


**Fecha Elaboración:** 14/AGO/2019

**Fecha Modificación:** N/A

<b>1. NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>NUTRELLO COOKIES</b>
<b>2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Galleta horneada, utilizada como suplemento alimenticio para perros y gatos de todas las razas, el cual puede ser suministrado en forma directa. <b>Registro ICA 16688 AL</b>
<b>3. BENEFICIOS</b>	Diseñada para premiar y ayudar a reforzar las conductas positivas deseadas de la mascota.
<b>4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	Textura crujiente, de diferentes colores incluyendo el natural, olor y sabor a pollo
<b>5. INGREDIENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Premezcla de galletas</li> <li>- Aceite de Pollo</li> <li>- Sorbitol</li> <li>- Antioxidante Natural</li> <li>- Aceites esenciales</li> <li>- Citrato de Zinc</li> <li>- Sabor Salmón</li> </ul>
<b>6. LUGAR DE ELABORACIÓN</b>	<p>Producto elaborado en la planta de procesamiento de Nutrello S.A, ubicada en Candelaria, Valle del Cauca – Colombia.</p> <p>Kilómetro 11, vía Cali – Candelaria, Cavasa Bloque comercial Local 9</p> <p>Tel: 3207219295 – (072) – 8912995</p> <p><a href="http://www.nutrello.com">www.nutrello.com</a></p>
<b>7. PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES</b>	
<b>8. RESQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD</b>	NTC 3686 (1999): Alimentos Para Animales. Alimento Completo Para Perros



**FICHA TÉCNICA  
NUTRELLO COOKIES**

**Código:** FT-912-933

**Rev.:** 00

**Fecha Elaboración:** 14/AGO/2019

**Fecha Modificación:** N/A

<b>9. COMPOSICIÓN MÍNIMA GARANTIZADA</b>	<table border="1"><thead><tr><th>ELEMENTO</th><th>LIMITE</th><th>GARANTIA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad</td><td>Máximo</td><td>9%</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>Mínimo</td><td>14%</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>Mínimo</td><td>10%</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>Máximo</td><td>4%</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>Mínimo</td><td>1%</td></tr><tr><td>Fosforo</td><td>Máximo</td><td>0.3%</td></tr><tr><td>Fibra Cruda</td><td>Máximo</td><td>6%</td></tr></tbody></table>	ELEMENTO	LIMITE	GARANTIA	Humedad	Máximo	9%	Proteína	Mínimo	14%	Grasa	Mínimo	10%	Cenizas	Máximo	4%	Calcio	Mínimo	1%	Fosforo	Máximo	0.3%	Fibra Cruda	Máximo	6%
	ELEMENTO	LIMITE	GARANTIA																						
	Humedad	Máximo	9%																						
	Proteína	Mínimo	14%																						
	Grasa	Mínimo	10%																						
	Cenizas	Máximo	4%																						
	Calcio	Mínimo	1%																						
	Fosforo	Máximo	0.3%																						
Fibra Cruda	Máximo	6%																							
<b>10. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<table border="1"><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>MÁXIMO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g</td><td><math>&lt;10 \times 10^6</math></td></tr><tr><td>Recuento de hongos, UFC/g</td><td><math>&lt;10 \times 10^5</math></td></tr><tr><td>Recuento de levaduras, UFC/g</td><td><math>&lt;10 \times 10^5</math></td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Clostridium sulfito reductor, UFC/g</td><td><math>&lt;200</math></td></tr><tr><td>Detección de Salmonella/25 g</td><td>Ausente</td></tr><tr><td>Aislamiento de E. Coli</td><td>Ausente</td></tr></tbody></table>	REQUISITO	MÁXIMO	Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g	$<10 \times 10^6$	Recuento de hongos, UFC/g	$<10 \times 10^5$	Recuento de levaduras, UFC/g	$<10 \times 10^5$	Recuento de coliformes totales, UFC/g	-	Recuento de Clostridium sulfito reductor, UFC/g	$<200$	Detección de Salmonella/25 g	Ausente	Aislamiento de E. Coli	Ausente								
	REQUISITO	MÁXIMO																							
	Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g	$<10 \times 10^6$																							
	Recuento de hongos, UFC/g	$<10 \times 10^5$																							
	Recuento de levaduras, UFC/g	$<10 \times 10^5$																							
	Recuento de coliformes totales, UFC/g	-																							
	Recuento de Clostridium sulfito reductor, UFC/g	$<200$																							
Detección de Salmonella/25 g	Ausente																								
Aislamiento de E. Coli	Ausente																								
<b>11. VIDA ÚTIL ESTIMADA</b>	15 meses																								
<b>12. RECOMENDACIONES DE CONSUMO</b>	A continuación, se presentan las cantidades recomendadas de suministro diario, sin embargo, estas pueden variar dependiendo de los hábitos alimenticios, actividades y tamaño del animal.																								
	<table border="1"><thead><tr><th>Especie</th><th>Peso en Kg</th><th>Unidades Diarias</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="3">Perros</td><td>Menos de 5Kg</td><td>2 galletas</td></tr><tr><td>De 5.1 a 12 kg</td><td>3 galletas</td></tr><tr><td>De 12.1 a 25 kg</td><td>5 galletas</td></tr></tbody></table>	Especie	Peso en Kg	Unidades Diarias	Perros	Menos de 5Kg	2 galletas	De 5.1 a 12 kg	3 galletas	De 12.1 a 25 kg	5 galletas														
	Especie	Peso en Kg	Unidades Diarias																						
	Perros	Menos de 5Kg	2 galletas																						
De 5.1 a 12 kg		3 galletas																							
De 12.1 a 25 kg		5 galletas																							
<table border="1"><thead><tr><th>Especie</th><th>Peso en Kg</th><th>Unidades diarias</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="2">Gatos</td><td>De 1Kg a 5 Kg</td><td>1 galleta</td></tr><tr><td>Más de 5Kg</td><td>2 galletas</td></tr></tbody></table>	Especie	Peso en Kg	Unidades diarias	Gatos	De 1Kg a 5 Kg	1 galleta	Más de 5Kg	2 galletas																	
Especie	Peso en Kg	Unidades diarias																							
Gatos	De 1Kg a 5 Kg	1 galleta																							
	Más de 5Kg	2 galletas																							
<b>13. EMPAQUE</b>	Bolsa con zipper de material multicapa coextruido (poliamida) con solapa. Etiqueta autoadhesiva. Recipiente de plástico con tapa roscada de plástico, etiqueta autoadhesiva en envase y tapa.																								

	<b>FICHA TÉCNICA NUTRELLO COOKIES</b>	<b>Código:</b> FT-912-933
		<b>Rev.:</b> 00
<b>Fecha Elaboración:</b> 14/AGO/2019		<b>Fecha Modificación:</b> N/A

<b>14. CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO</b>	Conserve en su empaque original en un sitio cubierto, seco y fresco, evitando el contacto directo con la luz y el calor
---	---

**15. CONTROL DE CAMBIOS**

REV.	FECHA	CAMBIO	RESPONSABLE
00	14/AGO/2019	- Elaboración del documento	D.M.MONTOYA
		-	

<b>APROBADO POR:</b>
<b>JUAN FERNANDO LONDOÑO DIRECTOR TÉCNICO COMERCIAL</b>