FT-PT-001
VERSIÓN: 1

FICHA TÉCNICA
GELATINA GEL´HADA SIN SABOR

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto purificado obtenido por hidrólisis ácida y / o básica del colágeno contenido en las pieles, tejido conjuntivo y huesos de los animales, de origen bovino. Es de color amarillo crema, sabor y olor característico.
PAÍS DE ORIGEN	Colombia
INGREDIENTES	Gelatina Pura.
INFORMACIÓN ALERGÉNICA	Contiene Sulfitos. Envasado en una planta que procesa productos con leche, gluten, huevo, soya y tartrazina.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Gelatina Sin Sabor x 30 g Porciones: Aprox.4 Gelatina Sin Sabor x3x 30 g Porciones: Aprox.4 por sobre Gelatina Sin Sabor x 500 g Porciones por envase 67 Gelatina Sin Sabor x 5 kg Porciones por envase 670 Gelatina Sin sabor x 25 kg Porciones por envase 3350
PROCESO	Recepción de materia prima, almacenamiento, empaque, sellado, rotulado, embalaje, almacenamiento, almacenamiento y distribución.

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 1/2 cucharada (7.5 g) para 10 taza (50 mL)
Número de porciones por envase: Aprox. 67

Calorías (Kcal)	Por 100 ml preparado	Por porción preparada
	46	27
Grasa total	0 g	0 g
Grasa Saturada	0 g	0 g
Grasa Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	9.1 g	5.7 g
Sodio	48 mg	27 mg
Vitamina A	0 mg RE	0 mg RE
Vitamina D	0 mg	0 mg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0 mg	0 mg

ESPECIFICACIONES

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUÍMICAS

PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	TÉCNICA / REF. BIBLIOGRAFICA
Apariencia	Caracteristico	Visual
Color	Amarillo Crema	Visual
Sabor	Caracteristico	sensorial
Olor	Caracteristico	Sensorial
pH	4.0 - 7.0	Interna / GL-PR-005-DETERMINACION DE PH
Gramos Bloom	>= 250	Revisión COA / Determinacion gramos Bloom
% Aspecto / Granulometria (Paso > malla 30)	90	Interna / GL-PR-006 DETERMINACIÓN DE GRANULOMETRIA
% Humedad	<= 12,00	Interna / GL-PR-002 DETERMINACIÓN DE HUMEDAD
ESPECIFICACIÓN DEFINIDA TENIENDO EN CUENTA NTC 1629		

CONTAMINANTES

PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	TÉCNICA / REF. BIBLIOGRAFICA
Plomo (ppm)	<= 1,5	NTC 1629:2021
ESPECIFICACIÓN DEFINIDA TENIENDO EN CUENTA NTC 1629		

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN	TÉCNICA / REF. BIBLIOGRAFICA
Recto Mohos y Levaduras	<= 10	NTC 1629:2021
Recto Staphylococcus Aureus	< 100	NTC 1629:2021
Recto E. Coli	< 10	NTC 1629:2021
Recto Esporas Clostridium	< 10	NTC 1629:2021
Búsqueda Salmonella sp.	Ausente	NTC 1629:2021
ESPECIFICACIÓN DEFINIDA TENIENDO EN CUENTA LA NTC 1629 , Analisis realizados por laboratorio acreditado.		

PRESENTACIÓN

SAP	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	EMBALAJE	IMG EMPAQUE	COD. BARRAS	
50131	GELATINA GEL'HADA SIN SABOR x 30 g	1 sobre X 30 g en laminado metalizado en caja plegadiza.	Caja de cartón corrugado por 48 unidades.		EAN 13	7702014501315
					DUN 14	3702014501316
75777	GELATINA SIN SABOR PPE 3 X 30 g	3 sobres X 30 g en laminado metalizado en caja plegadiza.	Caja de cartón corrugado por 32 unidades.		EAN 13	7702014991963
					DUN 14	1770201499196O
50138	GELAT. GEL'HADA SIN SABOR 36X500 G	Bolsa polipropileno biorientado impreso	36 unidades en saco de polipropileno genético		EAN 13	7702014501384
					DUN 14	4770201450138Z
50139	GELAT. GEL'HADA SIN SABOR 5X5 kg	Bolsa de polietileno blanca con sticker impreso	Saco de polipropileno genético impreso por 5 Unidades.		EAN 13	7702014501391
					DUN 14	8770201450139Z
50152	GELAT. GEL'HADA SIN SABOR X25 kg	Bolsa de polietileno azul	Saco de polipropileno genético.		EAN 13	7702014182484
					DUN 14	N.A.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El producto debe almacenarse en lugares limpios y secos, libres de agentes contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente. Se recomienda una vez abierto mantenerlo alejado de altas temperaturas y cerrado herméticamente después de cada uso.
VIDA ÚTIL	12 Meses en condiciones normales de almacenamiento.
DESCRIPCIÓN DE LOTE	Compuesto por cuatro dígitos que corresponden a la orden de producción.
DESCRIPCIÓN DE VENCE	DD/ MMM/AA 2 dígitos del día- 3 iniciales del mes - 2 ultimos dígitos del año
USO PREVISTO	Como ingrediente para postres y en la preparación de recetas de bizcochería y pastelería.
GRUPO DE CONSUMIDORES	Público en General.
GRUPO DE CONSUMIDORES VULNERABLES	Consideración especial para personas sensibles a los sulfitos (asmáticos), al contener sulfitos.
FORMA DE CONSUMO	El producto debe ser reconstituido para su consumo según instrucciones de preparación descritas en el empaque.
CONSUMO NO INTENCIONADO	No es recomendable el consumo directo y/o aspirar el producto; Ni consumir el producto después de la fecha de vencimiento.
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN	Se entrega al centro de Distribución de Levapan ubicado en Funza. La presentación de 30 g y prepacks x3x30 g también puede llegar a entregarse a la empresa maquiladora para el ensamble de ofertas.
LEGISLACIÓN	Colombia / Notificación Sanitaria NSA-002913-2017. Vence: 21 de Abril de 2027. República Dominicana / Registro Sanitario 9761 # Registro industrial 14177
OBSERVACIONES	El producto es rotulado conforme a lo establecido: Resolución 5109 de 2005 rotulado y etiquetado. Resolución 810 de 2021 etiquetado nutricional y frontal. Resolución 2492 de 2022 etiquetado nutricional y frontal.
MANIPULACIÓN	Evitar alterar el empaque, no pisar, tirar o dejar caer los bultos. Tener cuidado en la apertura de los sacos al momento de realizar retiro del hilo del saco, esto con el fin de prevenir contaminacion del producto.

INFORMACIÓN PATRÓN DE ARRUME 1

DATOS PARA CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO EMPAQUE PRIMARIO			ESTIBADO	DATOS PARA CODIFICACIÓN DE PRODUCTO EMPAQUE SECUNDARIO		
VARIABLE	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN	CAJAX 30 G	VARIABLE	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN
EMBALAJE (UNID X CAJA)	UNID	1		EMBALAJE (UNID X CAJA)	UNID	48
ANCHO	cm	2,3		ANCHO	cm	20,5
LARGO	cm	9,5		LARGO	cm	30,3
ALTO	cm	8,9		ALTO	cm	19
VOLUMEN	cm3	194,465		VOLUMEN	cm3	11802
PESO NETO	Kg	0,03		PESO NETO	Kg	1,44
PESO BRUTO	Kg	0,04		PESO BRUTO	Kg	1,92

PATRÓN DE ARRUME 1

CAJA X TENDIDO	NO. DE TENDIDOS	CAJAS X PALLET
15	7	105

INFORMACIÓN PATRÓN DE ARRUME 2

DATOS PARA CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO EMPAQUE PRIMARIO			ESTIBADO	DATOS PARA CODIFICACIÓN DE PRODUCTO EMPAQUE SECUNDARIO		
VARIABLE	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN	PREPACK X 3 X 30 G	VARIABLE	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN
EMBALAJE (UNID X CAJA)	UNID	1		EMBALAJE (UNID X CAJA)	UNID	32
ANCHO	cm	5,5		ANCHO	cm	25
LARGO	cm	9,5		LARGO	cm	40,1
ALTO	cm	8,9		ALTO	cm	19
VOLUMEN	cm3	465,025		VOLUMEN	cm3	19048
PESO NETO	Kg	0,09		PESO NETO	Kg	2,88
PESO BRUTO	Kg	0,105		PESO BRUTO	Kg	3,36

PATRÓN DE ARRUME 2

CAJA X TENDIDO	NO. DE TENDIDOS	CAJAS X PALLET
9	8	72

INFORMACIÓN PATRÓN DE ARRUME 3

DATOS PARA CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO EMPAQUE PRIMARIO			ESTIBADO	DATOS PARA CODIFICACIÓN DE PRODUCTO EMPAQUE SECUNDARIO		
VARIABLE	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN	BOLSA X 500 G	VARIABLE	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN
EMBALAJE (UNID X CAJA)	UNID	1		EMBALAJE (UNID X CAJA)	UNID	36
ANCHO	cm	13,5		ANCHO	cm	38
LARGO	cm	7,5		LARGO	cm	21
ALTO	cm	26		ALTO	cm	74
VOLUMEN	cm3	2632,5		VOLUMEN	cm3	59052
PESO NETO	Kg	0,5		PESO NETO	Kg	18
PESO BRUTO	Kg	0,57		PESO BRUTO	Kg	20,52

PATRÓN DE ARRUME 3

BULTOS X TENDIDO	NO. DE TENDIDOS	BULTOS X PALLET
5	6	30

INFORMACION PATRON DE ARRUME 4

DATOS PARA CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO EMPAQUE PRIMARIO			ESTIBADO	DATOS PARA CODIFICACIÓN DE PRODUCTO EMPAQUE SECUNDARIO		
VARIABLE	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION	BOLSA X 5 KG	VARIABLE	UNIDAD DE	ESPECIFICACIÓN
EMBALAJE (UNID X	UNID	1		EMBALAJE (UNID X	UNID	5
ANCHO	cm	28,2		ANCHO	cm	40
LARGO	cm	8		LARGO	cm	16,5
ALTO	cm	43,5		ALTO	cm	75
VOLUMEN	cm3	9813,6		VOLUMEN	cm3	49320
PESO NETO	Kg	5		PESO NETO	Kg	25
PESO BRUTO	Kg	5,5		PESO BRUTO	Kg	27,5

PATRÓN DE ARRUME 4

BULTOS X TENDIDO	NO. DE TENDIDOS	BULTOS X PALLET
5	6	30

INFORMACION PATRON DE ARRUME 5

DATOS PARA CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO EMPAQUE PRIMARIO			ESTIBADO	DATOS PARA CODIFICACIÓN DE PRODUCTO EMPAQUE SECUNDARIO		
VARIABLE	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION	BOLSA X 25 KG	VARIABLE	UNIDAD DE	ESPECIFICACION
EMBALAJE (UNID X	UNID	1		EMBALAJE (UNID X	UNID	1
ANCHO	cm	35		ANCHO	cm	36,5
LARGO	cm	19		LARGO	cm	20
ALTO	cm	58		ALTO	cm	73
VOLUMEN	cm3	385,70		VOLUMEN	cm3	53290
PESO NETO	Kg	25		PESO NETO	Kg	25
PESO BRUTO	Kg	25		PESO BRUTO	Kg	5,5

PATRÓN DE ARRUME 5

BULTOS X TENDIDO	NO. DE TENDIDOS	BULTOS X PALLET
5	6	30

Elaborado por: Melissa Garzón Pineda	Revisado por: Jenson Arevalo	Aprobado por: Tatiana Morales
Cargo: Coordinadora de I+D+I	Cargo: Analista AIDC	Cargo: Jefe AIDC
Fecha: 24-05-24	Fecha: 24-05-24	Fecha: 24-05-24

Levapan Colombia SAS
NIT 900372462-1
Cra 106 No 15 A 25
Modulos 20 Bodega 135 B
Zona Franca - Fontibon
Bogotá D.C.
Tel: (+57 1) 4295180 - (+57 1) 4295161