



# HOJALDRE CREMANA X 500G - TD

CONFIDENCIALADO



**HOJALDRE CREMANA X 500G - TD**

**DESCRIPCIÓN GENERAL**



Mezcla de grasa vegetal, obtenido a través de fraccionamiento controlado de aceite de palma por lo que reúne varias características importantes que determinan su versatilidad para ser utilizado en la alimentación y en la industria en general. El hojaldre Cremana es formulado para ser usado en productos de panadería y pastelería tipo hojaldre principalmente, facilitando que la masa no se quiebre o agriete, permitiendo una expansión controlada durante el horneo.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Características Organolépticas	Color: Uniforme, amarillo palido, crema.	Aroma: Característico a mantequilla. Sin presencia de olores extraños.	Sabor: Característico a grasa. Libre de sabores extraños.
Características Físicoquímicas	<b>Análisis</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Método</b>
	Contenido Graso (%)	77 - 81	AOAC 938.06 (2005) Ed 21
	Acidez Oleica (%).	Máx. 0.3	NTC-218 Infrarrojo cercano (NIR) Equipo Tango Bruker.
	Humedad (%).	21 +/- 2	NTC-287 Infrarrojo cercano (NIR) Equipo Tango Bruker.
	Índice de Yodo. (g I2/100g)	47 - 51	NTC-283 Infrarrojo cercano (NIR) Equipo Tango Bruker.
	Índice de Peróxido (meq O2/kg).	Máx. 1.0	NTC-283
	Punto de Fusión (°C).	Máx. 47	NTC 213
<p><i>La técnica NIR está implementada en el laboratorio Del Llano por medio del Equipo Tango Bruker, calibrado con 8000 espectros utilizando los métodos de ensayo NTC para análisis físicoquímico de aceites y grasas y la AOCS para contenido de grasas sólidas (SFC), por lo cual los resultados obtenidos por medio de esta técnica son equivalentes a las Normas Técnicas Colombianas, estándares ISO y AOCS.</i></p>			

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

- Utilizar el producto en su orden de recibo para asegurar su rotación.
- Almacenar en lugar fresco, ventilado, limpio y seco, alejado de olores.
- Almacenar sobre estibas sin exceder capacidad de arrume.
- No calentar a temperaturas superiores a 180 °C.
- Ilustración de apilamiento máximo 5 niveles.



Ilustración de apilamiento máximo 5 niveles.

**ESTIBADO**

 **HOJALDRE CREMANA X 500G - TD****PRESENTACIÓN**

Se comercializa en cajas de 10 Kg x 20 unidades.

**VIDA UTIL**

El Hojaldre X 500g tiene una vida útil de 6 meses a partir de la fecha de empaque, mantenido bajo condiciones óptimas de almacenamiento. Contiene adición TBHQ (150 mg/Kg máx.).

**REQUISITOS LEGALES**

- Permiso Sanitario PSA-001737-2018 vigente hasta el 2025.
- El Hojaldre Cremana X 500g está dentro de los requisitos aplicables de la Resolución 2154 de 2012.
- El Hojaldre Cremana X 500g cuenta con sello Kosher bajo la supervisión de la comunidad Orthodox Unión Kosher.
- El Hojaldre Cremana X 500g cuenta con certificación Non-GMO Project Product Verification (NSF).



CONTROLADO

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Normatividad y Calidad <b>Fecha de elaboración:</b> 24/06/2024	Auxiliar de Mercadeo y Comunicaciones Coordinadora de Normatividad y Calidad Jefe de Calidad e Innovación  <b>Fecha de revisión:</b> 24/06/2024	Jefe de Calidad e Innovación  <b>Fecha de aprobación:</b> 24/06/2024

Este documento ha sido visto 1 veces

CONTROLADO