

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>CÓDIGO</b> <b>VERSIÓN</b> <b>FECHA DE VIGENCIA</b> <b>PAGINAS</b>	<b>DES-FTE-26</b> <b>21</b> <b>18/09/24</b> <b>1 De 2</b>																																						
<b>Producto:</b>	<b>MOJAPAN EXTRA</b>																																								
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Margarina Industrial de consistencia suave y alto contenido graso, que proporciona una adecuada lubricación y aireación durante los procesos, obteniendo productos con miga uniforme y fina textura.																																								
<b>INGREDIENTES</b>	Mezcla de aceites vegetales (aceite de Palma y sus fracciones, aceite de Palmiste), agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT:100 ppm) y colorante (Anato Cúrcuma y/o Betacaroteno).																																								
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Crema Olor: Característico a Mantequilla Sabor: Característico a Mantequilla Textura: Suave Consistencia: Homogénea																																								
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Análisis</th> <th style="width: 33%;">Especificación</th> <th style="width: 33%;">Método o Equipo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color Lovibond (celda 5 1/4")</td> <td>Máx 4,5 R/ 70 A</td> <td>Colorímetro Lovibond PFX 990</td> </tr> <tr> <td>pH (fase acuosa)</td> <td>5,50 ± 0,30</td> <td>pHmetro Hanna 213</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de Sodio (% de NaCl)</td> <td>1 ± 0,1</td> <td>ISO 1738:2004</td> </tr> <tr> <td>Acidez emulsión (% como oleico)</td> <td>0,35 máx</td> <td>NTC 218:2011</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxidos (meq O2/Kg):</td> <td>En planta: Máx. 0,5 Máx. 5**</td> <td>AOCS Cd8b-90</td> </tr> <tr> <td>Punto de Fusión (°C)</td> <td>TF: 41,0 ± 1,0 TC: 42,5 ± 1,0</td> <td>NTC 213:2013</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos Trans (g/100 g)</td> <td>1,0 max</td> <td>AOCS Ce266 y Ce 1a13</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">**Finalizando vida útil en condiciones de almacenamiento recomendadas</p>			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)	1 ± 0,1	ISO 1738:2004	Acidez emulsión (% como oleico)	0,35 máx	NTC 218:2011	Índice de peróxidos (meq O2/Kg):	En planta: Máx. 0,5 Máx. 5**	AOCS Cd8b-90	Punto de Fusión (°C)	TF: 41,0 ± 1,0 TC: 42,5 ± 1,0	NTC 213:2013	Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a13														
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)	1 ± 0,1	ISO 1738:2004																																							
Acidez emulsión (% como oleico)	0,35 máx	NTC 218:2011																																							
Índice de peróxidos (meq O2/Kg):	En planta: Máx. 0,5 Máx. 5**	AOCS Cd8b-90																																							
Punto de Fusión (°C)	TF: 41,0 ± 1,0 TC: 42,5 ± 1,0	NTC 213:2013																																							
Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a13																																							
<b>INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">METALES CONTAMINANTES</th> </tr> <tr> <th style="width: 25%;">Parámetro</th> <th style="width: 25%;">Límite máx</th> <th style="width: 25%;">Frecuencia</th> <th style="width: 25%;">Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hierro (Fe)</td> <td>1,5 mg/Kg</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">Anual</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Cobre (Cu)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (As)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">PLAGUICIDAS CONTAMINANTES</th> </tr> <tr> <td>Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas( EQT PCDD/F, PCB OMS)</td> <td>1,5 pg/g grasa</td> <td rowspan="5" style="text-align: center;">Anual</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)</td> <td>0,75 pg/g grasa</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Benzo(a)pireno</td> <td>2 µg/Kg peso fresco</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Cipermetrin</td> <td>0,5 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> </tbody> </table>			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
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																																						
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Parámetro</th> <th style="width: 33%;">Especificación</th> <th style="width: 33%;">Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E.Coli, UFC/g</td> <td>&lt;10</td> <td>AOAC 2005.03 20 th Ed.</td> </tr> </tbody> </table>			Parámetro	Especificación	Método	E.Coli, UFC/g	<10	AOAC 2005.03 20 th Ed.																																
Parámetro	Especificación	Método																																							
E.Coli, UFC/g	<10	AOAC 2005.03 20 th Ed.																																							
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">Contenido</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Calorías (kcal)</b></td> <td style="text-align: center;">680</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td style="text-align: center;">76,0</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa Saturada (g)</b></td> <td style="text-align: center;">42,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td style="text-align: center;">27,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td style="text-align: center;">7,0</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa trans (mg)</b></td> <td style="text-align: center;">390</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td><b>Azúcares añadidos (g)</b></td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio (mg)</b></td> <td style="text-align: center;">400</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.</p>				Contenido		100g	<b>Calorías (kcal)</b>	680	Grasa Total (g)	76,0	<b>Grasa Saturada (g)</b>	42,0	Grasa Monoinsaturada (g)	27,0	Grasa Poliinsaturada (g)	7,0	<b>Grasa trans (mg)</b>	390	Carbohidratos Totales (g)	0,0	Fibra dietaria (g)	0,0	Azúcares totales (g)	0,0	<b>Azúcares añadidos (g)</b>	0,0	Proteína (g)	0,0	<b>Sodio (mg)</b>	400										
	Contenido																																								
	100g																																								
<b>Calorías (kcal)</b>	680																																								
Grasa Total (g)	76,0																																								
<b>Grasa Saturada (g)</b>	42,0																																								
Grasa Monoinsaturada (g)	27,0																																								
Grasa Poliinsaturada (g)	7,0																																								
<b>Grasa trans (mg)</b>	390																																								
Carbohidratos Totales (g)	0,0																																								
Fibra dietaria (g)	0,0																																								
Azúcares totales (g)	0,0																																								
<b>Azúcares añadidos (g)</b>	0,0																																								
Proteína (g)	0,0																																								
<b>Sodio (mg)</b>	400																																								
<b>FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS</b>	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. Especial en la elaboración de postres, tortas, ponqués, toda clase de galletas y panes en general. Se recomienda atemperar: * Clima Frío: 20°C - 25°C. * Clima Cálido: 26°C - 32°C.																																								

		<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>CÓDIGO</b>	<b>DES-FTE-26</b>																		
				<b>VERSIÓN</b>	<b>21</b>																		
				<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>18/09/24</b>																		
				<b>PAGINAS</b>	<b>2 De 2</b>																		
<b>Producto:</b>	<b>MOJAPAN EXTRA</b>																						
<b>USOS NO PREVISTOS</b>	No consumir directamente, este producto es para uso industrial en alimentos. No usar como producto o ingrediente para cosméticos, ni para el sector farmacéutico. No reempacar.																						
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO</b>	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una Temp. de 25°C máx para TF y 32°C máx para TC. Estibar el producto, apilar máx 4 cajas de 15 Kg y 11 cajas de 5 Kg y evitar la incidencia de la luz solar directa.																						
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	En bolsa de polietileno biodegradable azul sellada y a su vez protegida por caja de cartón corrugado. Presentación en bloque de 5 - 15 kilos.																						
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	La fecha de vencimiento se encuentra en cara frontal principal después de la palabra LOTE/VENCE.																						
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	6 meses en almacenamiento.																						
<b>POBLACIÓN VULNERABLE</b>	Niños menores a 4 años y personas alérgicas a la soya y sus derivados.																						
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">NOMBRE</th> <th style="width: 30%;">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 style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y sus productos.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Huevos y sus productos.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Pescados y productos pesqueros.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Maní, soya y sus productos.</td> <td style="text-align: center;">SI, Contiene Lecitina de Soya</td> </tr> <tr> <td>Leche y productos lácteos (lactosa incluida )</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Nueces de árboles y productos derivados.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.</td> <td style="text-align: center;">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																						
<b>REGULACIONES APLICABLES</b>	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 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.																						
<b>CERTIFICACIONES</b>	ISO 9001 KOSHER LÁCTEO																						
<b>CARGO</b>	<b>REVISADO POR</b>		<b>APROBADO POR</b>																				
	Ingeniero de Investigación y desarrollo		Jefe de investigación y desarrollo																				
C.I. Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A.S Bogotá D.C. Cra. 46 N.º 13 - 95 PBX: (601) 519 09 00 Ext: 141 Planta: Cra 46 N.º 13 - 56 Línea gratuita Nacional: 018000942121. E-mail: <a href="mailto:servicio.maestro@sigra.com">servicio.maestro@sigra.com</a> <a href="http://www.sigra.com">www.sigra.com</a>																							