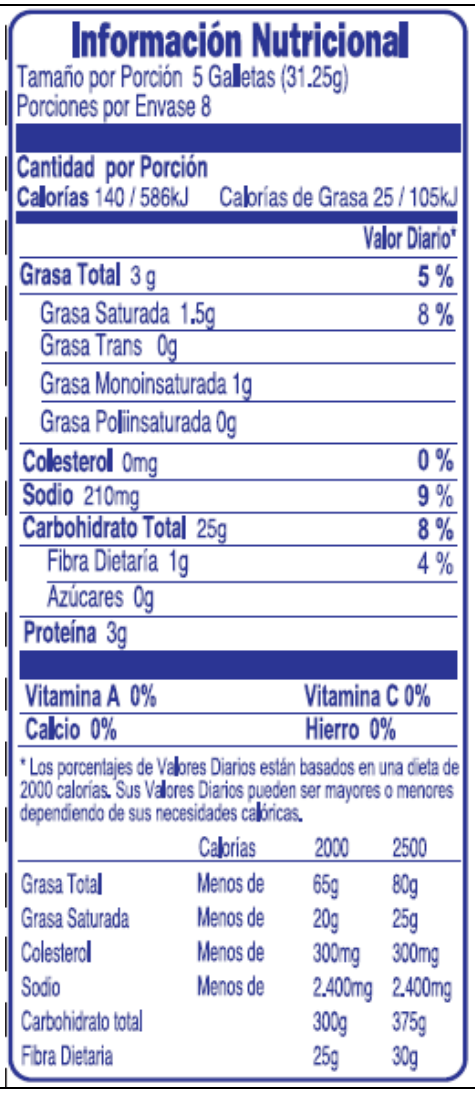
	FICHA TÉCNICA **Galletas Crakeñas Saltin**	**PÁGINA 1 DE 4** **FT-01** 4904 **FECHA: enero 2019**

NOMBRES **MARCA**	Galletas saltin. Crakeñas, 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	
NOTIFICACION SANITARIA	**NSA-002112-2016**	
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma no hidrogenada*, sal yodada, azúcar invertido, Leche en polvo, azúcar, levadura, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), leudantes (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, bicarbonato de amonio SIN-503 E-503), sustancia para el tratamiento de las harinas (proteasa), agua.	
PROCESO DE ELABORACIÓN 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. • Llevar la masa a fermentar el tiempo establecido. • Trasladar la masa a la tolva que alimenta el equipo de laminación. • Pasar la masa por los rodillos de estampado y corte para darle forma a la hogaza. • Hornear la hogaza estampada y cortada. • Enfriar. • Envolver, envasar y empacar. **EQUIPOS UTILIZADOS** • Mezcladora. • Laminador. • Rodillo de estampado y corte. • Horno. • Envolvedoras.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	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.	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS **NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas**	Humedad (%)	Max. 4.0%
	Proteína, % en fracción en masa base seca/100g	3g (mín.)
	Determinación de Plomo como Pb	Máx. 0.2 mg/Kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS **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
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	Característico de acuerdo a los patrones de línea, galleta dorada por el horneo.	
	Sabor:	Característico de acuerdo a los patrones de línea, con notas saladas.	
	Aroma:	Característico a galleta fresca, agradable y suave.	
	Textura:	Crocante.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumir. Principales consumidores potenciales niños mayores a cuatro años, adolescentes y adultos.		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	**Envoltura:** BOPP Bioseal TSI 15 µm + BOPP Bioalumin HILS 15 µm.		
	Envase: BOPP Bioseal TSI 30 µm.		
	Empaque: Cartón corrugado pared sencilla Kraff Clave: C620k		
	Peso Neto(g)	Unidad x 5 galletas: 31.25 g Bolsas x 8 unidades: 250 g Cartón x 24 bolsas.	
LEGISLACION APLICABLE	Norma NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, 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; se ubica el número Juliano que no hace parte del lote, el Juliano es un número de 5 dígitos y 1 digito más correspondiente a la máquina de empaque donde aplica.		
VIDA ÚTIL ESPERADA	Doce (12) meses.		
USO PREVISTO	Este producto está diseñado para ser consumido directamente.		
USO NO PREVISTO	Hasta el momento no se ha encontrado otros usos no previstos.		
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 y ácidos grasos omega-3 (ácido eicosapentaenoico).		
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL	Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar.		

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Temperatura: 20 - 25°C Humedad relativa: 50 - 60%. Los vehículos destinados para el transporte 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, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	Código de barras unidad de venta y cartón. Código 4904: 7702011049049 y 17702011049046. *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 4904.** Arrume de acuerdo a las siguientes medidas de altura 165cm 215cm 8 Cajas x tendido 8 4 Tendidos 6 32 Cajas x estiba 48 Medidas Externas:(45.6 x 29.8 x 32.2 cm). Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.

	FICHA TÉCNICA **Galletas Crakeñas Saltin**	**PÁGINA 4 DE 4** **FT-01** 4904 **FECHA: enero 2019**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	**Alexandra Valdes Peña**