	FICHA TECNICA **Galletas Dulces MUUU**	**PÁGINA 1 DE 5** **FT-01** 5193 **FECHA: Enero 2016**

NOMBR **MARCAS**	Galletas de mantequilla. Muuu, Colombina.
NOMBRE DEL FABRICANTE	Colombina del Cauca S.A. Parque Industrial el Paraíso km2 vía San Julián Santander de Quilichao Cauca. NIT: 817000705-8. Teléfono: (2) -8295305 – 8295307 www.colombina.com
REGISTRO SANITARIO	RSAV11I14706
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso, ácido fólico], azúcar, grasa vegetal de palma no hidrogenada*, azúcar invertido, Suero de leche, Mantequilla (1.2%)*, sal yodada, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), saborizante artificial, leudantes (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, bicarbonato de amonio SIN-503 E-503, fosfato monocálcico SIN-341 E-341), agua.
PROCESO DE ELABORACION Y EQUIPOS UTILIZADOS	• Recepción y almacenamiento de materias primas. • Dosificar los ingredientes que constituyen la formulación de la masa en la mezcladora. • Efectuar el mezclado de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. • Trasladar la masa a la tolva que alimenta el equipo de laminación. • La masa pasa por los rodillos de estampado y corte para darle forma a la hogaza. • Pasar por el horno la hogaza estampada y cortada. • Hornear. • Enfriar. • Envolver, envasar y empacar. **EQUIPOS UTILIZADOS** • Mezcladora horizontal. • Tren de laminación y calibración. • Rodillos estampadores y cortadores. • Horno turbo radiante. • Banda de enfriamiento convencional. • Envolvedoras.

DESCRIPCION FISICA	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.	
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS **NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas**	Humedad Max.	4.0%
	Proteína, % en fracción en masa base seca	3g (mínimo)
	Determinación de Plomo como Pb	Máx. 0.2 mg/Kg
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS **NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas**	Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g	1000 - 5000
	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10 - 10
	Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g	<100
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	50 - 500
	Recuento de *Escherichia Coli*, UFC/g	<10
	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	10 - 100
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Color:**	Característico de acuerdo a registro fotográfico. La galleta debe ser color dorado.
	Sabor:	Característico de acuerdo a los patrones de línea.
	Aroma:	Característico a galleta fresca, agradable y suave.
	Textura:	Crocante.
FORMA DE CONSUMO	Producto listo para consumir. Principales consumidores potenciales: niños, adolescentes y adultos.	
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	**Envoltura (BB5):** BOPP Bioseal TSI 15 micras + BOPP Bioalumin WBHB 15 micras.	
	Envase (BB6): Material BOPP Bioseal TSI 30 micras.	
	Empaque: cartón corrugado de pared sencilla, calidad C620K.	

	Peso Neto(g)	Individual x 3 galletas: 22g. Multipaque: 396g (22g x 18un).
LEGISLACION APLICABLE	Norma NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.	
IDENTIFICACION DEL LOTE DE PRODUCCION	El lote corresponde al número de la orden de producción que consta de 7 dígitos, además se usa la codificación del día de producción de 5 dígitos y 1 digito más correspondiente a la máquina de empaque.	
VIDA ÚTIL ESPERADA	Doce (12) meses.	
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. INFORMACIÓN ALERGÉNICA: Contiene Gluten, Leche y Soya. Este producto puede contener trazas de maní, huevos, nueces.	
CONTROLES ESPECIALES DURANTE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar. Temperatura: 20 - 25 °C Humedad relativa: 50 - 60 %. Los camiones deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto: • Contar con todos los documentos legales al día. • No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto. • Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo. • El piso y la carpa no pueden tener ninguna fisura. En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.	

	FICHA TECNICA **Galletas Dulces MUUU**	**PÁGINA 4 DE 5** **FT-01** 5193 **FECHA: Enero 2016**

IDENTIFICACION DEL EMBALAJE	Código de barras unidad de venta y cartón. Código 5193: 7702011051936 y 17702011051933. AMIGO ALMACENISTA *Evite pisar los cartones y utilizarlos como escalera *Nunca almacene cerca de productos con olores fuerte y/o extraños *Almacene en lugar fresco y seco *Arrume siempre sobre estibas o cubrepiso. **Estibado cartón PT 5193.** Arrume máximo 2 estibas Arrume de acuerdo a las siguientes medidas de altura 165cm — 215cm 9 — Cajas x tendido — 9 5 — Tendidos — 7 45 — Cajas x estiba — 63 Peso bruto: 7.8kg Medidas Externas:(50.8 x 22.4 x 26.8 cm) Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.

	FICHA TECNICA **Galletas Dulces MUUU**	**PÁGINA 5 DE 5** **FT-01** 5193 **FECHA: Enero 2016**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Nutrition Facts / Información Nutricional** Serving Size / Tamaño por Porción 3 Cookies / Galletas (22g) Servings Per Container / Porciones por Envase 18 **Amount per Serving / Cantidad por Porción** Calories / Calorías 100 (419kJ) Calories from Fat / Calorías de Grasa 30 (126kJ) **Daily Value* / Valor Diario*** **Total Fat / Grasa Total** 3 g — **5 %** Saturated Fat / Grasa Saturada 2g — **10 %** *Trans* Fat / Grasa Trans 0g Monounsat. Fat / Grasa Monoinsat. 1g Polyunsat. Fat / Grasa Poliinsat. 0g **Cholesterol / Colesterol** 0mg — **0 %** **Sodium / Sodio** 60mg — **3 %** **Total Carbohydrate / Carbohidrato Total** 17g — **6 %** Dietary Fiber / Fibra Dietaría 0g — 0 % Sugars / Azúcares 5g **Protein / Proteína** 1g **Vitamin A / Vitamina A 0%** **Vitamin C / Vitamina C 0%** **Calcium / Calcio 0%** **Iron / Hierro 0%** * Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. * 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. Calories / Calorías 2,000 2,500 Total Fat / Grasa Total — Less than / Menos de — 65g — 80g Sat Fat / Grasa Saturada — Less than / Menos de — 20g — 25g Cholesterol / Colesterol — Less than / Menos de — 300mg — 300mg Sodium / Sodio — Less than / Menos de — 2,400mg — 2,400mg Total Carbohidrate / Carbohidrato total — 300g — 375g Dietary Fiber / Fibra Dietaría — 25g — 30g
INVESTICAGION Y DESARROLLO	**Alexandra Valdes Peña**