

	FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA SHEET AREQUIPE HONEABLE	Código: 7IDFP0401 Ruta: K:\7\ID\FP Página: 1 de 3
---	---	---

IDENTIFICACIÓN

Producto (Product)	Caramel spread - AREQUIPE - Dulce de leche
Marca-referencia (Brand)	Normandy.
Información de la empresa (Manufactured by)	Normandy S.A. Km 10 vía al Magdalena entrada al SENA PBX: (6) 8741838 Customer Service Line/Línea de servicio al cliente:018000 124567 Página web:www.normandy.com.co Manizales - Colombia
Clasificación (Classification)	Producto terminado / End product
Descripción (Description)	Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares / Sanitized product obtained by the thermal concentration of a mixture of milk and sugar
Almacenaje (Storage)	Mantener en sitio fresco y ventilado / Keep cool and ventilated.
Presentación (Presentations)	Bolsa x 1 kilo (Bag) Bolsa (bag) 5 k
Vida útil (shelf life)	6 meses, después de abierto manténgase refrigerado / 6 months after open keep refrigerated.
Ingredientes (ingredients)	Leche líquida entera, azúcar, glucosa, suero en polvo, almidón modificado de maíz y/o yuca, neutralizante (bicarbonato de sodio) y conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio) / Whole milk, sugar, corn syrup, whey (milk), modified starch corn and/or cassava, acidity regulator (sodium bicarbonate), preservative (potassium sorbate, sodium benzoate)
Tipo de tratamiento (thermal processing)	Evaporación atmosférica hasta alcanzar los sólidos solubles deseados / Atmospheric evaporation to reach the desired soluble solids.
Registro sanitario (sanitary registration)	RSAM0215903
Métodos de distribución (conveyance)	Furgones con autorización para el transporte de alimentos expedida por la autoridad sanitaria competente. No se permite que el vehículo transporte cargas diferentes (no alimenticios o productos no empacados) al producto terminado / Van authorized to transport food from the appropriate health authority. Do not allow the vehicle to transport different loads (not packaged food or products) to the finished product.
Legislación aplicable al producto (colombian law applicable to the product)	- Decreto 3075 de diciembre de 1997 Ministerio de salud - Resolución Número 02310 de 1986 (24 Feb./86) Ministerio de Salud - Resolución Numero 5109 de 2005 (29 Dic./05) Ministerio de salud - Resolución Numero 0333 de 2011 (10 Feb. /11) Ministerio de salud - Labeling FDA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

PRODUCT CHARACTERISTICS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SENSORY CHARACTERISTICS		
CARACTERÍSTICA - CHARACTERISTICS	ESPECIFICACIÓN - SPECIFICATION	MÉTODO – EQUIPO METHOD - TEAM
Sabor (Flavor)	característico a leche caramelizada / Characteristic of caramelized milk	Análisis Sensorial / sensory analysis
Olor (smell)	característico a caramelo / Characteristic of caramelized milk	Análisis Sensorial / sensory analysis
Color (color)	pardo brillante / bright brown	Análisis Sensorial / sensory analysis
Textura (Texture)	Suave / soft	Análisis Sensorial / sensory analysis

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS - PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS			
CARACTERÍSTICA CHARACTERISTICS	UNIDAD UNIT	ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION	MÉTODO – EQUIPO METHOD
Materia grasa láctea m/m (fat dairy)	%	7.0 7.0	Gerber
Sólidos lácteos no graso Solid no fat dairy	%	17 17	Por diferencia con sólidos totales / The difference with total solids
Humedad (moisture)	%	30 30	Estufa a 110 °C / stove
Cenizas (ashes)	%	2.0 2.0	Mufla / muffle
° Brix	-	74 - 77	Refractómetro / refractometer



**FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET
AREQUIPE**

Código: 7IDFP0401
Ruta: K:\7\ID\FP
Página: 2 de 3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIC

CARACTERÍSTICA CHARACTERISTICS	UNIDAD - UNIT	ESPECIFICACIÓN SPECIFICATION				MÉTODO – EQUIPO METHOD
		n	m	M	C	
Recuento de aerobios mesófilos Total plate count	ufc/g – cfu/g	3	500	2.000	1	Vertido en placa plate count
Coliformes totales - total coliforms	/g	3	11	40	1	NMP - MPN
Coliformes fecales - fecal coliforms	/g	3	<3	-	0	NMP - MPN
Mohos y levaduras – yeast/mold	ufc/g – cfu/ g	3	10	100	1	Vertido en placa plate count
Estafilococo Coagulasa positivo - coagulase-positive Staphylococcus	ufc/g – cfu/ g	3	100	200	1	Siembra en superficie surface

n = Tamaño de la muestra (sample size)

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad (the maximum permissible index to identify the level of good quality)

M = Índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad (maximum permissible index to identify the acceptable level of quality)

c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M (maximum permissible number of samples with results between m M)

**FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES
METHOD OF CONSUMER AND POTENTIAL CUSTOMERS**

- Consumo directo / consumer direct
 - Dirigido al público en general / Directed at the general public
- Tener precaución en el consumo del producto de acuerdo a las prescripciones médicas de cada consumidor / Caution in the use of the product according to medical requirements of each consumer.

**ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE
PACKING AND PACKAGING SPECIFICATIONS**

Empaque packing	Tipo y estructura: <ul style="list-style-type: none">• Bolsa (bag) 5 Kg y 1 kg Polietileno con o sin tapa rosca/ polyethylene with or without screw cap
Embalaje packaging	Carton board box <ul style="list-style-type: none">➤ Bolsa (bag) 5 kilos 2 Un➤ Bolsa (bag) 1 kilo 10 Un

**RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO Y ALMACENAMIENTO
RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND STORAGE**

- Conservar en sitios frescos y ventilados / Store in cool and ventilated places.
- Evitar el contacto directo con los rayos solares o cualquier otra fuente de calor / Avoid direct contact with sunlight or any other heat source.
- Evitar contacto con cualquier tipo de contaminación ya sea físico-química o microbiológica (jabones, fungicidas, condimentos, ceras, cebollas, productos perfumados, entre otros) / Avoid contact with any contamination either physico-chemical or microbiological (soaps, fungicides, spices, wax, onions, scented products, among others).
- Rotar las existencias periódicamente según metodología PEPS (Primero en Entrar Primero en Salir) / Rotate stock regularly methodology according FIFO (First In First Out).

REVISADO POR: Asistente de I&D APROBADO POR: Director I&D Fecha: Noviembre 2016

Este documento aquí expuesto es confidencial propiedad intelectual de INDUSTRIAS NORMANDY S.A



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET
AREQUIPE

Código: 7IDFP0401
Ruta: K:\7\ID\FP
Página: 3 de 3

TABLA NUTRICIONAL PARA 5 KILOS

Nutrition Facts/ Datos de Nutrición	
Serving Size/Tamaño por Ración 2 tablespoons/2 cucharadas (30 g)	
Servings Per Container/Raciones por Envase 166	
Amount Per Serving/Cantidad por Ración	
Calories/Calorías 100	Calories from Fat/Calorías de Grasa: 20
%Daily Value*/% Valor Diario*	
Total Fat/Grasa Total 2g	3%
Saturated Fat/ Grasa Saturada 1g	6%
Cholesterol/Colesterol 7mg	2%
Sodium/Sodio 40mg	2%
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 18g	6%
Sugars/Azúcares 17g	
Protein/Proteínas 2g	
Vitamin A/Vitamina A 1%	Vitamin C/Vitamina C 0%
Calcium/Calcio 5%	Iron/Hierro 6%
Not a significant source of trans fat o dietary fiber. No es una fuente importante de grasa trans o fibra dietaria.	
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:	
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas:	
	Calories/Calorías 2,000 2,500
Total fat/ Grasa Total	Less than/Menos de 65 g 80 g
Saturated Fat/Grasa Sat.	Less than/Menos de 20 g 25 g
Cholesterol/Colesterol	Less than/Menos de 300 mg 300 mg
Sodium/Sodio	Less than/Menos de 2,400 mg 2,400 mg
Total carbohydrate/Carbohidrato Total	300 g 375 g
Dietary fiber/Fibra dietética	25 g 30 g
Calories per gram/Calorías por gramo:	
Fat/Grasa 9	Carbohydrate/Carbohidratos 4 Protein/Proteína 4

REVISADO POR: Asistente de I&D APROBADO POR: Director I&D Fecha: Noviembre 2016

Este documento aquí expuesto es confidencial propiedad intelectual de INDUSTRIAS NORMANDY S.A