


FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO:	Versión 2
Pastel de harina de plátano relleno de queso y bocadillo (Aborrajado)	Fecha de emisión: ene-17

1. NOMBRE DEL PRODUCTO	REGISTRO FOTOGRÁFICO	
Aborrajado		
2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO		
Pastel de harina de plátano relleno de queso, crema agria y dulce de guayaba		
Cubierta: Masa aborrajada de plátano		
Relleno: Queso, crema agria y dulce guayaba		
3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD		
Forma: Ovalada		
Color: dorado claro (aborrajado prefreido) y dorado (aborrajado frito)		
Olor: característico del aborrajado		
Sabor: característico del aborrajado		
Textura: Cubierta (crocante) y Relleno (Blando)		
4. COMPOSICIÓN (INGREDIENTES)		
1	Plátano Guayabo	
2	Aceite vegetal desodorizado parcialmente hidrogenado (palma)	
3	Queso listo doble crema (composición: leche entera fresca, leche entera ácida, cuajo y sal)	
4	Harina de trigo fortificada con: niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico.	
5	Agua	
6	Cernido de guayaba (composición: guayaba(fruta),azucar, Sorbato de potasio (colorante), goma guar(gelificante), benzoato de sodio(conservante), ácido cítrico(acidulante),F.D&C color rojo N.40(colorante artificial), dióxido de titanio (colorante inorganico)	
7	Crema Agria (leche entera, crema de leche,leche en polvo,sal, emulsificantes, cultivos lácticos, Sorbato de potasio, benzoato de sodio (conservantes)	
8	Sal	
5. PROPORCIÓN DE LA COMPOSICIÓN		
Cubierta: 24%		
Relleno: 76%		
6. PROPORCIÓN RECOMENDADA		
3 unidades / día		
7. GRUPO POBLACIONAL		
Toda la población en general		
8. PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS		
ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR PERMITIDO
Coliformes totales	Tubos múltiples	93-150 NMP/g
Coliformes fecales	Tubos múltiples	<3 NMP/g
Staphylococcus coagulasa positivo	Recuento placa	<100 UFC/g
Identificación salmonella	Recuento placa	Negativo
Se rige bajo la norma INVIMA para alimentos precocidos.		
9. CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE		
10. PRESENTACIÓN COMERCIAL		
Aborrajado grande 120 gr X 12 unidades		
Aborrajado 60 gr X 10 unidades		
Aborrajado mini 50 gr X 10 unidades		
11. INSTRUCCIONES DE ETIQUETA		
Nombre del producto, contenido neto, ingredientes, Fabricado por, Empacado por, Registro Sanitario, Condiciones de conservación, Instrucciones para cocinar, Código de barras.		
12. DESCRIPCIÓN SISTEMA DE ROTULADO		
Fecha de Vencimiento: Dígitos 1 y 2: Día; Dígitos 3 y 4: mes; Dígitos 5 y 6: año		
Lote: FF: Dígitos 1 y 2: Día; Dígitos 3 y 4: mes; Dígitos 5 y 6: año		
13. VIDA ÚTIL		
6 meses a partir de la fecha de fabricación		
14. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN		
El producto debe almacenarse, en canastillas, sobre estibas, congelado entre -13°C y -18°C.		
15. INSTRUCCIONES DE COCCIÓN		
Freido: Pre-caliente el aceite a temperatura media(160°C), introduzca el producto asegurándose de cubrir toda la superficie del mismo con el aceite, deje freír por 3 minutos o hasta obtener el dorado deseado. Sacar, escurrir y servir.		
16. NÚMERO DE REGISTRO		
PSA-0002501-2020		
Autor	Revisión	Aprobación
Carolina Ortiz	Gustavo Montoya	Gustavo Montoya
Ing. Alimentos	Gerente General	Gerente General