

FICHA TÉCNICA
PANCAKE & WAFFLE MIX
BASE DE HARINA DE
SACHA INCHI



**FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS
REGISTROS SANITARIOS (Decreto
3075 de 1997)**

Código: F03-
PM01-RS

Versión: 12

Fecha de
Emisión:
02/14/2020

FICHA TECNICA

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (6):

Base de Harina de Sacha (Pancake & Waffle Mix)

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE (7):

Harina de sacha inchi

Harina de quínoa

Fécula de maíz

Panela

Polvo de Vainilla

Sal

INFORMACION NUTRICIONAL

Nutrition Facts

about 9 servings per container

Serving size 2 pancakes (50g)

Amount Per Serving

Calories 190

% Daily Value*

Total Fat 1.5g 2%

Saturated Fat 0g 0%

Trans Fat 0g

Polyunsaturated Fat 0.87g

Monounsaturated Fat 0.25g

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 95mg 4%

Total Carbohydrate 31g 11%

Dietary Fiber 3g 11%

Total Sugars 10g

Includes 0g Added Sugars 0%

Sugar Alcohol 0g

Protein 11g 22%

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 30mg 2%

Iron 2mg 10%

Potassium 1.09mg 0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES (9):	
454g, 1.88kg, 5kg	
D. TIPO DE ENVASE (8):	
Bolsa o películas laminadas con papel natural	
E. MATERIAL DE ENVASE(8):	
Bolsa o películas laminadas con papel natural extraído del bagazo de caña, fabricadas con estructuras de diferentes barreras, que permiten conservar la vida útil de los productos secos, además de proporcionar un menor impacto ambiental dada la reducción del contenido plástico en la estructura final y aportar una apariencia ecoamigable. Está disponible en diferentes presentaciones de bolsas (Flex up, Plana, Flow Pack, con forma) con o sin aditamentos y en lámina.	
F. CONDICIONES DE CONSERVACION (10):	
mantener en un lugar limpio y seco, libre de cualquier humedad	
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) (11):	
Mezcla homogénea de ingredientes, empaque.	
H. VIDA UTIL ESTIMADA (12):	
1 año aproximadamente	
I. PORCION RECOMENDADA (27):	
25g 9 porciones por envase 2 pancakes 50g	
J. GRUPO POBLACIONAL (28):	
Apto para cualquier tipo de persona	
I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA (29) Nombre: _____ Firma _____	
Representante legal ____ Jefe de Producción ____	