

**FICHA TÉCNICA**

<b>CÓDIGO</b>	<b>DES-FTE-31</b>
<b>VERSIÓN</b>	<b>19</b>
<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>18/09/24</b>
<b>PAGINAS</b>	<b>1 De 2</b>

**Producto:** OPTIPAN**DESCRIPCIÓN**

Margarina Industrial de consistencia suave, fácil de mezclar con los demás ingredientes contribuyendo al sabor, aroma y conservación de los productos.

**INGREDIENTES**

Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua, sal, emulsificante (monoglicéridos de ácidos grasos), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT:100 ppm) 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)	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: 40,0 ± 1,0 TC: 42,5 ± 1,0	NTC 213:2013
Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a13

\*\*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
<b>Calorías (kcal)</b>	610
Grasa Total (g)	68,0
<b>Grasa Saturada (g)</b>	36,0
Grasa Monoinsaturada (g)	24,0
Grasa Poliinsaturada (g)	7,6
<b>Grasa trans (mg)</b>	340
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

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

**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. Especial en la elaboración de panes con cereales y granos. Para un óptimo desempeño se recomienda Temperar entre 18°C - 23°C para Optipan TF y entre 20°C - 25°C para Optipan TC

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>CÓDIGO</b>	<b>DES-FTE-31</b>																		
			<b>VERSIÓN</b>	<b>19</b>																		
			<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>18/09/24</b>																		
			<b>PAGINAS</b>	<b>2 De 2</b>																		
<b>Producto:</b>	<b>OPTIPAN</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 temperatura de 23°C máx para TF y máx de 25°C para TC. Estibar el producto, apilar máximo 4 cajas 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 10 - 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="text-align: center;">NOMBRE</th> <th style="text-align: center;">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, Puede contener trazas de 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, Puede contener trazas de 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, Puede contener trazas de 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>	<p>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.</p>																					
<b>CERTIFICACIONES</b>	ISO 9001 KOSHER LÁCTEO																					
<b>CARGO</b>	<b>REVISADO POR</b>	<b>APROBADO POR</b>																				
	<b>Ingeniero de Investigación y desarrollo</b>	<b>Jefe de investigación y desarrollo</b>																				
<p>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  Linea 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></p>																						

ESTE DOCUMENTO DESPUÉS DE DESCARGADO E IMPRESO SE CONSIDERA COPIA NO CONTROLADA