

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO		SGC-FT-08
			Versión 05
			Abril 2024
			Pág. 1 de 4
			Responsable: Investigación & Desarrollo y Calidad
CREMA PARA COCINA			
Denominación	Crema para Cocina		
Marca	Master Top		
Registro Sanitario	RSA-006452-2018		
Descripción de producto	La Crema para Cocina Estilo Italiano es un producto a base de grasa vegetal y leche en polvo, semilíquida con textura cremosa, uniforme y ayuda a resaltar el sabor de las comidas. Producto UHT, homogeneizado y estandarizado.		
Presentación	Caja X 12 unidades de litro.		
Forma de uso	<p>Agítese bien la Crema para Cocina antes de usar. Ofrece gran estabilidad, aporta una textura cremosa, uniforme, ideal para preparar salsas, cremas, pastas, carnes, mariscos, vegetales y gratinados.</p> <p>Si lo desea puede combinar con vinos, licores, vinagres, limón y especias, para conseguir exquisitos y variados sabores y texturas.</p>		
Vida Útil	12 meses a partir de la fecha de producción, bajo las condiciones de almacenamiento indicados.		
Ingredientes	Agua, Aceite Vegetal, Espesante (Maltodextrina), Leche Descremada en polvo, Proteína de Soya, Estabilizantes (Celulosa Microcristalina, Goma Xanthan, Carboximetil Celulosa), Reguladores de Acidez (Fosfato Disódico, Citrato de Sodio), Emulsificante (Lecitina de Soya), Sal Marina.		
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-08

Versión 05

Abril 2024

Pág. 2 de 4

Responsable:
Investigación & Desarrollo y
Calidad

CREMA PARA COCINA

Características Físicoquímicas	Viscosidad %	60cp – 150cp						
	pH	6,40 – 7,00						
	Brix	15,0 – 45,0						
	Materia grasa (%m/m)	18,0 – 20,0						
	En el marco del	Codex Alimentarius						
Características Organolépticas	Olor	Característico a crema de leche.						
	Color	Amarillo claro.						
	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: Aprox. 100							
	Calorías (kcal)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Por Per 100ml</th> <th style="text-align: center;">Por porción Per serving</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">213</td> <td style="text-align: center;">21</td> </tr> </tbody> </table>		Por Per 100ml	Por porción Per serving		213	21
		Por Per 100ml	Por porción Per serving					
		213	21					
	Grasa total/ Total fat	19 g	1,9 g					
	Grasa saturada/ Saturated fat	9 g	0,9 g					
	Grasa trans/ Trans fat	6 mg	0,6 mg					
	Carbohidratos totales/ Total carbohydrates	10 g	1 g					
	Fibra dietaria/ Dietary fiber	0,0 g	0 g					
	Azúcares totales/ Total sugars	2,7 g	0,3 g					
	Azúcares añadidos/ Added sugars	2,7 g	0,3 g					
	Proteína/ Protein	2,0 g	0 g					
	Sodio/ Sodium	116 mg	12 mg					
Vitamina A/ Vitamin A	0 µg ER	0 µg ER						
Vitamina D/ Vitamin D	0 mg	0 mg						
Hierro/ Iron	0 mg	0 mg						
Calcio/ Calcium	61 mg	6 mg						
Zinc	0 mg	0 mg						
Alérgenos	Contiene Leche y Soya. 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-08
		Versión 05
		Abril 2024
		Pág. 3 de 4
		Responsable: Investigación & Desarrollo y Calidad
CREMA PARA COCINA		
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. Después de abierto el envase consérvelo en el refrigerador y consúmalo en el menor tiempo posible.	

	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	SGC-FT-08
		Versión 05
		Abril 2024
		Pág. 4 de 4
		Responsable: Investigación & Desarrollo y Calidad
CREMA PARA COCINA		
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: 