

GALLETA WAFER			
	MARCA	Mi Dia	
	PRESENTACIÓN COMERCIAL	12 Paquetes Individuales Cont. Neto 288 g	
	FABRICANTE	Comestibles Integrales S.A.S	
	REGISTRO SANITARIO	RSAR111503	
	PAÍS	Colombia	
DESCRIPCIÓN	Galleta Wafer rellena con crema sabor a vainilla, compuesta por dos obleas wafer y una capa de crema, de forma rectangular, con superficie troquelada en rombos y cuadrados, bordes uniformes, color naranja claro, con sabor predominante dulce y característico a vainilla, textura moderadamente crujiente con final cremoso. Obtenida mediante el horneado de una masa líquida proveniente en mayor porcentaje de harina de trigo enriquecida y otros ingredientes.		
INGREDIENTES	<p>Crema: Azúcar pulverizada, grasa vegetal (Palma), suero de leche, leche entera en polvo, emulsificante (Lecitina de soya), sabor artificial (Vainilla).</p> <p>Galleta: Agua, Harina de trigo fortificada (Contiene niacina 55 mg/kg, hierro 44 mg/kg, tiamina (Vitamina B1) 6 mg/kg, riboflavina (Vitamina B2) 4 mg/kg, ácido fólico 1,54 mg/kg), leudantes (Bicarbonato de sodio y/o bicarbonato de amonio), sal, emulsificante (Lecitina de soya), color natural (Annato, Carmin) Contiene: Gluten (Trigo), Leche y Soya</p>		
PROCESO TECNOLÓGICO	Cocción de producto en horno		
EMPAQUE	Primario: BOPP Metalizado Secundario: BOPP Transparente Peso Neto: 288 g EAN 13: 7705946 784917	Embalaje: Caja de caja de cartón corrugado por 32 paquetes.	
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	La identificación del lote corresponde a la fecha de producción <div style="text-align: center;"> <p> LOTE 02 FEB 20 T1 32 012 ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ LOTE DIA MES AÑO TURNO OPERARIO # DE MAQUINA </p> <p> 00:00 VENCE 02 FEB 21 ↓ ↓ ↓ HORA DE EMPAQUE DIA MES AÑO </p> </div>		
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO			
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		
	Mínimo	Estándar	Máximo
Peso unidad (g)	6,0	6,0	6,4
Ancho unidad(cm)	3,6	3,7	3,8
Espesor unidad (cm)	0,5	0,7	0,9
Largo unidad (cm)	7,5	7,6	7,7
Peso paquete individual (g)	24 g		

Ancho multiempaque (mm)				80
Largo multiempaque(mm)				240
Alto multiempaque (mm)				59
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS				
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		REQUISITO DE	MÉTODO DE ENSAYO
	Mínimo	Máximo		
pH de solución acuosa al 10 %	4,0	9,5	NTC 1241	Potenciométrico NTC 4592
Proteína, % en fracción en masa en base seca.	2,0	-	NTC 1241	A.O.A-C 2001.11, Ed 21.2019
Humedad, en %	-	14	NTC 1241	A.O.A-C 925.10, Ed 21.2019
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		REQUISITO DE	MÉTODO DE ENSAYO
	m	M		
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	1000	5000	NTC 1241	Recuento en placa ICMSF:2000
Recuento de coliformes en placa, UFC /g	<10	10	NTC 1241	Recuento en placa NTC 4558 / ISO 4832:2006
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100	-	NTC 1241	Recuento en placa ISO 6888-2:1999 / Amd 1:2003
Recuento de mohos y levaduras, UFC /g	100	1000	NTC 1241	Recuento en placa ISO 21527-1:2008 / ISO 21527-2:2008
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	<10	-	NTC 1241	Recuento en placa NTC 4558
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	10	100	NTC 1241	Recuento en placa NTC 4679
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	Ausencia		NTC 1241	AOAC edición Ausencia C 21:2019 método 967.26

En donde

m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / SENSORIALES		
DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
COLOR	Naranja moderado	Evaluación sensorial
AROMA	Característico a producto horneado, con notas dulces a vainilla	Evaluación sensorial
SABOR	Predominante dulce característico a vainilla	Evaluación sensorial
TEXTURA	Crujiente con final cremoso	Evaluación sensorial
APARIENCIA	Forma rectangular con bordes regulares característicos al troquel, superficie troquelada con rombos y cuadrados.	Evaluación sensorial

GRUPOS DE CONSUMIDORES	Este producto es apto para toda la población en general desde niños mayores de un año hasta adultos mayores. Tener en cuenta las recomendaciones de alérgenos.
INSTRUCCIONES DE USO	Producto listo para consumo directo, una vez abierto consumir en el menor tiempo posible.
USO NO PREVISTO	Producto no apto para celíacos y/o intolerantes a la lactosa
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Consérvese en un ambiente fresco, seco y libre de olores fuertes. Una vez abierto conservar en un recipiente hermético y consumir en el menor tiempo posible. Consumir antes de la fecha de vencimiento impresa en el empaque.
VIDA ÚTIL	12 meses a partir de su fecha de fabricación.
INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene Gluten (Trigo), Leche y Soya.
OGM	El producto es elaborado con materias primas libres de OGM.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	La distribución y transporte se realiza en vehículos que son inspeccionados antes del cargue y cumplen con las BPM establecidas en la Resolución 2674 de 2013. Los vehículos deberán estar completamente limpios y exentos de olores fuertes, carpados e identificados con la leyenda transporte de alimentos.
REQUISITOS LEGALES APLICABLES AL PRODUCTO	
NORMA	OBJETO
NTC 1241 Productos de Molinería: Galletas. Sexta Actualización	Parámetros fisicoquímicos y microbiológicos en galletas.
Resolución 333 de 2011	Requisitos de rotulado y etiquetado nutricional
Resolución 5109 de 2055	Requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Resolución 683 de 2012	Requisitos sanitarios para materiales, envases y equipamientos en contacto con alimentos
Resolución 2674 de 2013	Requisitos sanitarios y BPM
Resolución 4506 de 2013	Niveles máximos de contaminantes en alimentos.
Resolución 4143 de 2012	Requisitos técnicos empaques y envases
Resolución 16379 de 2003	Control metrológico del contenido de productos pre empacados. Superintendencia de Industria y Comercio.

APROBADO POR: YENNY VIVIANA REINOSA HERNÁNDEZ
Coordinadora Gestión de Calidad
Comestibles Integrales S.A.S
Junio 2021