

	INDUSTRIA DE ALIMENTOS SANTA RITA S.A.S.	BPF-FT-MN
	FICHA TÉCNICA AREPA MEDIA NOCHE	Versión 02 01/07/2017

ASPECTO	DESCRIPCIÓN
---------	-------------

NOMBRE DEL PRODUCTO Arepa media noche

DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido a partir de masa de maíz blanco seleccionado, cocinado, molido y mezclado con otros ingredientes (grasa vegetal, queso campesino, queso mozzarella, sal, azúcar, conservante), pre-asado y almacenado en refrigeración entre 0 y 4°C. La consistencia suave de su masa, le confiere una grata palatabilidad.

PRESENTACION



INGREDIENTES

Maíz blanco, queso mozzarella 14% (cuajada (leche entera higienizada, cuajo, ácido acético natural), sal regulador de acidez (citrato de sodio)) grasa vegetal* (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, sal emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla, queso), antioxidante (BHT), y colorante (beta-caroteno)), queso campesino, azúcar, sal, conservante (ácido sórbico).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	• Proteína, %MBS mínimo	8.0
	• Humedad, %MBS mínimo	55
	• Humedad, %MBS máximo	65
	• Aflatoxinas (µg/Kg) máximo	10

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	ANÁLISIS	ESPECIFICACION
	Recuento total de Aerobios mesófilos UFC/g-mL	10.000 Max.
	Recuento de Mohos UFC/g-MI	1.000 Max.
	Recuento de Levaduras UFC/g-MI	1.000 Max.
	Recuento de Escherichia coli UFC/g-MI	<10
	Recuento de Estafilococo coagulasa positiva UFC/g MI	1.000 Max.
	Investigación de Salmonella en 25g	AUSENCIA
Recuento de Bacillus cereus UFC/g-MI	1.000 Max.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• Color: Blanco
	• Sabor: Característico a maíz procesado y queso
	• Olor: Característico maíz procesado y queso
	• Textura: Crujiente en su parte externa, suave internamente

CARACTERÍSTICAS CONFERIDAS POR EL PROCESO
 Producto pre-asado, libre de flora patógena, de alta calidad nutricional, características organolépticas agradables.

INFORMACION NUTRICIONAL			
Tamaño de la porción 1 Arepa (75g) Porciones por envase 6			
Cantidad por porción			
Calorías 170		Calorías de grasa 70	
Valor diario*			
Grasa Total 8g	12%		
Grasa saturada 4,5 g	23%		
Grasa trans 0 g			
Grasa monoinsaturada 2,5 g			
Grasa poliinsaturada 0,5 g			
Colesterol 10 mg	3%		
Sodio 330 mg	14%		
Carbohidratos Totales 19 g	6%		
Fibra Dietaria 2g	8%		
Azúcares <1g			
Proteínas 5g	10%		
Vitamina A 0%		Vitamina C 0%	
Calcio 10%		Hierro 0%	
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa total	Menos de	65g	80g
Grasa saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400mg	2400 mg
Carbohidratos totales		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g
Calorías por gramo:			
Grasa: 9	Carbohidratos: 4	Proteína: 4	

INFORMACION NUTRICIONAL

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Producto listo para el consumo dirigido al público en general, se recomienda calentar u hornear el producto antes de ser consumido.

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Empaque plástico de PET/PEBD grado alimenticio con práctico cierre

hermético y sellado con calor.

Presentación comercial: paquete x 6 unidades, contenido neto 450 g.

VIDA ÚTIL ESPERADA

24 días conservados en su empaque original, almacenado en refrigeración a una temperatura entre 0 y 4 ° C.

INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA

Consérvese refrigerado. Después de abierto este producto debe consumirse en el menor tiempo posible.

INFORMACION ALERGENICA

Este producto contiene soya y leche puede contener trazas de gluten.

CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

- No maltrate el producto
- No almacene o transporte junto a productos no compatibles
- Almacene y transporte el producto en áreas higiénicas
- No consuma productos averiados
- Conserve el producto en su empaque original
- No lo coloque directamente en el piso, utilice canastas y estibas

ELABORADO POR: LEYDI VIDAL JEFE DE CALIDAD	REVISADO POR:	APROBADO POR: JORGE LIZCANO GERENTE
---	----------------------	--