FICHA TÉCNICA – MUFFIN

Nombre del Producto	MUFFIN
Nombre comercial	Ponqué tipo Muffin
Calidad	- Debe cumplir lo establecido en la NTC1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984 y en la Resolución 10593 de 1985.
Generalidades	**Descripción física:** Producto de bajo contenido de humedad no mayor al 40%, suave y esponjoso. Elaborado a partir de una masa constituida por todos los ingredientes y otros aditivos alimentarios, sometida a un proceso de amasado, moldeado y horneo. Su forma es cilíndrica y la parte superior más ancha que la base, con forma de hongo. Cada paquete debe contener una (1) unidad, cilíndrica y la parte superior más ancha que la base, con forma de hongo, con la presentación como se muestra en la imagen a continuación: **Ingredientes:** Bienestarina Más, Harina de trigo, Azúcar, Margarina, Huevos, Polvo de hornear y esencia de vainilla al gusto. **Aditivos:** Emulsificantes, leudantes, saborizantes permitidos. No se permite el uso de tartrazina.
Características generales y organolépticas	**Generales:** El muffin debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. **Color:** debe presentar color dorado. La corteza es dorada uniforme en el borde y un tono más claro hacia adentro. No debe estar quemada, no tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** característico al sabor correspondiente, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** esponjoso y suave. Debe ser blanda.
Empaque y Rotulado	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 30 gramos. El muffin, se debe empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. **1. PRIMARIO:** MATERIAL: Empaque flexible BOPP CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 20 a 25 micras

Nombre del Producto	MUFFIN
Nombre comercial	Ponqué tipo Muffin
	TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h. **Rotulado:** En el empaque primario, se debe marcar el número de lote y la fecha de vencimiento del producto.
Conservación, almacenamiento y Transporte	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura hasta de 35°C dependiendo su punto de partida y destino y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.
Vida útil	**Período de vida útil:** Mínimo de noventa (90) días calendario desde la fecha de empaque. En todo caso, el Comitente Vendedor deberá garantizar un período de vida útil del producto sólido de por lo menos sesenta (60) días calendario a partir del momento de la puesta a disposición en el punto de distribución, así como garantizar la calidad del producto teniendo en cuenta las diferentes zonas climáticas del País.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 30 gramos.