



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-77
VERSIÓN	3
FECHA DE VIGENCIA	16/12/24
PAGINAS	1 De 2

Producto: HOJALPAN BLOQUE

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) y colorante idéntico al natural (Betacaroteno).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Crema
Olor: Característico a Mantequilla
Sabor: Característico a Mantequilla
Textura: Plástica, moldeable
Consistencia: Homogénea

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 Bloque: 42 ± 1,0 TC Bloque: 43 ± 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


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

Parámetro	Especificación	Método
E.Coli, UFC/g	<10	AOAC 2005.03 20 th Ed.

Contenido 100g	
Calorías (kcal)	700
Grasa Total (g)	78,0
Grasa Saturada (g)	49,0
Grasa Monoinsaturada (g)	23,0
Grasa Poliinsaturada (g)	5,6
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

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

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

	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO	DES-FTE-77																		
			VERSIÓN	3																		
			FECHA DE VIGENCIA	16/12/24																		
			PAGINAS	2 De 2																		
Producto:	HOJALPAN BLOQUE																					
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 máxima de 25°C y 32°C. Estibar el producto, apilar máximo 7 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa. Para su uso se recomienda temperar en caso de que se requiera.																					
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																					
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.S Bogotá D.C. Cra. 46 N.º 13 - 95 PBX: (601) 519 09 00 Ext: 141 Planta: Cra 46 N.º 13 - 56 Línea 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