**FICHA TÉCNICA COMERCIAL**
**PAN HAMBURGUESA Y MINI HAMBURGUESA**

| | |
|---|---|
| **Denominación Legal** | PANES Y CALADOS |
| **Denominación Comercial** | PAN HAMBURGUESA Y MINI HAMBURGUESA |
| **Notificación Sanitaria No:** | NSA-0011831-2022 |
| **Código de barras** | • DE ACUERDO A LA PRESENTACIÓN |
| **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 **(**harina **de trigo,** Niacina, Hierro Vit. B1, Vit.B2, Ácido fólico), Agua, Azúcar, Grasa vegetal (Palma), leudante (levadura), Sal, Mejorador [Gluten de trigo, emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, Ésteres diacetiltartárico y de ácidos grasos de glicerol), enzimas, antioxidante (ácido ascórbico)], Conservante (propionato de calcio). |
| **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.<br>OLOR: Agradable, característico del producto.<br>SABOR: Balanceado, salado, propio del producto.<br>TEXTURA: Semi blanda, suave y esponjosa. |
| **características fisicoquímicas** | |
| **Requisitos microbiológicos** | |

| ANÁLISIS | Especificación |
|---|---|
| Grasa (% m/m) | Máx 8.0 |
| Humedad (% m/m) | Mín 20.0 Máx 40.0 |
| Proteína (N*5.7) (% m/m) | Mín 9.0 |

| ANALISIS | Especificaciones |
|---|---|
| Recuento de Aerobios Mesófilos/ Aerobic Mesophilic | Máximo 5000 UFC/g |
| Recuento de Bacillus Cereus | Máximo 10 UFC/g |
| Búsqueda de Salmonella spp. | Ausencia/25g |
| Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva | <100 UFC/g |
| Recuento de Mohos y Levaduras | Máximo 100 UFC/g |
| **FUENTE NTC 1363** | |

| **Elaborado por: Director de producción** | **Revisó y aprobó: Gerencia General** | **Vigente a partir de:** |
|---|---|---|
| MARLON CRUZ JIMENEZ | JORGE ANDRES CRUZ | NOVIEMBRE 2022 |

| | |
|---|---|
| | **FICHA TÉCNICA COMERCIAL**<br>**PAN HAMBURGUESA Y MINI HAMBURGUESA** |

| | |
|---|---|
| **Presentación** | Pan hamburguesa 400g empaque x 5 unidades<br>Pan mini hamburguesa 520g empaque x 10 unidades |
| **Empaque y Rotulado** | En bolsa plástica (Polietileno) transparente, cerrada, rotulada, y con fecha de vencimiento |
| **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** | 20 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 |
| **Forma de consumo y consumidores potenciales** | • Producto listo para el consumo.<br>• Puede ser consumido por todos los grupos de la población.<br>• 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.<br>• Después de abierto el empaque consumir en el menor tiempo posible.<br>• 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 |

| **Elaborado por: Director de producción** | **Revisó y aprobó: Gerencia General** | **Vigente a partir de:** |
|---|---|---|
| MARLON CRUZ JIMENEZ | JORGE ANDRES CRUZ | NOVIEMBRE 2022 |

| | |
|---|---|
| | 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".<br>• Decreto 1944/1996 del MPS. Fortificación de Harina de Trigo<br>• Resolución 1528/2002 del MPS, Prohibición del uso de Bromatos de Potasio en harinas.<br>• Resolución 5109/2005 del MPS. Reglamento Técnico de Rotulado de Alimentos para consumo humano<br>• 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<br>• 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.<br>• Resolución 4506/2013 del MPS. Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano<br>• Norma NTC 1363. Segunda actualización. PANES. REQUISITOS GENERALES (2005).<br>• Norma NTC 2167. Industrias Alimenticias. Productos alimenticios empacados. Contenido Neto.<br>• Resolución 333/2011 del MPS. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano |