FICHA TECNICA DE PRODUCTO DELI FRESH BREAD

CODIGO	DC – FT 01-2025
VERSION	15/01/2025
PAGINAS	4

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN TAJADO
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.
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
PESO NETO GRAMOS	350,400,450,500,600,670

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 NUTRICIONAL		
Tamaño por porción: 1 unidad (30 g)		
Numero de Porciones por envase Aprox. 20		
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 NUTRICIONAL		
Tamaño por porción: 1 unidad (22 g)		
Numero de Porciones por envase Aprox. 20		
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 (18 g)		
Numero de Porciones por envase Aprox. 20		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por Porción
	328	**59**
Grasa Total	7,1 g	1,2 g
Grasa Poliinsaturada	2,4 g	0,4 g
Grasa Saturada	**1,3 g**	**0,2 g**
Grasa Trans	**79 mg**	**14 mg**
Carbohidratos totales	58 g	10 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	1,6 g
Sodio	**151 mg**	**27 mg**
Vitamina A	59 ug (ER)	10 ug (ER)
Calcio	11 mg	2 mg
Hierro	3,13 mg	0,5 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Zinc	0,82 mg	0,14 mg

INFORMACION NUTRICIONAL		
Tamaño por porción: 1 unidad (15 g)		
Numero de Porciones por envase Aprox. 20		
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 ug (ER)	9 ug (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 FINAL	
ELABORADO POR: Daniela Escudero Gómez	APROBADO POR: Carlos Gómez Vélez Representante legal y Jefe de producción Deli Fresh Bread
Elaboración: 15/01/2025	Fecha de aprobación:15/01/2025