



**FICHA TECNICA  
PRODUCTO TERMINADO**

SGC-FT-07

Versión 09

Abril 2024

Pág. 1 de 4

Responsable:  
Investigación & Desarrollo y  
Calidad

**CREMA TIPO CHANTILLY**

|  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
| <b>Denominación</b>  | Crema Tipo Chantilly  |                                |
| <b>Marca</b>   | SuCream   |                                |
| <b>Registro Sanitario</b>  | RSA-006452-2018   |                                |
| <b>Descripción de producto</b>   | Crema vegetal elaborada con los mejores aceites vegetales, líquida para batir, con sabor y aroma a vainilla, cremosa, de textura suave, tersa y de fácil aplicación.<br>Producto UHT, homogenizado y estandarizado.   |                                |
| <b>Presentación</b>  | Caja X 12 unidades de litro.  |                                |
| <b>Forma de uso</b>  | Para mejores resultados deje enfriar el producto por 24 horas y batir a una temperatura entre 3 a 7°C. Agítese bien la crema SuCream 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. |                                |
| <b>Vida Útil</b>   | 12 meses a partir de la fecha de producción, bajo las condiciones de almacenamiento indicados.  |                                |
| <b>Ingredientes</b>  | 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 y Leche Idéntico al Natural.  |                                |
| <b>Características Microbiológicas</b>   | <b>REQUISITOS</b>   |                                |
|  | <b>Esterilidad comercial</b>  | Satisfactoria.                 |
|  | <b>Normatividad que aplica</b>  | 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**

| <b>Características Físicoquímicas</b> | <b>Viscosidad %</b>  | 100cp – 300cp  |               |                         |            |           |
|---------------------------------------|--|--|---------------|-------------------------|------------|-----------|
|                                       | <b>pH</b>  | 6,40 – 7,00  |               |                         |            |           |
|                                       | <b>Brix</b>  | 20,0 – 50,0  |               |                         |            |           |
|                                       | <b>Materia grasa (%m/m)</b>  | 25,0 – 27,0  |               |                         |            |           |
|                                       | <b>En el marco del</b>   | Codex Alimentarius   |               |                         |            |           |
| <b>Características Organolépticas</b> | <b>Olor</b>  | Olor característico a vainilla.  |               |                         |            |           |
|                                       | <b>Color</b>   | Blanco.  |               |                         |            |           |
|                                       | <b>Sabor</b>   | Característico a Vainilla.   |               |                         |            |           |
|                                       | <b>Consistencia</b>  | Textura suave y cremosa.   |               |                         |            |           |
| <b>Información Nutricional</b>        | <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL<br/>NUTRITION FACTS</b>   |  |               |                         |            |           |
|                                       | Tamaño de porción/ Serving size: 2 cucharaditas/2 Tsp (10 mL)  |  |               |                         |            |           |
|                                       | Porciones por envase/ Servings per container: 100  |  |               |                         |            |           |
|                                       | <b>Calorías (kcal)</b>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Por Per 100mL</th> <th>Por porción Per serving</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>379</b></td> <td><b>38</b></td> </tr> </tbody> </table> | Por Per 100mL | Por porción Per serving | <b>379</b> | <b>38</b> |
|                                       | Por Per 100mL  | Por porción Per serving  |               |                         |            |           |
|                                       | <b>379</b>   | <b>38</b>  |               |                         |            |           |
|                                       | Grasa total/ Total fat   | 26 g 2,6 g   |               |                         |            |           |
|                                       | <b>Grasa saturada/ Saturated fat</b>   | <b>24 g 2,4 g</b>  |               |                         |            |           |
|                                       | <b>Grasa trans/ Trans fat</b>  | <b>87 mg 8,7 mg</b>  |               |                         |            |           |
|                                       | Carbohidratos totales/ Total carbohydrates   | 36 g 3,6 g   |               |                         |            |           |
|                                       | Fibra dietaria/ Dietary fiber  | 3,3 g 0,3 g  |               |                         |            |           |
|                                       | Azúcares totales/ Total sugars   | 27 g 2,7 g   |               |                         |            |           |
|                                       | <b>Azúcares añadidos/ Added sugars</b>   | <b>27 g 2,7 g</b>  |               |                         |            |           |
|                                       | Proteína/ Protein  | 0,3 g 0 g  |               |                         |            |           |
|                                       | <b>Sodio/ Sodium</b>   | <b>61 mg 6,1 mg</b>  |               |                         |            |           |
| Vitamina A/ Vitamin A                 | 0,0 µg ER 0,0 µg ER  |  |               |                         |            |           |
| Vitamina D/ Vitamin D                 | 0,0 µg 0,0 µg  |  |               |                         |            |           |
| Hierro/ Iron                          | 0,0 mg 0,0 mg  |  |               |                         |            |           |
| Calcio/ Calcium                       | 6,0 mg 0,6 mg  |  |               |                         |            |           |
| Zinc                                  | 0,0 mg 0,0 mg  |  |               |                         |            |           |
| <b>Alérgenos</b>                      | Contiene Soya y Derivados de Leche (Caseinato de Sodio).<br>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**

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>FICHA TECNICA<br/>PRODUCTO TERMINADO</b>  | SGC-FT-07   |
|   |  | Versión 09  |
|   |  | Abril 2024  |
|   |  | Pág. 3 de 4   |
|   |  | Responsable:<br>Investigación & Desarrollo y<br>Calidad |
| <b>CREMA TIPO CHANTILLY</b>   |  |   |
| <b>Consumidores</b>   | Niños mayores de 4 años y adultos.   |   |
| <b>Tratamiento térmico del producto</b>   | 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. |   |
| <b>Material de empaque</b>  | <b>Empaque Primario:</b><br>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.<br><br><b>Empaque Secundario:</b><br>Cajas en cartón corrugado.   |   |
| <b>Instrucciones de etiquetado</b>  | LOTE: Numero de 3 dígitos Calendario juliano/Código operario/ Numero de unidad.<br>VENCE: Dia, Mes (las tres primeras letras correspondientes al mes) y el año de vencimiento, Hora militar<br>Ej: LOTE: 248 / AR / 1000<br>VENCE: 05/ENE/2024/ 23:00  |   |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b>  | Almacenar a temperatura ambiente, no mayor a 25°C, en un lugar limpio, fresco y seco, libre de sustancias con olor penetrante.<br><br>Una vez refrigerado no perder la cadena de frío.<br><br>No congelar.<br><br>Después de abierto el envase consérvelo en el refrigerador y consúmlalo en el menor tiempo posible.  |   |

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>FICHA TECNICA<br/>PRODUCTO TERMINADO</b>   | SGC-FT-07   |
|   |   | Versión 09  |
|   |   | Abril 2024  |
|   |   | Pág. 4 de 4   |
|   |   | Responsable:<br>Investigación & Desarrollo y<br>Calidad |
| <b>CREMA TIPO CHANTILLY</b>   |   |   |
| <b>Condiciones transporte</b>   | <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"> <li>• El vehículo debe ser para transporte exclusivo de alimentos, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos.</li> <li>• Tener una correcta manipulación del producto y evitar golpes, rasguños del empaque para garantiza la inocuidad del producto.</li> <li>• El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, debe estar aislado de toda posibilidad de contaminación.</li> </ul>  |   |
| <b>Normatividad</b>   | <p><b>1. Colombiana:</b> Cumple con los requisitos establecidos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022, resolución 254 de 2023: Requisitos de etiquetado nutricional y frontal.</li> <li>• Resolución 005109 de 2005: Requisitos de rotulado o etiquetado.</li> <li>• NTC 4433 de 2006: Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p><b>2. Internacional:</b> Cumple con los requisitos establecidos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Codex Alimentarius.</li> </ul> |   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Elaborado por: July Ramos<br>Gerente de Calidad   | Revisado por: Efraín Alvarado<br>Gerente General  | Aprobado por: Ivan Cittadino<br>Gerente de Investigación &<br>Desarrollo                        |
| Firma:<br> | Firma:<br> | Firma:<br> |