

|  <b>FICHA TÉCNICA</b> |   | <b>CÓDIGO</b>                | <b>DES-FTE-43</b> |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
|--|---|------------------------------|-------------------|-----------------------|----------------|------------------------|-------------------------------|-----------------|------------------------------|---------------------------|-------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|---------------|---------------------------------|-----------|---------------------------|----------------------------------|---|--------------|----------------------|--|------------------------------|-------------------------------|--------------|----------------------|-------------------|---|----------------|-------|---------|-----------------------------------|-----------------|---------|----------------|---------------------|---------|-------------|-----------|---------|
|  |   | <b>VERSIÓN</b>               | <b>20</b>         |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
|  |   | <b>FECHA DE VIGENCIA</b>     | <b>16/12/24</b>   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
|  |   | <b>PAGINAS</b>               | <b>1 De 2</b>     |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>Producto:</b>   | <b>HOJALPAN LAMINA</b>  |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>DESCRIPCIÓN</b>   | 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.   |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>INGREDIENTES</b>  | 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).   |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>  | <p>Color: Crema<br/> Olor: Característico a Mantequilla<br/> Sabor: Característico a Mantequilla<br/> Textura: Plástica, moldeable<br/> Consistencia: Homogénea</p>   |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Especificación</th> <th>Método o Equipo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color Lovibond (celda 5 1/4")</td> <td>Máx 4,5 R/ 70 A</td> <td>Colorímetro Lovibond PFX 990</td> </tr> <tr> <td>pH (fase acuosa)</td> <td>5,00 ± 0,30</td> <td>pHmetro Hanna 213</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de Sodio (% de NaCl)</td> <td>1 ± 0,1</td> <td>ISO 1738:2004</td> </tr> <tr> <td>Acidez emulsión (% como oleico)</td> <td>0,35 máx</td> <td>NTC 218:2011</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxidos (meq O2/Kg):</td> <td>En planta: Máx. 0,5<br/>Fuera de planta Máx. 5**</td> <td>AOCS Cd8b-90</td> </tr> <tr> <td>Punto de Fusión (°C)</td> <td>TF Lamina: 43 ± 1,0<br/>TC Lamina: 44 ± 1,0</td> <td>NTC 213:2013</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos Trans (g/100 g)</td> <td>1,0 max</td> <td>AOCS Ce266 y Ce 1a13</td> </tr> </tbody> </table> <p>**Finalizando vida útil en condiciones de almacenamiento recomendadas</p>                     |                              |                   | 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) | 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<br>Fuera de planta Máx. 5** | AOCS Cd8b-90 | Punto de Fusión (°C) | TF Lamina: 43 ± 1,0<br>TC Lamina: 44 ± 1,0 | NTC 213:2013                 | Ácidos grasos Trans (g/100 g) | 1,0 max      | AOCS Ce266 y Ce 1a13 |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| 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)   | 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<br>Fuera de planta Máx. 5**   | AOCS Cd8b-90                 |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| Punto de Fusión (°C)   | TF Lamina: 43 ± 1,0<br>TC Lamina: 44 ± 1,0  | NTC 213:2013                 |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| Ácidos grasos Trans (g/100 g)  | 1,0 max   | AOCS Ce266 y Ce 1a13         |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS</b>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">METALES CONTAMINANTES</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Límite máx</th> <th>Frecuencia</th> <th>Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hierro (Fe)</td> <td>1,5 mg/Kg</td> <td rowspan="4">Anual</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Cobre (Cu)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (As)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <th colspan="4">PLAGUICIDAS CONTAMINANTES</th> </tr> <tr> <td>Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas( EQT PCDD/F-PCB OMS)</td> <td>1,5 pg/g grasa</td> <td rowspan="4">Anual</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)</td> <td>0,75 pg/g grasa</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Benzo(a)pireno</td> <td>2 µg/Kg peso fresco</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Cipermetrin</td> <td>0,5 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> </tbody> </table> |                              |                   | 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 |
| 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           |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E.Coli, UFC/g</td> <td>&lt;10</td> <td>AOAC 2005.03 20 th Ed.</td> </tr> </tbody> </table>   |                              |                   | Parámetro             | Especificación | Método                 | E.Coli, UFC/g                 | <10             | AOAC 2005.03 20 th Ed.       |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| Parámetro  | Especificación  | Método                       |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| E.Coli, UFC/g  | <10   | AOAC 2005.03 20 th Ed.       |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Contenido 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Calorías (kcal)</b></td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>78,0</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa Saturada (g)</b></td> <td>52,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td>21,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td>4,4</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa trans (mg)</b></td> <td>390</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td><b>Azúcares añadidos (g)</b></td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio (mg)</b></td> <td>400</td> </tr> </tbody> </table> <p>No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.</p>  |                              |                   |                       | Contenido 100g | <b>Calorías (kcal)</b> | 700                           | Grasa Total (g) | 78,0                         | <b>Grasa Saturada (g)</b> | 52,0        | Grasa Monoinsaturada (g) | 21,0                         | Grasa Poliinsaturada (g) | 4,4           | <b>Grasa trans (mg)</b>         | 390       | 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   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
|  | Contenido 100g  |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>Calorías (kcal)</b>   | 700   |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| Grasa Total (g)  | 78,0  |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>Grasa Saturada (g)</b>  | 52,0  |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| Grasa Monoinsaturada (g)   | 21,0  |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| Grasa Poliinsaturada (g)   | 4,4   |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| <b>Grasa trans (mg)</b>  | 390   |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |
| 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   |                              |                   |                       |                |                        |                               |                 |                              |                           |             |                          |                              |                          |               |                                 |           |                           |                                  |   |              |                      |  |                              |                               |              |                      |                   |   |                |       |         |                                   |                 |         |                |                     |         |             |           |         |

|    | <b>FICHA TÉCNICA</b>   |                                    | <b>CÓDIGO</b>            | <b>DES-FTE-43</b> |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |
|---|--|------------------------------------|--------------------------|-------------------|--------|-----------|--|----|-----------------------------|----|-------------------------|----|---------------------------------|----|-----------------------------|--------------------------------|---|----|--|----|--|----|
|   |  |                                    | <b>VERSIÓN</b>           | <b>20</b>         |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |
|   |  |                                    | <b>FECHA DE VIGENCIA</b> | <b>16/12/24</b>   |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |
|   |  |                                    | <b>PAGINAS</b>           | <b>2 De 2</b>     |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |
| <b>Producto:</b>  | <b>HOJALPAN LAMINA</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>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 25°C máx para TF y de 32°C máx para TC . Estibar el producto, apilar máximo 8 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa. Para un óptimo desempeño se recomienda Temperar entre 20°C - 25°C para Hojalpan TF y entre 26°C - 32°C para Hojalpan TC.   |                                    |                          |                   |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |
| <b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>   | Cada unidad envuelta en envoltura impresa y empacadas en caja de cartón corrugado. 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>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 , 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   |                                    |                          |                   |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |
| <b>REGULACIONES APLICABLES</b>  | Decreto 3075/1997 - Resolución 2674/2013 Requisitos buenas practicas de manufactura.<br>Resolución 2154/2012 - Reglamento técnico de aceites y grasas.<br>Resolución 5109/2005 - Rotulado y etiquetado para alimentos envasados y materias primas.<br>Resolución 4506/2014 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.<br>Resolución 2906/2007 - Límites máximos de residuos Plaguicidas.<br>Resolución 2066/2024 Reglamento técnico que define los usos y contenidos máximos de grasas trans   |                                    |                          |                   |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |
| <b>CERTIFICACIONES</b>  | ISO 9001<br>KOSHER LÁCTEO  |                                    |                          |                   |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |
|   | <b>REVISADO POR</b>  | <b>APROBADO POR</b>                |                          |                   |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |
| <b>CARGO</b>  | Ingeniero de Investigación y desarrollo  | Jefe de investigación y desarrollo |                          |                   |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |
| C.I. Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A.S Bogotá D.C.<br>Cra. 46 N.º 13 - 95 PBX: (601) 519 09 00 Ext: 141<br>Planta: Cra 46 N.º 13 - 56<br>Línea gratuita Nacional: 018000942121.<br>E-mail: <a href="mailto:servicio.maestro@sigra.com">servicio.maestro@sigra.com</a><br><a href="http://www.sigra.com">www.sigra.com</a> |  |                                    |                          |                   |        |           |  |    |                             |    |                         |    |                                 |    |                             |                                |   |    |  |    |  |    |