


		FICHA TECNICA																																														
		POPS CREMA Y ESPECIAS																																														
FT-12-220		Versión No. 2	25/03/2021																																													
COPIA CONTROLADA																																																
Nombre del producto		PASABOCAS HORNEADOS DE MAÍZ Y ARROZ SABOR CREMA & ESPECIAS																																														
Notificación / Registro Sanitario (a)		NSA-0006382-2019		Vigencia	28/03/2029																																											
Ingredientes		Micropellet maíz (harina de maíz), micropellet arroz (harina de arroz, fécula de papa, sal), aceite vegetal* (oleína de palma), sabor idéntico al natural a crema agria y cebolla [Maltodextrina de maíz, suero en polvo, sal, cebolla deshidratada, glutamato monosódico (acentuador de sabor), glucosa, dióxido de silicio (anticompactante), aromas natural e idéntico al natural, especia, almidón modificado de maíz, ajo deshidratado, ácido láctico (acidulante), lactato cálcico (regulador de acidez), triglicéridos de media cadena (de ácidos grasos de coco y/o de almendra de palma), glicerol triacetato, extracto de levadura, ácido glutámico (acentuador de sabor), caseinato sódico, cloruro potásico (acentuador de sabor), fosfatos de sodio (regulador de acidez)] y lecitina de soya.																																														
Origen		Vegetal, mineral. Geográfico: nacional e importado																																														
Información Alergenos		Contiene leche y soya. Manufacturado en una planta que procesa gluten y coco.																																														
Información técnica																																																
Características Físicoquímicas		Variable	Especificación y tolerancia		Método de ensayo																																											
		Cloruros (%)	1.35±0.2		Mercurometría (NA-05-009)																																											
		Humedad (%)	Máximo 4.5		Medición directa / Balanza secado infrarrojo. Método interno (NI-07-067)																																											
		Grasa (%)	Máximo 20		Método interno - Grasa en Carver Press (NA-05-007)																																											
Características microbiológicas		Variable	Especificación y tolerancia		Método de ensayo																																											
		Recuento total de aerobios mesófilos UFC/g-ml	< 10.000		AOAC 966.23 ED 21-2019																																											
		Recuento de mohos UFC/g-ml	< 300		ISO 21527-2:2008																																											
		Recuento de levaduras UFC/g-ml	< 300		ISO 21527-2:2008																																											
		Coliformes totales UFC/g-ml	< 100		ISO 4832:2006																																											
		Coliformes fecales 45°C UFC/g-ml	< 10		ISO 4832:2006																																											
		Detección de Escherichia coli	AUSENCIA		ISO 4832:2006																																											
		Recuento de Estafilococo coagulosa positiva UFC/g-ml	< 100		ISO 6888-1:2000																																											
Características sensoriales		Variable	Especificación y tolerancia		Método de ensayo																																											
		Apariencia	Hojuelas de forma redondeada, borde irregular y sabor en su superficie		Sensorial																																											
		Color	Amarillo, blanco y crema en su superficie con especias verdes		Sensorial																																											
		Olor	Característico a crema y cebolla		Sensorial																																											
		Sabor	Característico a crema y cebolla		Sensorial																																											
Información nutricional																																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Información Nutricional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Tamaño de la porción: 0,53 oz (15 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Porciones por empaque**</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: left;">Cantidad por porción</th> </tr> <tr> <td>Calorías</td> <td>70 Calorías de grasa 25</td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Valor Diario*</th> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>2,5 g 4%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada</td> <td>1 g 5%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>0 mg 0%</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>100 mg 4%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato Total</td> <td>11 g 4%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>1 g 4%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>1 g 2%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>0 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.</p>							Información Nutricional		Tamaño de la porción: 0,53 oz (15 g)		Porciones por empaque**		Cantidad por porción		Calorías	70 Calorías de grasa 25	Valor Diario*		Grasa Total	2,5 g 4%	Grasa Saturada	1 g 5%	Grasa Poliinsaturada	0,5 g	Grasa Monoinsaturada	1 g	Grasa Trans	0 g	Colesterol	0 mg 0%	Sodio	100 mg 4%	Carbohidrato Total	11 g 4%	Fibra dietaria	1 g 4%	Azúcares	0 g	Proteína	1 g 2%	Vitamina A	0 %	Vitamina C	0 %	Calcio	0 %	Hierro	0 %
Información Nutricional																																																
Tamaño de la porción: 0,53 oz (15 g)																																																
Porciones por empaque**																																																
Cantidad por porción																																																
Calorías	70 Calorías de grasa 25																																															
Valor Diario*																																																
Grasa Total	2,5 g 4%																																															
Grasa Saturada	1 g 5%																																															
Grasa Poliinsaturada	0,5 g																																															
Grasa Monoinsaturada	1 g																																															
Grasa Trans	0 g																																															
Colesterol	0 mg 0%																																															
Sodio	100 mg 4%																																															
Carbohidrato Total	11 g 4%																																															
Fibra dietaria	1 g 4%																																															
Azúcares	0 g																																															
Proteína	1 g 2%																																															
Vitamina A	0 %																																															
Vitamina C	0 %																																															
Calcio	0 %																																															
Hierro	0 %																																															
** Porciones según contenido neto de cada referencia																																																
Vida útil																																																
Referencia			Tiempo de duración																																													
Pop Sour Cream 20g			24 semanas																																													
Pop Sour Cream 30g																																																
Vida media del producto en condiciones de almacenamiento a medio ambiente.																																																
Codificación del Producto																																																
Cada paquete lleva grabado en una forma visible, legible el lote y la fecha de vencimiento, así:																																																
VENCE: 16ENE21 L281 W2 10:51		<table style="margin: auto;"> <tr> <td>VENCE:</td> <td>16</td> <td>ENE</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td></td> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> <tr> <td>L281</td> <td>W2</td> <td>10</td> <td>51</td> </tr> <tr> <td>LOTE DÍA JULIANO PRODUCCIÓN</td> <td>EMPACADORA</td> <td>HORA</td> <td>MINUTOS</td> </tr> </table>					VENCE:	16	ENE	21		DÍA	MES	AÑO	L281	W2	10	51	LOTE DÍA JULIANO PRODUCCIÓN	EMPACADORA	HORA	MINUTOS																										
VENCE:	16	ENE	21																																													
	DÍA	MES	AÑO																																													
L281	W2	10	51																																													
LOTE DÍA JULIANO PRODUCCIÓN	EMPACADORA	HORA	MINUTOS																																													
Se imprime la palabra VENCE: seguido del día, mes (con las 3 primeras letras) y año de vencimiento; la letra L seguida del # de lote (hace referencia al día juliano del año de la producción); y adicionalmente la máquina que empacó el producto identificada con una letra y la hora.																																																

	FICHA TECNICA				
	POPS CREMA Y ESPECIAS				
	FT-12-220	Versión No. 2	25/03/2021		
COPIA CONTROLADA					
Formas de consumo y consumidores potenciales			Recomendaciones de preservación y uso		
1. Producto listo para consumir, no requiere preparación. 2. Población objetivo: Adolescentes y adultos 3. Consumo previsto: niños y adultos mayores (Público en general)			1. No exponer directamente a la luz del sol. 2. Conservar el producto en un lugar fresco, seco y alejado de olores fuertes. 3. Consumir todo el contenido una vez abierto.		
Condiciones de Transporte					
El transporte del producto se debe hacer en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.					
Presentaciones comerciales y Códigos de Barras					
Marca(s)		Yupi			
Presentación Comercial	Material de empaque primario	Código de barras			
		Unidad	Empaque secundario	Empaque terciario	
POP SOUR CREAM 20gx6x14	20/12/25 Biorientado de polipropileno BOPP MATE + PET METAL + BOPP TRASP.	7703133088275	7703133088282	17703133088289	
POP SOUR CREAM 30gx4x14		7703133088596	7703133088602	17703133088609	
Nota: El material de empaque secundario corresponde a polietileno de baja densidad PEBD y para el empaque terciario a caja corrugado					
Embalaje					
Referencia	Ítem	Peso (g)	Ancho de frente (cm)	Alto de frente (cm)	Fondo
Pop Sour Cream 20g	Paquete	20	13	17.3	3 ± 2
	Display	N/A	N/A	N/A	N/A
	Caja	N/A	N/A	N/A	N/A
	Estibado	N/A	N/A	N/A	N/A
Pop Sour Cream 30g	Paquete	30	13	21	3 ± 2
	Display	120	28	27	6 ± 2
	Caja	1680	35	24.5	59
	Estibado	94080	140	171.5	140
Control de Cambios	Versión 1. Documento Nuevo. Versión 2. Se actualiza codificación del producto, humedad, especificación de coliformes fecales y metodos de ensayo para microbiología.				
Elaborado por:		Revisado por:		Aprobado por:	
Luz Amanda González Gestión Documental		Robinson Trochez Coordinador de Asuntos Regulatorios		Adriana Hoyos Gerente de Calidad y Asunt. Corp. Henry Dario Ortiz D. Director de Innovación y Desarrollo	