

**FICHA TÉCNICA**

<b>CÓDIGO</b>	<b>DES-FTE-40</b>
<b>VERSIÓN</b>	<b>20</b>
<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>31/10/23</b>
<b>PAGINAS</b>	<b>1 De 2</b>

**Producto:** VITINA CROISSANT**DESCRIPCIÓN** Margarina Industrial de excelente plasticidad, la cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano 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) y colorante idéntico al natural (Betacaroteno).**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)	42,0 ± 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)
<b>Calorías (kcal)</b>	700	70
Grasa Total (g)	78,0	7,80
<b>Grasa Saturada (g)</b>	47,0	4,70
Grasa Monoinsaturada (g)	24,0	2,4
Grasa Poliinsaturada (g)	6,1	0,61
<b>Grasa trans (mg)</b>	390	39
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-40</b>
<b>VERSIÓN</b>	<b>20</b>
<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>31/10/23</b>
<b>PAGINAS</b>	<b>2 De 2</b>

<b>Producto:</b>	<b>VITINA CROISSANT</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 Croissant y Pan Danés.																			
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO</b>	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una Temperatura de 25°C máx. Estibar el producto, apilar máximo 7 cajas y evitar la Incidencia de la luz solar directa. Para un óptimo desempeño se recomienda Temperar entre 20°C - 25°C .																			
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Cada unidad envuelta en envoltura impresa y empacadas en caja de cartón corrugado. Presentación en bloque de 2.5 Kilos en caja de 6 unidades. Presentación en lamina de 2.0 Kilos en caja de 5 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.</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 810/2021 Reglamento técnico sobre requisitos etiquetado nutricional y frontal para los alimentos envasados para consumo humano y sus modificaciones.</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> <p>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