



### FICHA TÉCNICA

<b>CÓDIGO</b>	<b>DES-FTE-35</b>
<b>VERSIÓN</b>	<b>9</b>
<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>31/10/23</b>
<b>PAGINAS</b>	<b>1 De 2</b>

**Producto:** VITINA LIBRAS

**DESCRIPCIÓN** Margarina industrial de consistencia plástica que permite una excelente manipulación durante el laminado, obteniendo una adecuada separación de capas en el producto final haciéndolo liviano, suave y crujiente.

**INGREDIENTES** Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) refinados y sus mezclas interesterificadas, agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla) antioxidante (BHT y/o BHA:100 ppm) y colorante idéntico al natural (Beta-caroteno).

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color: Crema  
Olor: Característico a mantequilla  
Sabor: Característico a mantequilla  
Textura: Plástica, moldeable  
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)	5,00 ± 0,30	pHmetro Hanna 213
Cloruro de Sodio (% de NaCl)	0,7 ± 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 : 43,0 ± 1,0 TC: 44,0 ± 1,0	NTC 213:2013
Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a'13

\*\*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)
<b>Calorías (kcal)</b>	681	68,1
Grasa Total (g)	76,0	7,60
<b>Grasa Saturada (g)</b>	50,0	5,00
Grasa Monoinsaturada (g)	21,0	2,1
Grasa Poliinsaturada (g)	4,3	0,43
<b>Grasa trans (mg)</b>	380	38
Carbohidratos Totales (g)	0,0	0,0
Fibra dietaria (g)	0,0	0,0
Azúcares totales (g)	0,0	0,0
<b>Azúcares añadidos (g)</b>	0,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
<b>Sodio (mg)</b>	290,0	29,0

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

COPIA NO CONTROLADA



### FICHA TÉCNICA

<b>CÓDIGO</b>	<b>DES-FTE-35</b>
<b>VERSIÓN</b>	<b>9</b>
<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>31/10/23</b>
<b>PAGINAS</b>	<b>2 De 2</b>

<b>Producto:</b>	<b>VITINA LIBRAS</b>																			
<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. Se recomienda su uso en la preparación de productos hojaldrados, Croissant, Pan Danés y pasta quebradiza.																			
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO</b>	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una Temp. De 27°C máx para TF y de 32°C máx para TC . Estibar el producto, apilar máximo 6 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa. Para un óptimo desempeño se recomienda Temperar entre 23°C - 27°C para Hojalpan TF y entre 26°C - 32°C para Hojalpan TC.																			
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Cada unidad envuelta en una envoltura impresa y empacadas en caja de cartón corrugado. Presentación en Libra (500gr) en caja de 20 unidades.																			
<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>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<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																			
<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 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>																			
<b>CERTIFICACIONES</b>	ISO 9001 KOSHER LÁCTEO																			
<b>REVISADO POR</b>	<b>APROBADO POR</b>																			
<b>CARGO</b>	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  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>																				

COPIA NO CONTROLADA