ESPECIFICACION DE PRODUCTO MARGARINA DE MESA Y COCINA LA PREFERIDA

Nombre del Fabricante	DUQUESA SA.
Dirección del Fabricante	Carrera 106 #17b-86 Bogotá DC.
Descripción del producto	Producto de consistencia sólida y textura homogénea, Margarina en barra empacada en papel aluminizado antigraso en display de cartón y embalaje de caja de cartón corrugado
Variedades	**Tipo:** mesa y cocina
Ingredientes	Mezcla de aceites y grasas vegetales (Palma refinada, palmiste, interesterificados, fracciones de palma), agua, sal, emulsificantes (**lecitina de soya**, monoglicéridos de ácidos grasos), conservantes (sorbato de potasio), acidulantes (ácido cítrico y citrato de sodio), saborizante, antioxidante (TBHQ), vitaminas A y D, colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Contiene soya y puede contener trazas de leche en polvo.
Características	**Contenido graso:** 82% **Punto de fusión:** 39°C - 41°C **Organolépticas:** Producto semisólido, de textura uniforme, blanda, semisólida, color amarillo pálido y aroma suave.

Fisicoquímicas

Acidez (% como ácido oleico)	0,3 máx	**NTC 218**
Humedad	16% ± 0,5%	**NTC 508**
Índice de Peróxidos (meq O2/Kg grasa)	1 máximo en fabrica 5 máximo fuera de fabrica	**NTC 236**
Punto de fusión	40°C ± 1°C	**NTC 213**
Cloruros	1.6 ± 0.3%	**AOAC 960,29**
% sólidos	10°C 60 – 63 20°C 37 – 40 30°C 17 – 20 35°C 10– 13 40°C 6 – 8	**Parámetros internos para margarinas Duquesa.**

Microbiológicas (**Normatividad:** Basada en Resolución **2154/2012** y parámetros internos para margarinas Duquesa)

Recuento de Mesófilos aerobios	<1000 UFC/g
Recuento de Coliformes totales	0 UFC/g

VÁLIDO SIN FIRMA

ESPECIFICACION DE PRODUCTO MARGARINA DE MESA Y COCINA LA PREFERIDA

Recuento de *E.coli*	0 UFC/g
Recuento de Mohos	<50 UFC/g
Recuento de Levaduras	<100 UFC/g

Información Nutricional

TABLA NUTRICIONAL MARGARINA 125g

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 cucharadita (10g)	
Porciones por envase: 12	
Cantidad por porcion	
Calorias 70	**Calorias de grasa 70**
	Valor Diario *
Grasa Total 8g	**12%**
Grasa saturada 4,5g	23%
Grasa monoinsaturada 3 g	
Grasa polinsaturada 0,5 g	
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 90mg	**4%**
Carbohidrato Total 0g	**0%**
Fibra dietaria 0g	0%
Azúcares 0g	
Proteina 0g	**0%**
Vitamina A 6%	Calcio 0%
Vitamina D 8%	Hierro 0%
Vitamina C 0%	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 Calorias. Sus Valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas .	

TABLA NUTRICIONAL MARGARINA 250

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 cucharadita (10g)	
Porciones por envase: 25	
Calorias 70	**Calorias de grasa 70**
	Valor Diario *
Grasa Total 8g	**12%**
Grasa saturada 5g	25%
Grasa monoinsaturada 3 g	
Grasa polinsaturada <1 g	
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 90mg	**4%**
Carbohidrato Total 0g	**0%**
Fibra dietaria 0g	
Azucares 0g	
Proteina 0g	**0%**
Vitamina A 6%	Calcio 0%
Vitamina D 8%	Hierro 0%
Vitamina C 0%	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 Calorias. Sus Valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades caloricas	

TABLA NUTRICIONAL MARGARINA 500

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 cucharadita (10g)	
Porciones por envase: 50	
Cantidad por porcion	
Calorias 70	**Calorias de grasa 70**
	Valor Diario *
Grasa Total 8g	**12%**
Grasa saturada 5g	25%
Grasa monoinsaturada 3 g	
Grasa polinsaturada <1 g	
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	**0%**
Sodio 90mg	**4%**
Carbohidrato Total 0g	**0%**
Fibra dietaria 0g	
Azucares 0g	
Proteina 0g	**0%**
Vitamina A 6%	Calcio 0%
Vitamina D 8%	Hierro 0%
Vitamina C 0%	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 Calorias. Sus Valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus	

VÁLIDO

ESPECIFICACION DE PRODUCTO MARGARINA DE MESA Y COCINA LA PREFERIDA

Presentaciones y características del empaque	**Margarina de mesa y cocina x 125 g:** 4 Display por 20 barras de 125 gramos en caja de cartón corrugado.(4 x 20x125) Caja de cartón corrugado con 20 display x 4 barras x 125 gramos. (20x4x125) Caja de cartón corrugado con 4 display por 10 barras de 125 gramos.(4x10x125) **Margarina de mesa y cocina x 250 g:** Caja de 40 unidades x 250 gramos en caja de cartón corrugado. **Margarina de mesa y cocina x 500 g:** Caja de 20 unidades por 500 gramos en caja de cartón corrugado. **Envoltura:** Papel aluminizado compuesto por Foil de aluminio-Papel Sulfito - Papel Super Calandrado - Parafina - Tratamiento antigraso - Adhesivo - Tintas
Usos	Ideal para freír tus alimentos, utilízala en repostería, pastelería y demás preparaciones culinarias. No contiene colesterol, Libre de grasas trans, Resalta el olor y sabor de las comidas, Por su suave textura en repostería permite obtener un buen cremado y batido en corto tiempo.
Consumidores Potenciales	Producto de consumo para toda clase de personas.
Beneficios	Ideal para freír tus alimentos, utilízala en repostería, pastelería y demás preparaciones culinarias.
Vida Útil	Siete meses a partir de la fecha de fabricación mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación.
Lote y Fecha de Vencimiento	Impresos en alguna de las caras del producto. **(Resolución 5109/2005)** LOTE: Hora, Día, Mes (3 iniciales), Año actual (Dos últimos dígitos) FECHA DE VENCIMIENTO: Vence: Dia, Mes (3 iniciales), Año (Dos últimos dígitos)
Almacenamiento, conservación y Transporte	Requisitos de almacenamiento y transporte de productos terminados para garantizar la preservación y conservación de sus características propias: • El producto debe transportarse en vehículos adecuados para el transporte de productos alimenticios, debe estar en óptimas condiciones de limpieza, libre de olores fuertes. • Para una adecuada conservación, almacenar a una temperatura máxima de 25°C. • Almacenar en instalaciones cerradas, ventiladas y frescas. • No almacenar el producto directamente sobre el piso, puede presentarse daño y contaminación cruzada. • Nunca utilice el producto como escalones para acomodar los arrumes, no pisar las cajas, recuerde que estos productos van destinados a consumo humano.

VÁLIDO SIN FIRMA

ESPECIFICACION DE PRODUCTO MARGARINA DE MESA Y COCINA LA PREFERIDA

	• El producto terminado deberá almacenarse en estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y elevado del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permitan actividades de inspección y limpieza (Resolución 2674 de 2013, Capítulo VII, Articulo 28, Numeral 4) • Implementar y mantener un programa de manejo integrado de plagas para evitar daño y contaminación a los productos por presencia de roedores, cucarachas y otras plagas (Lineamientos establecidos Capítulo VI, Numeral 3 Control de Plagas, Resolución 2674 de 2013) • No almacenar el producto en presencia de sustancias químicas, jabones, pinturas y alimentos que generen olores fuertes, puede alterar sus características de sabor y olor. • Mantener el área de almacenamiento en buenas condiciones de orden y limpieza con el propósito de prevenir la contaminación cruzada. • Un excesivo apilamiento de cajas puede causar daños en el empaque y afectación al producto, apile máximo 5 cajas. • Seguir las recomendaciones de conservación ubicadas en la solapa de la caja. • Almacénese en un lugar fresco y seco alejado de sustancias que contengan olores fuertes, Utilizar utensilios limpios al manipular el producto. • Margarina mesa y cocina 4x20x125g: 84 unidades x estiba, 12 x 7 planchas • Margarina mesa y cocina 20x4x125g: 80 unidades x estiba, 16x5 planchas • Margarina mesa y cocina 40 x 125g: 168 unidades, 24 x 7 planchas • Margarina mesa y cocina 40 x 250g: 72 unidades, 12 x 6 planchas • Margarina mesa y cocina 20x 500g: 84 unidades, 12 x 7 planchas
Alérgenos	Contiene **lecitina de soya** como parte de los ingredientes y puede contener trazas de leche en polvo.
Permiso Sanitario	PSA-0002430-2020.
Legislación aplicable	NTC 241 Margarinas y esparcibles para uso en mesa y cocina, Resolución 2154 de 2012, Resolución 5109 2005.

VALIDO SIN FIRMA

ESPECIFICACION DE PRODUCTO MARGARINA DE MESA Y COCINA LA PREFERIDA

Control de cambios

Versión	Cambios
4	Se modifica Registro Sanitario a Permiso Sanitario Se incluyen ítems: Características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y nutricionales, Lote y fecha de vencimiento, Alérgenos, Contenido graso y condiciones específicas de almacenamiento, transporte y conservación.

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Coordinador de laboratorio	Jefe Aseguramiento calidad	Jefe Aseguramiento calidad

VÁLIDO SIN FIRMA