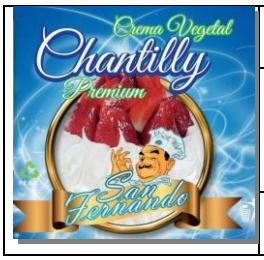
Ficha Técnica Productos

	**FICHA TECNICA**	CODIGO : FT/PT-P-008 FECHA : Sept. –2023 REVISION : 01 APROBADO: ING.
	NOMBRE COMERCIAL: **CREMA VEGETAL CHANTILLY SAN FERNANDO**	
	CLASIFICACION: CREMA VEGETALTOPPING	

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Producto desarrollado para una repostería más ágil, más productiva y más práctica. Sus principales características son su sabor lácteo vainilla, siendo la opción ideal para el reemplazo de la crema deleche. De excelente textura, con gran desarrollo de volumen, permite cubrir, decorar y rellenar todotipo de tortas, postres y masas finas.

Nombre del Fabricante:

BATTEL & COMPAÑÍA S.A.S para: Productos Alimenticios San Fernando S.A.S.Número de registro sanitario: **PSA-0003479-2022**.

Presentación:

Producto en bolsa de 1 y 5 kilos, rotuladas de acuerdo con la norma 5109 del Ministerio de laProtección Social.

Descripción del producto:

Producto higienizado obtenido de grasa vegetal posteriormente pasteurizada y enfriada, de color blanco hueso, olor y sabor vainilla

Ingredientes principales: Grasa vegetal, agua, azúcar (mínimo 12%), malto dextrina, estabilizantes (Ester de poliglicerol, carragenina, dextrosa, sorbitol) conservante (sorbato de potasio), sabor a vainilla artificial.

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos
Requisito Entera
Materia Grasa % m/m (min) 17 – 20 %
Ph 6.75 Acidez 0.68
Parámetros-Decreto 02310/1986 Ministerio de la Protección Social

Características microbiológicas:

Requisitos	n	m	M	c
Exámenes de rutina				
NMP. Coliformes ufc /g	3	75	150	1
NMP. Coliformes fecales ufc/g	3	<3	-	0
Rto. Hongos y Levaduras ufc /g	3	100	200	1
Exámenes especiales				
Rto. *S. aureus* coagulasa ositivo/g	3	100	200	1
Salmonella spp/25g	3	0	-	0

Parámetros-Decreto 02310/1986 Ministerio de la Protección Social

Siendo
n = Número de muestras a examinar.
m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.M = Índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Características del empaque:

Bolsa: Polietileno de baja densidad formulada especialmente para contener alimentos.

Vida útil:

En condiciones normales de almacenamiento (refrigeración permanente) 90 días hábiles a partir de la fecha de fabricación.

Recomendaciones de almacenamiento, transporte, distribución y consumo:

- El transporte debe realizarse en vehículos termo-aislados que no permitan la perdida de cadena de frío del producto, estos vehículos deben permanecer limpios y desinfectados y ser utilizados única y exclusivamente para el transporte de alimentos. Dentro del vehículo elproducto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos ocanastillas.

- El almacenamiento del producto debe hacerse bajo refrigeración, es decir a una temperatura inferior a 4°C +/-2ºC. El producto nunca debe colocarse directamente en el suelo, deben usarse cestillos limpios que estén puestos sobre estibas plásticas de arrumes no mayor a 6cestillos.
- El exhibidor del producto debe garantizar las condiciones de refrigeración y no deben colocarse otros alimentos que generenolores fuertes como la carne o que estén crudos.
- Este producto está listo para consumirse, debe mantenerse refrigerado antes y después de ser abierto el envase y debe serconsumido antes de que su fecha de vencimiento caduque.

Carrera 32 # 52B-11sur
Bogotá D.C. -Colombia

CEL. 3138447230 -
3142998365

e-mail:
productosanfernando@hotmail.com

San Fernando
CALIDAD Y SERVICIO

Nutrition Facts
Información Nutricional

Serving Size / Tamaño de la porción

1 1/2 tsp (8g) as liquid / como liquido

2 tbsp (8g) as whipped / según lo azotado

Servings Per Container / Porciones por paquete about / aprox 499

Amount Per Serving / Cantidad por porción

Calories / Calorías 25 Calories from Fat / Calorias por la grasa 20

% Daily Value* / %Valor Diario*		
Total Fat / Grasa Total	2g	**3%**
Saturated Fat / Grasa Saturada	2g	**10%**
Trans Fat / Grasa Trans	0g	
Cholesterol / Colesterol	0mg	**0%**
Sodium / Sodio	5mg	**0%**
Total Carbohydrate / Carbohidratos Totales	2g	**1%**
Dietary Fiber / Fibra Alimenticia	0g	**0%**
Sugars / Azúcares	2g	
Protein / Proteinas	0g	

Vitamin A / Vitamina A 0%	•	Vitamin C / Vitamina C 0%
Calcium / Calcio 0%	•	Iron / Hierro 0%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.
* Los valores requeridos esta basados en una dieta de 2,000 calorías.

Carrera 32 # 52B-11sur
Bogotá D.C. -Colombia

CEL. 3138447230 -
3142998365

e-mail:
productosanfernando@hotmail.com