	PAISAPAN JJ S.A.S	**FECHA:** 03/12/2020
	FICHA TÉCNICA DEL TAJADO MARCA PONKER	**N° FICHA: 001**

PRODUCTO

NATURALEZA PROPIA 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.

COMPOSICIÓN ACTUAL PRODUCTO

Harina de Trigo (Cereal que contiene gluten). Premezcla vitamínica. Sustancias para el tratamiento de harinas: (ácido ascórbico, Alpha-amilasa, azodicarbonamida). Blanqueador (peróxido de Benzoilo), (contiene: Niacinia, Hierro Reducido, mononitrato de Tiamina (Vitamina B1), Acido fólico), agua, azúcar, margarina (Palma), leudante (levadura), sal para el consumo humano, mejorador (gluten de trigo, enzimas, emulsificante), conservantes (propionato de calcio), acentuador de sabor (mantequilla)

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

1.Recepción: verifica las condiciones de la materia prima y se revisa el certificado de calidad de la misma, 2.Pesaje: Se pesa la materia prima según la fórmula 3- Mezclado: La materia prima se mezcla se le da el punto a la masa la cual debe de quedar suave y homogénea 4-Cilindrado: Se pasa la masa al Cilindro donde la masa queda de forma uniforme. 5- Multiformado: Se porciona la masa y se lleva a la Máquina. 6 cámara fermentado: se lleva a la cámara con una temperatura de 28 °C y humedad de 85 HR, Por 2 horas y 30 minutos. Horneo: Se lleva el producto al horno de 135° a 150 °C por 35 a 40 minutos, se Saca el pan y se deja enfriar. Empaque: Se revisa el producto que cumpla estándares de calidad, se etiquetan las bolsas. Listo para despachar.

Y PARAMETROS DEL PRODUCTO

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Requisitos	Límite Máximo
Recuento de mo mesofilos UFC/g o ml	m=5000 M=10 000
Recuento de staphylococcus aureus	<100
Recuento de bacillus cereus	m=10 M=100
Detención de salmonella sp/25g	Negativo
Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	<100

ANALISIS FISICOQUÍMICOS

Pruebas cuantitativas y cualitativas que se realizan al producto por medio de los sentidos y equipos de medición para garantizar las condiciones exigidas para su recibo. **EJEMPLO:**

Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación
Ph	Phmetro	Cada Lote	4,7 - 5

INFORMACIÒN	**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**			
	Caracteristicas	**Método de medición**	**Frecuencia**	**Especificación**
	Color	Visual	Cada Lote	Caracteristico del producto
	Olor	Organoléptico	Cada Lote	Caracteristico del producto
	textura	Organoléptico	Cada Lote	Suave y blanda
	sabor	Organoléptico	Cada Lote	Caracteristico del producto
CARACYERISTICAS DEL PRODUCTO	**PRESENTACIÓN**			
	PRESENTACIÒN	**PESO POR UNIDAD G**	**PRODUCTO**	**EMBALAJE**
	22 rodajas	500	PAN TAJADO	Pacas o caja corrugada
	CONSERVACIÓN			
	Se debe conservar a temperatura ambiente consumir lo más pronto posible despues de abierto el empaque.			
	DESCRIPCIÓN DEL LOTE			
	El lote corresponde a el dia del año el cual se elaboro.			
	VIDA ÚTIL		**EMBALAJE**	
	30 días		CANASTILLA O CAJA DE CARTON	
INVIMA	**RESGISTRO SANITARIO**			
	NSA-0006845-2019 MARCA PONKER			
	NORMAS Y LEGISLACIÒN			
	Resolucion 2674 de 2013. NTC 1363 del 2005			