
	<b>FICHA TECNICA</b>			
	<b>TORTILLA LINAZA Y AJONJOLI LIMÓN Y PIMIENTA - EXPORTACIÓN</b>			
	FT-12-186	Versión No. 3	26/04/2021	

## COPIA CONTROLADA

<b>Nombre del producto / Product description</b>	<b>TORTILLAS DE MAIZ LINAZA Y AJONJOLI SABOR LIMON Y PIMIENT / CORN, FLAXSEED AND SESAME TORTILLA CHIPS LEMON AND PEPPER FLAVORED</b>
<b>Ingredientes / Ingredients</b>	Maíz en grano, oleína de palma (Aceite vegetal), mezcla de sabor y especia (sabor idéntico al natural a limón (Maltodextrina de maíz, ácido cítrico (regulador de acidez), glutamato monosódico (acentuador de sabor), sal, aromas naturales e idénticos al natural, almidón modificado de maíz, fosfatos de calcio (regulador de acidez)) y pimienta molida), semillas de linaza (2.5%), semillas de ajonjolí (2.5%) y sal. Aporta una cantidad insignificante de grasa trans / Corn, palm (vegetable oil), taste and spice mixture (natural lemon identical flavor (corn maltodextrin, citric acid (aciditi regulator), monosodium glutamate (flavor enhancer), slit, natural identical flavors, natural flavor, modified corn starch, calcium phosphates (acidity regulator)) and ground pepper), flaxseed (2.5%), sesame seed (2.5%) and salt. It contributes an insignificant quantity of trans fat.
<b>Origen / Origin</b>	Vegetal /Vegetable, mineral / mineral Geográfico / geographical: nacional e importado / national and imported.
<b>Información Alérgenos / Allergen Information</b>	Manufacturado en una planta que procesa harina de trigo (gluten), leche, soya y coco / Manufactured in a plant that processes wheat flour (gluten), milk, soy and coconut.

### Información técnica / technical information

	Variable / Variable	Especificación y tolerancia / Specification and tolerance	Método de ensayo / Testing method
<b>Características Físicoquímicas / Physicochemical characteristics</b>	Cloruros (%) / Chlorides (%)	1.15±0.22	Mercurometría / Mercurometry (NA-05-009)
	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)
<b>Características microbiológicas / Microbiological characteristics</b>	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 cuagulosa 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
<b>Características sensoriales / Sensory characteristics</b>	Apariencia / appearance	Hojuela triangular con puntas redondeadas, pintas de brasa y semillas de linaza y ajonjolí. / triangle with rounded tips, charcoal pints with flaxseed and sesame seeds	Sensorial / sensory
	Color / color	Amarillo con puntos negros / Yellow with black dots	Sensorial / sensory
	Olor / smell	Aroma a limón y pimienta / Lemon and pepper aroma	Sensorial / sensory
	Sabor / taste	Maíz con notas sabor a limón y pimienta / Corn with lemon flavor notes and pepper	Sensorial / sensory

### Información nutricional / Nutrition Facts

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS	
Tamaño de la porción / Serving Size: 1.06 oz (30 g)	
Porciones por envase / Servings per Container: **	
Cantidad por porción / Amount Per Serving	
<b>Calorías / Calories</b>	<b>190</b> Calorías de Grasa / Calories from Fat 80
% del Valor Diario* (% Daily Value)	
Grasa Total / Total Fat 8 g	16%
Grasa Saturada / Saturated Fat 4 g	20%
Grasa Polinsaturada / Polyunsaturated Fat 1 g	
Grasa Monosaturada / Monounsaturated Fat 4 g	
Grasa Trans / Trans Fat 0 g	
Coolesterol / Cholesterol 0 mg	0%
Sodio / Sodium 40 mg	2%
Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate 18 g	6%
Fibra Dietaria / Dietary Fiber 1 g	4%
Azúcares / Sugars 0 g	0%
Proteína / Protein 0 g	
Vitamina A / Vitamin A 0%	Vitamina C / Vitamin C 0%
Calcio / Calcium 2%	Hierro / Iron 2%

\*\* 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	
TORTILLA LINAZA Y AJONJOLI LIMÓN Y PIMIENTA 38g	N/A	20 semanas / weeks	
TORTILLA LINAZA Y AJONJOLI LIMÓN Y PIMIENTA 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 form, as follows:

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

	<b>FICHA TECNICA</b>				
	<b>TORTILLA LINAZA Y AJONJOLI LIMÓN Y PIMIENTA - EXPORTACIÓN</b>				
	<b>FT-12-186</b>	<b>Versión No. 3</b>	<b>26/04/2021</b>		
<b>COPIA CONTROLADA</b>					
<b>Formas de consumo y consumidores potenciales / consumption and potential consumers</b>		<b>Recomendaciones de preservación y uso / Preservation and use recommendations</b>			
<p>1. Producto listo para consumir, no requiere preparación / Ready for eat.</p> <p>2. <b>Población objetivo / Target Consumer:</b> Adolescentes y adultos / Teenagers and adults</p> <p>3. <b>Consumo previsto / planned consumption:</b> niños y adultos mayores (Público en general) / <b>children and older adults (general public).</b></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>			
<b>Condiciones de Transporte / Transportation Conditions</b>					
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.					
<b>Presentaciones comerciales y Códigos de Barras / Commercial presentations and barcodes</b>					
<b>Marca(s) / Brand</b>		<b>Yupi</b>			
<b>Presentación Comercial / Commercial presentation</b>		<b>Material de empaque primario / Primary packing material</b>	<b>Código de barras / Barcode</b>		
			<b>Unidad / Unit</b>	<b>Empaque secundario / Secondary package</b>	<b>Empaque terciario / Tertiary packing</b>
TORTILLA LINAZA Y AJONJOLI LIMÓN Y PIMIENTA 38gx6x14		20/20 Biorientado de polipropileno BOPP TRANS MATE+BOPP MET	7703133087384	7703133087391	17703133087398
TORTILLA LINAZA Y AJONJOLI LIMÓN Y PIMIENTA 160g x 17		17/17 Biorientado de polipropileno BOPP BTE+BOPP MET	7703133706193	N/A	17703133706190
<b>Nota:</b> El material de empaque secundario corresponde a polietileno de baja densidad PEBD y para el empaque terciario a caja corrugado / Note: The secondary packing material corresponds to PEBD low density polyethylene and for tertiary corrugated box packing.					
<b>Embalaje / Packaging</b>					
<b>Referencia / Reference</b>	<b>Ítem / Item</b>	<b>Peso (g)</b>	<b>Ancho de frente (cm)</b>	<b>Alto de frente (cm)</b>	<b>Fondo</b>
Tortilla Limón y Pimienta 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 Limón y Pimienta 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
<b>Control de Cambios / Change control</b>		<b>Versión 1.</b> Documento Nuevo / <b>Versión 1.</b> New Document. <b>Versión 2.</b> 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. <b>Versión 3</b> se actualiza metodos de ensayo para microbiología.			
<b>Elaborado por / produced by:</b>		<b>Revisado por / reviewed by:</b>		<b>Aprobado por / approved by:</b>	
Luz Amanda González Gestión Documental		Robinson Trochez Coordinador de Asuntos Regulatorios		Adriana Hoyos Gerente de Calidad y Asunt. Corp. Henry Darío Ortiz D. Director de Innovación y Desarrollo	