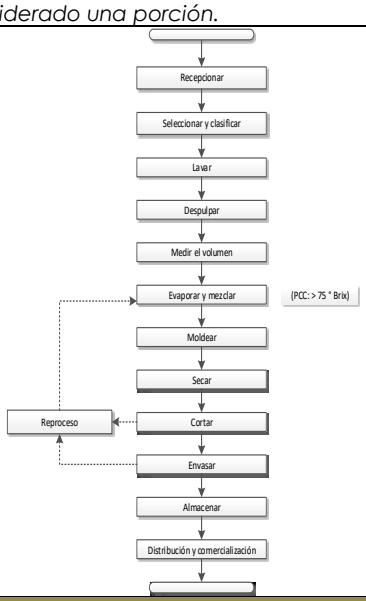
Asoveleños Dulcemente Unidos por el Bocadillo Veleño	FICHA TÉCNICA **BOCADILLO DE GUAYABA**	Código: PR-S-06-01 Versión: 03 Emisión: 19/01/2020 Página **1** de **3**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre genérico	**BOCADILLO DE GUAYABA**		
NIT	804016761-3		
Nombre comercial	LONJA DE GUAYABA		
Fabricante	ASOVELEÑOS		
Notificación Sanitaria	NSA-001275-2016		
Dirección	Carrera 5 N° 6-84 Vélez- Santander	**Teléfono**	(7) 7564754
Descripción del producto.	El bocadillo resulta de la mezcla y cocción de pulpa de guayaba y azúcar. Con olor y sabor característico a guayaba.		
Ingredientes	**BOCADILLO DE GUAYABA:** pulpa de guayaba y azúcar.		
Presentación	Desde 10 g – hasta 12.500 g (de acuerdo a las necesidades del cliente o la negociación)		
Vida útil	6 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.		
Grupo poblacional	Niños mayores de 4 años y adultos.		
Porción recomendada	**De acuerdo a la resolución 333 de 2011:** … *El tamaño de porción de la etiqueta para todos los caramelos, dulces y gomas de mascar (chicle) con un peso diferente al de la cantidad de referencia, que pueda ser razonable consumido en una ocasión, será considerado una porción.*		
Proceso de elaboración			

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO	LEGISLACIÓN
Color	El color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto.	Visual	Resolución 3929 de 2013
Olor	Guayaba	Olfativo	
Sabor	Dulce y característico de la guayaba.	Gustativo	
Consistencia	Firme	Táctil	

Elaborado por:
Ing. Diana Escobar

Aprobado por:
NIDIA GRANDAS

Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento	Visual

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

REQUISITOS BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO	LEGISLACIÓN
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--	Resolución 3929 de 2013
pH	--	3.4	--	

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDADES	n	M	M	c	LEGISLACIÓN
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	3	1000	2000	1	Resolución 3929 de 2013

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código se maneja por calendario Juliano y corresponde al día de envasado.

FORMA DE CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos.

ENVASE DEL PRODUCTO

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase primario	Polipropileno bio-orientado	20 µm	N. A
Envase primario	Hoja de Bijao	N.A	N.A
Envase primario	Bombonera	N.A	N.A
Envase Secundario	Polietileno de alta densidad	20 µm	N. A
Envase Secundario	Cartulina	N.A	N.A
Envase secundario	Cartón corrugado	Tipo crack C720	1 tinta

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 333/11, resolución 5109/05, resolución 16379/03, resolución 3929 de 2013, resolución 02310 de 1986; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

APROBADO POR:

NIDIA GRANDAS
REPRESENTANTE LEGAL ASOVELEÑOS

Elaborado por:
Ing. Diana Escobar

Aprobado por:
NIDIA GRANDAS