

	Especificación Técnica Grasa Pan Pro Batidos	Clave: ET6-VI-029	Fecha de Vigencia: 08/Agosto/2013
		No. de Revisión: 1	Página: 1 de 4

CONTENIDO

<u>No.</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>	<u>PAGINA</u>
1	OBJETIVO	1
2	ALCANCE	1
3	NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR	1
4	COMPOSICION	2
5	CARACTERISTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS	2
6	VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	3
7	EMBALAJE	3
8	ETIQUETADO EN RELACION CON LA CALIDAD E INOCUIDAD Y/O INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACION , PREPARACION Y USO	3
9	GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES	3
10	MÉTODOS DE DISTRIBUCION	3
11	REQUISITOS LEGALES	4
12	REFERENCIAS	4

1. OBJETIVO

Describir las características de la Grasa Pan Pro para Batidos para facilitar el análisis de peligros. Grasa elaborada a partir de mezcla de aceites vegetales de Palma RBD y/o sus Fracciones, Coco y/o Kernell RBD Blanqueado, Fraccionado y Desodorizado. De color amarillo intenso en estado líquido y en color amarillo en sólido, libre de olores y/o sabores extraños (por ejemplo: Rancio, vegetal, metal, etc.).

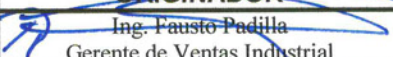
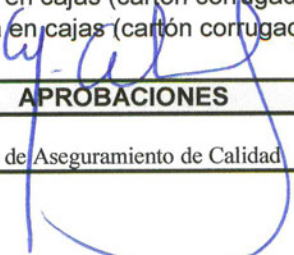
2. ALCANCE


Esta Especificación Técnica aplica para las áreas de:

- 2.1 Ventas Industrial
- 2.2 Aseguramiento de Calidad
- 2.3 Embarques
- 2.4 Clientes

3. NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR.

- 3.1 Grasa Pan Pro para Batidos
- 3.2 Su identificación es: PROP01 para su venta en cajas (cartón corrugado).
- 3.2 Su identificación es: GRA23 para su venta en cajas (cartón corrugado).

ORIGINADOR	APROBACIONES	Copia Controlada
 Ing. Fausto Padilla Gerente de Ventas Industrial	 Jefe de Aseguramiento de Calidad	

	Especificación Técnica Grasa Pan Pro Batidos	Clave: ET6-VI-029	Fecha de Vigencia: 08/Agosto/2013
		No. de Revisión: 1	Página: 2 de 4

4. COMPOSICION

Aceite de Palma y/o sus Fracciones, Coco y/o Kernell y Antioxidante TBHQ.

5. CARACTERISTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS

a) Físico-Químicas:

No.	ANÁLISIS	PARAMETRO
5.1	Índice de Yodo	47.0 - 52.0 grIz/100 gm
5.2	Índice de Peróxido	1.0 Meq/Kg Máximo
5.3	Ácidos Grasos Libres (Oleico)	0.050% Máximo
5.4	Color (Lovibond)	5.0 Rojo Máximo
5.5	Punto de Fusión (Capilar cerrado)	40.0 – 44.0 °C
5.6	Estabilidad OSI a 110°C	50 hrs Mínimo
5.7	Antioxidante	200 TBHQ
5.8	Impurezas	Negativo


ANÁLISIS OPCIONAL

No.	PERFIL DE ACIDOS GRASOS	RANGO (%)
5.81	Saturados	55.0 Máximo
5.82	Monoinsaturados	40.0 Máximo
5.83	Poliinsaturados	12.0 Máximo
5.84	Ácidos Grasos Trans	1.5 Máximo

No.	PERFIL DE CURVA DE SOLIDOS	RANGO (%)
5.85	10 °C	49.0 - 61.0
5.86	20 °C	26.0 - 35.0
5.87	30 °C	9.0 – 16.0
5.88	35 °C	5.0 – 12.0
5.89	40 °C	6.0 Máximo

b) Biológicas:

En el proceso de desodorizado se manejan temperaturas de 230°C, esto nos garantiza la eliminación de Microorganismos patógenos, y como la presencia de humedad es eliminada no existe ningún medio para la proliferación de estos, en los aceites y/o grasas.

	Especificación Técnica Grasa Pan Pro Batidos	Clave: ET6-VI-029	Fecha de Vigencia: 08/Agosto/2013
		No. de Revisión: 1	Página: 3 de 4

6. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

6.1 La caja (presentación cristalizada) es almacenada sobre tarima, debiendo ser 10 cajas por cama por 4 estibas, en un lugar seco y cerrado a una temperatura de 20 – 30 °C y no será necesario monitorear su temperatura.

6.2 La Grasa Pan Pro para Batidos debe almacenarse bajo techo a temperatura de 30°C máximo, que permita mantener el producto debajo de su punto de fusión para su fácil manejo.

6.3 Rotar los productos según orden de llegada.

6.4 La caducidad de este producto es de 12 meses, a partir de su fecha de elaboración.

7. EMBALAJE

7.1 Caja de 25 Kg. (Cartón Corrugado), con bolsa interior de polietileno, grado alimenticio, resistente e inocua, que contiene el producto libre de contaminación.

8. ETIQUETADO EN RELACION CON LA CALIDAD E INOCUIDAD Y/O INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACION, PREPARACION Y USO

8.1 No exponer al calor durante su manipulación.

8.2 No estibar más cajas de lo permitido.

8.3 Mantener cerradas las cajas con producto, al no utilizar todo el contenido, para evitar su oxidación y pérdida de características.

9. GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES:


9.1 Usuarios: Elaboradores de pasteles, galletas (reellenos, betunes y/o afines a estos productos).

9.2 Consumidores: Humanos

9.3 Edad de los consumidores: Infantes hasta adultos mayores.

10. METODOS DE DISTRIBUCION

La Grasa Pan Pro para Batidos se distribuye a los clientes, a través de venta directa.

	Especificación Técnica Grasa Pan Pro Batidos	Clave: ET6-VI-029	Fecha de Vigencia: 08/Agosto/2013
		No. de Revisión: 1	Página: 4 de 4

11. REQUISITOS LEGALES

Los especificados en las Normas, descritas en el DSC-RH-07 Marco Legal del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad para la grasa vegetal.

12. REFERENCIAS

12.1 ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de la Inocuidad - Requisitos para Cualquier Organización de la Cadena Alimentaria.

12.2 PAS 220:2008 Programa de Prerrequisitos en Materia de Seguridad Alimentaria para la Fabricación de Alimentos.

12.3 PCS-07 Emisión de Especificaciones técnicas.