



PROGRAMA DE PRODUCCIÓN		SGI-PG-PR
FICHA TÉCNICA CALADOS DE PAPEL		
Versión: 4	Página: 1 de 2	Fecha: 02-Oct-2019
Elaborado por: Jefe de calidad		Aprobado por: Gerencia

NOMBRE DEL PRODUCTO: GALLETAS PARA UNTAR	NOMBRE DE FANTASIA: CALADOS DE PAPEL
REGISTRO SANITARIO: RSAE11102000	

1. DESCRIPCIÓN GENERAL
Galletas muy delgadas con sabores variados: ajo, natural, pimienta, integral, ajonjolí

2. AYUDA VISUAL PRODUCTO TERMINADO



3. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES
Harina de trigo fortificada (con vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, hierro y niacina), margarina vegetal (mezcla de aceites vegetales, agua, sal, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservantes (sorbato de potasio), sinérgica (ácido cítrico), antioxidante (BHT)), salvado de trigo, sal y azúcar.

3.1. Declaración de Alérgenos y/ó Sustancias Sensitivas
Producido en una planta que usa nueces, ajonjolí, avena y productos lácteos. Contiene:Gluten.

3.2. Declaración de OGM
Las materias primas empleadas en esta formulación no provienen de OGM.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN
Ver Anexo 1.

5. PARÁMETROS DE INOCUIDAD.			
Atributo	Especificación	Resultado	Referencia
Materia Extraña Macroscópica.	Ausente.	Ausente.	Interna
Trazas Metálicas	Ausente.	Ausente.	Interna
Aerobios mesófilos UFC/g	10000-30000	<10	INVIMA:Galletas y Bizcochos
Coliformes totales NMP/g	7-11	<3	INVIMA:Galletas y Bizcochos
Coliformes fecales NMP/g	<3	<3	INVIMA:Galletas y Bizcochos
Staphylococcus aureus UFC/g	<100	<100	INVIMA:Galletas y Bizcochos
Mohos UFC/g	100	<10	INVIMA:Galletas y Bizcochos
Levaduras UFC/g	200	<10	INVIMA:Galletas y Bizcochos
Salmonella / 25g	Ausente.	Ausente.	INVIMA:Galletas y Bizcochos

6. PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS			
Atributo	Especificación	Resultado promedio	Referencia
Peso caja (g)	200g	Min. 200g	Interna
Humedad (g/100g)	N.A	4,90	Interna
Proteína (g/100g)	N.A	13,30	Interna
Grasa (g/100g)	N.A	15,70	Interna
Fibra Dietaria (g/100g)	N.A	6,50	Interna
Cenizas (g/100g)	N.A	2,00	Interna
carbohidratos (g/100g)	N.A	64,00	Interna
calorías (Kcal/100g)	N.A	451,00	Interna
Azúcares. (g/100g)	N.A	12,10	Interna

7. PARÁMETROS SENSORIALES		
Atributo	Especificación	Referencia
Color/apariencia	Galletas muy delgadas color beige.	interna
Olor	Característico a margarina.	interna
Sabor	Característico a margarina.	interna
Textura	Crocante.	interna
Forma	Redonda (4,5cm de diámetro aprox.)	interna
Otros	N.A	

8. CODIFICACIÓN	
8.1. Interpretación del Lote	8.2. Interpretación de la Fecha de Vencimiento o Caducidad
Numero de Tres dígitos que indica Día de fabricación según Calendario Juliano. Ejem. LOTE: 069 producto fabricado el 10 de Marzo.	Fecha de caducidad se expresa con la palabra VENCE seguida de la fecha en el siguiente formato DD/MM/AAAA, el día en números, el mes con las tres primeras letras en español y el año completo

9. TIEMPO DE VIDA Y CONDICIONES DE ALMACÉN	
Vida útil (días)	270
Condiciones de Recepcion	AMBIENTE
Condiciones de almacenamiento	AMBIENTE
Recomendaciones de Uso	Una vez abierto el empaque consumirse en el menor tiempo posible.
Uso previsto	Consumo directo
Controles especiales	N.A

10. EMPAQUE			
Descripción del empaque: El producto es empacado en caja que contiene bolsa transparente x 200g, sellado herméticamente, de tal manera que quede aislado de cualquier posible contaminación. El empaque es de primer uso, debe estar limpio y cumplir con la resolución No.5109 (Rotulado y Etiquetado).			
10.1 Empaque Primario		10.2 Empaque Secundario	
Material y Tipo de Empaque	MOPP/BOPP	Material y Tipo de Empaque	Caja Carton Maule
a) Largo (cm)	15	a) Largo (cm)	5
b) Ancho (cm)	13	b) Ancho (cm)	10,5
c) Alto (cm)	N.A	c) Alto (cm)	18
Presentación	200g	Piezas por unidad de compra	N.A

11. ROTULADO Y ETIQUETADO: El producto cumple con los requisitos de rotulado o etiquetado de acuerdo a la Res. 5109; Nombre, ingredientes, marca, peso neto, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, datos del fabricante, instrucciones para la conservación y uso.
12. CONDICIONES DE TRANSPORTE: El producto debe transportarse en vehículos que cumplan con las reglamentaciones vigentes (Res. 2674/13) a temperatura ambiente.
13. NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO: *NTC 1363. PAN. REQUISITOS GENERALES. Res. 2674/2013 BPM *Res. 16379/2003 Contenido neto *Res. 5109/2005 Rotulado y Etiquetado *Res. 2508/2012 grasas trans y/o grasas saturadas *Res. 2906/2007 LMR Residuos de plaguicidas*Res. 4506/2013, 2671/2013, 3709/2013 LMC contaminantes *Res. 4142/2012, 4143/2012, 834/2013, 835/2013, 683/2012 materiales en contacto con alimentos *RES. 4125/1991 Conservantes.

13. ANEXOS. (Listar Anexos)					
Anexo 1. Diagrama de Flujo					
ELABORADO POR:		APROBADO POR:		APROBACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE (cuando aplique)	
Nombre:	Eva María Murillo Mejía	Nombre:	María Valencia	Nombre:	
Cargo:	Jefe de Calidad	Cargo:	Gerente	Cargo:	
Empresa:	City Cakes de Colombia S.A.S	Empresa:	City Cakes de Colombia S.A.S	Empresa:	
Firma:		Firma:		Firma:	



PROGRAMA DE PRODUCCIÓN		SGI-PG-PR
FICHA TÉCNICA CALADOS DE PAPEL NATURAL		PRD-FR-42
Versión: 3	Página: 2 de 2	Fecha: 27-Mar-2019
Elaborado por: Jefe de calidad		Aprobado por: Gerencia

Anexo 1. DIAGRAMA DE FLUJO



