Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

GALLETAS SALADAS CRACKERS
MARCAS: DUX, NOEL.

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo**, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma, Aceite Vegetal de Palma, Almidón de Yuca, Azúcar Invertido, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), Agua, Sal, Azúcar, Emulsificante (**Lecitina de Soja**), Saborizante Artificial, **Leche en Polvo**.

Contiene trigo (gluten) soja, leche y trazas de huevo, cebada, sésamo, avena, nueces de árbol y centeno.

Presentación Comercial:

Empaque Interno: BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: 27,8g

Empaque Externo: BOPP/TSI
Peso Neto: 250g

Marco Legal Empaque 5109

El empaque de este producto cumple con la resolución N° **5109** (29 de diciembre de 2005) "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, con el fin de proporcionar al consumidor una información, sobre el producto, lo suficientemente clara y comprensible, que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada…"

Resolución Sanitaria: NSA-000434-2015

Esta galleta es elaborada en Compañía de Galletas Noel S.A.S. Carrera 52 No 2-38 Medellín-Colombia

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

FORTIFICACIÓN DE LA HARINA

Minerales y Vitaminas Usados en la Fortificación de la Harina al 100%	
Descripción	**mg/kg**
Niacina	75
Hierro	55
Tiamina	6,4
Riboflavina	7,0
Ácido Fólico	1,54

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Condiciones Fisicoquímicas NTC 1241 (Productos de Molinería - Galletas)	
Descripción	**Especificación**
Humedad %	6,0 Máx.
Grasa %	20,0 Máx.
Proteína %	2,0 Mín.
Cenizas %	4,0 Máx.
pH	5,6 – 9,5
Aw	0,60 - Máx.

Condiciones Microbiológicas Resolución 1407/2022, numeral 8.1.	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	**200 Máx.**
Recuento de Escherichia coli UFC/g	**<10**

CONFIDENCIAL

Compañía de Galletas Noel S.A.S.

Carrera 52 No. 2 - 38
Medellín, Colombia
Tel. (574) 365 99 99
Fax. (574) 365 78 52
NIT 811.014.994-9

www.noel.com.co

ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO

Resolución 2674 de 2013
Título II (Condiciones Básicas de Higiene en la Fabricación de Alimentos)
Art. 5 (Buenas Prácticas de Manufactura)

1. Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.

2. El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.

3. El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared.

4. En el cargue de los medios de transporte, las cajas deben ir en sentido vertical de las ondas (ver indicación de la flecha impresa, siempre hacia arriba).

5. Los vehículos transportadores del producto terminado deben ser seleccionados. Que no tengan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni hendijas que filtren el polvo y/o el agua durante el transporte.

6. No debe haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.

7. El producto almacenado debe ceñirse al sistema PEPS "Primeras en entrar, Primeras en salir", y la identificación del material de empaque de acuerdo con la Norma "Código de Identificación de las Cajas Corrugadas con Producto Terminado".

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO

En condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida útil de 12 meses.



Hellen Jiménez Acuña
Coordinadora Asuntos Regulatorios
Medellín, 2 de octubre/ 2023

CONFIDENCIAL