CJ Bakery S.A.S	**FICHA TECNICA** **PAN LECHE**	Productos Pull Pan Si sabe a pan!! · Panadería El Bizcochuelo **VERSIÓN: 2** **FECHA ACTUALIZACIÓN: ENERO 2022**

Denominación Legal	PAN
Denominación Comercial	PAN LECHE
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, margarina industrial, sal, leudante (levadura), conservante (propionato de calcio), Sabor artificial (leche, mantequilla), Color artificial (amarillo N°5 32 mg/Kg, rojo punzo 4R 32 mg/Kg)
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 (g/100g de harina)	6.0	18
Humedad, en % m/m	20	40
Proteínas en %	9	-
NTC 1363 PAN. REQUISITOS GENERALES		

Requisitos microbiológicos

REQUISITOS	Límite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	1	10^2	10^3
NTC 1363 PAN. REQUISITOS GENERALES				

Presentación	• Pan Leche de 20, 30, 40, 45, 50, 60 y 70 g empaque individual. • Pan leche 400 g empaque por 10 und
Empaque comercial y Rotulado	En bolsa plástica (Polietileno) transparente, sellada a calor y presión.

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

	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	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. • 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. Segunda actualización. PANES. REQUISITOS GENERALES (2005). • Norma NTC 2167. Industrias Alimenticias. Productos alimenticios empacados. Contenido Neto. • 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 • Resolución 810/2021 del MPS. Por el 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.