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 CON TROCITOS SABOR A CHOCOLATE
MARCAS: NOEL

Naturaleza del Producto:

Ingredientes: Harina Fortificada (**Harina de Trigo**, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Trocitos con sabor a Chocolate (21%) (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Cocoa, **Leche, Suero de Leche**, Emulsificante (Triestearato de Sorbitán, **Lecitina de Soja**, Monoestearato de Sorbitán), Sabor Artificial a Vainilla), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Agua, **Huevo**, **Leche**, Azúcar Invertido, Emulsificantes (**Lecitina de Soja**), Sal, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio), Sabor Artificial a Chocolate.
Contiene trigo (gluten), leche, soja, huevo y trazas de sésamo y nueces.

Presentación Comercial:

Empaque Interno: BOPP/BOPP Metalizado
Peso Neto: 35g
Empaque Externo: BOPP/BOPP
Peso Neto: 420g

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

Grupo Empresarial Nutresa

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 utilizando el 100% de Harina	
Descripción	**mg/kg**
Niacina	75
Hierro	55
Tiamina	6,4
Riboflavina	7,0
Acido Fólico	1,54

Condiciones Microbiológicas	
Descripción	**Especificación**
Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos UFC/g	10000 Máx.
Recuento 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

CONFIDENCIAL

Almacenamiento, Conservación y Transporte de Producto Terminado

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).

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

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 360 días.



Hellen Jiménez Acuña
Jefe de Legislación Alimentaria
Medellín, 22 de Abril/2022

CONFIDENCIAL