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 DE CHOCOLATE RELLENAS CON CREMA SABOR A VAINILLA MARCAS: FESTIVAL, NOEL

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo**, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Almidón de Yuca, Cocoa (2.9%), Azúcar Invertido, Agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Bicarbonato de Amonio, Fosfato de Calcio), Sal, Emulsificante (**Lecitina de Soja**), Sabor Artificial a Vainilla, **Leche.**

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

CONFIDENCIAL

Presentación Comercial:

Empaque Interno: BOPP/BOPP Metalizado.
Pesos Neto: 50g, 33,6g

Empaque Externo: BOPP.
Pesos Neto: 600g, 403g, 806,4g

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

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 Microbiológicas	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aeróbios Mesófilos UFC/g	10000 Máx.
Recuento de Coliformes Totales UFC/g	11 Máx.
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	200 Máx.
Recuento de Escherichia coli UFC/g	<10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa (+) UFC/g	<100

Almacenamiento, Conservación y Transporte de Producto Terminado

- Las cajas con producto terminado se deben almacenar en bodegas cubiertas, en ambientes secos y frescos.
- El arrume de las cajas debe realizarse sobre plataformas o en superficies elevadas del piso.
- El pallet o arrume deberá quedar a una distancia de 0.8m de la pared.
- 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).
- Donde se va a realizar el transporte de las cajas con producto terminado deben ser seleccionados, que no existan partes sobresalientes que rasguen las cajas, ni rendijas que permitan la entrada de polvo y/o agua durante el transporte.
- No deben haber personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.

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

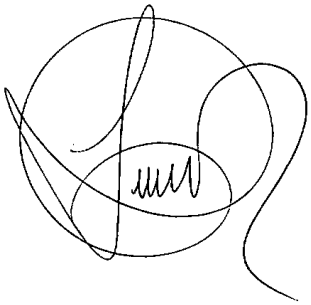
www.noel.com.co

- El movimiento del 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.

CONFIDENCIAL



Cosme de Jesús Bedoya Ortega
Jefe de Legislación Alimentaria
Medellín, 8 de Febrero/2022