FICHA TECNICA DE PRODUCTO DELI FRESH M.A

CODIGO	DC – FT 02-2023
VERSION	17/01/2023
PAGINAS	5

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALITO DE QUESO
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Pan blando de sal, horneado y hecho a base de harina; fresco y listo para consumir.
INGREDIENTES	Harina de trigo fortifica con (vitamina B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), Queso, Margarina, Azúcar, Sal, Levadura, Agua.
PROCESO DE ELABORACIÓN	1. Pesaje de ingredientes 2. Elaboración de la masa 3. Dosificación de la masa 4. Horneado a tiempo y temperatura predeterminados 5. Enfriamiento a temperatura ambiente 6. Exhibición y/o empaque del producto
VIDA UTIL ESTIMADA	5 Dias

ESPECIFICACION DEL PROCESO	
TIEMPO TOTAL DE PRODUCCION	240 Min – 1 operario
EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCESO	Gramera, Horno, Mojadora o Batidora
TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN	160 ° C – 16 Min
FACTORES QUE PUEDAN AFECTAR EL PROCESO	Humedad y elasticidad de la masa

PRESENTACIÓN COMERCIAL	
PRESENTACIONES DEL PRODUCTO	Individual – por 10 und
PESO NETO GRAMOS	25,30,40,50,60,80,100
ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE	Bolsa polipropileno calibre 1

CARACTERISTICAS SENSORIALES	
COLOR	Característico color a Pan Salado horneado.
SABOR	Pan de masa salada
AROMA	Característico olor a pan, fresco y agradable
TEXTURA	Exterior: con corteza firme. Interior: blando.

CONTAMINANTES Y/O DETERIORO DEL PRODUCTO.	
Luz Solar	Almacenar en bodegas ventiladas lejos de la incidencia directa de la luz solar. Temperatura: 20 - 25°C Humedad relativa: 50 - 60%.
Contaminación Microbiológica	• Contaminantes Químicos: sustancias que sean consideradas peligrosas o de naturaleza química que afectan el producto y lo impregnan ya sea con el olor o contacto directo con la sustancia. • Contaminantes Naturales • Contaminantes Microbianos
Micotoxinas (Análisis a cereales – Harina al proveedor)	• Las Micotoxinas son compuestos tóxicos producidos por algunos tipos de mohos, por lo cual al presentar algún tipo de señal de moho a causa de los hongos como lo son presencia de puntos de colores (negro, Verde, blanco, amarillo) suspender el consumo del producto.
Transporte o Distribución del producto al espacio final de consumo.	• Evitar dejar caer el producto y pisarlo. • Manipularlo con las manos limpias • Luego de abierto y manipularlo consumirlo lo más pronto posible.
Calor envolvente	• No debe exponer al producto a calor o radiación calórica de otros equipos o electrodomésticos como lo son fogones, freidoras, neveras, entre otros. Ya que la variación de temperatura deteriora el producto más rápido.

Lugar de Almacenamiento	• No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto (Nunca almacene cerca de productos con olores fuerte y/o extraños) • Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo.
	• El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. • Almacene en lugar fresco y seco • Arrume siempre sobre estibas o cubrepiso.

OTRAS ESPECIFICACIONES	
NORMATIVIDAD	NTC 1363 Productos de panificación
USOS	Desayunos y refrigerios
GRUPOS / POBLACIONES	Toda población excepto Diabéticos y celiacos
REGISTRO INVIMA	NSA-0012374-2022

ESPECIFICACIONES BROMATOLOGICO	
ANALISIS	RESULTADO
HUMEDAD	4.00 %
CENIZA	0.58 %
PROTEINA	2.65 %
CARBOHIDRATOS	13.43 %
CALORIAS	76.27 cal
GRASA TOTAL	1.32 %

- El porcentaje se calcula en base a una porción de 22 gr.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

ANALISIS	TECNICA	METODO	UNIDAD MEDIDA	NORMA	VALOR DE REFERENCIA
Recuento de microorganismos Mésofilos	Inclusión en placa profunda	NTC4519/2009	UFC/g ó mL	Invima	<10
Recuento de coliformes totales UFC/g ó mL	Inclusión en placa profunda	NTC4458:2018	g ó mL	Invima	<10
Recuento de E. coli UFC/g ó mL	Inclusión en placa profunda	NTC4458:2018	g ó mL	Invima	<10

Recuento de Estafilococos coangulasa positiva UFC/g ó mL	Agotamiento en superficie	NTC4779/2007	UFC/g ó mL	Invima	<100
Investigación de Salmonella sp/25 g ó mL	Inmunodifusión RI 960801	AOAC 9706	UFC/g ó mL	Invima	Negativo
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g ó mL	Inclusión en placa profunda	NTC4519/2009	UFC/g ó mL	Invima	<10

ESPECIFICACION DE RESOLUCION 810 DE 2021


INFORMACION FINAL		
ELABORADO POR: Daniela Escudero Gómez	REVISADO POR: William Dávila Bonnet Asesor Técnico SIGRA S.A. Tecnólogo de alimentos UdeA	APROBADO POR: Carlos Gómez Vélez Representante legal y Jefe de producción Deli Fresh Bread
Elaboración: 17/01/2023	Fecha de revisión: 21/01/2023	Fecha de aprobación: 21/01/2023