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 DUCALES, LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO
MARCAS: DUCALES, NOEL

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo**, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Aceite Vegetal de Palma, Grasa Vegetal de Palma, Azúcar Invertido, Extracto de Malta (**Cebada**), **Huevo**, Agua, Sal, Leudantes (Bicarbonato de Amonio, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio), Azúcar, **Leche en Polvo**, Emulsificante (**Lecitina de Soja**), Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Sustancia para el tratamiento de las Harinas (Metabisulfito de Sodio).
Contiene trigo (gluten), cebada, huevo, leche, soja, y trazas de sésamo, avena, nueces de árbol y centeno.

Presentaciones Comerciales:

Empaque Interno: BOPP/TSI
Empaque Externo: BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: 105g

CONFIDENCIAL

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

Grupo Empresarial Nutresa

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**
pH	5,5 – 9,5
Aw	0,60 - Máx.
Humedad %	6,0 Máx.
Proteína %	3,0 Mín.

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 10 meses.



Hellen Jiménez Acuña
Coordinadora Asuntos Regulatorios
Medellín, 25 de febrero/ 2025

CONFIDENCIAL