	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código:	AN-GC-002
		Versión:	2
		Fecha:	26/08/2023

NOMBRE COMERCIAL:	Pan tajado	**FABRICANTE:**	Panadería NOVAPAN
ORIGEN:	Colombia	**CIUDAD ORIGEN:**	Itagüí, Antioquia
REGISTRO SANITARIO:	NSA-0008806-2020	**NORMAIVIDAD APLICABLE:**	NTC 1363 de 2005 Resolución 719 de 2015 Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2674 de 2022 Resolución 2013 de 2020
GRADO DE PERECIBILIDAD:	Semiperecedero	**RIESGO:**	Bajo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada (Vit B1 y B2, niacina. hierro, ácido fólico), agua, azúcar, grasa vegetal (mezcla de aceite de palma y sus fracciones), leudante (levadura fresca), sal, huevo, saborizante (esencia de mantequilla), conservante (propionato de calcio).

DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, sal y levadura. Este producto se clasifica de la siguiente forma según la norma NTC-1363:2005

Criterio de clasificación	Clasificación
Por su sabor	Pan de sal
Por su textura	Pan con fibra
Por su proceso	Pan de proceso por esponja

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Producto donde predomina el sabor de sal, de textura blanda y suave, de color uniforme que va de dorado a ligeramente moreno. Adicionalmente contiene salvado de trigo lo que le proporciona un color que tiende a ser más oscuro y una textura de menor suavidad.

PELIGROS BIOLÓGICOS:

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Recuento bacterias aerobias mesofilas en UFC/g	5	2	5000	10000
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	5	2	100	200

Realizado por:
Gestor de calidad

Aprobado por:
Gerente general

	<table><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>---</td></tr><tr><td>Detección de salmonella spp. UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>---</td></tr><tr><td>Detección Bacillus cereus en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table>
PELIGROS FÍSICOS:	Libre de cuerpos extraños.
PELIGROS QUÍMICOS:	Presencia de residuos de agentes desinfectantes y desengrasantes.
ALERGENOS:	Contiene gluten, producto elaborado en una planta que utiliza cereales con gluten, lácteos y derivados, huevo y ajonjolí.
REQUISITOS DE CONTAMINANTES:	Límites máximos permitidos de Micotoxinas para el pan NTC 1363:2017 <table><tr><td>Micotoxinas</td><td>Límite máximo permitido ug/Kg</td></tr><tr><td>Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2</td><td>4.0</td></tr><tr><td>Deoxinivalenol</td><td>500</td></tr><tr><td>Zearalenona</td><td>50,0</td></tr></table>
PRESENTACIONES COMERCIALES:	<table><tr><th>Peso unitario (gramos)</th><th>Unidades por empaque</th><th>Dimensiones del empaque (pulgadas)</th><th>Tipo de empaque</th></tr><tr><td>400 500</td><td>1</td><td>21 x 42</td><td>Bolsa de polietileno de baja densidad</td></tr></table> El producto no contiene empaques secundarios, solo cuenta con empaque primario, según la resolución 683 de 2012 artículo 3 y artículo 13 y listas positivas de la FDA.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Conservar en condiciones de ambiente seco, fresco y protegido de los rayos directos del Sol. Para garantizar su vida útil no se deben introducir utensilios sucios o húmedos para sacar el producto del empaque. Después de abierto el empaque consumirse el producto lo antes posible.

Realizado por:
Gestor de calidad

Aprobado por:
Gerente general

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código:	AN-GC-002
		Versión:	2
		Fecha:	26/08/2023

CONDICIONES DE TRANSPORTE:	El transporte de producto terminado debe cumplir con las siguientes condiciones: 1. Estar limpio y sin olores extraños. 2. Las estibas deben estar limpias y ordenadas. 3. Los productos terminados deben ir en canastillas.
VIDA ÚTIL:	El producto bajo condiciones óptimas de almacenamiento y conservación del empaque conserva sus características por 25 días.
CONDICIONES DE CONSUMO:	Producto listo para su consumo.
ROTULADO GENERAL:	La identificación está impresa en el empaque y consta de una clave numérica de 6 dígitos de forma consecutiva seguidos de la palabra VENCE (DD/MM/AA) y una clave alfanumérica de 3 dígitos luego de la palabra LOTE.
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN:	El producto en su parte superior y lateral no debe tener ampollas, el color blanco a ligeramente dorado, su miga debe ser porosa, elástica y uniforme; su olor y sabor deben ser característicos.
CRITERIOS DE RECHAZO:	La corteza del producto no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna; su miga no debe ser pegajosa, ni desmenuzable, libres de olores y sabores desagradables.

Realizado por:
Gestor de calidad

Aprobado por:
Gerente general