

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FR-PDD-08 | Edición 13 02-11-2021



<b>POLVO HORNEAR TERMOACTIVADO-DOBLE ACCIÓN SABRIMAX LIBRA IMPRESA</b>	<b>AD01020022</b>
<b>POLVO HORNEAR TERMOACTIVADO-DOBLE ACCIÓN SABRIMAX KG IMPRESO</b>	<b>AD01020021</b>
<b>POLVO HORNEAR TERMOACTIVADO-DOBLE ACCIÓN SABRIMAX 30 KG X LIBRA</b>	<b>AD01020020</b>
<b>POLVO HORNEAR TERMOACTIVADO-DOBLE ACCIÓN SABRIMAX 30 KG X KG</b>	<b>AD01020019</b>
<b>POLVO HORNEAR TERMOACTIVADO-DOBLE ACCIÓN SABRIMAX 30 KG A GRANEL</b>	<b>AD01020018</b>
<b>POLVO HORNEAR TERMOACTIVADO-DOBLE ACCIÓN SABRIMAX 20 GR 25 UND</b>	<b>AD01020016</b>
<b>POLVO HORNEAR TERMOACTIVADO-DOBLE ACCIÓN SABRIMAX DIST 30 KG A GRANEL</b>	<b>AD01020033</b>
<b>POLVO HORNEAR TERMOACTIVADO - DOBLE ACCION JOLI 30 KG X KG</b>	<b>AD01020034</b>

<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	COLOMBIA
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	Polvo para hornear termoactivado-doble acción.
<b>LISTADO DE INGREDIENTES</b>	Leudantes (Bicarbonato de sodio (E-500(ii)), sulfato de aluminio y sodio (E-521), fosfato monocálcico (E-341 (i)), Pirofosfato ácido de sodio (E-450(i))), harina de arroz.
<b>USOS PREVISTO Y APLICACIONES</b>	Para productos de panadería y repostería. Hasta los 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 30 g a 60 g por cada kg de harina. A más de 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 5 g a 30 g por cada kg de harina.
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b>	1.Pesaje de Materia Prima 2.Mezcla y homogenización 3.Empacar 4.Almacenar
<b>VIDA ÚTIL</b>	Un (1) año siguiente a la fecha de producción.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	METODO DE ENSAYO
Color	Blanco.	Sensorial (Visual comparado con el patrón).
Olor	Característico	Sensorial (comparado con el patrón).

**Nota 1:** Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto se garantizan siempre y cuando se someta el producto a las condiciones de empaque y almacenamiento especificadas en este documento.

**Nota 2:** Todos los ingredientes contenidos están aprobados para consumo humano por la F.D.A. (Foods and Drugs Administration) o están listados como GRAS (Generalmente reconocidos como seguros) por el panel de expertos de la FEMA (Flavors and Extracts Manufacturer's Association) o se encuentran en la Lista de Especificaciones para Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius.

**Nota 3:** Las variables identificadas con (+) son informativa no se miden durante el proceso de liberación del lote y no son reportados en los certificados de análisis.



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FR-PDD-08 | Edición 13 02-11-2021



Apariencia	Polvo fino.	Sensorial (visual comparada con el patrón).
Sabor	Ligeramente alcalino.	Sensorial (comparada con el patrón).

## CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
pH (sln 10 % en agua destilada) (20°C / 25°C)	6.0 – 8.0	IN-PQC-06 determinación de PH.
Humedad (105°C). (1g)	5.0 % máx.	IN-PQC-08 determinación de humedad y perdidas por secado.
Liberación de dióxido de carbono (CO2 totales)	17 % - 20 %	IN-PQC-11 determinación de dióxido de carbono total en polvo para hornear.
*Total, material extraño	Ausente	FR-PQC-10 control elementos extraños_ed3
*Granulometría Malla 100	Mínimo 80%	IN-PQC-07 determinación de Granulometría.
*Densidad Aparente (g/cc)	0.8900 - 0.9400	IN-PQC-04 determinación de densidad aparente en mezclas sólidas.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS\*

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	REGULACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
Recuentos mesófilos aerobios UFC/g.	200 max.	No aplica	ISO 4833-1.
Mohos y levaduras UFC/g.	50 máx.	No aplica	ISO 21527-2.
coliformes totales NMP/g.	Menor a 3.	No aplica	ISO 4831.
coliformes fecales NMP/g.	Menor a 3.	No aplica	ISO 7251.

\*Estos análisis son realizados de acuerdo con la solicitud del cliente y en todos los casos no son reportados en los certificados de análisis.

**Nota 1:** Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto se garantizan siempre y cuando se someta el producto a las condiciones de empaque y almacenamiento especificadas en este documento.

**Nota 2:** Todos los ingredientes contenidos están aprobados para consumo humano por la F.D.A. (Foods and Drugs Administration) o están listados como GRAS (Generalmente reconocidos como seguros) por el panel de expertos de la FEMA (Flavors and Extracts Manufacturer's Association) o se encuentran en la Lista de Especificaciones para Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius.

**Nota 3:** Las variables identificadas con (+) son informativa no se miden durante el proceso de liberación del lote y no son reportados en los certificados de análisis.



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FR-PDD-08 | Edición 13 02-11-2021



DATOS NUTRICIONALES**			
VARIABLE	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES POR CADA 100 g DE PRODUCTO	VALORES POR PORCIÓN PREPARADA
Calorías	kcal	144	NA
Grasa total	g	0.8	NA
Grasa saturada	g	0	NA
Grasas trans	mg	0	NA
Carbohidratos totales	g	28	NA
Fibra dietaría	g	0	NA
Polioles (si aplica)	g	0	NA
Azúcares totales	g	0	NA
Azúcares añadidos	g	0	NA
Proteína	g	6.2	NA
Sodio	mg	13293	NA
Vitamina A	µg	0	NA
Vitamina D	µg	0	NA
Hierro	mg	2	NA
Calcio	mg	534	NA
Zinc	mg	0	NA

\*\* Ver nota 4

**Nota 1:** Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto se garantizan siempre y cuando se someta el producto a las condiciones de empaque y almacenamiento especificadas en este documento.

**Nota 2:** Todos los ingredientes contenidos están aprobados para consumo humano por la F.D.A. (Foods and Drugs Administration) o están listados como GRAS (Generalmente reconocidos como seguros) por el panel de expertos de la FEMA (Flavors and Extracts Manufacturer's Association) o se encuentran en la Lista de Especificaciones para Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius.

**Nota 3:** Las variables identificadas con (+) son informativa no se miden durante el proceso de liberación del lote y no son reportados en los certificados de análisis.



## SELLOS DE ADVERTENCIA



\*Esta declaración se realiza para los productos que aplique según la resolución 810 de 2021.

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

### ALÉRGENOS

Contiene los siguientes alérgenos o puede contener trazas de:

Tipo de Alérgeno	¿Presente en el producto?		¿Presente en la misma línea de producción?		¿Presente en la planta?	
	Si	No	Si	No	Si	No
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas), productos derivados		X	X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X	X		X	
Pescado y productos a base de pescado		X		X		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X		X
Soya y productos a base de soya		X	X		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	X		X	
Frutos de cascara, es decir, almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ),		X	X		X	

**Nota 1:** Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto se garantizan siempre y cuando se someta el producto a las condiciones de empaque y almacenamiento especificadas en este documento.

**Nota 2:** Todos los ingredientes contenidos están aprobados para consumo humano por la F.D.A. (Foods and Drugs Administration) o están listados como GRAS (Generalmente reconocidos como seguros) por el panel de expertos de la FEMA (Flavors and Extracts Manufacturer's Association) o se encuentran en la Lista de Especificaciones para Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius.

**Nota 3:** Las variables identificadas con (+) son informativa no se miden durante el proceso de liberación del lote y no son reportados en los certificados de análisis.

nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos o alfóncigos ( <i>Pistacia ver macadamias</i> o nueces de Australia. <i>Macadamina ternifolia</i> ), coco y productos derivados.					
Apio y productos derivados	X	X		X	
Mostaza y productos derivados	X	X		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sup>2</sup>	X	X		X	
Altramuces y productos a base de altramuces	X		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos	X		X		X
Otros: Tartrazina	X	X		X	

<b>DECLARACIÓN GMO</b>	Este producto <b>NO CONTIENE</b> entre sus componentes materias primas que se han obtenido de fuentes modificadas genéticamente de acuerdo con el certificado y/o carta de garantía emitido por nuestros proveedores.
------------------------	---

<b>DECLARACIÓN DE IRRADIACIÓN</b>	No aplica por la naturaleza del producto.
-----------------------------------	---

<b>CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO</b>	<p><b>Control de peligros físicos potenciales:</b> Se define las especificaciones de materia prima requeridas a proveedores por medio de cartas de garantía las cuales se definen en el proceso de selección de proveedores y se cuenta con una malla número 24, para retención de material extraño.</p> <p><b>Procesos y procedimientos:</b> Se realiza adecuadamente una inspección visual de los</p>
------------------------------------	---

**Nota 1:** Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto se garantizan siempre y cuando se someta el producto a las condiciones de empaque y almacenamiento especificadas en este documento.

**Nota 2:** Todos los ingredientes contenidos están aprobados para consumo humano por la F.D.A. (Foods and Drugs Administration) o están listados como GRAS (Generalmente reconocidos como seguros) por el panel de expertos de la FEMA (Flavors and Extracts Manufacturer's Association) o se encuentran en la Lista de Especificaciones para Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius.

**Nota 3:** Las variables identificadas con (+) son informativa no se miden durante el proceso de liberación del lote y no son reportados en los certificados de análisis.

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FR-PDD-08 | Edición 13 02-11-2021



	<p>equipos, con el fin de identificar si existe alguna pieza suelta.</p> <p><b>Prácticas del personal:</b> La Compañía cuenta con un manual de buenas prácticas de manufactura, el cual brinda las herramientas adecuadas para una correcta manipulación durante los procesos productivos, con el fin de minimizar el riesgo de materia extraño proveniente del personal.</p>
<b>DESCRIPCIÓN DE LOTE</b>	Consecutivo de la orden de producción de producto en proceso.
<b>USOS NO ESPERADOS</b>	Cualquier uso que se le dé al producto diferente al especificado es responsabilidad del cliente.
<b>ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE</b>	ME53030198 Bolsa polvo hornear termoactivado-doble acción libra impresa. ME53030197 Bolsa polvo hornear termoactivado-doble acción kilo impresa. ME53030199 Lamina TTE polvo hornear termoactivado-doble acción. ME53040013 Saco polvo hornear 30 KG termoactivado-doble acción IMP 50X80. ME53060037 Display PH termoactivado-doble acción 25 UND.
<b>CONTENIDO NETO X UNIDAD</b>	500 g: Mínimo 485 g – máximo 515 g Gravimétrico 1000 g: Mínimo 985g – máximo 1015g Gravimétrico 30.000 g: Mínimo 29700 g – máximo 30300 g Gravimétrico. 20 g: Mínimo 18.2 g – máximo 21.8g Gravimétrico.
<b>CONTENIDO BRUTO X UNIDAD</b>	500g: Mínimo 492g – máximo 522g Gravimétrico. 1000g: Mínimo 1000g – máximo 1030g Gravimétrico.

**Nota 1:** Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto se garantizan siempre y cuando se someta el producto a las condiciones de empaque y almacenamiento especificadas en este documento.

**Nota 2:** Todos los ingredientes contenidos están aprobados para consumo humano por la F.D.A. (Foods and Drugs Administration) o están listados como GRAS (Generalmente reconocidos como seguros) por el panel de expertos de la FEMA (Flavors and Extracts Manufacturer's Association) o se encuentran en la Lista de Especificaciones para Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius.

**Nota 3:** Las variables identificadas con (+) son informativa no se miden durante el proceso de liberación del lote y no son reportados en los certificados de análisis.



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FR-PDD-08 | Edición 13 02-11-2021



	30kg x libra: Mínimo 30295g – máximo 30895g Gravimétrico. 30kg x kg: Mínimo 30325g – máximo 30925g Gravimétrico. 30kg a granel: Mínimo 29875g – máximo 30475g Gravimétrico. 20g: Mínimo 20.2g – máximo 23.8g Gravimétrico.
--	---

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en lugar limpio, fresco y seco alejado de la luz directa del sol. Arrumar producto en estibas elevadas del piso, alejadas de la pared. Mantener el empaque bien cerrado y conservar el producto en empaque original.
--------------------------------------	--

## REQUISITOS LEGALES

NORMA	ENTIDAD	AÑO
Resolución 810: Requisitos de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados para consumo humano.	Ministerio Salud y Protección Social	2021
Resolución 2674: Establece requisitos sanitarios en la producción y comercialización de los alimentos.	Ministerio Salud y Protección Social	2013
Resolución 5109: Rotulado en alimentos.	Ministerio de Salud	2005
Resolución 2606: Requisitos en aditivos alimentarios	Ministerio Salud y Protección Social	2009
Resolución 1506: Rotulado de aditivos.	Ministerio Salud y Protección Social	2011

## REGISTROS SANITARIOS

PAIS	NUMERO	VIGENCIA
COLOMBIA	Registro sanitario: RSAA22I3301.	17/08/2022.

## CONTROL DE CAMBIOS

Razón del cambio	Versión	Fecha de actualización	Elaborado por: Nombre y cargo	Aprobado por: Nombre y cargo
Documento original.	1	30/Julio/2020	Fernando Lalinde (Saborista I+D).	Yovanny Ibarra (Analista I+D).

**Nota 1:** Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto se garantizan siempre y cuando se someta el producto a las condiciones de empaque y almacenamiento especificadas en este documento.

**Nota 2:** Todos los ingredientes contenidos están aprobados para consumo humano por la F.D.A. (Foods and Drugs Administration) o están listados como GRAS (Generalmente reconocidos como seguros) por el panel de expertos de la FEMA (Flavors and Extracts Manufacturer's Association) o se encuentran en la Lista de Especificaciones para Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius.

**Nota 3:** Las variables identificadas con (+) son informativa no se miden durante el proceso de liberación del lote y no son reportados en los certificados de análisis.



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FR-PDD-08 | Edición 13 02-11-2021



Peso neto y bruto	2	10/noviembre/2021	Yovanny Ibarra (Analista I+D)	Juliana Henao (jefe I+D)
Información nutricional y sellos de advertencia	3	07/dic/2021	Yovanny Ibarra (Analista I+D) <i>Yovanny Ibarra</i>	Juliana Henao (jefe I+D) <i>Juliana Henao A.</i>

**Nota 1:** Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto se garantizan siempre y cuando se someta el producto a las condiciones de empaque y almacenamiento especificadas en este documento.

**Nota 2:** Todos los ingredientes contenidos están aprobados para consumo humano por la F.D.A. (Foods and Drugs Administration) o están listados como GRAS (Generalmente reconocidos como seguros) por el panel de expertos de la FEMA (Flavors and Extracts Manufacturer's Association) o se encuentran en la Lista de Especificaciones para Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius.

**Nota 3:** Las variables identificadas con (+) son informativa no se miden durante el proceso de liberación del lote y no son reportados en los certificados de análisis.

