

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO	DES-FTE-123
VERSIÓN	9
FECHA DE VIGENCIA	30/10/23
PAGINAS	1 De 2

Producto: MAESTRO PASTELERO**DESCRIPCIÓN** Es una emulsión sucedánea de la mantequilla elaborada a partir de aceites vegetales con sabores naturales de extractos leche y mantequilla.**INGREDIENTES** Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, aceite de palmiste y aceite de soya), agua, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), sal, saborizantes naturales (mantequilla), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (BHT y/o TBHQ) y colorante (Betacaroteno).**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color: Crema
 Olor: Característico a Mantequilla
 Sabor: Característico a Mantequilla
 Textura: Suave
 Consistencia: Homogénea

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Análisis	Especificación	Método o Equipo
Color Lovibond (celda 5 1/4")	Máx 4,5 R/ 70 A	Colorímetro Lovibond PFX 990
pH (fase acuosa)	5,50 ± 0,30	pHmetro Hanna 213
Cloruro de Sodio (% de NaCl)	0,4 ± 0,1	ISO 1738:2004
Acidez emulsión (% como oleico)	0,35 máx	NTC 218:2011
Índice de peróxidos (meq O ₂ /Kg):	En planta: Máx. 0,5 Máx. 5**	AOCS Cd8b-90
Punto de Fusión (°C)	35,0 ± 1,0	NTC 213:2013
Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a13

**Finalizando vida útil en condiciones de almacenamiento recomendadas

INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS

METALES CONTAMINANTES			
Parámetro	Límite máx	Frecuencia	Método
Hierro (Fe)	1,5 mg/Kg	Anual	Externo
Cobre (Cu)	0,1 mg/Kg		Externo
Plomo (Pb)	0,1 mg/Kg		Externo
Arsénico (As)	0,1 mg/Kg		Externo
PLAGUICIDAS CONTAMINANTES			
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas(EQT PCDD/F-PCB OMS)	1,5 pg/g grasa	Anual	Externo
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 pg/g grasa		Externo
Benzo(a)pireno	2 µg/Kg peso fresco		Externo
Cipermetrin	0,5 mg/Kg		Externo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Especificación	Método
E.Coli, UFC/g	<10	AOAC 2005.03 20 th Ed.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Contenido	
	100g	Porción (10g)
Calorías (kcal)	760	76
Grasa Total (g)	84,0	8,40
Grasa Saturada (g)	43,0	4,30
Grasa Monoinsaturada (g)	29,0	2,9
Grasa Poliinsaturada (g)	11,0	1,10
Grasa trans (mg)	420	42
Carbohidratos Totales (g)	0,0	0,0
Fibra dietaria (g)	0,0	0,0
Azúcares totales (g)	0,0	0,0
Azúcares añadidos (g)	0,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	120,0	12,0

No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-123
VERSIÓN	9
FECHA DE VIGENCIA	30/10/23
PAGINAS	2 De 2

Producto:	MAESTRO PASTELERO																			
FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en Panaderías y Reposterías, Industrias de panificación y en general en industrias para el procesamiento de Alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc. Se obtienen productos horneados con notas a mantequilla.																			
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes. Para una temperatura de almacenamiento mayor a 20°C se recomienda mantener refrigerado. Para garantizar los resultados en la aplicación del producto es importante emplearlo en igual condición que la mantequilla. Para presentación en bloque de 15 Kg estibar el producto máx a 4 cajas. Para presentación 12 Und x 1Kg estibar el producto máx a 6 cajas.																			
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	- Presentación en bloque de 15 kilos, en bolsa de polietileno biodegradable azul sellada y a su vez protegida por caja de cartón corrugado. - Presentación en Bolsa de Polietileno de 1 Kg y en caja de cartón corrugado de 12 Und de 1Kg.																			
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	La fecha de vencimiento se encuentra en cara frontal principal después de la palabra LOTE/VENCE.																			
VIDA ÚTIL ESPERADA	6 meses en almacenamiento.																			
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NOMBRE</th> <th>PRESENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos; entre otros)</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y sus productos.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Huevos y sus productos.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Pescados y productos pesqueros.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Maní, soya y sus productos.</td> <td>SI, Contiene Lecitina de Soya</td> </tr> <tr> <td>Leche y productos lácteos (lactosa incluida)</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Nueces de árboles y productos derivados.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.</td> <td>NO</td> </tr> </tbody> </table>		NOMBRE	PRESENCIA	Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos; entre otros)	NO	Crustáceos y sus productos.	NO	Huevos y sus productos.	NO	Pescados y productos pesqueros.	NO	Maní, soya y sus productos.	SI, Contiene Lecitina de Soya	Leche y productos lácteos (lactosa incluida)	NO	Nueces de árboles y productos derivados.	NO	Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	NO
NOMBRE	PRESENCIA																			
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos; entre otros)	NO																			
Crustáceos y sus productos.	NO																			
Huevos y sus productos.	NO																			
Pescados y productos pesqueros.	NO																			
Maní, soya y sus productos.	SI, Contiene Lecitina de Soya																			
Leche y productos lácteos (lactosa incluida)	NO																			
Nueces de árboles y productos derivados.	NO																			
Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	NO																			
REGULACIONES APLICABLES	Decreto 3075/1997 - Resolución 2674/2013 Requisitos buenas practicas de manufactura. Resolución 2154/2012 - Reglamento técnico de aceites y grasas. Resolución 5109/2005 - Rotulado y etiquetado para alimentos envasados y materias primas. Resolución 810/2021 Reglamento técnico sobre requisitos etiquetado nutricional y frontal para los alimentos envasados para consumo humano y sus modificaciones. Resolución 4506/2014 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. Resolución 2906/2007 - Límites máximos de residuos Plaguicidas. Resolución 2508/2012 Alimentos envasados que contengan grasas trans y/o saturadas. Resolución 2013/2020 - Reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados Numeral 21 del Anexo técnico 2.																			
CERTIFICACIONES	ISO 9001 KOSHER LÁCTEO																			
CARGO	REVISADO POR Ingeniero de Investigación y desarrollo	APROBADO POR Jefe de investigación y desarrollo																		
<p>C.I. Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A Bogotá D.C. Cra. 46 N.º 13 - 95 PBX: (601) 519 00 09 Ext: 141 Planta: Cra 46 N.º 13 - 56 Línea gratuita Nacional: 018000942121. E-mail: servicio.maestro@sigra.com www.sigra.com</p>																				

COPIA NO CONTROLADA