	PAISAPAN JJ S.A.S	**FECHA:** 03/12/2020
	FICHA TÉCNICA - TOSTADA 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 fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico), agua, azúcar, margarina (palma), leudante biológico (levadura seca), sal refinada, sabor artificial (mantequilla), láctosuero en polvo, mejorador de masa (clorhidrato de Cisteína, Almidón de Trigo, Agente Aglutinante), colorante artificial (amarillo huevo)

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 a 255°C por 30 o 35 minutos, se Saca el pan a 170°C por 63 minutos y se deja enfriar. Empaque: Se revisa el producto que cumpla estándares de calidad, se etiquetan las bolsas. Listo para despachar.

INFORMACIÒN 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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de medición	Frecuencia	Especificación
Color	Visual	Cada Lote	Caracteristico del producto
Olor	Organoléptico	Cada Lote	Caracteristico del producto
textura	Organoléptico	Cada Lote	Calado
sabor	Organoléptico	Cada Lote	Caracteristico del producto

CYERISTICAS DEL PRODUCTO

PRESENTACIÓN

PRESENTACIÒN	PESO POR UNIDAD G	PRODUCTO	EMBALAJE
13 UND	180g	TOSTADA	Pacas o caja corrugada

CONSERVACIÓN

Se debe conservar a temperatura ambiente consumir lo más pronto posible despues de abierto el empaque.

CARAC	**DESCRIPCIÓN DEL LOTE**	
	El lote corresponde a el dia del año el cual se elaboro.	
	VIDA ÚTIL	**EMBALAJE**
	6 meses	CANASTILLA O CAJA DE CARTON
INVIMA	**RESGISTRO SANITARIO**	
	NSA-000884-2016	
	NORMAS Y LEGISLACIÒN	
	Resolucion 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC 1363 del 2005	