FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

FT-04

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Fabricante	**Productos Alimenticios Rinconcito SAS**
Nit	**900609622-1**
Direccion Fabricante	**Autopista panamericana Km 14 via Popayan - Cali**
Telefono Fabricante	**(602) 8377532**
Marca Comercial	**Dulces Rinconcito**
Registro sanitario	**RSA-0029722-2024**
Nombre del producto	***COCADA DE LECHE BLANCA***
Ingredientes	Leche entera, Azúcar,Glucosa, Fécula de Maíz, Coco deshidratado, Neutralizante (Bicarbonato de sodio), Conservante (Sorbato de K)
Caracteristicas toxicologicas	Contiene lactosa

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
Generalidades/descripción	producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche líquida y azúcar, con el agregado de una almidón /o fécula de maíz
Calidad	NTC 5856, Decreto 2674 DE 2013 del Ministerio de salud, resolución 14712 del ministerio de Salud, Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección Social.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
ASPECTO	Solido
COLOR	Marrón
DUREZA	Firme al morder
AROMA Y SABOR	característico

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
CARACTERÍSTICAS	**UNIDAD**	**ESPECIFICACIÓN**
HUMEDAD	%	10.66
CONCENTRACIÓN	°Bx	70-73

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

	ANALISIS MICROBILOGICO Y METODO UTILIZADO	RESULTADOS	PARAMETROS DE COMPARACION	UNIDADES
MICROBIOLÓGICOS	041 RECUENTO DE BACTERIAS MESOFILAS NTC 4519	<10	500-2000	UFC /g
	032 NMP DE COLIFORMES TOTALES TUBOS MULTIPLES	<3	20-93	NMP /g
	031 NMP DE COLIFORMES FECALES TUBOS MULTIPLES	<3	<3	NMP /g
	880 E. COLI RECUENTO EN PLACA	<3		UFC /g
	014 ESTAFILOCOCO COAGULOSA POSITIVO NTC 4779	<100	100-200	UFC /g
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS RECUENTO EN PLACA	<10	10-100	UFC /g

CONDICIONES DE EMPAQUE Y PRESENTACIONES	
Presentación	10, 15, 20, 25, 50, 160, 500 gramos
Dimensiones del empaque	25 micras, 80 x 40 x 12
Material de empaque	Bolsas de polietileno, bpp, cajas de cartón. El producto cumple con la reglamentación de materiales de empaque: Resolución 4143/2012 y Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a bebidas para consumo humano).
Vida útil	90 días a partir de la fecha de empaque, con una buena conservación, almacenamiento y transporte recomendado

USO PREVISTO
Producto apto para el consumo por parte del publico en general: niños, adultos, deportistas
USO NO PREVISTO
El producto no es recomendable para el consumo de personas intolerantes a la lactosa de la leche, personas diabéticas
FORMA DE CONSUMO
Se utiliza para delicatesen, como postre y base para rellenos en la industria de la panificación y pastelería
RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
Debe almacenarse en canastillas sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, ambiente fresco y seco, con buena ventilación y temperatura ambiente, evitando el contacto directo y prolongado del sol. Una vez se abra el empaque, para el consumo se debe tapar para evitar la exposición al ambiente y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, no se debe transportar con sustancias toxica, químicos o animales.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN
Vehículo para transporte de alimentos, El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. No debe presentar mal olor.

NORMATIVA DE EMPAQUE Y ROTULADO /RESOLUCION 2492 DE 2022

TABLA NUTRICIONAL FORMATO VERTICAL ESTANDAR

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)

Número de porciones por envase: xx

Calorías (Kcal)	Por 100g	Por porción
	378	**76**
Grasa Total	7.8 g	1.6 g
Grasa saturada	**2.9 g**	**0.6 g**
Grasa trans	**0 g**	**0 g**
Carbohidratos totales	69 g	14 g
Fibra dietaría	0.1 g	0.0 g
Azúcares totales	58 g	12 g
Azúcares añadidos	**49 g**	**10 g**
Proteína	7.6 g	1.5 g
Sodio	**101 mg**	**20 mg**
Vitamina A	5.9 ug ER	1.2 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Hierro	0.06 mg	0.01 mg
Calcio	237 mg	47 mg
Zinc	0.03 mg	0.01 mg

TABLA NUTRICIONAL LINEAL/ USADA EN EMPAQUE SECUNDARIO

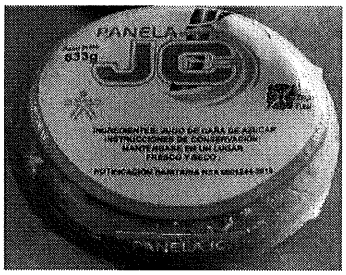
Información nutricional (100g): **Calorías 378**, Grasa total 7.8g, **Sodio 101mg**, Carbohidratos totales 69g, **Azúcares añadidos 49g**, Proteína 7.6g, Calcio 237mg.

Información nutricional (porción): **Tamaño de porción:** 1 unidad (20 g). **Número de porciones por envase:** Aprox. 70 **Calorías 76**, Grasa total 1.6g, **Sodio 20mg**, Carbohidratos totales 14g, **Azúcares añadidos 10g**, Proteína 1.5g, Calcio 47mg. No es una fuente significativa de grasas trans, fibra dietaría, Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Zinc.

ROTULADO O ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	
	
FABRICANTE	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS RINCONCITO SAS	
ELABORADO POR	AUTORIZADO POR
Darwin Silva	Carlos Felipe Sanchez Ch
Jefe Planta de produccion	Gerente de Produccion

	FICHA TECNICA: PANELA REDONDA EN PRESENTACION COMERCIAL DE 500g.	**JUNIO 2023**

FICHA TÉCNICA PANELA REDONDA



NOMBRE DEL ALIMENTO	Panela redonda en presentación comercial de 500g.
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	• Alimento sólido, duro, obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, empacado individualmente en bolsa poliolefina termoencogible y en presentación comercial de: 500g. • Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches Paneleros, en cualquiera de sus formas y presentaciones. • Su composición es 100% jugo caña de azúcar
INGREDIENTES	Jugo de caña de azúcar.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• **Forma:** redonda • **Color:** caramelo. • **Olor:** propio de la panela y no presenta olores extraños. • **Sabor:** dulce característico de la panela y no presenta sabores extraños. • **Consistencia:** firme y dura.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Los microorganismos indicadores de contaminación en la panela son el recuento de Mohos y levaduras expresados en **UFC/g.**

	Máximo 150 y ausencia total de microorganismos patógenos. La panela está libre de ataque de hongos, mohos, insectos y roedores.
CALIDAD	• La panela es elaborada en un trapiche panelero inscrito ante **Invima** y **FEDEPANELA**. • Cuenta con concepto sanitario favorable. • La panela presenta autorización de comercialización; Notificación Sanitaria Invima **N° NSA 0006244-2019.** • La composición nutricional de la panela se basa en la información contenida en la tabla de composición de alimentos colombianos **ICBF versión 2018.** • La panela se elabora en un trapiche panelero autorizado y que cumple con Requisitos higiénicos de fabricación.
CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS	La panela cumple con los parámetros químicos establecidos en la **Resolución 779** del año 2006 y en el proceso de elaboración no se utilizan hidrosulfito de sodio u otras sustancias químicas toxicas con propiedades blanqueadoras. Libres colorantes y de azúcar derretida y de cualquier sustancia química que altere sus características fisicoquímicas su valor nutricional o que eventualmente puedan afectar la salud de los consumidores. **Parámetros químicos:** • **Azúcares reductores expresados en glucosa en %:** 5.5% mínimo. • **Azúcares no reductores expresados en sacarosa en %:** 83% máximo. • **Proteínas en %:** (Nx6.25): 0.2% mínimo. • **Cenizas en %:** 0.8% mínimo. • **Humedad en %:** 9.0% máximo.

	• **Plomo expresado con Pb en mg/kg** : max.02 • **SO2**: Negativo • **Arsénico en mg/kg:** 0.1 máximo. • **Colorantes:** Negativo • **Clarificantes permitidos:** Balso, guácimo y cadillo.
ENVASE PRIMARIO, ENVASE SECUNDARIO Y ROTULADO DE LA PANELA	• El producto esta empacado o envasado individualmente en material sanitario de primer uso en bolsa poliolefina termoencogible el cual garantiza su conservación, calidad durante el almacenamiento, transporte y expendio de la panela. • El embalaje de la panela redonda se realiza en cajas de cartón corrugadas de primer uso, de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con este alimento, evita la contaminación ocasionada por factores externos, garantiza la protección de la panela y mantiene estables las características físico químicas, organolépticas y microbiológicas. • El rotulado del empaque de la panela da cumplimiento a los requisitos establecidos en el artículo 13 de la Resolución 779 de 2006, nombre completo del alimento, ingredientes, marca comercial, nombre y ubicación del trapiche panelero, número de lote o fecha de producción, instrucciones de conservación, declaración del contenido neto. • **Código de barras:** 

ALMACENAMIENTO	El almacenamiento de la panela debe conservarse en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.
VIDA ÚTIL	Doce (12) meses a partir de la fecha de fabricación.
NORMATIVIDAD SANITARIA	• Resolución 779 del 2006 • Resolución 3462 de 2008 • Resolución 3544 del 2009 • Resolución 4121 del 2011 • Resolución 4217 del 2013

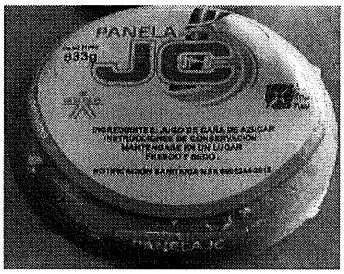
Elaborado por:



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P: 52254089016
Cel. 3116111831

	FICHA TECNICA: **PANELA REDONDA EN** **PRESENTACION COMERCIAL DE 1000g**	**JUNIO 2023**

FICHA TÉCNICA PANELA REDONDA



NOMBRE DEL ALIMENTO	Panela redonda en presentación comercial 1000g.
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	• Alimento sólido, duro, obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, empacado individualmente en bolsa poliolefina termoencogible y en presentación comercial de: 1000g. • Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches Paneleros, en cualquiera de sus formas y presentaciones. • Su composición es 100% jugo caña de azúcar
INGREDIENTES	Jugo de caña de azúcar.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	• **Forma:** redonda • **Color:** caramelo. • **Olor:** propio de la panela y no presenta olores extraños. • **Sabor:** dulce característico de la panela y no presenta sabores extraños. • **Consistencia:** firme y dura.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Los microorganismos indicadores de contaminación en la panela son el recuento de

	Mohos y levaduras expresados en **UFC/g. máximo 150** y ausencia total de microorganismos patógenos. La panela está libre de ataque de hongos, mohos, insectos y roedores.
CALIDAD	• La panela es elaborada en un trapiche panelero inscrito ante **Invima** y **FEDEPANELA.** • Cuenta con concepto sanitario favorable. • La panela presenta autorización de comercialización; Notificación Sanitaria Invima **N° NSA 0006244-2019.** • La composición nutricional de la panela se basa en la información contenida en la tabla de composición de alimentos colombianos **ICBF versión 2018.** • La panela se elabora en un trapiche panelero autorizado y que cumple con requisitos higiénicos de fabricación.
CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS	La panela cumple con los parámetros químicos establecidos en la **Resolución 779** del año 2006 y en el proceso de elaboración no se utilizan hidrosulfito de sodio u otras sustancias químicas toxicas con propiedades blanqueadoras. Libres colorantes y de azúcar derretida y de cualquier sustancia química que altere sus características fisicoquímicas su valor nutricional o que eventualmente puedan afectar la salud de los consumidores. **Parámetros químicos:** • **Azúcares reductores expresados en glucosa en %:** 5.5% mínimo. • **Azúcares no reductores expresados en sacarosa en %:** 83% máximo. • **Proteínas en %:** (Nx6.25): 0.2% mínimo. • **Cenizas en %:** 0.8% mínimo.

	• **Humedad en %:** 9.0% máximo. • **Plomo expresado con Pb en mg/kg** : max.02 • **SO2**: Negativo • **Arsénico en mg/kg:** 0.1 máximo. • **Colorantes:** Negativo • **Clarificantes permitidos:** Balso, guácimo y cadillo.

ENVASE PRIMARIO, ENVASE SECUNDARIO Y ROTULADO DE LA PANELA	• El producto esta empacado o envasado individualmente en material sanitario de primer uso en bolsa poliolefina termoencogible el cual garantiza su conservación, calidad durante el almacenamiento, transporte y expendio de la panela. • El embalaje de la panela redonda se realiza en cajas de cartón corrugadas de primer uso, de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con este alimento, evita la contaminación ocasionada por factores externos, garantiza la protección de la panela y mantiene estables las características físico químicas, organolépticas y microbiológicas. • El rotulado del empaque de la panela da cumplimiento a los requisitos establecidos en el artículo 13 de la Resolución 779 de 2006, nombre completo del alimento, ingredientes, marca comercial, nombre y ubicación del trapiche panelero, número de lote o fecha de producción, instrucciones de conservación, declaración del contenido neto.

	• **Código de barras:** 
ALMACENAMIENTO	El almacenamiento de la panela debe conservarse en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.
VIDA ÚTIL	Doce (12) meses a partir de la fecha de fabricación.
NORMATIVIDAD SANITARIA	• Resolución 779 del 2006 • Resolución 3462 de 2008 • Resolución 3544 del 2009 • Resolución 4121 del 2011 • Resolución 4217 del 2013

Elaborado por:

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P: 52254089016
Cel. 3116111831

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FT-06

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Fabricante	**Productos Alimenticios Rinconcito SAS**
Nit	**900609622-1**
Direccion Fabricante	**Autopista panamericana Km 14 via Popayan - Cali**
Telefono Fabricante	**(602) 8377532**
Marca Comercial	**Dulces Rinconcito**
Registro sanitario	**RSA-0029722-2024**
Nombre del producto	***PANELITA DE LECHE***
Ingredientes	Leche entera, Azúcar,Glucosa, Fécula de Maíz, Neutralizante (Bicarbonato de sodio), Conservante (Sorbato de K)
Caracteristicas toxicologicas	Contiene lactosa

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
Generalidades/descripción	producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche líquida y azúcar, con el agregado de una almidón /o fécula de maíz
Calidad	NTC 5856, Decreto 2674 DE 2013 del Ministerio de salud, resolución 14712 del ministerio de Salud, Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección Social.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
ASPECTO	Solido
COLOR	Marrón
DUREZA	Firme al morder
AROMA Y SABOR	característico

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
CARACTERÍSTICAS	**UNIDAD**	**ESPECIFICACIÓN**
HUMEDAD	%	10.66
CONCENTRACIÓN	°Bx	70-73

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
	ANALISIS MICROBILOGICO Y METODO UTILIZADO	**RESULTADOS**	**PARAMETROS DE COMPARACION**	**UNIDADES**
MICROBIOLÓGICOS	041 RECUENTO DE BACTERIAS MESOFILAS NTC 4519	<10	500-2000	UFC /g
	032 NMP DE COLIFORMES TOTALES TUBOS MULTIPLES	<3	20-93	NMP /g
	031 NMP DE COLIFORMES FECALES TUBOS MULTIPLES	<3	<3	NMP /g
	880 E. COLI RECUENTO EN PLACA	<3		UFC /g
	014 ESTAFILOCOCO COAGULOSA POSITIVO NTC 4779	<100	100-200	UFC /g
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS RECUENTO EN PLACA	<10	10-100	UFC /g

CONDICIONES DE EMPAQUE Y PRESENTACIONES	
Presentación	10, 15, 20, 25, 50, 160, 500 gramos
Dimensiones del empaque	25 micras, 80 x 40 x 12
Material de empaque	Bolsas de polietileno, bpp, cajas de cartón. El producto cumple con la reglamentación de materiales de empaque: Resolución 4143/2012 y Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a bebidas para consumo humano).
Vida útil	90 días a partir de la fecha de empaque, con una buena conservación, almacenamiento y transporte recomendado

USO PREVISTO
Producto apto para el consumo por parte del publico en general: niños, adultos, deportistas
USO NO PREVISTO
El producto no es recomendable para el consumo de personas intolerantes a la lactosa de la leche, personas diabéticas
FORMA DE CONSUMO
Se utiliza para delicatesen, como postre y base para rellenos en la industria de la panificación y pastelería
RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
Debe almacenarse en canastillas sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, ambiente fresco y seco, con buena ventilación y temperatura ambiente, evitando el contacto directo y prolongado del sol. Una vez se abra el empaque, para el consumo se debe tapar para evitar la exposición al ambiente y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, no se debe transportar con sustancias toxica, químicos o animales.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN
Vehículo para transporte de alimentos, El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. No debe presentar mal olor.

NORMATIVA DE EMPAQUE Y ROTULADO /RESOLUCION 2492 DE 2022

TABLA NUTRICIONAL FORMATO VERTICAL ESTANDAR

Información Nutricional

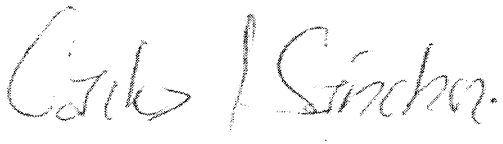
Tamaño de porción: 1 unidad (20 g)

Número de porciones por envase: xx

Calorías (Kcal)	Por 100g	Por porción
	485	**97**
Grasa Total	6.7 g	1.3 g
Grasa saturada	**2.1 g**	**0.4 g**
Grasa trans	**0 g**	**0 g**
Carbohidratos totales	100 g	20 g
Fibra dietaría	0.1 g	0.0 g
Azúcares totales	95 g	19 g
Azúcares añadidos	**87 g**	**17 g**
Proteína	5.7 g	1.1 g
Sodio	**87 mg**	**17 mg**
Vitamina A	5.4 ug ER	1.1 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Hierro	0.07 mg	0.01 mg
Calcio	216 mg	43 mg
Zinc	0.04 mg	0.01 mg

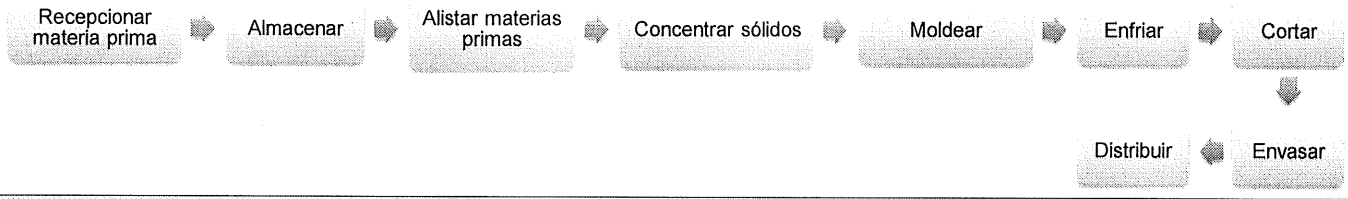
TABLA NUTRICIONAL LINEAL/ USADA EN EMPAQUE SECUNDARIO

Información nutricional (100g): **Calorías 485**, Grasa total 6.7g, **Sodio 87mg**, Carbohidratos totales 100g, **Azúcares añadidos 87g**, Proteína 5.7g, Calcio 216mg. **Información nutricional** (porción): **Tamaño de porción:** 1 unidad (20 g). **Número de porciones por envase:** Aprox. 70 **Calorías 97**, Grasa total 1.3g, **Sodio 17mg**, Carbohidratos totales 20g, **Azúcares añadidos 17g**, Proteína 1.1g, Calcio 43mg. No es una fuente significativa de grasas trans, fibra dietaría, Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Zinc.

ROTULADO O ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	
	
FABRICANTE	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS RINCONCITO SAS	
ELABORADO POR	AUTORIZADO POR
	
Darwin Silva	Carlos Felipe Sanchez Ch
Jefe Planta de produccion	Gerente de Produccion

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre genérico y legal	**BOCADILLO DE GUAYABA**		
Fabricante	PRODUCTOS CONSERFRUT Y SAN VALENTIN	**NIT**	13956347-0
Dirección	Vereda los guayabos Vélez – Santander – Colombia	**Número de contacto**	3114807910
Ingredientes	Pulpa de guayaba y azúcar		
Descripción del producto.	Es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de la pulpa de guayaba con adición de azúcar. El bocadillo debe de tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura.		
Presentación	25 g	**Notificación Sanitaria**	NSA-0011211-2021
Vida útil	8 meses siguiendo las especificaciones de almacenamiento.		
Sello de advertencia			

PROCESO DE ELABORACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 g

Energía	Grasa Total	Grasa Sat.	Grasa Trans	Carb. Total	Fibra D.	Az. Totales	Az. Añadidos	Proteína	Sodio	Vit. A	Vit. D	Hierro	Calcio	Zinc
Kcal	g	g	mg	g	g	g	g	g	mg	µg	µg	mg	mg	mg
348	0,11	0,00	0,00	86,31	4,20	40,00	40,00	2,95	34,25	0,00	0,30	0,06	14,00	0,29

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	MÉTODO
Color	Rojo uniforme, característico del producto.	Visual
Olor	Guayaba	Olfativo
Sabor	Dulce y característico de la guayaba	Gustativo
Consistencia	Firme	Táctil
Apariencia	El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.	Visual

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	°Brix	75	--
pH	--	3.4	--

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UND.	n	m	M	c
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	5	10^3 ufc/g	2 x 10^3 ufc/g	2

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

Para la identificación del lote en el producto se usa un código numérico impreso, antecedido por la palabra lote, este código está conformado por 3 dígitos los cuales indican un consecutivo del día de envasado.
Para la identificación de la fecha de vencimiento, corresponde a la caducidad del producto y se establece en el orden Día/mes/año.

FORMA DE USO O CONSUMO

Producto listo para consumo. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su envase original en un lugar fresco y seco, alejado del sol. No almacenar con productos que puedan causar contaminación y/o deterioro. Deberá transportarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos de acuerdo con la resolución 2674 de 2013.

Elaborado por:
Ing. Gabriel Leyton

Revisado y aprobado por:
Wilson Aldana

ENVASE DEL PRODUCTO		
Envase primario: BOPP	**Envase Secundario:** Polietileno de baja densidad	**Embalaje:** Cartón corrugado

CONTROL DE ALERGENOS

Componente	¿Está presente en el producto?	¿Está presente en otros productos manufacturados en la misma línea?	¿Está presente en la misma planta de producción?
Trigo	No	Si	Si
Soya	No	Si	Si
Color amarillo	No	Si	Si

LEGISLACIÓN COLOMBIANA APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2674/13, resolución 5109/05, resolución 3929 de 2013, resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022; resolución 1407 del 2022, Resolución 254 de 2023, Resolución 683 de 2012 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

Wilson Aldana
Gerente

Elaborado por:
Ing. Gabriel Leyton

Revisado y aprobado por:
Wilson Aldana

GALLETAS (CRACKERS)
MARCA SALTIN NOEL Y/O NOEL Y/O DUX Y/O PIC NIC Y/O SALTIN NOEL MINIATURA

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], Grasa Vegetal [Palma], Sal, Azúcar invretido, Agua, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio], Levadura, Alimento de Levadura, **(Leche en Polvo)**, **(Lecitina** (**de Soya**)**)**, Resaltador de Sabor [Monoglutamato de Sodio], Acido Láctico, Enzimas Amilolíticas. **CONTIENE GLUTEN**

Presentación Comercial:

Taco: La galleta es empacada en un taco, en un material BOPP Metalizado, Peso Neto 110 g .

Taco - Taco: La galleta es empacada en dos medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, peso neto 235 g y 210 g .

Tri – Taco Extra Largo: La galleta es empacada en tres medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, peso neto 300 g.

Mega: La galleta es empacada en cuatro medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, peso neto 420 g.

Penta: La galleta es empacada en cinco medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, peso neto 470g

Super Mega: La galleta es empacada en seis medios tacos y estos en un taco, en un material BOPP, peso neto y 630 g.

Bolsa Porción Individual: contiene 9 paqueticos empacados en una monopelícula de BOPP Bioseal, 19.4g, 26g y en una sobre envoltura de Bopp Bioflex - peso neto 234 g y 175g

Lata: Empacada en hojalata recubierta con laca grado alimenticio en la parte interna. peso neto: 240g, 454g (16 Oz), 737g (26 Oz), 794g (28 Oz), 1135g (40 Oz) 1191g

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

COMPOSICIÓN

PASTA

Cualitativa	Cuantitativa %
Harina de Trigo Fortificada	87.532
Grasa Vegetal	6.139
Sal	2.875
Azúcar	1.260
Leudantes	0.518
Levadura	0.497
Alimento de Levadura	0.210
Leche en Polvo	0.201
Lecitina de soya	0.157
Resaltador de Sabor	0.047
Acido Láctico	0.012
Enzimas Amilolíticas	0.010
Agua	0.542
TOTAL	**100.00%**

Leudantes usados en %	
Bicarbonato de Sodio	0.420
Fosfato Monocálcico	0.052
Bicarbonato de Amonio	0.046

Alimento de Levadura usado en %	
L- Cisteína (principio activo)	0.210

Resaltador de Sabor usado en %	
Monoglutamato de sodio	0.047

Minerales y Vitaminas Usados	
Descripción	Por mg/kg de Harina
Niacina	75
Hierro (Fumarato Ferroso)	55
Mononitrato de tiamina (Vitamina B1)	6.4
Riboflavina (Vitamina B2)	7.0
Acido Fólico	1.54

Controles Fisicoquímicos y Microbiológicos sobre Materias Primas y Producto Terminado.

Harina de Trigo: Fortificada	Proteína = 9.3 - 11.5% Humedad = 14% 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
Sal:	Humedad = 0.20% máximo Pureza = 99% mínimo
Azúcar:	Humedad = 0.075% máximo
Bicarbonato de Sodio:	Pureza = 99% mínimo Humedad = 0.25% máximo pH = 7.8 - 8.2
Fosfato Monocálcico:	Pureza = 16.8% mínimo (ca) Volátiles = 0.3% máximo pH = 3.4-4.2
Bicarbonato de Amonio:	Pureza = 95.0% mínimo pH = 9.6-8.0 Amonio disponible = 20.75% mínimo
Levadura:	Humedad = 7.0% máximo pH = 3.5 mínimo
Alimento de Levadura:	Humedad = 7.0% pH = 3.0 - 4.5
Leche en Polvo:	Humedad = 4.0% máximo Grasa = 26% minimo pH = 6.0-6.6 Acidez = 1.30%
Lecitina de Soya:	Insolubles en acetona = 62% mínimo Valor ácido = 30.0 máximo Viscosidad = 10.000 - 15.000 CPS
Resaltador de sabor:	Pureza = 99.0% mínimo

Enzimas Amilolíticas Humedad = 5.8% máximo
pH = 4.0-4.5

ANALISIS DE PRODUCTO TERMINADO

Características Fisicoquímicas	
Descripción	Especificación
Humedad %	1.5 - 3.5
Grasa %	6.5 - 9.0
Proteína %	8.0 - 12.0
Cenizas %	2.5 – 3.5
Ph	8.0 – 9.0

Condiciones Microbiológicas	
Descripción	Especificación
Mesófilos viables	10.000
Coliformes NMP/g	11
Mohos UFC/g	150
Levaduras UFC/g	150
Escherichia Coli	Negativa
Estafilococo Coagulasa (+)/g	<100

DESCRIPCION DEL PROCESO:

1. En una mezcladora horizontal se adicionan las materias primas: Grasa Vegetal, Harina de Trigo, Levadura, Alimento de Levadura, Agua, Azúcar, Enzima, y se mezclan.

2. La mezcla se lleva a una cámara de fermentación.

3. Terminado el tiempo de fermentación, se adicionan las materias primas restantes y se mezcla.

4. Nuevamente es llevada a la cámara de fermentación.

5. Terminado este tiempo, la pasta es llevada a laminación, que consiste en pasar la pasta a través de una serie de rodillos con abertura graduable donde progresivamente se le da el calibre apropiado a la pasta.

6. La pasta pasa por el rodillo cortador donde ocurre la formación de la galleta.

7. Antes de entrar al horno se le hace a la galleta un rociado de sal de laminación

8. La galleta entra al horno en donde en forma continua se realiza el horneo (asado de la galleta hasta alcanzar la apariencia y humedad deseadas).

9. La galleta es transportada por un corredor de enfriamiento donde posteriormente llega a las máquinas donde se empaca.

10. Almacenamiento y transporte.

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 condiciones normales de humedad relativa (55-75%) y temperatura (15-30°C), este producto tiene una vida de 8 meses en taco y bolsa y de 12 meses en lata.

Aunque el tiempo de vida útil de éste producto esté vencido, no representa ningún grado de toxicidad para el organismo humano.

GUSTAVO ERNESTO BOTERO E.
Director técnico

Medellín, Julio de 2010