[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20245490	**Nombre producto**	**GALLETAS (DUCALES "LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO"), GALLETAS CRACKERS, GALLETAS DUCALES, NOMBRES DE FANTASÍA: BUTTERY CRISPS, DUCALES NAVIDAD LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO, DUCALES BOCADITOS LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO, DUCALES MINI SNACKS LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO; LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO, GOLDEN BITES, BOCADITOS, MINITACO, DUCALES LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO**				
Registro Sanitario	NSA-0013601-2023	**Vencimiento**	2033/02/02	**Modalidad**	FABRICAR, EMPACAR Y VENDER	**Estado Registro**	Vigente
Observaciones	NI,8110149949						
Marcas	DUCALES, NOEL, SUN VALLEY, LA RIOJA, DUCALES MINI, DUX, ANTOJOS, DUCALES GOLD, DELICIAS, DUX GOLDEN, CLUB EXTRA, CLUB EXTRA GOLDEN, GOLDEN						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	**Condiciones de conservación**	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	**Radicado**	**Estado**	**Archivo**
	20231033644	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Empaque Interno: BOPP Peso Neto: 25 g, 32,5 g, 40 g, 142.5g, 156 g, 21 g de 10 g a 500 g.
Empaque Externo: BOPP Peso Neto: 65 g, 150 g, 160 g, 189 g, 195 g, 250 g, 260 g, 285 g, 312 g, 441 g, 468 g, 570 g, 624 g, 936 g de 10 g a 1500 g.
Empaque Interno: BOPP Peso Neto: 25 g, 32,5 g, 40 g, 142.5g, 156 g de 10 g a 500 g
Empaque Externo: BOPP/BOPP Metalizado Peso Neto: 65 g, 150 g, 160 g, 195 g, 260 g, 285 g, 250 g, 260 g, 294, 312 g, 441 g, 468 g, 570 g, 624 g, 936 g, de 10 g a 1500 g
Empaque Interno: BOPP/BOPP Metalizado Peso Neto: 21g de 10 g a 500 g
Empaque Externo: BOPP Peso Neto Externo: 189 g de 10 g a 1500 g
Empaque Interno y Externo: Envase en Hojalata Peso Neto: 400 g de 10 g a 1500 g
Empaque Interno: BOPP/BOPP Metalizado Peso Neto: 21 g, 40 g de 10 g a 500 g.
Empaque Externo: Plegadiza de Cartón Peso Neto: 160 g, 140 g, 378 g de 10 g a 1500 g.
Empaque Interno y Externo: BOPP/BOPP Metalizado. Peso Neto: 130 g, 140 g, 156 g de 10 g a 1500 g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S.	CRA 52 NRO. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com
EMPACADOR	SOLUCIONES LOGISTICAS Y EMPAQUES S.A.S. LOGYPACK S.A.S.	CALLE 2 No. 50 - 475.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	GESTIÓN CARGO ZONA FRANCA S.A.S. SIGLA GC NUTRITION S.A.S. GC FOOD S.A.S. GC FOODS ZONA FRANCA S.A.S. PLANTA SANTA MARTA	Zona Franca Tayrona - Km 12 Vía Alterna al Puerto	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	mcramirez@serviciosnutresa.com
FABRICANTE	COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S.	CRA 52 NRO. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S.	CRA 52 NRO. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com

[Imprimir] [<< Atras]

DUCALES “LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO”

MARCA DUCALES Y/O NOEL.

Naturaleza del Producto:

Galleta elaborada a base de **(Harina de Trigo Fortificada)** [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] [55 mg/kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Aceite Vegetal [Palma], Grasa Vegetal [Palma], Azúcar Invertido, Agua, **(Extracto de Malta)**, Sal, Azúcar, **(Huevos), (Leche en Polvo)**, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio], **(Lecitina** (**de Soya**)**)**, Resaltador de Sabor [Monoglutamato de Sodio], Acondicionador de Masa **(Metabisulfito** (**de Sodio**)**)**. **CONTIENE GLUTEN**

Presentación Comercial:

Taco - Taco: Galleta rectangular empacada en dos medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, Peso Neto 250 g

Taco Largo: Galleta rectangular empacada en dos medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, Peso Neto 285 g

Taco Largo: Galleta rectangular empacada en dos medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, Peso Neto 312 g

Taco Tamaño Familiar: Galleta rectangular empacada en 4 medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, Peso Neto 570 g

Mega Tamaño Familiar: Galleta rectangular empacada en 4 medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, Peso Neto 624 g

Porción individual: Contiene 9 paquetes de tres galletas, empacados en un material BOPP, Peso neto paquetico 21 g. Peso Neto 189 g

Lata: Empacada en hojalata recubierta con laca grado alimenticio en la parte interna. Peso neto 400g.

Plegadiza: Contiene 24 paquetes de tres galletas, empacados en un material de BOPP y la plegadiza de cartón, Peso neto paquetico 21 g. Peso Neto 504 g

Plegadiza: Contiene 18 paquetes de 21g, empacados en un material de BOPP/BOPP Metalizado que a su vez van empacados en un BOPP transparente y luego van dispuestos en una plegadiza de cartón esmaltado. Peso Neto plegadiza 378 g

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

Controles Fisicoquímicos y Microbiológicos sobre Materias Primas y Producto Terminado:

Harina de Trigo: Fortificada	Proteína = 9.3-11.5% Humedad = 14.0% máximo Cenizas = 0.6% máximo
Grasa Vegetal:	Acidos grasos libres = 0.05% máximo Indice de peróxido = 0.5% meq máximo Punto de fusión = 37-42°C Indice de Yodo=47-49 Volátiles = 0.5% Máximo
Azúcar Invertido:	Grados Brix = 73-75 pH = 2.6-3.6
Extracto de Malta:	pH = 4.8-5.2 Sólidos 78%
Sal:	Humedad 0.20% máximo Pureza = 99% mínimo
Azúcar:	Humedad 0.075% máximo
Huevos:	Análisis organolépticos, color, sabor
Leche en polvo:	Humedad = 40% máximo Grasa = 26% mínimo pH = 6.0-6.6 Acidez = 1.30%
Bicarbonato: de Sodio	Pureza = 99% mínimo Humedad = 0.25% máximo pH = 7.8-8.2
Pirofosfato Acido de Sodio	Pureza = 95% mínimo Humedad = 0.5% máximo pH = 3.8-4.2
Bicarbonato de Amonio:	Pureza = 95.0% mínimo pH = 9.6-8.0 Amonio disponible = 20.75% mínimo

Lecitina de soya:	Insolubles en acetona = 62% mínimo Valor ácido = 30% máximo Viscosidad = 10.000-15.000 CPS
Resaltador de sabor:	Pureza = 99% mínimo
Acondicionador de Masa	Pureza = 95% mínimo Humedad = 5% máximo

PROCESO DE ELABORACION

1. Mezclar todas las materias primas por el tiempo establecido, cuando la mezcla este lista determinar la consistencia de la pasta y llevarla a reposo.

2. Terminado el tiempo de reposo, llevar la pasta a laminación, en donde en forma consecutiva y continua, se le da el calibre a la pasta y se forma la galleta cruda.

3. Hornear la galleta por un tiempo determinado y a unas temperaturas establecidas donde se le da la humedad y textura deseadas a las galletas.

4. La galleta sale del horno por un corredor de enfriamiento donde se le da un baño de aceite.

5. La galleta llega a las máquinas empacadoras, es empacada, estibada y almacenada

ALMACENAMIENTO 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

- 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

- 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 la presentación comercial descrita y en condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), la galleta tiene 8 meses de vida útil y 12 meses para presentación lata.

Aunque el tiempo de vida útil de esta galleta este vencido, no representa ningún grado de toxicidad para el organismo humano.

GUSTAVO ERNESTO BOTERO M
Director Técnico

Medellín, Marzo del 2008