

	FICHA TECNICA			
	TORTILLA CHIA CREMA Y ESPECIAS - EXPORTACIÓN			
	FT-12-185	Versión No. 3	24/04/2021	

COPIA CONTROLADA

Nombre del producto / Product description	TORTILLAS DE MAIZ CON CHIA SABOR CREMA Y ESPECIAS / CORN TORTILLA CHIPS WITH CHIA. CREAM AND SPICES FLAVORED
Ingredientes / Ingredients	Maíz en grano, oleína de palma (aceite vegetal), harina de frijol (blanquillo) precocida, grits de arroz, saborizante idéntico al natural a crema y especias (Maltodextrina de maíz, queso (mozzarella) (leche pasteurizada, cultivos lácteos, sal, enzimas), sal, glutamato monosódico (acentuador de sabor), cebolla, cloruro de potasio (acentuador de sabor), albahaca deshidratada, saborizante idéntico al natural, dióxido de silicio amorfo (anticompactante)), semillas de chia negra (2.5%) y sal / Corn, palm olein (vegetable oil), precooked bean flour, rice grit, natural cream and spices identical flavor (corn maltodextrin, cheese (mozzarella) (pasteurized milk, lactic cultures, salt, enzymes), salt, monosodium glutamate (flavor enhancer), onion, potassium chloride (flavor enhancer), dehydrated basil, flavoring identical to natural, amorphous silicon dioxide (anti caking agent)), black chia seeds (2.5%) and salt.
Origen / Origin	Vegetal /Vegetable, mineral / mineral Geográfico / geographical: nacional e importado / national and imported.
Información Alérgenos / Allergen Information	Contiene ingredientes lácteos. Manufacturado en una planta que procesa gluten, soya y coco / contains milk ingredients. Manufactured in a facility that processes wheat flour (gluten), soy and coconut.

Información técnica / technical information

Características Físicoquímicas / Physicochemical characteristics	Variable / Variable	Especificación y tolerancia / Specification and tolerance	Método de ensayo / Testing method
		Cloruros (%) / Chlorides (%)	1.02 ± 0.2
	Humedad (%) / Humidity (%)	Máximo / Maximun 3	Medición directa / Balanza secado infrarrojo. Método interno / Direct measurement / Infrared dried balance. Internal method (NI-07-067)
	Grasa (%) / Total Fat (%)	Máximo / Maximun 28	Método interno - Grasa en Carver Press / Internal method - Fat in Carver Press (NA-05-007)
Características microbiológicas / Microbiological characteristics	Variable / Variable	Especificación y tolerancia / Specification and tolerance	Método de ensayo / Testing method
	Recuento total de aerobios mesófilos UFC/g-ml / mesophiles UFC/g-ml	< 10.000	AOAC 966.23 ED 21:2019
	Recuento de mohos UFC/g-ml / molds UFC/g-ml	< 300	ISO 21527-2:2008
	Recuento de levaduras UFC/g-ml / yeasts UFC/g-ml	< 300	ISO 21527-2:2008
	Coliformes totales UFC /g-ml / total coliforms UFC/g-ml	< 100	ISO 4832:2006
	Coliformes fecales 45°C UFC/g-ml / fecal coliforms 45°C UFC/g-ml	< 10	ISO 4832:2006
	Detección de Escherichia coli / Escherichia coli detection	AUSENCIA / ABSENCE	ISO 4832:2006
	Recuento de Estafilococo coagulosa positiva UFC/g-ml Staphylococcus Coagulase UFC/g-ml	< 100	ISO 6888-1:2000
Detección de Salmonella 25g / Salmonella detection 25g	AUSENCIA / ABSENCE	ISO 6579-1:2017	
Características sensoriales / Sensory characteristics	Atributo / attribute	Especificación y tolerancia / Specification and tolerance	Método de ensayo / Testing method
	Apariencia / appearance	Hojuela triangular con puntas redondeadas, pintas de brasa y semillas de chia. / triangle with rounded tips, charcoal pints and chia	Sensorial / sensory
	Color / color	Amarillo con puntos negros / Yellow with black dots	Sensorial / sensory
	Olor / smell	Aroma a crema agria y cebolla / Sour cream and onion aroma	Sensorial / sensory
	Sabor / taste	Maíz con notas a crema agria y cebolla / Corn with notes of Sour cream and onion.	Sensorial / sensory

Información nutricional / Nutrition Facts

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	
Tamaño de la porción / Serving Size: 100 cc (3.3 fl oz)	
Porciones por envase / Servings per Container: **	
Cantidad por porción / Amount Per Serving	% del Valor Diario* / % Daily Value*
Calorías / Calories 190	Calorías de Grasa / Calories from Fat 70
Grasa Total / Total Fat 8 g	16%
Grasa Saturada / Saturated Fat 3.5 g	7%
Grasa Polinsaturada / Polyunsaturated Fat 1 g	2%
Grasa Monosaturada / Monounsaturated Fat 3 g	6%
Grasa Trans / Trans Fat 0 g	0%
Coolesterol / Cholesterol 5 mg	10%
Sodio / Sodium 190 mg	4%
Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate 20 g	4%
Fibra Dietética / Dietary Fiber 3 g	12%
Azúcares / Sugars 0 g	0%
Proteína / Protein 6 g	12%
Vitamina A / Vitamin A 0%	Vitamina C / Vitamin C 2%
Calcio / Calcium 0%	Hierro / Iron 0%

** Porciones según contenido neto de cada referencia / Servings per container according to net content of each reference

Vida útil / Shelf life

Referencia / Reference	Tiempo de duración / Shelf life			Vida media del producto en condiciones de almacenamiento a medio ambiente / Product half-life in room temperature
	Panamá	Estados Unidos	Aruba-Curazao	
TORTILLA CHIA CREMA Y ESPECIAS 38g	N/A	20 semanas / weeks	20 semanas / weeks	
TORTILLA CHIA CREMA Y ESPECIAS 160g	20 semanas / weeks			

Codificación del Producto / Printed encoding

Cada empaque y etiqueta lleva grabado en una forma visible, legible el lote y la fecha de vencimiento, así / Each package and label has the batch and the expiration date engraved in a visible, legible, as follows:

Panamá					Estados Unidos				
VENCE: 16ENE21 L281 W2 10:51	VENCE:	16	ENE	21	Best Before: 16JAN21 L218 W2 10:51	Best Before:	16	JAN	21
		DÍA	MES	AÑO			DÍA	MES	AÑO
		L281	W2	10		51		L218	W2
LOTE DÍA JULIANO PRODUCCIÓN EMPACADORA HORA MINUTOS					LOTE DÍA JULIANO PRODUCCIÓN EMPACADORA HORA MINUTOS				

	FICHA TECNICA				
	TORTILLA CHIA CREMA Y ESPECIAS - EXPORTACIÓN				
	FT-12-185	Versión No. 3	24/04/2021		
COPIA CONTROLADA					
Formas de consumo y consumidores potenciales / consumption and potential consumers		Recomendaciones de preservación y uso / Preservation and use recommendations			
<p>1. Producto listo para consumir, no requiere preparación / Ready for eat.</p> <p>2. Población objetivo / Target Consumer: Adolescentes y adultos / Teenagers and adults</p> <p>3. Consumo previsto / planned consumption: niños y adultos mayores (Público en general) / children and older adults (general public).</p>		<p>1. No exponer directamente a la luz del sol / Do not expose to sunlight</p> <p>2. Conservar el producto en un lugar fresco, seco y alejado de olores fuertes / Keep the product in dry and cool place and far away of strong smell</p> <p>3. Consumir todo el contenido una vez abierto / Consume totally once opened</p>			
Condiciones de Transporte / Transportation Conditions					
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 / The transport of the product must be done under conditions that prevent contamination, the proliferation of microorganisms that prevent their alteration as well as damage to the container or packaging.					
Presentaciones comerciales y Códigos de Barras / Commercial presentations and barcodes					
Marca(s) / Brand		Yupi			
Presentación Comercial / Commercial presentation	Material de empaque primario / Primary packing material	Código de barras / Barcode			
		Unidad / Unit	Empaque secundario / Secondary package	Empaque terciario / Tertiary packing	
TORTILLA CHIA CREMA Y ESPECIAS 38gx6x14	20/20 Biorientado de polipropileno BOPP TRANS MATE+BOPP MET	7703133087360	7703133087377	17703133087374	
TORTILLA CHIA CREMA Y ESPECIAS 160g x 17	20/12/25 Biorientado de polipropileno BOPP TRANS MATE+PET MET+BOPP TRANS BTE	7703133706186	N/A	17703133706183	
Nota: El material de empaque secundario corresponde a polietileno de baja densidad PEBD y para el empaque terciario a caja corrugada / Note: The secondary packing material corresponds to PEBD low density polyethylene and for tertiary corrugated box packing.					
Embalaje / Packaging					
Referencia / Reference	Ítem / Item	Peso (g)	Ancho de frente (cm)	Alto de frente (cm)	Fondo
Tortilla Crema y Especies 38g	Paquete / Package	38	9	19.5	3 ± 1
	Display / Display	228	29	24	6 ± 2
	Caja / Box	3192	34	25	46
	Estibado / Stowe	268128	140	175	140
Tortilla Crema y Especies 160g	Paquete / Package	160	20	28	4 ± 2
	Display / Display	N/A	N/A	N/A	N/A
	Caja / Box	2720	34	27	49
	Estibado / Stowe	152320	140	189	140
Control de Cambios / Change control	Versión 1. Documento Nuevo / Version 1. New Document. Versión 2. Se ajusta la grasa, humedad y especificación de coliformes fecales, se incluyen las referencias US 38g y 160g, se actualiza codificación del producto para todos los destinos, se actualiza material de empaque primario en 160g. Versión 3. Se actualiza la vida útil de Aruba y metodos de ensayo para microbiología.				
Elaborado por / produced by:		Revisado por / reviewed by:		Aprobado por / approved by:	
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	