



|  |                |                        |
|--|----------------|------------------------|
| PROGRAMA DE PRODUCCIÓN                       |                | SGI-PG-PR              |
| FICHA TÉCNICA GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE |                |                        |
| PRD-FR-79                                    |                |                        |
| Versión: 3                                   | Página: 1 de 2 | Fecha: 27-Mar-2019     |
| Elaborado por: Jefe de calidad               |                | Aprobado por: Gerencia |

NOMBRE DEL PRODUCTO: GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE X 150g NOMBRE DE FANTASIA: CHOCOCHIPS

REGISTRO SANITARIO: RSAE 11102000

|  |
|--|
| <b>1. DESCRIPCIÓN GENERAL</b>                  |
| Paquete de mini galleta con chips de chocolate |

|   |
|---|
| <b>2. AYUDA VISUAL PRODUCTO TERMINADO</b> |
|---|



|   |
|---|
| <b>3. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES</b>   |
| Harina de trigo fortificada, azúcar morena, margarina, chips chocolate blanco, huevos, azúcar corriente, cocoa en polvo, glucosa, corn syrup, tintura de caramelo (colorante artificial), bicarbonato de sodio (leudante), sal, cremor tártaro (estabilizante), esencia vainilla blanca (saborizante artificial). |

|  |
|--|
| <b>3.1. Declaración de Alérgenos y/ó Sustancias Sensitivas</b> |
| Contiene: Gluten, soya, huevos y leche.                        |

|  |
|--|
| <b>3.2. Declaración de OGM</b>   |
| La margarina empleada para esta fabricación contiene lecitina de soya, la cual contiene soya proveniente de OGM. |

|                                  |
|----------------------------------|
| <b>4. PROCESO DE ELABORACIÓN</b> |
| Ver Anexo 1.                     |

|                                    |
|------------------------------------|
| <b>5. PARAMETROS DE INOCUIDAD.</b> |
|------------------------------------|

| Atributo                      | Especificación | Resultado | Referencia                   |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------|
| Materia Extraña Macroscópica. | Ausente.       | Ausente.  | Interna                      |
| Trazas Metálicas              | Ausente.       | Ausente.  | Interna                      |
| Aerobios mesófilos UFC/g      | 10000-30000    | 86        | 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              | Negativo       | Ausente.  | INVIMA: Galletas y Bizcochos |

|   |
|---|
| <b>6. PARAMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS</b> |
|---|

| Atributo                | Especificación | Resultado promedio | Referencia |
|-------------------------|----------------|--------------------|------------|
| Peso (g)                | 150g           | Min. 150g          | Interna    |
| Humedad (g/100g)        | N.A            | 8,20               | Interna    |
| Proteína (g/100g)       | N.A            | 5,10               | Interna    |
| Grasa (g/100g)          | N.A            | 15,10              | Interna    |
| Fibra Dietaria (g/100g) | N.A            | 3,77               | Interna    |
| Cenizas (g/100g)        | N.A            | 1,70               | Interna    |
| carbohidratos (g/100g)  | N.A            | 69,50              | Interna    |
| calorías (Kcal/100g)    | N.A            | 434,00             | Interna    |
| Azúcares. (g/100g)      | N.A            | 41,70              | Interna    |

|                                  |
|----------------------------------|
| <b>7. PARAMETROS SENSORIALES</b> |
|----------------------------------|

| Atributo         | Especificación                | Referencia |
|------------------|-------------------------------|------------|
| Color/apariencia | Dorado con chips de chocolate | interna    |
| Olor             | Característico vainilla       | interna    |
| Sabor            | Característico vainilla       | interna    |
| Textura          | Crocante y melosa             | interna    |
| Forma            | Redonda                       | interna    |
| Otros            |                               |            |

|                        |
|------------------------|
| <b>8. CODIFICACIÓN</b> |
|------------------------|

|  |
|--|
| <b>8.1. Interpretación del Lote</b>  |
| Numero de Tres digitos que indica Día de fabricación según Calendario Juliano.<br>Ejem. LOTE: 069 producto fabricado el 10 de Marzo. |

|  |
|--|
| <b>8.2. Interpretación de la Fecha de Vencimiento o Caducidad</b>  |
| Fecha de caducidad se expresa con la palabra VENCE seguida de la fecha en el siguiente formato DD/MM/AAAA, el día en numeros, el mes con las tres primeras letras en español y el año completo |

|   |
|---|
| <b>9. TIEMPO DE VIDA Y CONDICIONES DE ALMACÉN</b> |
|---|

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Vida útil (días)              | 60  |
| 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   |

|                    |
|--------------------|
| <b>10. EMPAQUE</b> |
|--------------------|

**Descripción del empaque:** El producto es empacado en bolsa transparente, 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  | N.A |
| a) Largo (cm)              |                | a) Largo (cm)               | N.A |
| b) Ancho (cm)              |                | b) Ancho (cm)               | N.A |
| c) Alto (cm)               |                | c) Alto (cm)                | N.A |
| Presentación               | Paquete x 150g | 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 1241.PRODUCTOS DE MOLINERÍA. GALLETAS. 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.

|                                    |
|------------------------------------|
| <b>13. ANEXOS. (Listar Anexos)</b> |
|------------------------------------|

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 GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE |                | PRD-FR-79              |
| Versión: 3                                   | Página: 2 de 2 | Fecha: 27-Mar-2019     |
| Elaborado por: Jefe de calidad               |                | Aprobado por: Gerencia |

Anexo 1. DIAGRAMA DE FLUJO





