	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA TIPO LECHE**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta tipo leche
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), polvo de hornear, azúcar, leche en polvo, levadura, sal.

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA TIPO CASERA**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta tipo casera
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), polvo de hornear, levadura, sal.

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA CRACKER**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta cracker
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), polvo de hornear, azúcar, leche descremada en polvo, jarabe de fructuosa, levadura, sal.

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA MULTICEREAL**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta multicereal
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), avena, germen de trigo, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), polvo de hornear, azúcar, levadura, sal.

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**PAN PONQUÉ**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan Ponqué
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, polvo de hornear, conservante (propionato de calcio), sabor artificial (escencia liquida).

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA DE QUESO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta de queso
Marca: PAN Americao
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), queso (leche entera, cuajo y sal), polvo de hornear,esencia liquida (sabor a queso), levadura, sal.



B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**GALLETA POLVOROSA**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Galleta polvorosa
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, esencia liquida

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**PUNTOROJO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Puntorojo
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), polvo de hornear,esencia liquida (sabor a queso), levadura, sal, color artificial (rojo escarlata).

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0014573-2023

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**PAN QUESO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan queso
Marca: PAN Americano
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), queso (leche entera, cuajo, sal), sal, levadura, conservante (propionato de calcio), sabor artificial (escencia liquida), mejorador de masa (mezcla de: carbonato de calcio, ácido ascórbico y alfa-amilasa).

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**PAN ALIÑADO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan aliñado
Marca: PAN Americao
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada y alargada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, levadura, conservante (propionato de calcio), sabor artificial (escencia liquida), mejorador de masa (mezcla de: carbonato de calcio, ácido ascórbico y alfa-amilasa).



B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**PAN MANTEQUILLA**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan mantequilla
Marca: PAN Americao
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, levadura, conservante (propionato de calcio), holdre sabor artificial (escencia liquida), mejorador de masa (mezcla de: carbonato de calcio, ácido ascórbico y alfa-amilasa), color amarillo.

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA:21/02/2024	**PAN BLANCO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan blanco
Marca: PAN Americao
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, levadura, conservante (propionato de calcio), sabor artificial (escencia liquida), mejorador de masa (mezcla de: carbonato de calcio, ácido ascórbico y alfa-amilasa).

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 30 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD**
Código: FT-SGC-1		**Versión: 01**
FECHA: 21/03/2024	**PAN TAJADO**	**Página 1 de 1**

A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del producto: Pan tajado
Marca: PAN Americao
Descripción: Producto a base de trigo horneado. Su forma es redondeada.
Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido folico, hierro), azúcar, margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste)), sal, levadura, conservante (propionato de calcio), sabor artificial (escencia liquida), mejorador de masa (mezcla de: carbonato de calcio, ácido ascórbico y alfa-amilasa).

B. PRESENTACIÓN

Empacado por unidad en bolsas de polietileno en presentaciones desde 360 gramos.

C. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

15 dias: Conservando su empaque y embalaje original.
Almacenado sobre plataformas elevadas del piso, y contenidas en canastillas de material sanitario en un establecimiento cubierto, limpio, seco, con buena ventilación y a temperatura ambiente (< 30°C), libre de infestación por insectos, roedores y protegido contra contaminantes químicos (combustible, lubricantes, abonos químicos, venenos) o microbiológicos, alejado de olores fuertes y protegido de la luz solar directa.

D. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Una vez abierto el empaque, consumase en el menor tiempo posible.

E. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Sensoriales

Color: la corteza debe ser de color dorado a morena, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.
Aroma: Característico del producto, libre de aromas extraños.
Sabor: Característico del producto, bien cocido, libre de acidez, libre de sabores desagradables

Microbiológicas

Parámetros	Límite máximo permitido
Escheria coli	2x10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	<10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras UFC/g	<10 ufc/g

H. EMPAQUE - ROTULADO
Cumple con resolución 5109 de 2005

I. RECONOCIMIENTO LEGAL
Notificación Sanitaria. NSA-0010737-2021

Datos del fabricante
Elaborado por: PAN AMERICANO
Dirección: calle 31 # 103-58 Bodega Rodeo II lote 2 Urbanización el Rodeo. CARTAGENA - COLOMBIA

Elaboro: Departamento de calidad y producción

Powered by CamScanner