

**FICHA TÉCNICA**

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

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
Calorías (kcal)	610
Grasa Total (g)	68,0
Grasa Saturada (g)	36,0
Grasa Monoinsaturada (g)	24,0
Grasa Poliinsaturada (g)	7,6
Grasa trans (mg)	340
Carbohidratos Totales (g)	0,0
Fibra dietaria (g)	0,0
Azúcares totales (g)	0,0
Azúcares añadidos (g)	0,0
Proteína (g)	0,0
Sodio (mg)	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

	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO	DES-FTE-31																		
			VERSIÓN	19																		
			FECHA DE VIGENCIA	18/09/24																		
			PAGINAS	2 De 2																		
Producto:	OPTIPAN																					
USOS NO PREVISTOS	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.																					
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO	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.																					
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En bolsa de polietileno biodegradable azul sellada y a su vez protegida por caja de cartón corrugado. Presentación en bloque de 10 - 15 kilos.																					
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.																					
POBLACIÓN VULNERABLE	Niños menores a 4 años y personas alérgicas a la soya y sus derivados.																					
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	<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																					
REGULACIONES APLICABLES	<p>Decreto 3075/1997 - Resolución 2674/2013 Requisitos buenas practicas de manufactura.</p> <p>Resolución 2154/2012 - Reglamento técnico de aceites y grasas.</p> <p>Resolución 5109/2005 - Rotulado y etiquetado para alimentos envasados y materias primas.</p> <p>Resolución 4506/2014 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.</p> <p>Resolución 2906/2007 - Límites máximos de residuos Plaguicidas.</p> <p>Resolución 2508/2012 Alimentos envasados que contengan grasas trans y/o saturadas.</p>																					
CERTIFICACIONES	ISO 9001 KOSHER LÁCTEO																					
CARGO	REVISADO POR	APROBADO POR																				
	Ingeniero de Investigación y desarrollo	Jefe de investigación y desarrollo																				
<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: servicio.maestro@sigra.com www.sigra.com</p>																						

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