

| | | |
|---|-------------------------|---------------------------------|
|  | <h1>PRODUCTO : PAN</h1> | FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022 |
| | | CODIGO : FT-P-001 |
| | | REVISION I 10 |
| | | PAGINA : 1 / 3 |
| FICHA TECNICA | | |

1-DATOS GENERALES

| | |
|-----------------------|--|
| DEFINICIONES | Pan : Es el producto elaborado a base de harina de trigo , maíz , manteca vegetal , huevos, azúcar, levadura, agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación. |
| ENVASE | Envase de material grado alimenticio transparente, que permita observar el producto, apropiado para la conservación del producto. |
| DURACION | Cuatro (4) días, en envase cerrado y bajo condiciones de almacenamiento adecuadas. |
| ALMACENAMIENTO | En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Las fundas deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto. |

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

El pan deberá estar fresco, suave al tacto, con humedad apropiada (no seco). Su estructura física será íntegra de acuerdo a la forma del pan. No deberá presentar presencia de mohos ni partículas extrañas. No deberá estar sobrecozido (quemado) ni deficiente de cocción (crudo).

2.2 Requisitos Físico –Químicos

| PARAMETROS | ESPECIFICACIONES * |
|---------------|---------------------|
| GRASAS | 6.0 % |
| PROTEINAS | 10.0 % |
| CARBOHIDRATOS | 60.0 % |
| ENERGIA | 330 Kcal/100 gramos |

Tolerancia \pm 10%

Composición nutricional para los valores * de una unidad del producto con un peso de 57 gramos:

Grasas : 3.4 g / Proteínas 5.7 g : / Carbohidratos : 34.0 g

188 Kcal/ración

2.3 Fortificación con micronutrientes

La harina de trigo y la harina de maíz utilizadas para la elaboración del pan deberán ser fortificadas con los micronutrientes y en la proporción que establecen las Normas Dominicanas :

- **NORDOM 334 Harina de Maíz sin Germen. Especificaciones**

(Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Vitaminas A , E y B6)

- **NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones**

(Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)

Las empresas suplidoras de pan deberán verificar que las harinas contienen los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus suplidores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones periódicas.

2.4 Peso del Pan

El peso establecido para la unidad de pan es 57 gramos (2.0 onzas).

2.5 Requisitos Organolépticos

| CARACTERISTICA | DESCRIPCION |
|----------------|---|
| ASPECTO | Producto integro, masa suave, exento de mohos y materias extrañas |
| COLOR | Propio del producto bien cocido |
| OLOR | Agradable, propio del propio fresco |
| SABOR | Agradable, propio del propio fresco |

2.6 Requisitos Microbiológicos

| PARAMETROS | VALORES |
|--|-------------------|
| Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos | < 5,000 UFC/g |
| Coliformes totales | Menor de 10 UFC/g |
| E. Coli | AUSENTE |
| Estafilococos Aureus | AUSENTE |
| Hongos | < 1.0 x 10 UFC/g |
| Levaduras | < 1.0 x 10 UFC/g |
| Otros microorganismos patógenos | AUSENTES |

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

2.7 Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento : PAN
- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.

| | | |
|---|-------------------------|---------------------------------|
|  | <h2>PRODUCTO : PAN</h2> | FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022 |
| | | CODIGO : FT-P-001 |
| | | REVISION I 10 |
| FICHA TECNICA | | PAGINA : 3 / 3 |

Contenido neto del envase en peso.

- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.

- Numero del Registro Industrial de la empresa.

- Identificación del lote.

-Fecha de vencimiento.

- Instrucciones para la conservación

-Número del Registro Industrial de la empresa.

- Identificación del lote.

-Fecha de vencimiento.

- Instrucciones para la conservación.

-Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.

Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".