PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA DULCE CON CREMA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000283 / 200000284 / 200001183 / 200001790 / 200002523
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano y su posterior cremado para la formación de un sándwich.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina fortificada de trigo, (niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico) azúcar, grasa vegetal de palma, almidón de yuca, agua, azúcar invertido, cocoa, emulsificante, (lecitina de soya), sal, leudantes, (bicarbonato de sodio, fosfato de calcio), saborizantes artificiales, sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco y limón.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	4.0	9.5
Proteína, % en fracción en masa en base seca.	2.0	-
Humedad, en %	-	14.0

Requisitos fisicoquimicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva , UFC/g	3	< 100	-	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1 000	1
Detección de *Salmonella* /25 g	3	0	-	0
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	3	< 10	-	0
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Contenido de Metales pesados:

		<table><tr><th>Componente</th><th>Contenido</th></tr><tr><td>Plomo, como Pb (mg/kg)</td><td>0.2</td></tr></table> Las galletas deben venir con sabores surtidos.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241 productos de molinería. Galletas, Resolución Min. Protección Social 5109/2005, Resolución Min. Salud y Protección social 2674 de 2013, Resolución Min. Salud y Protección social 333 de 2011.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000283 Unidad de 4 galletas x 25 gramos mínimo SAP 200000284 Paquete x 12 unidades x 300 gramos mínimo SAP 200001183 Unidad de 4 galletas x 33 gramos mínimo SAP 200001790 Paquete SAP 200002523 Galleta paq *6 und En caja por 12 o 24 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109/2005, Resolución Min. Salud y Protección social 333 de 2011
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV). Expedido por el Ente territorial de salud.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se actualiza el formato PA-FO-75 V-01, Se retira código 200001184 toda vez que la descripción del producto o nombre en el sistema SAP (Cereal Lonchera 12 pq * 390 gr) no corresponde al indicado en este documento. Se adiciona código SAP 200001790 de acuerdo a listado entregado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Agosto/2021.*

3	Se incluye código SAP 200002523 Galleta paq *6 und, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. Se incluye en los ingredientes: saborizantes artificiales, sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco y limón, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2022	Pat/ Rosa Loreto Fuentes M.
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	