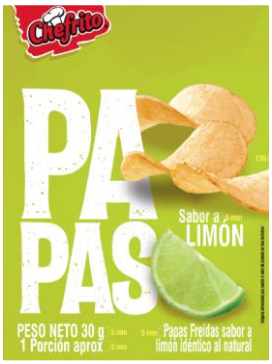
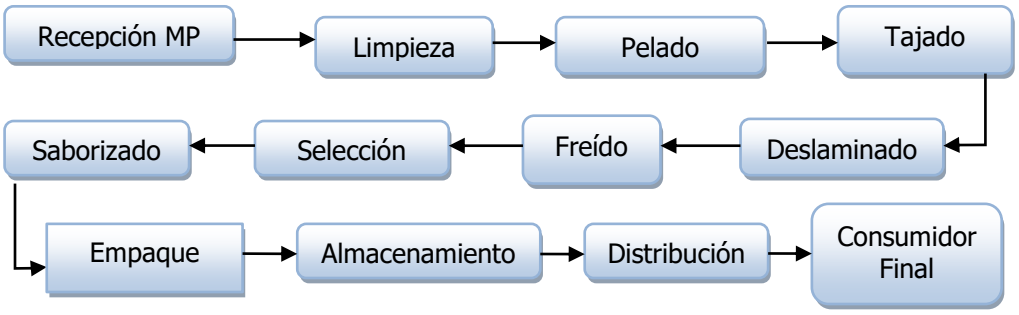
CARACTEERÍSTICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**

MICROBIOLOGICAS	Mohos y Levaduras		10ˆ2 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Escherichia Coli		<10 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Salmonella spp		Ausencia/25g	Resolución 1407:2022
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad		Máx. 1,5%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Calorías	543 kcal	Proteína	6.4 g
	Grasa Total	36 g	Sodio	209 mg
	Grasa Saturada	5.8 g	Hierro	1.2 mg
	Grasa Trans	0 g	Zinc	1.3 mg
	Carbohidrato Total	50 g	Vitamina A	0 g
	Fibra Dietaría	3.1 g	Vitamina D	0 g
	Azucares totales	0 g	Calcio	0 g
	Azucares añadidos	0 g		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024
3	Actualización de los ingredientes, las características microbiológicas e información nutricional.	06-dic-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

NOMBRE PRODUCTO	**PAPAS SABOR A LIMÓN**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0008181-2020		
INGREDIENTES	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a limón identico al natural. **Puede contener trazas de gluten.**		
CARACTERISTICAS	papas freidas sabor a limón identico al natural		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad Docena		
CONTENIDO NETO UNIDAD	30 g		
EMBALAJE	72 unidades 6 docenas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**
	Color	Característico
	Sabor	Limón
	Olor	Característico
	Forma	Hojuela Ovoide
	Nivel De Dureza	Ligeramente duro

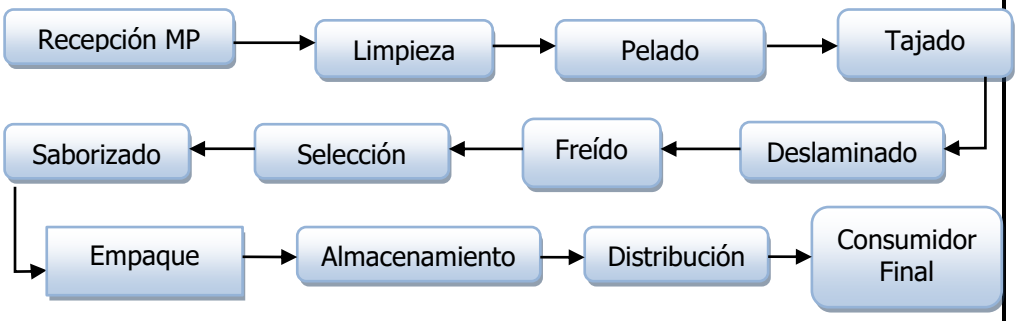
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	**NORMA**
	Mohos y Levaduras		10ˆ2 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Escherichia Coli		<10 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Salmonella spp		Ausencia/25g	Resolución 1407:2022
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad		Máx. 1,5%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Calorías	539 kcal	Proteína	6.4 g
	Grasa Total	36 g	Sodio	231 mg
	Grasa Saturada	5,8 g	Hierro	1.2 mg
	Grasa Trans	0 g	Zinc	1.3 mg
	Carbohidrato Total	50 g	Vitamina A	0 g
	Fibra Dietaría	3.1 g	Vitamina D	0 g
	Azucares totales	0 g	Calcio	0 g
	Azucares añadidos	0 g		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: ET-CAL-051
	FICHA TÉCNICA PAPAS SABOR NATURAL 30g	VERSIÓN: 2
		FECHA DE APROBACIÓN: 16-feb-2024

NOMBRE PRODUCTO	**PAPAS SABOR NATURAL**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0008181-2020		
INGREDIENTES	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sal. **Puede contener trazas de gluten.**		
CARACTERISTICAS	Papas freidas con sal sabor natural		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad Docena		
CONTENIDO NETO UNIDAD	30g		
EMBALAJE	72 unidades 6 docenas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**
	Color	Característico
	Sabor	Natural
	Olor	Característico
	Forma	Hojuela Ovoide
	Nivel De Dureza	Ligeramente duro

CARACTEERÍSTICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**

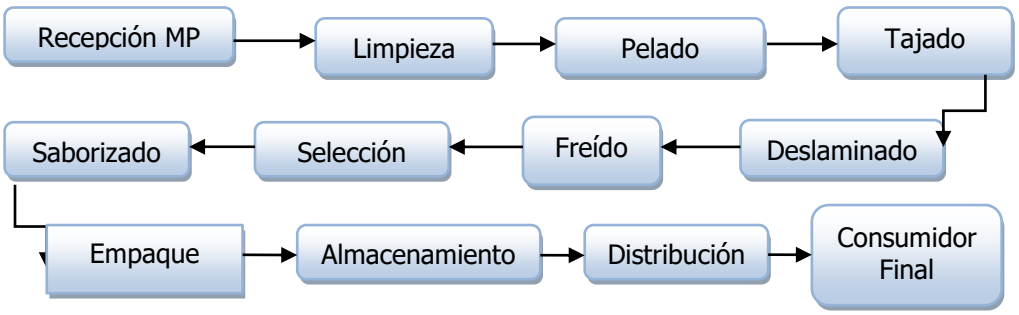
MICROBIOLOGICAS	Mohos y Levaduras		10ˆ2 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Escherichia Coli		<10 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Salmonella spp		Ausencia/25g	Resolución 1407:2022
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad		Máx. 1,5%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Calorías	539 kcal	Proteína	6.4 g
	Grasa Total	36 g	Sodio	212 mg
	Grasa Saturada	5,8 g	Hierro	1.2 mg
	Grasa Trans	0 g	Zinc	1.3 mg
	Carbohidrato Total	50 g	Vitamina A	0 g
	Fibra Dietaría	3.1 g	Vitamina D	0 g
	Azucares totales	0 g	Calcio	0 g
	Azucares añadidos	0 g		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: ET-CAL-049
	FICHA TÉCNICA PAPAS SABOR A POLLO 30g	VERSIÓN: 2
		FECHA DE APROBACIÓN: 16-feb-2024

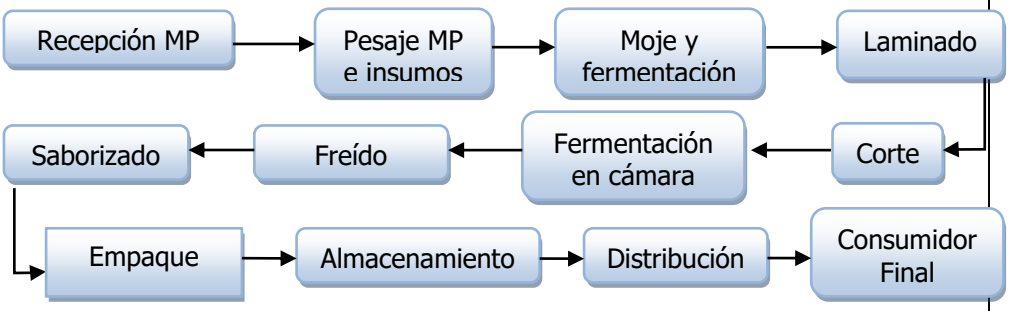
NOMBRE PRODUCTO	**PAPAS SABOR A POLLO**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0008181-2020		
INGREDIENTES	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. **Puede contener trazas de gluten.**		
CARACTERISTICAS	Papas freidas sabor a pollo identico al natural		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad Docena		
CONTENIDO NETO UNIDAD	30 g		
EMBALAJE	72 unidades 6 docenas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	Color	Característico	
	Sabor	Pollo	
	Olor	Característico	
	Forma	Hojuela Ovoide	
	Nivel De Dureza	Ligeramente duro	
CARACTEERÍSTICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**

MICROBIOLOGICAS	Mohos y Levaduras		10ˆ2 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Escherichia Coli		<10 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Salmonella spp		Ausencia/25g	Resolución 1407:2022
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad		Máx. 1,5%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Calorías	539 kcal	Proteína	6.4 g
	Grasa Total	36 g	Sodio	257 mg
	Grasa Saturada	5,8 g	Hierro	1.2 mg
	Grasa Trans	0 g	Zinc	1.3 mg
	Carbohidrato Total	50 g	Vitamina A	0 g
	Fibra Dietaría	3.1 g	Vitamina D	0 g
	Azucares totales	0 g	Calcio	0 g
	Azucares añadidos	0 g		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

NOMBRE PRODUCTO	**TROCIPOLLO BRASA PICANTE**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	RSIAD21M12993		
INGREDIENTES	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo brasa picante artificial, Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). **Contiene Gluten y Soya**		
CARACTERISTICAS	Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo brasa picante.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad Octava		
CONTENIDO NETO UNIDAD	50g		
EMBALAJE	81 unidades 8 octavas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	Color	Amarillo - naranja	
	Sabor	Pollo brasa picante	
	Olor	Característico	
	Forma	Rectangular	

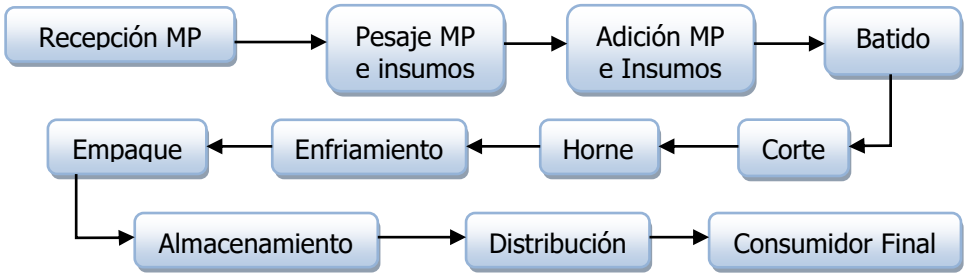
	Nivel De Dureza		Ligeramente duro	
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**	
	Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml)	<10 UFC/g	10000 UFC/g	
	Coliformes Totales (nmp/g/ml)	<3 UFC/g	<3 UFC/g	
	Coliformes Fecales (nmp/g/ml)	<3 NMP/g	<3 NMP/g	
	Mohos (ufc/g/ml)	<10 UFC/g	100 UFC/g	
	Levaduras (ufc/g/ml)	<10 UFC/g	300 UFC/g	
	Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml)	<100 UFC/g	<100 UFC/g	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad		Máx. 2%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Calorías	513 kcal	Proteína	9.9 g
	Grasa Total	28 g	Sodio	755 mg
	Grasa Saturada	13 g	Hierro	4.4 mg
	Grasa Trans	368 mg	Zinc	1.1 mg
	Carbohidratos Totales	56 g	Vitamina A	0 %
	Fibra Dietaría	1.1 g	Vitamina D	0 %
	Azucares totales	0 g	Calcio	0 %
	Azucares añadidos	0 g		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: ET-CAL-060
	FICHA TÉCNICA BESITOS 20g	VERSIÓN: 2
		FECHA DE APROBACIÓN: 16-feb-2024

NOMBRE PRODUCTO	**BESITOS**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO CASERO**	
NOTIFICACIÓN SANITARIA	**NSA-0007998-2019**		
INGREDIENTES	Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). **Contiene Huevo y Tartrazina**		
CARACTERISTICAS	Pasabocas horneados		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONE COMERCIAL	Unidad		
CONTENIDO NETO UNIDAD	20 g		
EMBALAJE	90 unidades		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		

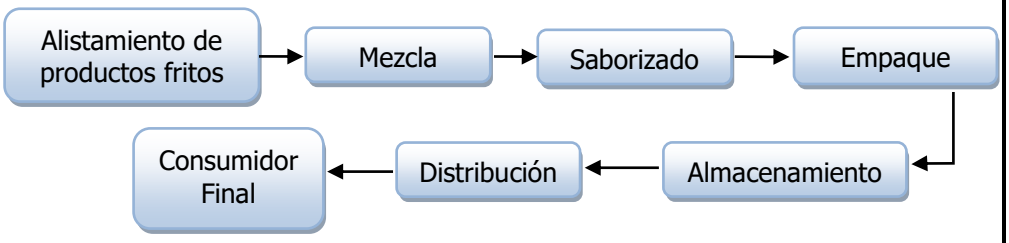
	CARACTERISTICA	RESULTADO	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Beige	
	Sabor	Característico	
	Olor	Característico	
	Forma	Redonda	
	Nivel De Dureza	Ligeramente Duro	
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**
	Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml)	Menos de 10	10000
	Coliformes Totales (nmp/g/ml)	Menos de 3	Menos de 3
	Coliformes Fecales (nmp/g/ml)	Menos de 3	Menos de 3

	Recuento de S. Aureus Coagulasa Positiva (ufc/g/ml)		Menos de 100	Menos de 100
	Mohos (ufc/g/ml)		Menos de 10	100 – 300
	Levaduras (ufc/g/ml)		Menos de 10	100 - 300
ANALISIS FISICOQUÍMICO	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad:		1.61 %	
	Contenido de Grasa:		2.61%	
	Proteínas:		6 %	
	Cenizas:		6.7 %	
	Calorías:		60	
	Carbohidratos:		73 %	
CUADRO NUTRICIONAL POR 100g	Calorías	419 kcal	Sodio	711 mg
	Grasa Total	9 g	Vitamina D	0.39 µg
	Grasa Saturada	5.1 g	Calcio	158 mg
	Grasa Trans	39 mg	Hierro	1.7 mg
	Carbohidratos Totales	75 g	Zinc	2.5 mg
	Fibra Dietaría	0 g	Vitamina A	0 g
	Azucares totales	4.6 g		
	Azucares añadidos	0 g		
	Proteína	9.9 g		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	335 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

NOMBRE PRODUCTO	**COMBO MIX SABOR BBQ**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0008181-2020		
INGREDIENTES	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)), tajada: plátano verde seleccionado, tocineta: pellet a base de harina de trigo, aceite vegetal (oleína de palma) y sabor artificial a BBQ. **Contiene Gluten.**		
CARACTERISTICAS	Mezcla de papas freídas, tajada, tocineta, pasabocas chicharrón y sabor BBQ.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Sexta		
CONTENIDO NETO UNIDAD	45g		
EMBALAJE	10 sextas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**		**RESULTADO**
	Color		Característico
	Sabor		BBQ
	Olor		Característico
	Nivel De Dureza		Ligeramente duro
CARACTEERÍSTICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**

MICROBIOLOGICAS	Mohos y Levaduras	10ˆ2 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Escherichia Coli	<10 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Salmonella spp	Ausencia/25g	Resolución 1407:2022

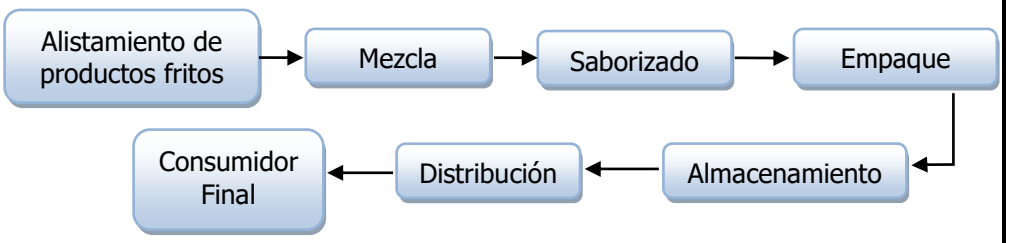
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad		Máx. 2 %	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Calorías	437 kcal	Proteína	12 g
	Grasa Total	27 g	Sodio	577 mg
	Grasa Saturada	15 g	Calcio	14 mg
	Grasa Trans	240 mg	Hierro	1.3 mg
	Carbohidratos Totales	35 g	Zinc	0.70 mg
	Fibra Dietaría	2,0 g	Vitamina A	0 g
	Azucares totales	0,03g	Vitamina D	0 g
	Azucares añadidos	0 g		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: ET-CAL-009
	FICHA TÉCNICA COMBO QUESO PICANTE 45g	VERSIÓN: 001
		FECHA DE APROBACIÓN: 16-feb-2024

NOMBRE PRODUCTO	**COMBO MIX SABOR BBQ**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0008181-2020		
INGREDIENTES	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tajadas de plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón: (piel de cerdo deshidratada aceite vegetal (oleina de palma)), y sabor picante identico al natural. **Contiene Gluten.**		
CARACTERISTICAS	Mezcla de papas freidas, tajada y pasabocas chicharron y sabor picante identico al natural.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Sexta		
CONTENIDO NETO UNIDAD	50g		
EMBALAJE	10 sextas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**
	Color	Característico
	Sabor	BBQ
	Olor	Característico
	Nivel De Dureza	Ligeramente duro

CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**
	Mohos y Levaduras	10^2 UFC/g	Resolución

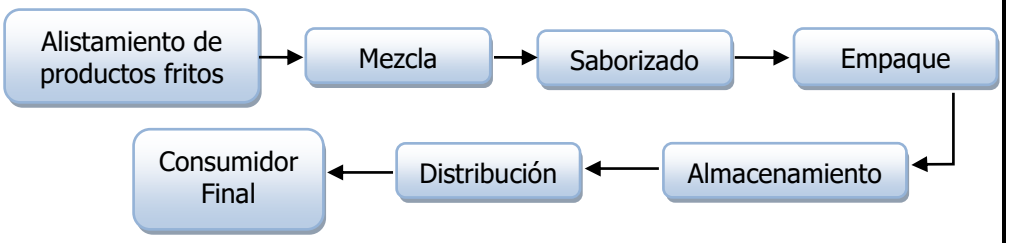
				1407:2022
	Escherichia Coli		<10 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Salmonella spp		Ausencia/25g	Resolución 1407:2022
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad		Máx. 2 %	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Calorías	527 kcal	Proteína	112 g
	Grasa Total	32 g	Sodio	414 mg
	Grasa Saturada	9,0 g	Calcio	15,8 mg
	Grasa Trans	61 mg	Hierro	1,24 mg
	Carbohidratos Totales	49 g	Zinc	0.87 mg
	Fibra Dietaría	3,0 g	Vitamina A	0 µg
	Azucares totales	0,1 g	Vitamina D	0 g
	Azucares añadidos	0 g		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: ET-CAL-009
	FICHA TÉCNICA COMBO QUESO PICANTE 45g	VERSIÓN: 001
		FECHA DE APROBACIÓN: 16-feb-2024

NOMBRE PRODUCTO	**COMBO MIX SABOR BBQ**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0008181-2020		
INGREDIENTES	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleina de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleina de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleina de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. **Contiene Gluten.**		
CARACTERISTICAS	Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante identico al natural.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Sexta		
CONTENIDO NETO UNIDAD	45g		
EMBALAJE	10 sextas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**
	Color	Característico
	Sabor	BBQ
	Olor	Característico
	Nivel De Dureza	Ligeramente duro

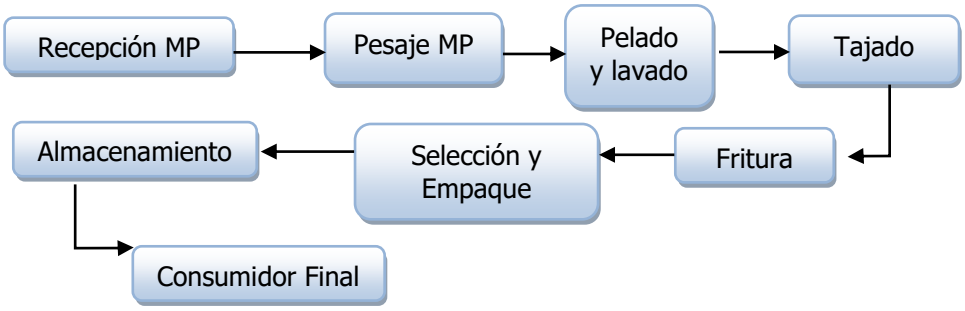
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**	
	Mohos y Levaduras	10ˆ2 UFC/g	Resolución 1407:2022	
	Escherichia Coli	<10 UFC/g	Resolución 1407:2022	
	Salmonella spp	Ausencia/25g	Resolución 1407:2022	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad		Máx. 2 %	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Calorías	537 kcal	Proteína	15 g
	Grasa Total	34 g	Sodio	510 mg
	Grasa Saturada	6,6 g	Calcio	30mg
	Grasa Trans	0,03 mg	Hierro	2,1 mg
	Carbohidratos Totales	45 g	Zinc	0.98 mg
	Fibra Dietaría	4,7 g	Vitamina A	4,4 µg
	Azucares totales	19g	Vitamina D	0 g
	Azucares añadidos	0 g		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: ET-CAL-024
	FICHA TÉCNICA PLATANO MADURO	VERSIÓN: 2
		FECHA DE APROBACIÓN: 16-feb-2024

NOMBRE PRODUCTO	**PLÁTANO MADURO**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO CASERO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0013969-2023		
INGREDIENTES	Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). **Pueden contener trazas de Gluten.**		
CARACTERISTICAS	Tajada de Plátano Maduro Frito		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
CONTENIDO NETO UNIDAD	40g		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Unidad Sexta		
EMBALAJE	90 unidades 16 sextas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	Color	Amarillo	
	Sabor	Característico	
	Olor	Característico	
	Forma	Ovalado	
	Nivel De Dureza	Duro	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**
	Mohos y Levaduras	10^2 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Escherichia Coli	<10 UFC/g	Resolución 1407:2022

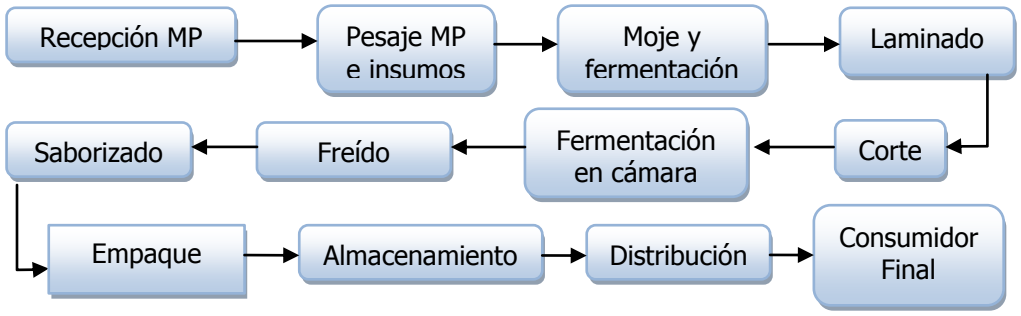
	Salmonella spp		Ausencia/25g	Resolución 1407:2022
ANALISIS FISICOQUÍMICO	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad:		4%	
CUADRO NUTRICIONAL POR 100 g	Calorías	477 kcal	Proteína	2.3 g
	Grasa Total	23 g	Sodio	161 mg
	Grasa Saturada	3,4 g	Calcio	20 mg
	Grasas Trans	120 mg	Hierro	4,5 mg
	Carbohidrato Total	69 g	Zinc	0,65 mg
	Fibra Dietaría	7,8 g	Vitamina A	0 g
	Azucares Totales	0,30 g	Vitamina D	0 g
	Azucares añadidos	0 mg		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP064**
	FICHA TÉCNICA PALOKITOS SABOR A LIMÓN 32g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

NOMBRE PRODUCTO	**PALITOS DE HARINA DE TRIGO FRITOS CON SABOR A LIMÓN**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-003918-2017		
INGREDIENTES	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sabor a Limón Idéntico al Natural, Sal, Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, comino y Colorantes Artificiales Certificados Rojo N° 40 Allura red C.I. 16035, Color Amarillo N°6 Sunset Yellow C.I. 15985.		
CARACTERISTICAS	Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a limón.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	UNIDAD		
CODIGO DE BARRAS	7702506111084		
CONTENIDO NETO UNIDAD	32g		
EMBALAJE	32 Unidades		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	COLOR	Amarillo	
	SABOR	Limón	
	OLOR	Característico	
	FORMA	Rectangular	
	NIVEL DE DUREZA	Ligeramente duro	

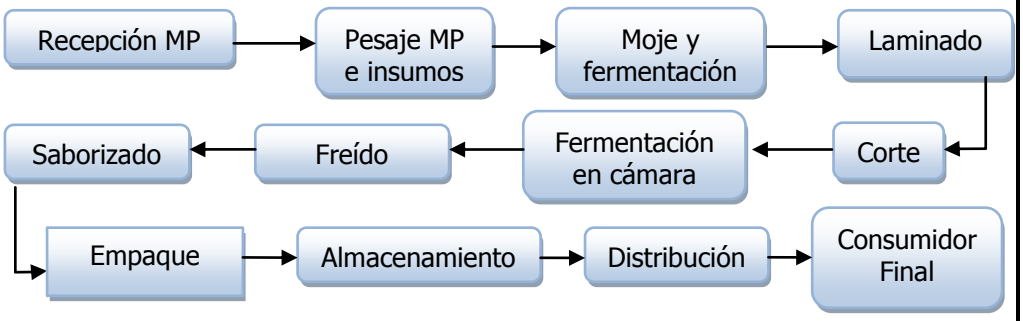
Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP064
	FICHA TÉCNICA PALOKITOS SABOR A LIMÓN 32g	VERSIÓN: 001
		F. ACT: 11/10/2022

CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**	
	MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	10000 UFC/g	
	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)	<3 UFC/g	<3 UFC/g	
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)	<3 NMP/g	<3 NMP/g	
	MOHOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	100 UFC/g	
	LEVADURAS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	300 UFC/g	
	RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml)	<100 UFC/g	<100 UFC/g	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	HUMEDAD		Máx. 2%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25g	**CALORÍAS**	140 kcal	**CALORIAS DE GRASAS**	70 kcal
	GRASA TOTAL	7 g	**GRASA SATURADA**	3.3 g
	GRASAS TRANS	92 g	**COLESTEROL**	0 mg
	SODIO	195 mg	**CARBOHIDRATO TOTAL**	14 g
	FIBRA DIETARIA	0.28 g	**AZUCARES**	0 g
	PROTEINA	2.5 g	**VITAMINA D**	0 %
	VITAMINA A	0 %	**HIERRO**	1.1 mg
	CALCIO	0 %	**ZINC**	0.27 mg
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	150 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP066**
	FICHA TÉCNICA PALOKITOS SABOR PARRILLADA 32g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

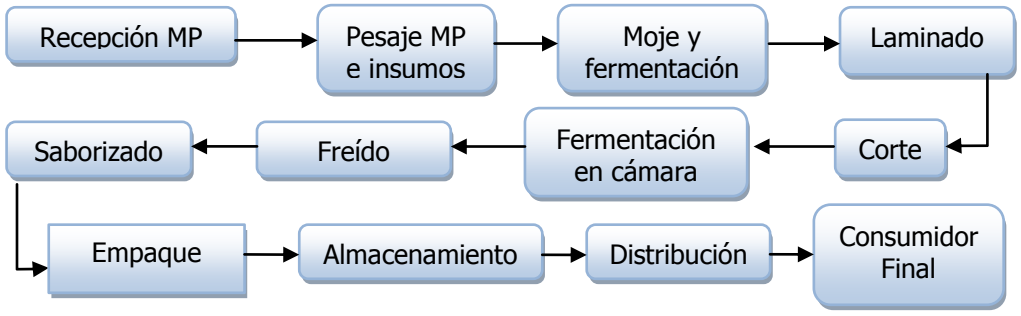
NOMBRE PRODUCTO	**PALITOS DE HARINA DE TRIGO FRITOS CON SABOR PARRILLA**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-003918-2017		
INGREDIENTES	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sabor a Limón Idéntico al Natural, Sal, Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, comino y Colorantes Artificiales Certificados Rojo N° 40 Allura red C.I. 16035, Color Amarillo N°6 Sunset Yellow C.I. 15985. **Contiene Gluten.**		
CARACTERISTICAS	Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a parrilla.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	UNIDAD		
CODIGO DE BARRAS	7702506112265		
CONTENIDO NETO UNIDAD	32g		
EMBALAJE	144 unidades		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	COLOR	Amarillo	
	SABOR	Parrilla	
	OLOR	Característico	
	FORMA	Rectangular	

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP066**
	FICHA TÉCNICA PALOKITOS SABOR PARRILLADA 32g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

	NIVEL DE DUREZA		Ligeramente duro	
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**	
	MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	10000 UFC/g	
	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)	<3 UFC/g	<3 UFC/g	
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)	<3 NMP/g	<3 NMP/g	
	MOHOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	100 UFC/g	
	LEVADURAS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	300 UFC/g	
	RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml)	<100 UFC/g	<100 UFC/g	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	HUMEDAD		Máx. 2%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25g	**CALORÍAS**	121 kcal	**CALORIAS DE GRASAS**	70 kcal
	GRASA TOTAL	6.6 g	**GRASA SATURADA**	4.4 g
	GRASAS TRANS	69 g	**COLESTEROL**	0 mg
	SODIO	187 mg	**CARBOHIDRATO TOTAL**	14 g
	FIBRA DIETARIA	1.1 g	**AZUCARES**	0 g
	PROTEINA	3.2 g	**VITAMINA D**	0 %
	VITAMINA A	0 %	**HIERRO**	1.3 mg
	CALCIO	0 %	**ZINC**	0.28 mg
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	150 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP067**
	FICHA TÉCNICA PALOKITOS SABOR A QUESO 32g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

NOMBRE PRODUCTO	**PALITOS DE HARINA DE TRIGO FRITOS CON SABOR A QUESO**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-003918-2017		
INGREDIENTES	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sabor a Limón Idéntico al Natural, Sal, Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, comino y Colorantes Artificiales Certificados Rojo N° 40 Allura red C.I. 16035, Color Amarillo N°6 Sunset Yellow C.I. 15985. **Contiene Gluten.**		
CARACTERISTICAS	Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a queso.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	UNIDAD		
CODIGO DE BARRAS	7702506112289		
CONTENIDO NETO UNIDAD	32g		
EMBALAJE	144 Unidades		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	COLOR	Amarillo	
	SABOR	Queso	
	OLOR	Característico	
	FORMA	Rectangular	

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP067**
	FICHA TÉCNICA PALOKITOS SABOR A QUESO 32g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

	NIVEL DE DUREZA		Ligeramente duro	
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**	
	MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	10000 UFC/g	
	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)	<3 UFC/g	<3 UFC/g	
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)	<3 NMP/g	<3 NMP/g	
	MOHOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	100 UFC/g	
	LEVADURAS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	300 UFC/g	
	RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml)	<100 UFC/g	<100 UFC/g	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	HUMEDAD		Máx. 2%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25g	**CALORÍAS**	140 kcal	**CALORIAS DE GRASAS**	70 kcal
	GRASA TOTAL	7 g	**GRASA SATURADA**	3.3 g
	GRASAS TRANS	92 g	**COLESTEROL**	0 mg
	SODIO	242 mg	**CARBOHIDRATO TOTAL**	14 g
	FIBRA DIETARIA	0.28 g	**AZUCARES**	0 g
	PROTEINA	2.5 g	**VITAMINA D**	0 %
	VITAMINA A	0 %	**HIERRO**	1.1 mg
	CALCIO	0 %	**ZINC**	0.27 mg
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	150 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP061
	FICHA TÉCNICA BESITOS	VERSIÓN: 01
		FECHA ACT: 23/09/2022

NOMBRE PRODUCTO	**PASABOCAS HORNEADOS ROSKITAS**	**MARCA COMERCIAL**	CASERO 

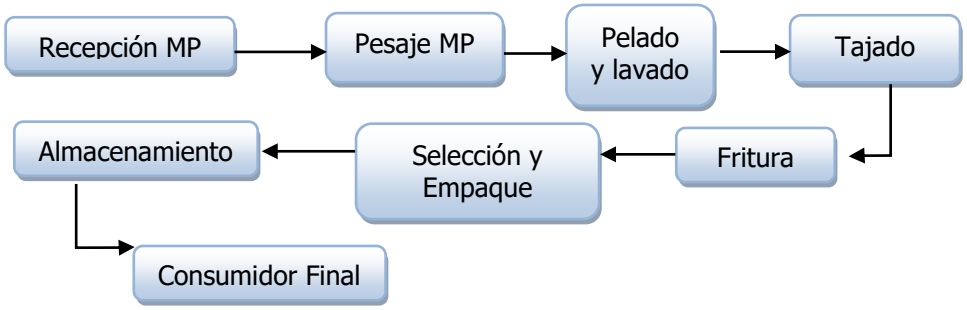
NOTIFICACIÓN SANITARIA	**NSA-0007998-2019**		
INGREDIENTES	Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina		
CARACTERISTICAS	Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque.		
DESCRIPCIÓN PROCESO	Recepción MP → Pesaje MP e insumos → Adición MP e Insumos → Batido → Corte → Horne → Enfriamiento → Empaque → Almacenamiento → Distribución → Consumidor Final		
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad		
CONTENIDO NETO UNIDAD	20 g		
CODIGO DE BARRAS	**7702506652150**		
EMBALAJE	90 unidades		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	COLOR	Beige	
	SABOR	Característico	
	OLOR	Característico	
	FORMA	Aro	
	NIVEL DE DUREZA	Ligeramente Duro	
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**
	MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)	Menos de 10	10000

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP061**
	FICHA TÉCNICA BESITOS	**VERSIÓN: 01**
		FECHA ACT: 23/09/2022

	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)		Menos de 3	Menos de 3
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)		Menos de 3	Menos de 3
	RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml)		Menos de 100	Menos de 100
	MOHOS (UFC/g/ml)		Menos de 10	100 – 300
	LEVADURAS (UFC/g/ml)		Menos de 10	100 - 300
ANALISIS FISICOQUÍMICO	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad:		1.61 %	
	Contenido de Grasa:		2.61%	
	Proteínas:		6 %	
	Cenizas:		6.7 %	
	Calorías:		60	
	Carbohidratos:		73 %	
CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 15 g	**CALORÍAS**	60	**CALORIAS DE GRASA**	10
	GRASA TOTAL	1 g	**GRASA SATURADA**	0 g
	GRASA MONOINSATURADA	0 g	**GRASA POLIINSATURADA**	0 g
	GRASAS TRANS	0 g	**COLESTEROL**	0 mg
	SODIO	210 mg	**CARBOHIDRATO TOTAL**	13 g
	FIBRA DIETARIA	0 g	**AZUCARES**	0 g
	PROTEINA	1 g	**VITAMINA A**	0 %
	VITAMINA C	0 %	**CALCIO**	3 %
	HIERRO	3 %		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			
FIRMA	Coordinador de Aseguramiento			

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: ET-CAL-025
	FICHA TÉCNICA PLATANO VERDE	VERSIÓN: 2
		FECHA DE APROBACIÓN: 16-feb-2024

NOMBRE PRODUCTO	**PLÁTANO VERDE**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO CASERO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0013969-2023		
INGREDIENTES	Plátano verde seleccionado, aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones) y sal. **Puede contener trazas de Gluten.**		
CARACTERISTICAS	Tajada de plátano verde frito.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
CONTENIDO NETO UNIDAD	40g		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Unidad Sexta		
EMBALAJE	90 unidades 16 sextas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	Color	Amarillo	
	Sabor	Característico	
	Olor	Característico	
	Forma	Ovalado	
	Nivel De Dureza	Duro	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**
	Mohos y Levaduras	10^2 UFC/g	Resolución 1407:2022
	Escherichia Coli	<10 UFC/g	Resolución

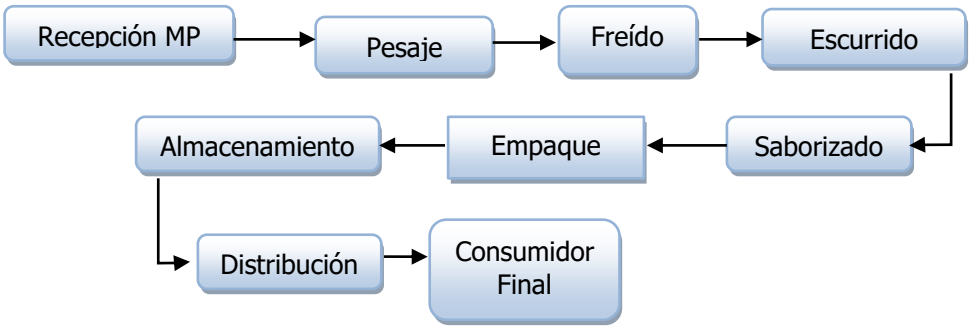
				1407:2022
	Salmonella spp		Ausencia/25g	Resolución 1407:2022
ANALISIS FISICOQUÍMICO	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad:		4%	
CUADRO NUTRICIONAL POR 100 g	Calorías	477 kcal	Proteína	2,3 g
	Grasa Total	23 g	Sodio	161 mg
	Grasa Saturada	3,4 g	Calcio	20 mg
	Grasas Trans	120 mg	Hierro	4,5 mg
	Carbohidrato Total	69 g	Zinc	0,65 mg
	Fibra Dietaría	7,8 g	Vitamina A	0 g
	Azucares Totales	0,30 g	Vitamina D	0 g
	Azucares añadidos	0 mg		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

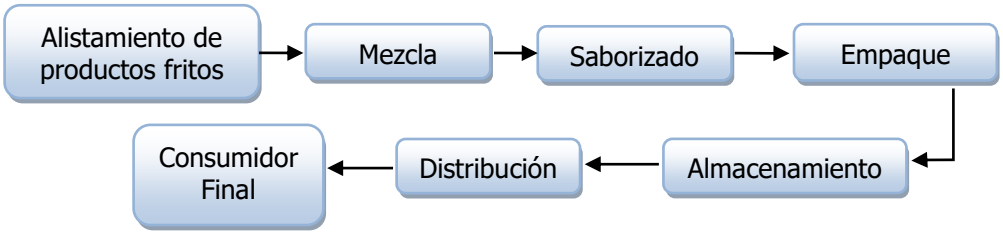
INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP066
	FICHA TÉCNICA TOCINETAS 40 g	VERSIÓN: 001
		F. ACT: 11/10/2022

NOMBRE PRODUCTO	**PASABOCAS A BASE DE HARINA DE TRIGO SABOR A TOCINETA**	**MARCA COMERCIAL TOCINETAS 40g**	
REGISTRO SANITARIO	RSAE08I4013		
INGREDIENTES	Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (antiaglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). **Contiene gluten.**		
CARACTERISTICAS	Pasabocas a base de harina de trigo sabor a tocineta.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad		
CODIGO DE BARRAS	7702506047857		
CONTENIDO NETO UNIDAD	20 unidades		
EMBALAJE	20 unidades		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	COLOR	Característico	
	SABOR	Tocineta	
	OLOR	Característico	
	FORMA	Trozo Rectangular	

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

	NIVEL DE DUREZA		Ligeramente duro	
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**	
	MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	10000 UFC/g	
	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)	<3 UFC/g	<3 UFC/g	
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)	<3 NMP/g	<3 NMP/g	
	MOHOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	100 UFC/g	
	LEVADURAS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	300 UFC/g	
	RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml)	<100 UFC/g	<100 UFC/g	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	HUMEDAD		Máx. 4.0%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25g	**CALORÍAS**	402 kcal	**GRASA SATURADA**	3.3 g
	GRASA TOTAL	6.8 g	**CARBOHIDRATO TOTAL**	15 g
	GRASAS TRANS	69 mg	**AZUCARES**	0 g
	SODIO	325 mg	**VITAMINA D**	0 %
	FIBRA DIETARIA	0 g	**HIERRO**	1.1 mg
	PROTEINA	2 g	**ZINC**	0.55 mg
	VITAMINA A	0 µg ER		
	CALCIO	11 mg		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: ET-CAL-012
	FICHA TÉCNICA TROCICOMBO 55g	VERSIÓN: 2
		FECHA DE APROBACIÓN: 16-feb-2024

NOMBRE PRODUCTO	**TROCICOMBO SABOR NATURAL**	**MARCA COMERCIAL CHEFRITO**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0008181-2020		
INGREDIENTES	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. **Contiene Gluten y soya.**		
CARACTERISTICAS	Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad Sexta		
CONTENIDO NETO UNIDAD	55g		
EMBALAJE	64 unidades 10 sextas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**
	Color	Característico
	Sabor	Natural
	Olor	Característico
	Nivel De Dureza	Ligeramente Duro

INCODEPF S.A.S	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	CÓDIGO: ET-CAL-012
	FICHA TÉCNICA TROCICOMBO 55g	VERSIÓN: 2
		FECHA DE APROBACIÓN: 16-feb-2024

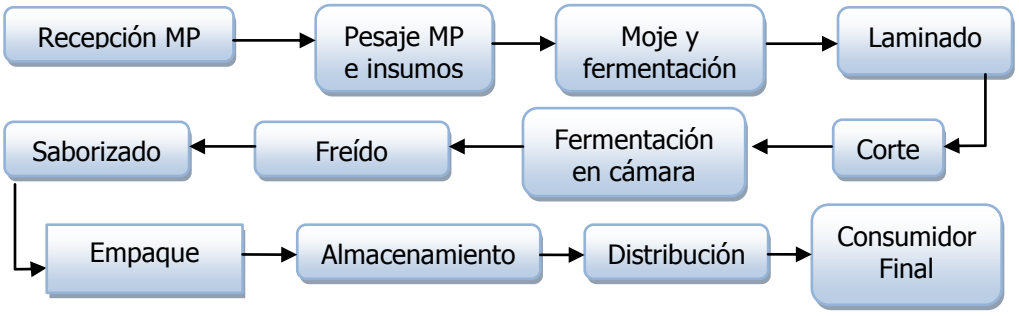
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	Análisis	Resultado	Norma	
	Mohos y Levaduras	10ˆ2 UFC/g	Resolución 1407:2022	
	Escherichia Coli	<10 UFC/g	Resolución 1407:2022	
	Salmonella spp	Ausencia/25g	Resolución 1407:2022	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad		Máx. 1,5%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Calorías	540 kcal	Proteína	12 g
	Grasa Total	33 g	Sodio	396 mg
	Grasa Saturada	17 g	Calcio	11 mg
	Grasa Trans	287 mg	Hierro	2.1 mg
	Carbohidrato Total	50 g	Zinc	0.92 mg
	Fibra Dietaría	2.7 g	Vitamina A	0 g
	Azucares totales	0.30 g	Vitamina D	0 g
	Azucares añadidos	0 g		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	CAMBIO REALIZADO	FECHA APROBACIÓN
1	Creación del documento	11-oct-2022
2	Actualización de la información del producto y codificación del documento	16-feb-2024

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Aseguramiento de Calidad	Coord. Aseguramiento de Calidad	Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP034**
	FICHA TÉCNICA TROCIPOLLO 30g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

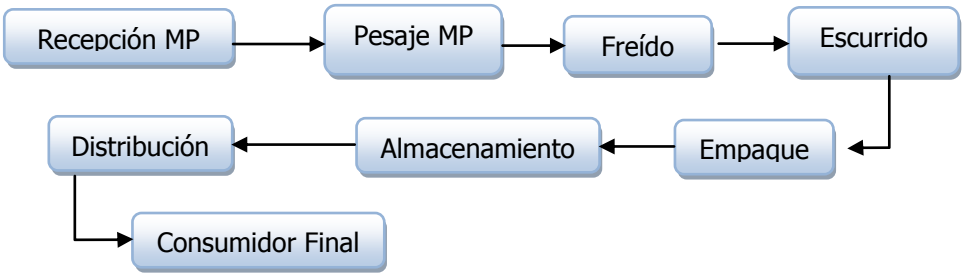
NOMBRE PRODUCTO	**PALITOS DE HARINA DE TRIGO FRITOS CON SABOR A POLLO.**	**MARCA COMERCIAL TROCIPOLLO**	
REGISTRO SANITARIO	RSIAD21M12993		
INGREDIENTES	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)).		
CARACTERISTICAS	Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo.		
DESCRIPCIÓN PROCESO			
PRESENTACIONES COMERCIALES	Octava y Docena		
CODIGO DE BARRAS	7702506111084		
CONTENIDO NETO UNIDAD	30g		
EMBALAJE	18 octavas y 12 Docenas		
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	COLOR	Amarillo	
	SABOR	Pollo	

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	**Aprobado por:** Gerencia Producción

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP034**
	FICHA TÉCNICA TROCIPOLLO 30g	**VERSIÓN: 001**
		F. ACT: 11/10/2022

	OLOR		Característico	
	FORMA		Rectangular	
	NIVEL DE DUREZA		Ligeramente duro	
CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**	
	MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	10000 UFC/g	
	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)	<3 UFC/g	<3 UFC/g	
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)	<3 NMP/g	<3 NMP/g	
	MOHOS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	100 UFC/g	
	LEVADURAS (UFC/g/ml)	<10 UFC/g	300 UFC/g	
	RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml)	<100 UFC/g	<100 UFC/g	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	HUMEDAD		Máx. 2%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25g	**CALORÍAS**	140 kcal	**CALORIAS DE GRASAS**	70 kcal
	GRASA TOTAL	7 g	**GRASA SATURADA**	3.3 g
	GRASAS TRANS	92 g	**COLESTEROL**	0 mg
	SODIO	195 mg	**CARBOHIDRATO TOTAL**	14 g
	FIBRA DIETARIA	0.28 g	**AZUCARES**	0 g
	PROTEINA	2.5 g	**VITAMINA D**	0 %
	VITAMINA A	0 %	**HIERRO**	1.1 mg
	CALCIO	0 %	**ZINC**	0.27 mg
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	150 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP062**
	FICHA TÉCNICA TOCINETA	**VERSIÓN: 01**
		F. ACT: 12/10/2022

NOMBRE PRODUCTO	**PASABOCAS CHICHARRON NATURAL**	**MARCA COMERCIAL**	
REGISTRO SANITARIO	NSA-0007801-2019		
INGREDIENTES	Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma).		
CARACTERISTICAS	Pellet de cerdo en espiral con sabor natural		
DESCRIPCIÓN PROCESO			

CONTENIDO NETO UNIDAD	28 g
CODIGO DE BARRAS	7702506704514
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad 28g
EMBALAJE	40
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso.

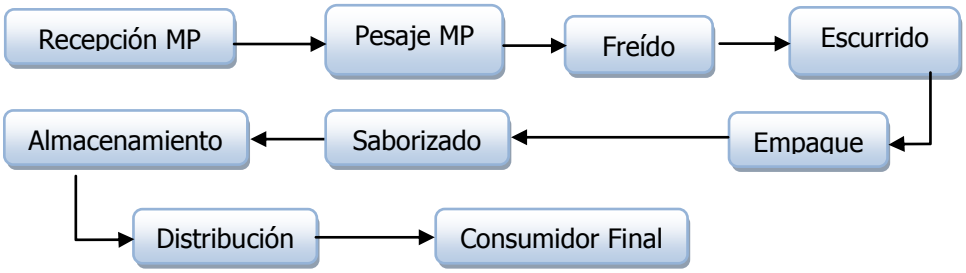
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	COLOR	Beige	
	SABOR	Característico	
	OLOR	Característico	
	FORMA	Espiral	
	NIVEL DE DUREZA	Ligeramente Duro	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**
	MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)	Menos de 10	10000
	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)	Menos de 3	Menos de 3
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)	Menos de 3	Menos de 3

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	

	RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml)		Menos de 100	Menos de 100
	MOHOS (UFC/g/ml)		Menos de 10	100 – 300
	LEVADURAS (UFC/g/ml)		Menos de 10	100 - 300
ANALISIS FISICOQUÍMICO	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad:		4%	
	Contenido de Grasa:		10 g	
	Proteínas:		16 g	
	Cenizas:		6.7 %	
	Calorías:		490	
	Carbohidratos:		0,02 g	
CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 12 g	**CALORÍAS**	490 Kcal	**CALORIAS DE GRASAS**	30 Kcal
	GRASA TOTAL	10 g	**GRASA SATURADA**	5,3 g
	GRASA MONOINSATURADA	0 g	**GRASA POLIINSATURADA**	0.5 g
	GRASAS TRANS	125 mg	**COLESTEROL**	0 mg
	SODIO	347 mg	**CARBOHIDRATO TOTAL**	0,02 g
	FIBRA DIETARIA	0 g	**AZUCARES**	0 g
	PROTEINA	16 g	**HIERRO**	0,22 mg
	VITAMINA C	0 g	**ZINC**	0,13 mg
	HIERRO	0,22 mg		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	240 Días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).			
FIRMAS	Coordinador Aseguramiento			

INCODEPF S.A.S	**ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**	**CÓDIGO: INC/GP/CAL/FP063**
	FICHA TÉCNICA TOCINETA	**VERSIÓN: 01**
		F. ACT: 12/10/2022

NOMBRE PRODUCTO	**PASABOCAS CHICHARRON SABOR PICANTE IDENTICO AL NATURAL**	**MARCA COMERCIAL**	

REGISTRO SANITARIO	NSA-0007801-2019
INGREDIENTES	Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural.
CARACTERISTICAS	Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural.
DESCRIPCIÓN PROCESO	

CONTENIDO NETO UNIDAD	28 g
CODIGO DE BARRAS	7702506415762
PRESENTACIONES COMERCIALES	Unidad 28g
EMBALAJE	40
DESCRIPCION DE EMPAQUE	Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**CARACTERISTICA**	**RESULTADO**	
	COLOR	Beige	
	SABOR	Característico	
	OLOR	Característico	
	FORMA	Espiral	
	NIVEL DE DUREZA	Ligeramente Duro	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**ANALISIS**	**RESULTADO**	**NORMA**
	MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)	Menos de 10	10000
	COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml)	Menos de 3	Menos de 3
	COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml)	Menos de 3	Menos de 3

Elaboró: Coordinador Aseguramiento de Calidad	**Revisado por:** Gerencia Producción	

	RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml)		Menos de 100	Menos de 100
	MOHOS (UFC/g/ml)		Menos de 10	100 – 300
	LEVADURAS (UFC/g/ml)		Menos de 10	100 - 300
ANALISIS FISICOQUÍMICO	**ANALISIS**		**RESULTADO**	
	Humedad:		4%	
	Contenido de Grasa:		10 g	
	Proteínas:		16 g	
	Cenizas:		6.7 %	
	Calorías:		490	
	Carbohidratos:		0,02 g	
CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 12 g	**CALORÍAS**	490 Kcal	**CALORIAS DE GRASAS**	30 Kcal
	GRASA TOTAL	10 g	**GRASA SATURADA**	5,3 g
	GRASA MONOINSATURADA	0 g	**GRASA POLIINSATURADA**	0.5 g
	GRASAS TRANS	125 mg	**COLESTEROL**	0 mg
	SODIO	543 mg	**CARBOHIDRATO TOTAL**	0,02 g
	FIBRA DIETARIA	0 g	**AZUCARES**	0 g
	PROTEINA	16 g	**HIERRO**	0,22 mg
	VITAMINA C	0 g	**ZINC**	0,13 mg
	HIERRO	0,22 mg		
CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	• En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). • En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. • Tratar el producto con cuidado evitando impactos. • Manipule siempre en la caja. • El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	240 Días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).			
FIRMAS	Coordinador Aseguramiento			