



<b>ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>SAD-03-06-F4</b>
<b>FICHA TECNICA GALLETA TIPO SANDWICH VAINILLA</b>	<b>Versión</b>	<b>02</b>

<b>Marca:</b>	<b>Redonditas Vainilla. Mercadería</b> Notificación sanitaria. NSA-003816-2017
<b>Descripción del Producto:</b>	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, en la que dos galletas de la misma característica se encuentran unidas por un relleno graso con sabor a vainilla.
<b>Ingredientes:</b>	<b>Galleta:</b> [Harina de Trigo Fortificada (Contiene Niacina 55mg/Kg, Hierro 44mg/Kg, Tiamina (Vitamina B1) 6.0 mg/Kg, Riboflavina (Vitamina B2) 4.0 mg/Kg, ácido fólico 1.54 mg/Kg), azúcar pulverizada, grasa vegetal (palma), agua, azúcar invertida (azúcar, agua, bicarbonato de sodio ácido cítrico), <b>leche en polvo (entera)</b> , sal (acentuador de sabor), bicarbonato de sodio (regulador de acidez), bicarbonato de amonio (gasificante), <b>lecitina de soya</b> (emulsificante), sabor artificial a vainilla, pirofosfato de sodio (gasificante). <b>Crema:</b> [Azúcar pulverizada, grasa vegetal (palma), lecitina de soya, sal (acentuador de sabor), sabor artificial a vainilla, ácido cítrico (acidulante)]. Contiene gluten, lactosa, soya. Puede contener trazas de sulfitos.
<b>Requisitos Normativos:</b>	Norma Técnica Colombiana NTC 1241 Productos de Molinería Galletas, NTC 512- 2. Resolución 683 de 2012,



<b>ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>SAD-03-06-F4</b>
<b>FICHA TECNICA GALLETA TIPO SANDWICH VAINILLA</b>	<b>Versión</b>	<b>02</b>

<b>Características Fisicoquímicas:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>min.</th> <th>Max.</th> <th>Norma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína % en fracción en masa en base seca</td> <td>2</td> <td>-</td> <td rowspan="2">NTC 1241</td> </tr> <tr> <td>pH de la solución al 10%</td> <td>4.0</td> <td>9.5</td> </tr> <tr> <td>% de Grasa</td> <td>6.0</td> <td>8.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>-</td> <td>4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad en % en fracción en masa base seca</td> <td>-</td> <td>14</td> <td>NTC 1241</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Métodos:</b> Norma interna SAD-02-07 Determinación del ph y SAD-02-09 Determinación de la humedad</p>	Requisitos	min.	Max.	Norma	Proteína % en fracción en masa en base seca	2	-	NTC 1241	pH de la solución al 10%	4.0	9.5	% de Grasa	6.0	8.0		Cenizas	-	4		Humedad en % en fracción en masa base seca	-	14	NTC 1241																	
Requisitos	min.	Max.	Norma																																						
Proteína % en fracción en masa en base seca	2	-	NTC 1241																																						
pH de la solución al 10%	4.0	9.5																																							
% de Grasa	6.0	8.0																																							
Cenizas	-	4																																							
Humedad en % en fracción en masa base seca	-	14	NTC 1241																																						
<b>Características Microbiológicas.</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófitas UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus áureos coagulasa positiva UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Céreus, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Métodos:</b> los ensayos se realizan de acuerdo con las normas internas de la compañía, las cuales se efectúan con lo indicado en, NTC 4519, recuento de coliformes en placa y E.coli NTC 4458, recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva NTC 4779, recuento de mohos y levaduras NTC 4132, recuento de bacillus cereus 4679.</p>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófitas UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento de coliformes en placa UFC/g	3	<10	10	1	Recuento de Staphylococcus áureos coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0	Recuento de Bacillus Céreus, UFC/g	3	10	100	1	Detección de Salmonella 25g	3	0	-	0
Requisitos	n	m	M	c																																					
Recuento de bacterias aerobias mesófitas UFC/g	3	1000	5000	1																																					
Recuento de coliformes en placa UFC/g	3	<10	10	1																																					
Recuento de Staphylococcus áureos coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0																																					
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																					
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0																																					
Recuento de Bacillus Céreus, UFC/g	3	10	100	1																																					
Detección de Salmonella 25g	3	0	-	0																																					
<b>Características Organolépticas:</b>	<p><b>Color:</b> Galleta dorada con crema de color blanca  <b>Sabor:</b> Característico a vainilla.  <b>Olor:</b> vainilla.  <b>Textura:</b> granulosa</p> <p><b>Métodos:</b> La liberación sensorial se determinará de acuerdo a la norma interna SAD-01-23 Evaluación de la prueba triangular. SAD-01-24 prueba de olor y sabor</p>																																								



<b>ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>SAD-03-06-F4</b>
<b>FICHA TECNICA GALLETA TIPO SANDWICH VAINILLA</b>	<b>Versión</b>	<b>02</b>

<p><b>Información nutricional</b> Por porción de 34g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><b>Información Nutricional</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Tamaño por porción: 4 Galletas (70 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Porciones por empaque 12</td> </tr> <tr> <th colspan="2"><b>Cantidad por porción</b></th> </tr> <tr> <td><b>Calorías</b> 160</td> <td>Calorías de grasa 45</td> </tr> <tr> <th colspan="2"><b>Valor Diario*</b></th> </tr> <tr> <td><b>Grasa Total</b> 5 g</td> <td><b>8%</b></td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada 2,5 g</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Colesterol</b> 0 mg</td> <td><b>0%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sodio</b> 115 mg</td> <td><b>5%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Carbohidratos Total</b> 26 g</td> <td><b>9%</b></td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria 2 g</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares 11 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Proteína</b> 2 g</td> <td><b>12%</b></td> </tr> <tr> <td>Vitamina A 0 %</td> <td>Vitamina C 0 %</td> </tr> <tr> <td>Calcio 1%</td> <td>Hierro 6 %</td> </tr> <tr> <td colspan="2">* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Información Nutricional</b>		Tamaño por porción: 4 Galletas (70 g)		Porciones por empaque 12		<b>Cantidad por porción</b>		<b>Calorías</b> 160	Calorías de grasa 45	<b>Valor Diario*</b>		<b>Grasa Total</b> 5 g	<b>8%</b>	Grasa Saturada 2,5 g	13%	Grasa Trans 0 g		<b>Colesterol</b> 0 mg	<b>0%</b>	<b>Sodio</b> 115 mg	<b>5%</b>	<b>Carbohidratos Total</b> 26 g	<b>9%</b>	Fibra dietaria 2 g	8%	Azúcares 11 g		<b>Proteína</b> 2 g	<b>12%</b>	Vitamina A 0 %	Vitamina C 0 %	Calcio 1%	Hierro 6 %	* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	
<b>Información Nutricional</b>																																					
Tamaño por porción: 4 Galletas (70 g)																																					
Porciones por empaque 12																																					
<b>Cantidad por porción</b>																																					
<b>Calorías</b> 160	Calorías de grasa 45																																				
<b>Valor Diario*</b>																																					
<b>Grasa Total</b> 5 g	<b>8%</b>																																				
Grasa Saturada 2,5 g	13%																																				
Grasa Trans 0 g																																					
<b>Colesterol</b> 0 mg	<b>0%</b>																																				
<b>Sodio</b> 115 mg	<b>5%</b>																																				
<b>Carbohidratos Total</b> 26 g	<b>9%</b>																																				
Fibra dietaria 2 g	8%																																				
Azúcares 11 g																																					
<b>Proteína</b> 2 g	<b>12%</b>																																				
Vitamina A 0 %	Vitamina C 0 %																																				
Calcio 1%	Hierro 6 %																																				
* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.																																					
<p><b>Metales pesados y aflatoxinas</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Metal</b></th> <th><b>Contenido</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo como Pb mg/Kg</td> <td>0.2</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Nota:</b> el nivel máximo de aflatoxinas debe ser de 10 microgramos/Kilogramos (10ppb). Ocratoxina A Max 3.0 ug/kg Deoxinivalenol Max 500 ug/kg. Zearalenona Max 50 ug/kg Suma de Fumonisinias B1 y B2 Max 1000 ug/kg</p> <p><b>Nota:</b> la cantidad de plomo se determina de acuerdo a lo indicado a la AOAC 999.11.</p>	<b>Metal</b>	<b>Contenido</b>	Plomo como Pb mg/Kg	0.2																																
<b>Metal</b>	<b>Contenido</b>																																				
Plomo como Pb mg/Kg	0.2																																				
<p><b>Presentación:</b></p>	<p>(Porción individual 4 galletas 34g en re empaque por 12 unidades por 408g) cajas x 24 paquetes.</p>																																				



<b>ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>SAD-03-06-F4</b>
<b>FICHA TECNICA GALLETA TIPO SANDWICH VAINILLA</b>	<b>Versión</b>	<b>02</b>

<b>Empaque:</b>	Las galletas son empacadas en envase de BOPP sellable metalizado de 15 micras, re empacado en empaque polipropileno de 30 micras y embalado en cartón corrugado por presentaciones de 24 unidades.
<b>Rotulo:</b>	El rótulo es impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Con el cual se indica el lote de producción, Turno, Hora y fecha de vencimiento. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011
<b>Identificación del número lote:</b>	El lote se anuncia en el material de empaque con la letra "L" seguido por el número "2", la letra "D", tres dígitos lo cuales corresponden al día corrido del año de la producción, seguido del número "1-2-3" que presenta el turno en el que se fabricó el lote, Ejemplo L2D0311. La fecha de vencimiento se presenta con la sigla VEN: DD/MM/AAAA.
<b>Uso previsto</b>	<p>El producto podrá ser acompañado por productos lácteos como leche, yogurt, malteada y/o cualquier otro producto de grado alimenticio que sea compatible y de agrado para el consumidor.</p> <p>El producto podrá ser empleado como materia prima para la preparación de postres, helados, productos de repostería, etc.</p> <p>El producto deberá conservarse y manipularse, tal cual se presenta en el numeral Conservación y precaución del presente documento.</p> <p>El producto terminado, no va dirigido para emplearlo en el uso o componente de remedios caseros, adelgazantes, etc. Como cualquier otro uso imprevisto que pueda darse por parte del consumidor.</p>
<b>Instrucciones de uso</b>	Producto listo para su consumo. Use como acompañante o aperitivo ligero.



<b>ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.</b>	<b>Código</b>	<b>SAD-03-06-F4</b>
<b>FICHA TECNICA GALLETA TIPO SANDWICH VAINILLA</b>	<b>Versión</b>	<b>02</b>

<b>Condiciones de Transporte:</b>	<p>El vehiculó debe ser cargado, ordenado y descargado de tal manera que impidan causar daños o contaminación al producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante el transporte se deben tratar las cajas de cartón con especial cuidado, pues las galletas son un producto de textura quebradiza.</li> <li>• Estibado máximo a 8 pisos.</li> <li>• Al momento de cargar este debe estar limpio y en buen estado general (Pisos, Carpa).</li> <li>• El conductor debe contar con buena presentación de higiene personal</li> </ul>
<b>Conservación y Precauciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar las galletas a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor y sin una exposición directa a la luz del sol, protegida de la humedad y del contacto con insectos y/o roedores.</li> <li>• No se deben almacenar cerca de productos que tengan olores fuertes como detergentes e insecticidas.</li> <li>• Se sugiere que una vez abierto el paquete, se guarde el producto en la misma bolsa o en otro recipiente que proteja a las galletas de la humedad presente en el ambiente.</li> </ul>
<b>Grupo de Usuario</b>	El producto va dirigido a toda la población, niños, jóvenes, mujeres gestantes y adultas, es importante que las personas que presenten alguna hipersensibilidad hacia el gluten consulten primero a su médico. Este producto no es apto para personas declaradas como celiacos.
<b>Alérgenos</b>	El producto contiene <b>GLÚTEN, LACTOSA Y SOYA.</b>
<b>Vida Útil:</b>	El producto tiene una vida útil de 240 días.
<p>ELABORADO POR: Alejandro Gomez          APROBADO POR: Nestor Bernal          ACTUALIZADO POR: Yenny Viviana Reinoso Hernández          FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 05/10/20</p>	