

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

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

NOMBRE DEL PRODUCTO Arepa mozzarella

DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido a partir de masa de maíz blanco y amarillo seleccionado, cocinado, molido y mezclado con otros ingredientes (queso mozzarella, grasa vegetal, queso doble crema, queso campesino, sal, azúcar y 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, maíz amarillo, queso mozzarella (11%)(cuajada (leche entera higienizada, cuajo, ácido acético natural), sal regulador de acidez (citrato de sodio)), queso campesino (leche entera higienizada, sal, estabilizante (cloruro de calcio), cuajo), 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 doble crema, sal, azúcar, conservantes (ácido sórbico, sorbato de potasio).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANALISIS	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: Amarillo claro
- 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

INFORMACION NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción 1 Arepa (150g) Porciones por envase 4	
Cantidad por porción	
Calorías 340	Calorías de grasa 140
Valor diario*	
Grasa Total 15g	23%
Grasa saturada 4 g	20%
Grasa trans 0 g	
Grasa monoinsaturada 10 g	
Grasa poliinsaturada 1 g	
Colesterol 30 mg	10%
Sodio 670 mg	28%
Carbohidratos Totales 39 g	13%
Fibra Dietaria 6g	24%
Azúcares 1g	
Proteínas 11g	22%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 2%
*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

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 4 unidades, contenido neto 600 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
---	--------------------------------------	--