

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO		SGC-FT-07
			Versión 09
			Abril 2024
			Pág. 1 de 4
			Responsable: Investigación & Desarrollo y Calidad
CREMA TIPO CHANTILLY			
Denominación	Crema Tipo Chantilly		
Marca	Master Top		
Registro Sanitario	RSA-006452-2018		
Descripción de producto	Crema vegetal elaborada con los mejores aceites vegetales, líquida para batir, con sabor y aroma a Crema de Leche idéntico al natural, cremosa, de textura suave, tersa y de fácil aplicación. Producto UHT, homogenizado y estandarizado.		
Presentación	Caja X 12 unidades de litro.		
Forma de uso	<p>Para mejores resultados deje enfriar el producto por 24 horas y batir a una temperatura entre 3 a 7°C. Agítese bien la crema Master Top Tipo Chantilly y colóquela en un recipiente preferiblemente frío, hasta una cuarta parte de su capacidad. Use un batidor eléctrico de alambre manteniendo una velocidad media hasta conseguir la firmeza deseada. Si lo desea puede agregar azúcar u otros sabores. Evite decorar cerca de cualquier área que se encuentre próxima a una fuente de calor. Se recomienda: Una vez refrigerada (2°C - 7°C) no perder la cadena de frío. Después de decorar las tortas almacenarlas en refrigeración.</p>		
Vida Útil	12 meses a partir de la fecha de producción, bajo las condiciones de almacenamiento indicados.		
Ingredientes	Agua, Aceite Vegetal Hidrogenado, Azúcar, Emulsificantes (Polisorbato 60, Esteres de Mono y Digliceridos de Ácidos Grasos, Lecitina de Soya, Mono y Digliceridos de Ácidos Grasos), Caseinato de Sodio, Estabilizantes (Celulosa Microcristalina, Hidroxipropilmetilcelulosa, Goma Xanthan, Carboximetil Celulosa), Reguladores de Acidez (Fosfato Disódico, Citrato de Sodio), Sabor Crema de Leche Idéntico al Natural.		
Características Microbiológicas	REQUISITOS		
	Esterilidad comercial	Satisfactoria.	
	Normatividad que aplica	NTC 4433 Esterilidad Comercial	
Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55°C			

Fabricado por Andina de Especialidades S.A.S
Km 1 vía Siberia-Funza, Intexzona Zona Franca Permanente,
Bodega 22, Cota, Cundinamarca - Colombia
Teléfono de Servicio al cliente +57 (601) 821-9126



FICHA TECNICA
PRODUCTO TERMINADO

SGC-FT-07

Versión 09

Abril 2024

Pág. 2 de 4

Responsable:
Investigación & Desarrollo y
Calidad

CREMA TIPO CHANTILLY

Características Físicoquímicas	Viscosidad %	100cp – 300cp	
	pH	6,40 – 7,00	
	Brix	20,0 – 50,0	
	Materia grasa (%m/m)	25,0 – 27,0	
	En el marco del	Codex Alimentarius	
Características Organolépticas	Olor	Olor característico a crema de Leche.	
	Color	Blanco.	
	Sabor	Característico a crema de Leche.	
	Consistencia	Textura suave y cremosa.	
Información Nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION FACTS		
	Tamaño de porción/ Serving size: 2 cucharaditas/2 Tsp (10 mL)		
	Porciones por envase/ Servings per container: 100		
	Calorías (kcal)	Por Per 100mL 348	
		Por porción Per serving 35	
	Grasa total/ Total fat	26 g	2,6 g
	Grasa saturada/ Saturated fat	24 g	2,4 g
	Grasa trans/ Trans fat	87 mg	8,7 mg
	Carbohidratos totales/ Total carbohydrates	28 g	2,8 g
	Fibra dietaria/ Dietary fiber	4,6 g	0,5 g
	Azúcares totales/ Total sugars	23 g	2,3 g
	Azúcares añadidos/ Added sugars	23 g	2,3 g
	Proteína/ Protein	0,5 g	0 g
	Sodio/ Sodium	77 mg	7,7 mg
	Vitamina A/ Vitamin A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D/ Vitamin D	0 µg	0 µg	
Hierro/ Iron	0 mg	0 mg	
Calcio/ Calcium	6 mg	0,6 mg	
Zinc	0 mg	0 mg	
Alérgenos	Contiene soya y derivados de Leche (Caseinato de Sodio). Producido en una instalación que también utiliza Frutos Secos.		

Fabricado por Andina de Especialidades S.A.S
Km 1 vía Siberia-Funza, Intexzona Zona Franca Permanente,
Bodega 22, Cota, Cundinamarca - Colombia
Teléfono de Servicio al cliente +57 (601) 821-9126

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	SGC-FT-07
		Versión 09
		Abril 2024
		Pág. 3 de 4
		Responsable: Investigación & Desarrollo y Calidad
CREMA TIPO CHANTILLY		
Consumidores	Niños mayores de 4 años y adultos.	
Tratamiento térmico del producto	Proceso térmico en flujo continuo, entre 135°C a 141°C y tiempos entre 4 y 5 segundos, de tal forma que se destruyan las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico a temperatura entre 18°C a 20°C en recipientes estériles con barrera a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial.	
Material de empaque	Empaque Primario: Tetra Brik Aseptic Tetra Pak: Envase para alimentos de cartón conformado por una estructura multicapas, dos capas de polietileno de baja densidad, y una capa de aluminio y una capa de fibra de cartón. Empaque Secundario: Cajas en cartón corrugado.	
Instrucciones de etiquetado	LOTE: Numero de 3 dígitos Calendario juliano/Código operario/ Numero de unidad. VENCE: Dia, Mes (las tres primeras letras correspondientes al mes) y el año de vencimiento, Hora militar Ej: LOTE: 248 / AR / 1000 VENCE: 05/ENE/2024/ 23:00	
Condiciones de almacenamiento	Almacenar a temperatura ambiente, no mayor a 25°C, en un lugar limpio, fresco y seco, libre de sustancias con olor penetrante. Una vez refrigerado no perder la cadena de frío. No congelar. Después de abierto el envase consérvelo en el refrigerador y consúmlalo en el menor tiempo posible.	

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	SGC-FT-07
		Versión 09
		Abril 2024
		Pág. 4 de 4
		Responsable: Investigación & Desarrollo y Calidad

CREMA TIPO CHANTILLY

Condiciones transporte	<p>Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta los siguientes requerimientos de la resolución 2674 de 2013:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El vehículo debe ser para transporte exclusivo de alimentos, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos. • Tener una correcta manipulación del producto y evitar golpes, rasguños del empaque para garantiza la inocuidad del producto. • El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, debe estar aislado de toda posibilidad de contaminación.
-------------------------------	--

Normatividad	<p>1. Colombiana: Cumple con los requisitos establecidos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022, resolución 254 de 2023: Requisitos de etiquetado nutricional y frontal. • Resolución 005109 de 2005: Requisitos de rotulado o etiquetado. • NTC 4433 de 2006: Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. • Resolución 683 de 2012: Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. <p>2. Internacional: Cumple con los requisitos establecidos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Codex Alimentarius.
---------------------	---

Elaborado por: July Ramos Gerente de Calidad	Revisado por: Efraín Alvarado Gerente General	Aprobado por: Ivan Cittadino Gerente de Investigación & Desarrollo
Firma: 	Firma: 	Firma: 