

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO****PT-4607****FD-17** - Versión N°7

Fecha: 2014-03-18

Aprobado por: LSV

Versión: **7**

Fecha de aprobación de ficha técnica:

01/10/2015**IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

Nombre	APANADO POLLO FRITO #1	Referencia	1192-01
Ingredientes	Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico y hierro), miga de pan, acentuador de sabor (glutamato monosódico 621), especias y extractos de especias (pimienta, mostaza), leudantes (bicarbonato de sodio 500ii), sal		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACION	METODO
ASPECTO	Mezcla de partículas con diferente tamaño	EO-CC-11 Basado en NTC 2680
COLOR APARENTE	Beige	EO-CC-12 Basado en NTC 4604
OLOR	A especias	EO-CC-13 Basado en NTC 2680
SABOR	A especias y característico a pan	EO-CC-14 Basado en NTC 2680

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACION	METODO
CLORURO DE SODIO	%	0,18 - 0,22	EO-CC-17. Basado en NTC 696
CARBOHIDRATOS	%	55,00 - 61,00	ND

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y ENTOMOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACION	METODO
Recuento microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g	Máximo 200000	EO-CC-03. Basado en NTC 4519
Recuento de mohos y levaduras	U.F.C./g	Máximo 1000	EO-CC-04. Basado en NTC 4132
Coliformes totales	N.M.P/g	Máximo 43	EO-CC-05. Basado en NTC 4516
Coliformes fecales	N.M.P./g	< 3,0	EO-CC-05. Basado en NTC 4516
Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	U.F.C./g	Máximo 700	EO-CC-06. Basado en NTC 4679
Deteccion de <i>Salmonella</i>	spp/25 g	Ausente	EO-CC-09. Basado en NTC 4574

CARACTERÍSTICAS A EVALUAR

Aspecto, olor y sabor

REVISADO Y APROBADO POR DIRECTORA DE PROYECTOS

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO****PT-4607****FD-17** - Versión N°7

Fecha: 2014-03-18

Aprobado por: LSV

Versión: **7**Fecha de aprobación de ficha técnica: **01/10/2015****CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE**

Presentación comercial y material de empaque	1,0 kg en bolsa polipropileno biorientado/ foil de aluminio / polietileno de baja densidad de 70 µm, luego se embalan varias unidades en saco de polipropileno. 5,0 kg en bolsa NYLON/PEBD de 90 µm, luego se embalan varias unidades en saco de polipropileno. 25 kg en saco polipropileno con bolsa interna de polietileno de alta densidad de 1.5 Mils. Además, puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).
Vida útil*	Este producto debe consumirse preferiblemente antes de nueve (9) meses. Para garantizar la vida útil especificada en este documento se debe contar con un sistema de almacenamiento limpio que evite la contaminación potencial por microorganismos o plagas.

* A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados

CONSUMIDORES POTENCIALES

Industria de alimentos en general

FORMA DE CONSUMO E INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Dosis recomendada	N/A
Forma de aplicación	Directamente sobre la materia prima después de haber pasado por el batido
Precauciones	Evitar contacto con ojos, mucosas y piel

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación.

En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente, pérdida de aromas y la contaminación microbiana.

Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales

REQUISITOS LEGALES Y NORMAS TECNICAS APLICABLES AL PRODUCTO

D1944/1996, R4241/1991. Características microbiológicas basadas en histórico de resultados (no tiene normatividad asociada)

ALERGENOS

Contiene gluten. Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, soya, leche, nueces de árboles y sulfito

REVISADO Y APROBADO POR DIRECTORA DE PROYECTOS