INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN BLANDITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
ASPECTO: Liso y brillante
COLOR: Caramelo
OLOR: Olor característico
SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado
TEXTURA: Suave
K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Bacillus cereus <100 ufc/g
Escherichia coli <10 ufc/g
Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g
Salmonella sp. Ausencia en 25 g
Staphylococcus aureus <100 ufc/g
L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE
• No disponer el producto en contacto directo con el piso • Transportar en vehículo cerrado • Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	Revisado por: Producción	Aprobado por: Gerencia

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 152215

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

CROISSANT DE QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura, (agente leudante) esencia de queso, esencia de mantequilla , mezcla de mantequilla y queso Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 152215

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN COCO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura, esencia de coco (agente leudante)
Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 152215

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

ALMOJÁBANA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Queso, harina de maíz, , huevo, azúcar, mantequilla, polvo de hornear, sal, (agente leudante) Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),
CONTIENE ALERGENOS COMO: LÁCTEOS, HUEVO

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar refrigerado, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

de 8 a 10 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 40 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a del pan de bono salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 152215

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN HOJALDRADO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura, (agente leudante) Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 152215

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN DE BONO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Almidón de yuca, queso costeño , campesino, queso doble crema, fécula de maíz, huevo, azúcar, mantequilla o margarina, sal.(agente leudante) Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),
CONTIENE ALERGENOS COMO: LÁCTEOS, HUEVO

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar refrigerado, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

de 8 a 10 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 40 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a del pan de bono salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA CON SABOR A QUESO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, polvo de hornear, huevos, esencia de queso, esencia de vainilla (agente leudante), Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN, HUEVO

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc, si el producto va durar mas de 10 dias debe ser refrigerado

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conservación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

30 a 35 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

BROWNIE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, polvo de hornear, huevos, chocolate o cacao, esencia de ponque (agente leudante), Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN, HUEVO

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc, si el producto va durar mas de 10 dias debe ser refrigerado

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conservación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

30 a 35 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TORTA CON TORTA DE BANANO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, polvo de hornear, huevos, esencia de banano, esencia de de arequipe (agente leudante), Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN, HUEVO

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc, si el producto va durar mas de 10 dias debe ser refrigerado

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conservación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

30 a 35 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

MOGOLLA INTEGRAL

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar, margarina (grasa de origen vegetal), salvado de trigo, sal, (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Liso y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a pan,trigo, mezcla entre dulce y salado

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	Revisado por: Producción	Aprobado por: Gerencia

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

MOJICON

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar, margarina (grasa de origen vegetal), sal, escencia de banano, levadura (agente leudante) Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
ASPECTO: Liso y brillante COLOR: Caramelo OLOR: Olor característico SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado TEXTURA: Suave		
K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Bacillus cereus <100 ufc/g Escherichia coli <10 ufc/g Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g Salmonella sp. Ausencia en 25 g Staphylococcus aureus <100 ufc/g		
L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE		
• No disponer el producto en contacto directo con el piso • Transportar en vehículo cerrado • Transporte con buenas condiciones de BPM		
Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

TOSTADA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar, margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), escencia de mantequilla, Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
ASPECTO: Liso y brillante COLOR: Caramelo OLOR: Olor característico SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado TEXTURA: Suave		
K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Bacillus cereus <100 ufc/g Escherichia coli <10 ufc/g Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g Salmonella sp. Ausencia en 25 g Staphylococcus aureus <100 ufc/g		
L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE		
• No disponer el producto en contacto directo con el piso • Transportar en vehículo cerrado • Transporte con buenas condiciones de BPM		
Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PONQUECITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), escencia de arequipe, Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

10 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conservación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

30 a 35 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
ASPECTO: Liso y brillante COLOR: Caramelo OLOR: Olor característico SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado TEXTURA: Suave		
K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Bacillus cereus <100 ufc/g Escherichia coli <10 ufc/g Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g Salmonella sp. Ausencia en 25 g Staphylococcus aureus <100 ufc/g		
L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE		
• No disponer el producto en contacto directo con el piso • Transportar en vehículo cerrado • Transporte con buenas condiciones de BPM		
Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN ROLLO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante) Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
ASPECTO: Liso y brillante COLOR: Caramelo OLOR: Olor característico SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado TEXTURA: Suave		
K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Bacillus cereus <100 ufc/g Escherichia coli <10 ufc/g Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g Salmonella sp. Ausencia en 25 g Staphylococcus aureus <100 ufc/g		
L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE		
• No disponer el producto en contacto directo con el piso • Transportar en vehículo cerrado • Transporte con buenas condiciones de BPM		
Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar, margarina (grasa de origen vegetal), sal, escencia de vainilla, Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg),

CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

20 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: rizado y brillante

COLOR: Caramelo

OLOR: Olor característico

SABOR: Característico a galleta dulce

TEXTURA: Suave

K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus <100 ufc/g

Escherichia coli <10 ufc/g

Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g

Salmonella sp. Ausencia en 25 g

Staphylococcus aureus <100 ufc/g

L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE

- No disponer el producto en contacto directo con el piso
- Transportar en vehículo cerrado
- Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	**Revisado por: Producción**	**Aprobado por: Gerencia**

INDUSTRIA PANIFICADORA ARTESAPAN

CONCEPTO SANITARIO AS02C 132188

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN BLANDITO

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

Harina de trigo fortificada, azucar,margarina (grasa de origen vegetal), sal, levadura (agente leudante), Conservante (Propionato de calcio DMU 3000 mg/kg)
CONTIENE ALERGENOS COMO: GLUTEN

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

10g Hasta 500g

D. TIPO DE ENVASE

Bolsa

E. MATERIAL DE ENVASE

Bolsa de polipropileno apta para contacto con alimentos

F. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)

1. Recepcion de materia prima
2. Pesaje de materia prima
3. Homogenizacion
4. Corte y Moldeo
5. Reposo
6. Horneo
7. Enfriamiento
8. Empaque
9. Selle
10. Rotulado y codificado
11. Almacenamiento y distribución

G. CONDICIONES DE CONSERVACION

conservar en un lugar fresco y seco, el producto no debe tener contacto directo con el piso en ningún momento. No se debe colocar cerca de sustancias químicas que contaminen el producto con su olor o sabor como detergentes, jabones, aromatizantes, etc.

H. VIDA UTIL ESTIMADA

15 dias, siempre y cuando se someta a las condiciones de conervación recomendadas

I. PORCION RECOMENDADA

20 a 30 gramos por porcion

J. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
ASPECTO: Liso y brillante
COLOR: Caramelo
OLOR: Olor característico
SABOR: Característico a pan, mezcla entre dulce y salado
TEXTURA: Suave
K. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Bacillus cereus <100 ufc/g
Escherichia coli <10 ufc/g
Listeria Monocytogenes Ausencia en 25 g
Salmonella sp. Ausencia en 25 g
Staphylococcus aureus <100 ufc/g
L. CONDICIONES ADECUADAS DE TRANSPORTE
• No disponer el producto en contacto directo con el piso • Transportar en vehículo cerrado • Transporte con buenas condiciones de BPM

Elaborado por: Calidad	Revisado por: Producción	Aprobado por: Gerencia