

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO	DES-FTE-34
VERSIÓN	16
FECHA DE VIGENCIA	31/10/23
PAGINAS	1 De 2

Producto: TULICREM**DESCRIPCIÓN**

Margarina Industrial de consistencia suave, diseñada para cremas sin dejar sensación grasosa. Se mezcla fácilmente con diferentes sabores y colores.

INGREDIENTES

Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (BHT), y colorante (Beta-caroteno).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco
 Olor: Neutro
 Sabor: Neutro
 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)	5,30 ± 0,30	pHmetro Hanna 213
Cloruro de Sodio (% de NaCl)	0,3 ± 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)	36 ± 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)	750	75
Grasa Total (g)	83,0	8,30
Grasa Saturada (g)	51,0	5,10
Grasa Monoinsaturada (g)	25,0	2,5
Grasa Poliinsaturada (g)	6,0	0,60
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 Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.

	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO	DES-FTE-34																		
			VERSIÓN	16																		
			FECHA DE VIGENCIA	31/10/23																		
			PAGINAS	2 De 2																		
Producto:	TULICREM																					
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 recomienda su uso en la preparación de crema de leche tipo chantilly, crema mantequilla para rellenar, cubrir y decorar. Elaboración de helados.																					
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una Temp. De 23°C máx. Estibar el producto, apilar máximo 4 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa. Para un óptimo desempeño se recomienda Temperar entre 20°C - 25°C.																					
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En bolsa de polietileno biodegradable azul sellada y a su vez protegida por caja de cartón corrugado. Presentación en bloque de 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.																					
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 , 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																					
REGULACIONES APLICABLES	<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 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.</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 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