CJ Bakery S.A.S	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**PAN PALITO CON QUESO**

Elaboró/Modificó	Revisó	Aprobó	Fecha emisión	Fecha última revisión
Juliana Quiroz Calderón Coordinadora de Calidad	Yulieth Cruz Jimenez Coordinadora de Producción	Marlon Cruz Jimenez Coordinador de Producción	abr-2015	abr-2023
			Versión	04
			Código	FT-PT-CA-02

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE	**Denominación Legal:** PAN PALITO CON QUESO **Denominación Comercial: PAN PALITO CON QUESO** ***Pan de bollería envasado.*** *Pieza esponjosa hecha con masa de harina de trigo y agua y cocida al horno. Como ingredientes de dicha masa están, entre otros la leche, manteca, huevos. Se incluye el pan tipo hamburguesa y tipo perro.*
N° REGISTRO	NSA-0011831-2022
MARCA	PULLPAN
DEFINICIÓN	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.
COMPOSICIÓN	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro reducido, Vit. B1, Vit. B2, ácido fólico), azúcar, margarina industrial, leudante (levadura, polvo de hornear: bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, fosfato monocálcico), sal, sabor artificial (queso), conservante (propionato de calcio), mejorador de masa [Regulador de acidez (Carbonato de calcio, ácido ascórbico, hidróxido de potasio, hidróxido de calcio), Emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos). Decoración: Queso industrial [**leche** entera higienizada, sal cuajo (enzima)].
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene Gluten (trigo) y Leche (lactosa). Se procesa en una planta que usa Ajonjolí, Tartrazina, Huevo y Salvado de Trigo.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, mezclado, dividido, formado, fermentado, horneado, enfriado, tajado y empacado.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**COLOR:** Dorado, propio del horneo. **OLOR:** Agradable, característico del producto. **SABOR:** Balanceado, Salado, propio del producto. **TEXTURA:** Blanda, suave y esponjosa.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad %	20	40
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	
pH	4,8	6,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	C	m	M
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	--
Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g	---

Convenciones
UFC: Unidades Formadoras de colonia.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	**PAN PALITO CON QUESO**

	C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M. **<:** Léase menor de. (1) Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	No aplica
PRESENTACIONES COMERCIALES	Pan palito con queso x 250 g, 13 Uds. Palito de queso en empaque individual con variación de peso desde 20 g hasta 70 g
TIPOS DE EMPAQUE	Bolsa Polipropileno (PP) impresa dos caras, en material 100% original, sellada al calor. Lámina transparente impresa en Polipropileno biorientado (BOPP), sellada al calor y presión.
EMBALAJE	No aplica.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto en un lugar fresco, seco y sin calor directo, a temperatura ambiente máximo 30°C. Alejado de fuentes de olores fuertes, como condimentos, químicos y detergentes. Después de abierto el empaque consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos aptos para el transporte de alimentos.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días en condiciones sugeridas. La fecha de vencimiento y lote se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	

Información Nutricional

Tamaño de porción: 2 Unidades (38.5 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 6

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**312**	**120**
Grasa total	5.1 g	2.0 g
Grasa saturada	**2.6 g**	**1.0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	58 g	22 g
Fibra dietaria	2.9 g	1.1 g
Azúcares totales	7.8 g	3.0 g
Azúcares añadidos	**7.8 g**	**3.0 g**
Proteína	9.8 g	3.8g
Sodio	**500 mg**	**193 mg**
Hierro	mg	1.6 mg
Calcio	mg	48 mg

No contiene cantidades significativas de Vitamina A, Vitamina D y Zinc

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	**PAN PALITO CON QUESO**

	Etiquetado frontal	
	Sello exceso en azúcares	NO
	Sello exceso en sodio	SI
	Sello exceso en grasas saturadas	NO
	Sello exceso en grasas trans	NO
	Sello Contiene edulcorantes	NO
	Sello positivo	NO
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES		
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alergenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	**FABRICADO POR: C.J BAKERY S.A.S** CARRERA 51 N.º 73 - 64 MEDELLÍN – ANTIOQUIA – COLOMBIA Industria Colombiana Teléfono (604) 444 9105	

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)			
NOMBRE	**EXPEDIDO POR**	**FECHA**	**ASPECTO TEMÁTICO**
Resolución 05109 de 2005	Ministerio de la protección social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 683 de 2012	Ministerio de la protección social.	mar-12	Por la cual se establece el 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 de 2012	Ministerio de la protección social.	dic-12	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 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	**PAN PALITO CON QUESO**

Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Norma Técnica Colombiana NTC 1363 de 2017	ICONTEC	feb-17	Productos de molinería. Pan envasado (empacado)
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 1406 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	ago-21	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social	dic-2022	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	NOMBRE	FECHA
01	Se elabora primera versión del documento.	Marlon Cruz Jimenez Coordinador de Producción	abr-2015
02	Actualización de legislación aplicable.	Marlon Cruz Jimenez Coordinador de Producción	sep-2021
03	Se actualiza registro sanitario del producto y adición de presentaciones comerciales.	Patricia Arango Coordinadora de Calidad	feb-2022
04	- Actualización de formato de ficha técnica - Actualización de características microbiológicas según Resolución 1406 de 2021. - Actualización de información nutricional según Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022.	Juliana Quiroz Calderón Coordinadora de Calidad	abr-2023