



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-93
VERSIÓN	11
FECHA DE VIGENCIA	18/09/24
PAGINAS	1 De 2

Producto: **VITINA PROFESSIONAL**

DESCRIPCIÓN Margarina diseñada para los profesionales en panadería y pastelería que buscan un equilibrio en sabor, aroma, suavidad y cremosidad dejando los productos apetitosos con migas homogéneas y excelente vida útil.

INGREDIENTES Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua, sal, emulsificante (monoglicéridos de ácidos grasos), conservante (Sorbato de Potasio), sinérgico (ácido cítrico), saborizante idéntico al natural (mantequilla), antioxidante (BHT) y colorante (anato-Curcuma).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Crema
Olor: Característico a mantequilla
Sabor: Característico a mantequilla
Textura: Suave
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)	5,50 ± 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 O ₂ /Kg):	En planta: Máx. 0,5 Máx. 5**	AOCS Cd8b-90
Punto de Fusión (°C)	42,5 ± 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)	690
Grasa Total (g)	76,0
Grasa Saturada (g)	41,0
Grasa Monoinsaturada (g)	28,0
Grasa Poliinsaturada (g)	7,0
Grasa trans (mg)	380
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 Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.

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. Para un óptimo desempeño se recomienda Temperar entre 20°C - 25°C.

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO	DES-FTE-93
VERSIÓN	11
FECHA DE VIGENCIA	18/09/24
PAGINAS	2 De 2

Producto:	VITINA PROFESSIONAL																			
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 de olores contaminantes a una temperatura de 25°C máx. Estibar el producto, apilar máximo 4 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa.																			
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En bolsa de polietileno biodegradable azul sellada y a su vez protegida por caja de cartón corrugado. Presentación en bloque de 15 kilos.																			
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"> <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, Puede contener trazas de 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, Puede contener trazas de 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, Puede contener trazas de 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. Resolución 2154/2012 - Reglamento técnico de aceites y grasas. Resolución 5109/2005 - Rotulado y etiquetado para alimentos envasados y materias primas. 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.</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