FICHA TECNICA DE PRODUCTO DELI FRESH M.A

CODIGO	DC – FT 01-2025
VERSION	20/01/2025
PAGINAS	5

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN BOLA
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), Margarina, Azúcar, Sal, Levadura, Conservante de calcio, 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	15 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	15,22,25,30,40,42,50,60
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



FORMATO TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Formato estándar vertical bajo Resolución 810 de 2021, incluyendo modificación en resolución 2492 de 2022

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño por porción: 1 unidad (22 g)		
Numero de Porciones por envase Aprox. 10		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por Porción
	328	**72**
Grasa Total	7,1 g	1,5 g
Grasa Poliinsaturada	2,4 g	0,5 g
Grasa Saturada	**1,3 g**	**0,2 g**
Grasa Trans	**79 mg**	**17 mg**
Carbohidratos totales	58 g	13 g
Fibra Dietaría	1,7 g	0,3 g
Azúcares Totales	5,6 g	1 g
Azúcares Añadidos	**5,6 g**	**1 g**
Proteína	9,1 g	2 g
Sodio	**151 mg**	**33 mg**
Vitamina A	59 µg (ER)	13 µg (ER)
Calcio	11 mg	2 mg
Hierro	3,13 mg	0,68 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Zinc	0,82 mg	0,18 mg

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño por porción: 1 unidad (15 g)		
Numero de Porciones por envase Aprox. 10		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por Porción
	328	**49**
Grasa Total	7,1 g	1 g
Grasa Poliinsaturada	2,4 g	0,3 g
Grasa Saturada	**1,3 g**	**0,1 g**
Grasa Trans	**79 mg**	**12 mg**
Carbohidratos totales	58 g	9 g
Fibra Dietaría	1,7 g	0,2 g
Azúcares Totales	5,6 g	0,84 g
Azúcares Añadidos	**5,6 g**	**0,84 g**
Proteína	9,1 g	1 g
Sodio	**151 mg**	**23 mg**
Vitamina A	59 µg (ER)	9 µg (ER)
Calcio	11 mg	1 mg
Hierro	3,13 mg	0,46 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Zinc	0,82 mg	0,12 mg

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño por porción: 1 unidad (42 g)		
Numero de Porciones por envase Aprox. 10		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por Porción
	328	**138**
Grasa Total	7,1 g	3 g
Grasa Poliinsaturada	2,4 g	1 g
Grasa Saturada	**1,3 g**	**0,5 g**
Grasa Trans	**79 mg**	**33 mg**
Carbohidratos totales	58 g	24 g
Fibra Dietaría	1,7 g	0,7 g
Azúcares Totales	5,6 g	2 g
Azúcares Añadidos	**5,6 g**	**2 g**
Proteína	9,1 g	4 g
Sodio	**151 mg**	**63 mg**
Vitamina A	59 µg (ER)	25 µg (ER)
Calcio	11 mg	5 mg
Hierro	3,13 mg	1,31 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Zinc	0,82 mg	0,34 mg

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño por porción: 1 unidad (30 g)		
Numero de Porciones por envase Aprox. 10		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por Porción
	328	**98**
Grasa Total	7,1 g	2 g
Grasa Poliinsaturada	2,4 g	0,7 g
Grasa Saturada	**1,3 g**	**0,4 g**
Grasa Trans	**79 mg**	**24 mg**
Carbohidratos totales	58 g	17 g
Fibra Dietaría	1,7 g	0,5 g
Azúcares Totales	5,6 g	1,6 g
Azúcares Añadidos	**5,6 g**	**1,6 g**
Proteína	9,1 g	3 g
Sodio	**151 mg**	**45 mg**
Vitamina A	59 µg (ER)	18 µg (ER)
Calcio	11 mg	3,3 mg
Hierro	3,13 mg	1 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Zinc	0,82 mg	0,24 mg

INFORMACION FINAL	
ELABORADO POR: Daniela Escudero Gómez	APROBADO POR: Carlos Gómez Vélez Representante legal y Jefe de producción Deli Fresh Bread
Elaboración: 20/01/2025	Fecha de aprobación: 20/01/2025