PRODUCTOS Naty Naty S.A.S NIT: 900.682.058-7	FICHA TÉCNICA ROSQUITAS	Código: FT 01 Versión: 01 Página 1 de 2

DEFINICIÓN	Producto horneado obtenido a partir de la mezcla almidón de yuca, queso y huevos, de textura dura crocante, en forma de rosca, color amarillo dorado producto del horneo y sabor salado. Rico en minerales, carbohidratos y proteína.
CLASIFICACIÓN	Producto calado de panificación a base de almidón de yuca, queso y huevos.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Almidón de yuca, queso, huevos frescos y colorante amarillo # 5.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Recepción de materia prima – acondicionamiento de materias primas – pesaje de ingredientes – mezcla de ingredientes – moldeado – horneo – enfriamiento – empaque y almacenamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS	**ESPECIFICACIONES**
ASPECTO	Masa horneada de textura crocante en forma de rosca.
COLOR APARENTE	Amarillo dorado (producto del horneo).
OLOR	Característico del producto.
SABOR	Salado y característico de sus componentes (producto horneado de panificación y queso)

REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	**ESPECIFICACIONES**	**MÉTODO DE INSPECCIÓN Y ENSAYO**
Humedad (%)	1.5 $\pm$ 0.5	ICONTEC GTC 1 (1,14,2)/1994
Cenizas (%)	5 $\pm$ 1	ICONTEC GTC 1 (3,4,1)/1994
Grasa bruta (%)	8 $\pm$ 1	ICONTEC GTC 1 (6,1)/1994
Fibra cruda (%)	0	ICONTEC GTC 1 (5,1)/1994
Proteína (%)	22 $\pm$ 1	ICONTEC GTC 1 (11,3,1)/1994
Sólidos totales (%)	98.5 $\pm$ 0.5	Diferencia con respecto a la humedad
Carbohidratos (%)	62 $\pm$ 2	Cálculo por diferencia de los componentes

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	**ESPECIFICACIONES SEGÚN INVIMA**		**MÉTODO DE INSPECCIÓN Y ENSAYO**
	m	M	
Recuento de Microorganismos mesófilos.	.	10000 ufc/g	Inclusión en medio
NMP coliformes totales	.	<3/g	Número mas probable
NMP coliformes fecales	.	<3/g	Número mas probable
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	.	<100 ufc/g	Agotamiento de superficie
Recuento de Mohos y Levaduras	100 ufc/g	300 ufc/g	Inclusión en medio

PREPARACIÓN	El producto viene listo para ser consumido directamente.
FORMA DE CONSUMO:	Consumase de forma directa puede ir acompañado de una bebida caliente o fría.
PRESENTACION COMERCIAL Y EMBALAJE:	Paquetes por 15 y 30 gr. Bolsa por 12 paquetes. Bolsa por 18 paquetes. Bolsa por 24 paquetes.
MATERIAL DE EMPAQUE:	Bolsa de polipropileno biorientado.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Se debe almacenar a temperatura ambiente, cumpliendo con prácticas higiénicas exigidas por la ley (control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura). Consérvese fuera del alcance de la luz directa del sol. Control diario de rotación, y fechas de vencimiento en los puntos de distribución. Consumir antes de su fecha de vencimiento. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	4 meses a partir del día de producción
MARCA	**ÑAKY ÑAKY**
LOGOTIPO E IMAGEN	
INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	**PRODUCTOS ÑAKY ÑAKY SAS.** **Carrera 59 # 28 – 38** **Medellín – Colombia.** **Tel: 057 (4) 2356467** **e-mail: productosnakynaky@gmail.com**
REQUISITOS LEGALES Y COMERCIALES	Registro Sanitario: NSA-0013676-2023 Ministerio de salud, república de Colombia. Resolución N° 11488 de Agosto 22 de 1984, requisitos de alimentos elaborados a base de harinas crudas.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional / Nutrition Facts

Tamaño por porción/Serving Size: 15 g (1/2 paquete)
Porciones por envase/ Servings per Container: 2

Cantidad por porción / Amount per Serving:

Calorías / Calories	61 calorías	Calorías desde la grasa / Calories from Fat	11 calorías
		% Valor Diario* / Daily Value*	
Grasa Total / Total Fat:	1g	2	%
Carbohidrato Total / Total Carbohydrate:	9g	3	%
Proteína / Protein:	3.5g		

* El porcentaje del Valor Diario está basado en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las calorías que se necesiten.
* Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calorías / Calories:	2000	2500	-
Grasa Total / Total Fat	Menos de	65 g	80 g	
Carbohidrato Total / Total Carbohydrate		300 g	375 g	-

Calorías por gramo / Calories per gram:

Grasa / Fat 9 . Carbohidrato / Carbohydrate 4 . Proteína / Protein 4