

	FICHA TECNICA		PLAN HACCP
	Aprobado por: Area de Calidad	Versión: Segunda	PH02
NOMBRE	MEZCLA PARA PREPARAR AROMATICA CON PANELA		
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-003473-2017		
1.DESCRIPCION FISICA	Mezcla para preparar aromatica con panela MAS AROMA , sabores: (FRUTAS EXOTICAS, YERBABUENA, LIMONCILLO, HAWAIANA, MARACUYA, FRUTOS ROJOS, LIMON CON JENGIBRE).		
2.INGREDIENTES PRINCIPALES	Panela Natural,Acidulante(E 330 Y E 297),Saborizantes, Identificos a los naturales, Edulcorante Artificial (E954)		
3. CARACTERISTICAS			
ORGANOLEPTICAS	FISICOQUIMICAS	MICROBIOLOGICAS	
Color : La mezcla presenta coloración en los diferentes tonos de amarillo ocre y caramelo pardo o claro, pardo y oscuro,dependiendo de la variedad de la caña,con que se elabora la panela. Sabor y olor : Característicos de la saborizacion. Textura : La mezcla presenta consistencia firme y dureza, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa formados durante el proceso de elaboracion de panela, ingrediente principal.	Humedad: 3.09 %	Libre de microorganismos Patogenos	
Contaminantes		Alergenos	
Las materias primas utilizadas estan libres de metales pesados en cantidades que puedan constituir riesgos para la salud.		Libre de sustancias que contengan alergenos.	
4.INSTRUCCIONES DE MANIPULACION Y CONSUMO	Preparacion: Producto listo para el consumo, sujeto a diferentes preparaciones (frio : como refresco, caliente : como infusion , directamente del sobre como golosina).		
	Manipulacion: Evite realizar su manipulación bajo condiciones antihigienicas evitando asi riesgos de contaminación cruzada que deterioren la calidad e inocuidad del producto. Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible .La distribución se realiza en vehiculos limpios, sobre estibas,que garanticen la inocuidad y la calidad del producto.		
	Consumidores Potenciales: Puede ser consumido por la población en general, mayores de 2 años ,exeptuando a individuos, que por problemas de salud, tengan proscrito este tipo de alimento.		
	Almacenamiento y Transporte: Se recomienda almacenar a temperatura ambiente, y separado de sustancias que puedan tranasferir olor o sabor al producto y asi garantizar su conservación. Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible .La distribución se realiza en vehiculos limpios, destinados unicamente para este fin,que garanticen la inocuidad y la calidad del producto.		
5.PRESENTACIONES DISPONIBLES	Sobre x 6 g dispuestas en cajas x 12- 25 Y 50 sobres,Bolsa de polipropileno x 48 - 120 sobres. Bolsa X 500 Y 1.000g.		
6.VIDA UTIL	12 meses, en condiciones óptimas de almacenamiento.		
7.USO PREVISTO Y NO PREVISTO	En preparaciones instantáneas, frías o calientes y/o golosina. No previsto : Consumo del producto después de la fecha de vencimiento, uso del producto almacenado en condiciones inapropiadas que alteren sus características sensoriales,fisicoquímicas y microbiológicas. NO APTO PARA DIABÉTICOS.		
Elaborado por:	Area de Calidad - 		