	FICHA TÉCNICA COMERCIAL PAN CROISSANT, PAN MINICROISSANT	**VERSIÓN: 2** **FECHA ACTUALIZACIÓN: ENERO 2022**

Denominación Legal	PAN HOJALDRADO	
Denominación Comercial	PAN CROISSANT PAN MINICROISSANT	
Notificación Sanitaria N°	NSA-0011831-2022	
Descripción del producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación vigente.	
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro reducido, Vit. B1, Vit. B2, ácido fólico), azúcar, mezcla de aceites y grasas vegetales [hidrogenadas y/o no hidrogenadas, agua, sal, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio 100 mg/Kg), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT. mezcla 50 mg/Kg), saborizantes artificiales y/o naturales (mantequilla), colorante natural (betacaroteno)], Margarina industrial, sal, leudante (levadura), conservante (propionato de calcio), mejorador de masa [conservante (ácido propionico 2500 mg/Kg), reguladores de acidez (hidroxido de potasio BPM, hidroxido de calcio BPM, carbonato de calcio BPM, ácido ascórbico BPM), emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos), enzimas], Sabor artificial (leche, mantequilla).	
Declaraciones de Alérgenos	Contiene Gluten (trigo), la empresa utiliza materias primas como ajonjolí, Tartrazina, Huevos, Salvado de Trigo.	
Características sensoriales	**COLOR:** Dorado, propio del horneo. **OLOR:** Agradable, característico del producto. **SABOR:** Balanceado, Salado, propio del producto. **TEXTURA:** Blanda, suave y esponjosa.	

Requisitos fisicoquímicos

REQUISITO	MÍNIMO	MÁXIMO
Grasa, en fracción en masa, en %	20	-
Humedad, en %	20	40
Proteínas en base seca, en fracción de masa en %	9	-

Elaborado por: **Director de producción** MARLON CRUZ JIMENEZ	**Revisó y aprobó:** **Gerencia** ANDRES CRUZ JIMENEZ	**Vigente a partir de:** NOVIEMBRE 2021

	pH: 4,8 – 6,0 **NTC 1363/2017. Productos de molinería. Pan envasado (empacado)**
Requisitos microbiológicos	**NTC 1363/2017. PRODUCTOS DE MOLINERIA. PAN ENVASADO (EMPACADO)**
Requisitos contaminantes	**NTC 1363 PRODUCTOS DE MOLINERIA. PAN ENVASADO (EMPACADO)**
Presentación	• Minicroissant paquete por 20 und peso neto 480g. (24g) • Empaque individual croissant 25 g, 30 g, 35 g,40 g, 45 g, 50 g, 60 g, 70 g, 80 g, 90 g, 100 g, 110 g.
Empaque comercial y Rotulado	En bolsa plástica (Polietileno) transparente, sellada a calor y presión. Lámina en polipropileno transparente, sellada a calor y presión. Cada empaque lleva fecha de vencimiento y lote de producción impreso.
Almacenamiento, manejo y conservación	Conserve el producto en un lugar fresco, seco y sin calor directo, almacenado sobre estibas o estanterías a una distancia de la pared de 20 cm, a temperatura ambiente máxima de 30°C. Alejado de fuentes de olores fuertes, como condimentos, químicos y detergentes. Por ningún motivo se rompa el empaque.
Tiempo de vida útil	15 días.
Marcación fecha de vencimiento	DÍA (dos dígitos), MES (dos dígitos), AÑO (dos últimos dígitos)
Marcación del Lote	Tres dígitos: Consecutivo orden interna de producción

ANÁLISIS	Limite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	2	5000	10000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de *Staphylococus aureus coagulasa positiva,* en UFC/g	5	0	<100	-
Detección de *Salmonella spp*, en UFC/25 g	5	0	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

MICOTOXINA	Límite máximo en µg/Kg
Suma de aflatoxinas B_1 B_2 G_1 y G_2	4,0
Deoxinivalenol (DON)	500
Zearalenona	50,0

Elaborado por:	Revisó y aprobó:	Vigente a partir de:
Director de producción MARLON CRUZ JIMENEZ	**Gerencia** ANDRES CRUZ JIMENEZ	NOVIEMBRE 2021

Forma de consumo y consumidores potenciales	• Producto listo para el consumo. • Puede ser consumido por todos los grupos de la población. • Uso restringido para personas no tolerantes al azúcar y al gluten.
Usos e Instrucciones	• Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco, protegido de la luz. • Después de abierto el empaque consumir en el menor tiempo posible. • Consumir preferentemente antes de la fecha de vencimiento
Condiciones de rechazo	Duro, envejecido, arenoso, reseco, opaco, desharinado, presencia de moho, empaque abierto, deterioro en su forma, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, peso diferente al solicitado, color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos, la corteza no debe de estar quemada, ni tener hollín o materia extraña.
Legislación Aplicable	• Resolución 2674/2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones "establece que los alimentos, que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario, o registro sanitario, según el riesgo de estos productos, en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el ministerio de salud y protección social". • Decreto 1944/1996 del MPS. Fortificación de Harina de Trigo • Resolución 1528/2002 del MPS, Prohibición del uso de Bromatos de Potasio en harinas. • Resolución 5109/2005 del MPS. Reglamento Técnico de Rotulado de Alimentos para consumo humano • Resolución 683/2012 del MPS. Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. • Resolución 4143/12 MPS. Reglamento Técnico Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos,

	destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. • Resolución 4506/2013 del MPS. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano • Norma NTC 1363/2017. PRODUCTOS DE MOLINERIA. PAN ENVASADO (EMPACADO) • Norma NTC 2167. Industrias Alimenticias. Productos alimenticios empacados. Contenido Neto.