




FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-76
VERSIÓN	12
FECHA DE VIGENCIA	16/12/24
PAGINAS	1 De 2

Producto:	HOJALPAN PREMIUM																																								
DESCRIPCIÓN	Margarina Industrial de excelente plasticidad, que permite elaborar de forma más rápida y fácil los productos laminados, con resaltado aroma/sabor a mantequilla, además contribuye a lograr productos con mejor separación de capas y crujientes.																																								
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	<p>Color: Crema Olor: Característico a mantequilla Sabor: Característico a mantequilla Textura: Plástica, moldeable Consistencia: Homogénea</p>																																								
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<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 Fuera de planta Máx. 5**</td> <td>AOCS Cd8b-90</td> </tr> <tr> <td>Punto de Fusión (°C)</td> <td>TF : 43,0 ± 1,0 TC: 44,0 ± 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 Fuera de planta 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 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 Fuera de planta 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 1a13																																							
INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	<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																																						
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<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><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.																																							
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Contenido</th> </tr> <tr> <th></th> <th>100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>690</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>77,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>51,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td>21,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td>4,3</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans (mg)</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>Azúcares añadidos (g)</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>400</td> </tr> </tbody> </table> <p>No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.</p>				Contenido		100g	Calorías (kcal)	690	Grasa Total (g)	77,0	Grasa Saturada (g)	51,0	Grasa Monoinsaturada (g)	21,0	Grasa Poliinsaturada (g)	4,3	Grasa trans (mg)	390	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										
	Contenido																																								
	100g																																								
Calorías (kcal)	690																																								
Grasa Total (g)	77,0																																								
Grasa Saturada (g)	51,0																																								
Grasa Monoinsaturada (g)	21,0																																								
Grasa Poliinsaturada (g)	4,3																																								
Grasa trans (mg)	390																																								
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																																								

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

		FICHA TÉCNICA		CÓDIGO	DES-FTE-76																		
				VERSIÓN	12																		
				FECHA DE VIGENCIA	16/12/24																		
				PAGINAS	2 De 2																		
Producto:	HOJALPAN PREMIUM																						
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 productos hojaldrados, Croissant, Pan Danés y pasta quebradiza.																						
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 27°C máx para TF y de 32°C máx para TC. Estibar el producto, apilar máximo 7 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa. Para un óptimo desempeño se recomienda Temperar entre 23°C - 27°C para TF ó 26°C - 32°C para TC																						
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	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.																						
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 , 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.</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 2066/2024 Reglamento técnico que define los usos y contenidos máximos de grasas trans</p>																						
CERTIFICACIONES	ISO 9001 KOSHER LÁCTEO																						
REVISADO POR		APROBADO POR																					
CARGO	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