
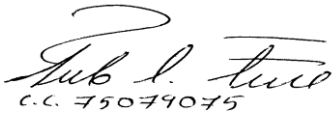


	<b>MEZCLA LISTA PARA PREPARAR BUÑUELOS MIDIA</b>	CÓDIGO: T – PT – 004																																													
		VERSIÓN: 1																																													
		FECHA: 30-10-2023																																													
		Página 1 de 2																																													
<b>INGREDIENTES</b>	Fécula de maíz, almidón de yuca, azúcar, dextrosa, leudantes (bicarbonato de sodio y fosfato monocálcico).																																														
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	Contenido neto 200 g																																														
<b>TIPO DE ENVASE</b>	Empaque primario bolsa plástica, secundario plegadiza de cartón																																														
<b>MATERIAL DE ENVASE</b>	Polipropileno																																														
<b>CONDICIONES DE CONSERVACION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Consérvese al medio ambiente.</li> <li>•Consérvese en un lugar seco y fresco.</li> <li>•Almacénese sobre estibas.</li> <li>•Manténgase alejado de sustancias tóxicas u olorosas.</li> <li>•Rotación de inventarios tipo PEPS (lo primero en entrar es lo primero en salir).</li> </ul>																																														
<b>VIDA UTIL</b>	24 meses a partir de la fecha de producción.																																														
<b>CONSUMIDORES</b>	Todo público en general																																														
<b>TABAL NUTRICIONAL</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;"><b>Información nutricional</b></th> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Tamaño de porción: 25 g</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Número de porciones por envase: 8</td> </tr> <tr> <th style="text-align: left;"><b>Calorías (Kcal)</b></th> <th style="text-align: center;">Por 100 g</th> <th style="text-align: center;">Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><b>357</b></td> <td style="text-align: center;"><b>90</b></td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> <td style="text-align: center;">0 g</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa saturada</b></td> <td style="text-align: center;"><b>0 g</b></td> <td style="text-align: center;"><b>0 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Grasa trans</b></td> <td style="text-align: center;"><b>0 mg</b></td> <td style="text-align: center;"><b>0 mg</b></td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td style="text-align: center;">83 g</td> <td style="text-align: center;">21 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td style="text-align: center;">5.6 g</td> <td style="text-align: center;">1.4 g</td> </tr> <tr> <td><b>Azúcares añadidos</b></td> <td style="text-align: center;"><b>5.6 g</b></td> <td style="text-align: center;"><b>1.4 g</b></td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td style="text-align: center;">6.3 g</td> <td style="text-align: center;">1.6 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio</b></td> <td style="text-align: center;"><b>240 mg</b></td> <td style="text-align: center;"><b>60 mg</b></td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td style="text-align: center;">42 mg</td> <td style="text-align: center;">10 mg</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">No es una fuente significativa de Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Zinc</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Información nutricional</b>			Tamaño de porción: 25 g			Número de porciones por envase: 8			<b>Calorías (Kcal)</b>	Por 100 g	Por porción		<b>357</b>	<b>90</b>	Grasa total	0 g	0 g	<b>Grasa saturada</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>	<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>	Carbohidratos totales	83 g	21 g	Azúcares totales	5.6 g	1.4 g	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>5.6 g</b>	<b>1.4 g</b>	Proteína	6.3 g	1.6 g	<b>Sodio</b>	<b>240 mg</b>	<b>60 mg</b>	Calcio	42 mg	10 mg	No es una fuente significativa de Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Zinc		
<b>Información nutricional</b>																																															
Tamaño de porción: 25 g																																															
Número de porciones por envase: 8																																															
<b>Calorías (Kcal)</b>	Por 100 g	Por porción																																													
	<b>357</b>	<b>90</b>																																													
Grasa total	0 g	0 g																																													
<b>Grasa saturada</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>																																													
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>																																													
Carbohidratos totales	83 g	21 g																																													
Azúcares totales	5.6 g	1.4 g																																													
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>5.6 g</b>	<b>1.4 g</b>																																													
Proteína	6.3 g	1.6 g																																													
<b>Sodio</b>	<b>240 mg</b>	<b>60 mg</b>																																													
Calcio	42 mg	10 mg																																													
No es una fuente significativa de Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Zinc																																															
<b>SELLOS ADS</b>	No aplica																																														
<b>MICROBIOLOGICAS</b>	Mesófilos aerobios/g: Menor de 20.000 Hongos y levaduras/g: Menor de 1.000 NMP coliformes totales/g: Menor de 3 NMP coliformes fecales/g: Menor de 3 Estafilococo coagulas (+)/g: Menor de 100 Echerichia Coli: Negativa Salmonella/25 g: Negativa Bacillus cereus/g: Menor de 100 Recuento de esporas Clostridium reductor: menor de 10 Pseudomona Aeruginosa: Negativa																																														

	<b>MEZCLA LISTA PARA PREPARAR BUÑUELOS MIDIA</b>	CÓDIGO: T – PT – 004
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 30-10-2023
		Página 1 de 2
<b>FORMA DE CONSUMO</b>	Se prepara mezclando con queso, huevo, hidratándola con leche y/o agua, llevando la mezcla a fritura en aceite	
<b>PROCESO</b>	Recepción de materia prima, mezclado, empaque primario, embalaje, Almacenamiento	
<b>FIRMA Y CEDULA DEL RESPONSABLE</b>	 C.C. 75079075	
<b>NOMBRE</b>	<b>ING. RICARDO ARTURO FRANCO CASTRO</b>	