


		FICHA TECNICA																																														
		POP SWEET CHILI																																														
FT-12-221		Versión No. 2	25/03/2021																																													
COPIA CONTROLADA																																																
Nombre del producto		PASABOCAS HORNEADOS DE MAÍZ Y ARROZ SABOR CHILI DULCE																																														
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 sweet chilli (ají dulce) [maltodextrina de maíz, azúcar, sal, especias, ácido málico (acidulante), aromas natural e idéntico al natural, glutamato monosódico (acentuador de sabor), maltodextrina de papa, dióxido de silicio (antiaglomerante), ajo deshidratado, vinagre, aceite de colza, 5'- ribonucleotido disódico (acentuador de sabor), ácido cítrico (acidulante), ácido ascórbico (antioxidante)] y lecitina de soya.																																														
Origen		Vegetal, mineral. Geográfico: nacional e importado																																														
Información Alergenos		Contiene soya. Manufacturado en una planta que procesa gluten, leche y coco.																																														
Información técnica																																																
Características Físicoquímicas		Variable	Especificación y tolerancia		Método de ensayo																																											
		Cloruros (%)	1.31±0.2		Mercurometría (NA-05-009)																																											
		Humedad (%)	Máximo 4.5		Medición directa / Balanza secado infrarrojo. Método interno (NI-07-067)																																											
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																																											
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 rojizo en su superficie con puntos rojos		Sensorial																																											
		Olor	Característico a chile dulce		Sensorial																																											
		Sabor	Característico a chile dulce (ácido con un toque picante)		Sensorial																																											
		Grasa (%)	Máximo 15		Método interno - Grasa en Carver Press (NA-05-007)																																											
		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																																													
Detección de Salmonella 25g	AUSENCIA		ISO 6579-1:2017																																													
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: center;">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>75 mg 3%</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	75 mg 3%	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	75 mg 3%																																															
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 Sweet chili 20g		21 semanas			Vida media del producto en condiciones de almacenamiento a medio ambiente.																																											
Pop Sweet chili 30g																																																
Codificación del Producto																																																
Cada paquete lleva grabado en una forma visible, legible el lote y la fecha de vencimiento, así:																																																
VENCE: 16ENE16 L281 W210:00			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>VENCE:</td> <td>16</td> <td>ENE</td> <td>16</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>00</td> </tr> <tr> <td>LOTE DÍA JULIANO PRODUCCIÓN</td> <td>EMPACADORA</td> <td>HORA</td> <td>MINUTOS</td> </tr> </table>				VENCE:	16	ENE	16		DÍA	MES	AÑO	L281	W2	10	00	LOTE DÍA JULIANO PRODUCCIÓN	EMPACADORA	HORA	MINUTOS																										
VENCE:	16	ENE	16																																													
	DÍA	MES	AÑO																																													
L281	W2	10	00																																													
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.																																																
Formas de consumo y consumidores potenciales				Recomendaciones de preservación y uso																																												
<ol style="list-style-type: none"> Producto listo para consumir, no requiere preparación. Población objetivo: Adolescentes y adultos Consumo previsto: niños y adultos mayores (Público en general) 				<ol style="list-style-type: none"> No exponer directamente a la luz del sol. Conservar el producto en un lugar fresco, seco y alejado de olores fuertes. Consumir todo el contenido una vez abierto. 																																												

	FICHA TECNICA				
	POP SWEET CHILI				
	FT-12-221	Versión No. 2	25/03/2021		
COPIA CONTROLADA					
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 SWEET CHILLI 20gx6x14	20/12/25 Biorientado de polipropileno BOPP MATE + PET METAL + BOPP TRASP.	7703133088299	7703133088305	17703133088302	
POP SWEET CHILLI 30gx4x14		7703133088619	7703133088626	17703133088623	
Nota: El material de empaque secundario corresponde a polietileno de baja densidad PEBD y para el empaque terciario a caja corrugada					
Embalaje					
Referencia	Ítem	Peso (g)	Ancho de frente (cm)	Alto de frente (cm)	Fondo
Pop Sweet Chili 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 Sweet Chili 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	