	FICHA TÉCNICA **Galletas de leche**	**PÁGINA 1 DE 4** **FT-01** 7037 **FECHA: Enero 2016.**

NOMBRES **MARCA**	Galletas de leche. Muuu, Colombina	
NOMBRE **DEL** **FABRICANTE**	Colombina del Cauca S.A. Parque Industrial el Paraíso km2 vía San Julián Santander de Quilichao Cauca. NIT: 817000705-8. Teléfono: (2) -8295305 – 8295307 www.colombina.com	
REGISTRO SANITARIO	**RSIAD11M07291**	
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], azúcar, grasa vegetal de palma, azúcar invertido, almidón de maíz, Suero de leche, sal, Leche en polvo, canela en polvo, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), saborizantes artificiales, leudantes (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, bicarbonato de amonio SIN-503 E-503, fosfato monocalcico SIN-341 E-341), agua.	
PROCESO DE **ELABORACIÓN Y** **EQUIPOS UTILIZADOS**	• Recepción y almacenamiento de materias primas. • Dosificar los ingredientes que constituyen la formulación de la masa en la mezcladora. • Efectuar el mezclado de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. • Trasladar la masa a la tolva que alimenta el equipo de laminación. • Pasar la masa por los rodillos de estampado y corte para darle forma a la hogaza. • Hornear la hogaza estampada y cortada. • Enfriar. • Envolver, envasar y empacar. **EQUIPOS UTILIZADOS** • Mezcladora. • Laminador. • Rodillo de estampado y corte. • Horno. • Envolvedoras.	
DESCRIPCIÓN **FÍSICA**	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.	
CARACTERÍSTICAS **FISICOQUÍMICAS**	Humedad (%)	Max. 4.0%
	Proteína, % en fracción en masa base seca.	3g (mín.)

NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas	Determinación de Plomo como Pb		Máximo 0.2 mg/Kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS **NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas**	Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g		1000 - 5000
	Recuento de coliformes en placa, UFC/g		<10 - 10
	Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g		<100
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g		50 - 500
	Recuento de *Escherichia Coli*, UFC/g		<10
	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g		10 - 100
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	Característico de acuerdo a registro fotográfico. La galleta debe ser de un color dorado proporcionado por el horneo.	
	Sabor:	Característico de acuerdo a los patrones de línea.	
	Aroma:	Característico a galleta fresca, agradable y suave.	
	Textura:	Crocante.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumir. Principales consumidores potenciales: niños mayores 4 años y adultos.		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	**Envoltura (BB6):** en material BOPP Bioseal TSI 20 micras		
	Envase (BB.6): en material BOPP Bioseal TSI 30 micras		
	Empaque: Cartón corrugado pared sencilla Kraff Clave: C620k		
	Peso Neto(g)	Individuales x 4 galletas: 12g. Bolsas x 18un: 216g.	
LEGISLACION APLICABLE	Norma NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012.		
IDENTIFICACIONDEL LOTE DE PRODUCCION	El lote corresponde al número de la orden de producción que consta de 7 dígitos, además se usa la codificación del día de producción de número de 5 dígitos y 1 digito más correspondiente a la máquina de empaque.		
VIDA ÚTIL ESPERADA	Doce (12) meses.		
USO PREVISTO	Este producto está diseñado para ser consumido directamente.		
USO NO PREVISTO	Hasta el momento no se ha encontrado otros usos no previstos.		
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. INFORMACIÓN ALERGÉNICA: Contiene Gluten, Leche y Soya. Este producto puede		

	contener trazas de maní / huevos / nueces.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar. Temperatura: 20 - 25°C Humedad relativa: 50 - 60%. Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto: • Contar con todos los documentos legales al día. • No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto • Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo. • El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	Código de barras unidad de venta y cartón. Código 7037: 7702011070371 y 17702011070378. AMIGO ALMACENISTA *Evite pisar los cartones y utilizarlos como escalera *Nunca almacene cerca de productos con olores fuerte y/o extraños *Almacene en lugar fresco y seco *Arrume siempre sobre estibas o cubrepiso. **Estibado cartón PT 7037.** Arrume máximo 2 estibas Arrume de acuerdo a las siguientes medidas de altura 165cm 215cm 13 Cajas x tendido 13 3 Tendidos 4 39 Cajas x estiba 52 Peso bruto: 7.2kg Medidas Externas:(37.8 x 23.2 x 46.6 cm) Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.

	FICHA TÉCNICA **Galletas de leche**	**PÁGINA 4 DE 4** **FT-01** 7037 **FECHA: Enero 2016.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Nutrition Facts** **Información Nutricional** Serving Size / Tamaño por Porción 8 Cookies / Galletas (24g) Servings Per Container / Porciones por Envase 9 **Amount per Serving / Cantidad por Porción** Calories / Calorías 110 (Energy/Energía 460kJ) Calories from Fat / Calorías de Grasa 25 (Energy from Fat/Energía de la grasa 105kJ) **% Daily Value* / Valor Diario*** **Total Fat / Grasa Total** 3g — 5 % Saturated Fat / Grasa Saturada 1.5g — 8 % Monounsaturated Fat / Grasa Monoinsaturada 1g Polyunsaturated Fat / Grasa Poliinsaturada 0g *Trans* Fat/ Grasa Trans 0g **Cholesterol / Colesterol** 0mg — 0 % **Sodium / Sodio** 55mg — 2 % **Total Carbohydrate / Carbohidrato Total** 19g — 6 % Dietary Fiber / Fibra Dietaria 0g — 0 % Sugars / Azúcares 5g **Protein / Proteína** 2g — 4 % **Vitamin A / Vitamina A 0% • Vitamin C / Vitamina C 0%** **Calcium / Calcio 0% • Iron / Hierro 0%** * Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Calories / Calorías — 2000 — 2500 Total Fat / Grasa Total — Less than / Menos de — 65g — 80g Sat Fat / Grasa Saturada — Less than / Menos de — 20g — 25g Cholesterol / Colesterol — Less than / Menos de — 300mg — 300mg Sodium / Sodio — Less than / Menos de — 2400mg — 2400mg Total Carbohidrate / Carbohidrato total — 300g — 375g Dietary Fiber / Fibra Dietaria — 25g — 30g
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	**Alexandra Valdes Peña**