

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS	VERSIÓN:13
		FECHA: 21-05-2019
		Página 1 de 3

GALLETA SALADA TIPO CRACKER MI DIA X 282 G			FT - 056
			
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es un producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Es una galleta o cracker fino, cuadrado, con perforaciones por su superficie y por los bordes, tiene un sabor predominante salado y una textura muy seca y crujiente. Elaboradas en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura. REGISTRO SANITARIO: RSAR11I503		
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificado (Niacina 55 mg/kg, Hierro 44 mg/kg, Tiamina (Vitamina B1) 6.0 mg/kg, Riboflavina (Vitamina B2) 4.0 mg/kg, Ácido Fólico 1.54 mg/kg), agua, sal, panela de caña de azúcar, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutralizante), levadura (leudante).		
EMPAQUES Y PRESENTACIÓN	Galletas envueltas y empacadas en BOPP metalizado en polipropileno (PP), que asegura su higiene y buena conservación. Empacadas en tacos con un peso Neto de 94g por taco. Total 470g EAN 13: 7705946257787	Embalado en caja de cartón corrugado por 24 tacos. Rótulo impreso en la bolsa, no adhesivo. EAN 14:	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	PARÁMETROS RELEVANTES	VALOR	TÉCNICA
	% Humedad	3.5 (*En fábrica)	Secado termo gravimétrico 105 °C
	% Ceniza	3.3	Mufla 550 °C
	% Proteína	9.6	Kieldahl (otros f 625)
	% Grasa	6.4	Extracción soxhlet
	% Fibra	0.6	Hidrólisis ácida/ básica mufla
	%Carbohidratos totales	78	Cálculo
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos	<1000 UFC/g	RTO en placa
	Coliformes totales	10 UFC/g	NMP sustrato definido
	Coliformes fecales	0 UFC/g	NMP sustrato definido

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS	VERSIÓN:13
		FECHA: 21-05-2019
		Página 2 de 3

	Estafilococo coagulasa (+)	<100 UFC/g	RTO en placa
	Mohos y levaduras	<500 UFC/g	RTO en placa
	Bacillus cereus	<100 UFC/g	RTO en placa

	CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN		ESTÁNDAR	TOLERANCIA
ESPECIFICACIONES FÍSICAS	Longitud unidad (cm)		9.3	(+/-) 0.30
	Longitud total taquito (cm)		11.6	(+/-) 0.30
	Ancho unidad(cm)		6.2	(+/-) 0.30
	Ancho total taquito (cm)		7.6	(+/-) 0.30
	Espesor (cm)		0.5	(+/-) 0.1
	Largo taco (cm)		15	(+/-) 0.50
	Ancho taco (cm)		9.6	(+/-) 0.50
	Alto taco (cm)		6.3	(+/-) 0.50
	Ancho de selles laterales (cm)		1.20	(+/-) 0.40
	Ancho de selles longitudinales (cm)		1.30	(+/-) 0.40
	Peso unidad (g)		6.8	(+/-) 0.30
	Peso taquito (g)		94	(+/-) 0.20
DESEMPEÑO DEL PROCESO	Tiempo de eliminación de agua Capacidad de eliminación de humedad.		Máx. 3 min. 29% (+/-) 2	
ESPECIFICACIONES QUÍMICAS	pH	Esponja 4.7 (+/-0.5) Neutralización de masa 7-7.2 Galleta 7.5(+/-0.7)		
	Humedad (%)	Esponja35% Masa 33% Galleta 3. 2 % máx.(*En fábrica)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	EL color del producto es dorado y homogéneo, sabor predominante salado, consistencia crocante y seca.			
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible. Se puede usar como acompañante o aperitivo ligero, con queso o mantequilla, con pasta de guayaba, arequipe y demás productos untables.			
GRUPO POBLACIONAL	Este producto es apto para la población en general desde niños mayores de un año en adelante. Tener en cuenta las recomendaciones de alérgenos, contiene Gluten.			
NORMATIVIDAD QUE RIGE EL PRODUCTO	Norma Técnica Colombiana NTC 1241 sexta Actualización (2007-09-10), Resolución 333 de 2011, Resolución 5109 de 2005, Resolución 683 de 2012, Resolución 2674 de 2013			

 COMESTIBLES INTEGRALES S.A.S.	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS	VERSIÓN:13
		FECHA: 21-05-2019
		Página 3 de 3

CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar y conservar en un lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente, libre de humedad, alejado de productos que desprendan olores, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El producto no requiere refrigeración.
VIDA ÚTIL	Las galletas saladas tipo cracker tienen una vida útil de 12 meses (365 días) a partir de su fecha de fabricación.
Elaborado por: Laura Vallejo Líder Gestión de Calidad	Aprobado por: Eucaris Betancur Noreña Jefe de Operaciones