CJ Bakery S.A.S	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resoluciones 5109/05, 810/21, 2492/22, 254/23)**	**GALLETA CUCA**

Elaboró/Modificó	Revisó	Aprobó	Fecha emisión	Fecha última revisión
Juliana Quiroz Calderón Directora de aseguramiento de calidad e inocuidad	Marlon Cruz Jimenez Coordinador de Producción	Yulieth Cruz Jimenez Directora de Producción	jul-2016	dic-2023
			Versión	03
			Código	FT-PT-CA-05

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE	**Denominación Legal: GALLETA CUCA** **Denominación Comercial: GALLETA CUCA**
N° REGISTRO	NSA-0014796-2023
MARCA	PULLPAN
DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, miel de panela, polvo para hornear y levadura, que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos por la legislación vigente.
COMPOSICIÓN	Harina fortificada (**Harina de trigo**, Niacina, Hierro, Tiamina, Rivoflavina, Ácido fólico), Miel de panela (Panela, Agua), Margarina, Color artificial (color caramelo), Leudante (Polvo de hornear: Bicarbonato de sodio, Bicarbonato de amonio, Fosfato monocálcico), Conservante (Propionato de Calcio), Sabor artificial (canela).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene Gluten (trigo) Se procesa en una planta que usa Ajonjolí, Huevo y Leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, mezclado, formado, fermentado, horneado, enfriado y empacado.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**COLOR:** Marrón oscuro. **OLOR:** Agradable, característico del producto. **SABOR:** Balanceado, dulce propio del producto. **TEXTURA:** Semi blanda, suave y esponjosa.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad %		10
pH	5.6	9.5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	C	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resoluciones 5109/05, 810/21, 2492/22, 254/23)	**GALLETA CUCA**

	Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g	---
	Staphylococcus coagulase positivo (25)	5	0	$<10^2$ ufc/g	---
	Salmonella spp. (26)	5	0	Ausencia/25g	---
	Listetia monocytogenes (27)	5	0	Ausencia/25g	---

Convenciones
UFC: Unidades Formadoras de colonia.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
(1) Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
(25) Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos.
(26) Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno o cobertura de derivados lácteos, cacao, frutas y/o huevo.
(27) Criterio microbiológico cuando el producto contenga relleno de carne, huevo, leche, derivados lácteos y/o vegetales.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	No aplica
PRESENTACIONES COMERCIALES	Galleta cuca x 260 g (10 uds)
TIPOS DE EMPAQUE	Bolsa en polietileno transparente, impresa, sellada al calor y presión.
EMBALAJE	No aplica
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto en un lugar fresco, seco y sin calor directo, a temperatura ambiente máximo 30°C. Alejado de fuentes de olores fuertes, como condimentos, químicos y detergentes. Después de abierto el empaque consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos aptos para el transporte de alimentos.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días en condiciones sugeridas. La fecha de vencimiento y lote se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resoluciones 5109/05, 810/21, 2492/22, 254/23)	**GALLETA CUCA**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Galleta (26 g)
Número de porciones por envase: 10

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	307	**80**
Grasa total	6.1 g	1.6 g
Grasa saturada	**3.2 g**	**0.8 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	58 g	15 g
Fibra dietaria	1.9 g	0.5 g
Azúcares totales	25 g	6.4 g
Azúcares añadidos	**23 g**	**6.0 g**
Proteína	6.2 g	1.6 g
Sodio	**145 mg**	**38 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	4.1 mg	1.1 mg
Calcio	31 mg	8.1 mg
Zinc	0.41 mg	0.11 mg

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azúcares	SI
Sello exceso en sodio	NO
Sello exceso en grasas saturadas	NO
Sello exceso en grasas trans	NO
Sello Contiene edulcorantes	NO
Sello positivo	NO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alergenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	**FABRICADO POR: C.J BAKERY S.A.S** CARRERA 51 N.º 73 - 64 MEDELLÍN – ANTIOQUIA – COLOMBIA Industria Colombiana Teléfono (604) 444 9105