

	<b>FICHA TECNICA GALLETAS DULCES TIPO SÁNDWICH CON SABOR A CHOCOLATE RELLENAS DE CREMA SABOR A VAINILLA</b>	<b>CÓDIGO:</b> SAD-03-06-F1
		<b>VERSIÓN:</b> 04 28/05/2022
		<b>PÁGINA:</b> 1 de 7

<b>Nombre del producto y notificación sanitaria</b>	<b>Galletas dulces tipo sándwich con sabor a chocolate rellenas de crema con sabor a vainilla (Black)</b> Notificación sanitaria. NSA-003816-2017
<b>Descripción del Producto:</b>	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, en la que dos galletas de la misma característica se encuentran unidas por un relleno graso con sabor a vainilla.
<b>Ingredientes:</b>	<p><b>Harina de trigo fortificada</b> (Contiene 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), azúcar pulverizada, grasa vegetal (palma), <b>lactosuero en polvo</b>, cocoa alcalina, agua, azúcar invertida [(azúcar, agua, invertasa, ácido cítrico (acidulante)], almidón de maíz, bicarbonato de sodio, cocoa parda, sal (acentuador de sabor), <b>lecitina de soya</b> (emulsificante), sabor artificial a chocolate, color negro natural, bicarbonato de amonio (gasificante), pirofosfato ácido de sodio (gasificante), aroma artificial a vainilla.</p> <p><b>Crema:</b> Azúcar pulverizada, grasa vegetal (palma), sabor artificial a vainilla, sal (acentuador de sabor), <b>lecitina de soya</b> (emulsificante).</p> <p><b>Contiene gluten, soya, lactosa. Puede contener trazas de sulfitos.</b></p>
<b>Requisitos Normativos:</b>	Norma Técnica Colombiana NTC 1241 Productos de Molinería Galletas, NTC 512- 2. Resolución 683 de 2012



**FICHA TECNICA GALLETAS  
DULCES TIPO SÁNDWICH CON  
SABOR A CHOCOLATE  
RELLENAS DE CREMA SABOR A  
VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F1

**VERSIÓN:** 04 28/05/2022

**PÁGINA:** 2 de 7

**Características  
Fisicoquímicas:**

<b>Parámetro / Especificación</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>	<b>Norma</b>
pH de la solución al 10%	4,0	9,5	NTC 1241
Proteína % en fracción en masa en base seca	2,0	-	NTC 1241
Humedad en %	-	14	NTC 1241

**Características  
Microbiológicas.**

<b>Requisitos</b>	<b>n</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>c</b>
Recuento de bacterias aerobias mesófitas UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento de coliformes en placa UFC/g	3	<10	10	1
Recuento de Staphylococcus áureos coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	100	00	1
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento de Bacillus Céreus, UFC/g	3	10	100	1
Detección de Salmonella 25g	3	0	-	0

**Características  
Organolépticas:**

**Color:** Galleta negra con crema color blanco.  
**Sabor:** Característico a chocolate  
**Olor:** Característico  
**Textura:** granulosa



**FICHA TECNICA GALLETAS  
DULCES TIPO SÁNDWICH CON  
SABOR A CHOCOLATE  
RELLENAS DE CREMA SABOR A  
VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F1

**VERSIÓN:** 04 28/05/2022

**PÁGINA:** 3 de 7

**Informacion nutricional  
por porcion 34 g**

<b>Información nutricional</b>		
Tamaño de porción: 1 paquete (34g)		
Número de porciones por envase: 12		
<b>Calorías (kcal)</b>	Por 100g	Por porción
	<b>448</b>	<b>155</b>
Grasa total	15 g	5.1 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>7.9 g</b>	<b>2.7 g</b>
<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Carbohidratos totales	75 g	26 g
Fibra dietaria	3.9 g	1.3 g
Azúcares totales	35 g	12 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>35 g</b>	<b>12 g</b>
Proteína	5.2 g	1.8 g
<b>Sodio</b>	<b>407 mg</b>	<b>138 mg</b>
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	5.3 mg	1.8 mg
Calcio	78 mg	26 mg
Zinc	0.80 mg	0.27 mg

**Sellos de advertencia**



**Nivel máximo de Metales pesados**

<b>Metal</b>	<b>Contenido (por NTC 1241)</b>
Plomo como Pb mg/Kg	0.2

**Nivel máximo de Toxinas**

<b>Descripción</b>	<b>Especificación (por Res. 4506 de 2013)</b>
Suma de aflatoxinas B1, B2, G1 Y G2	Max 4.0 ug/kg
Ocratoxina A	Max 3.0 ug/kg
Zearalenona	Máx. 50 ug/kg
Deoxinivalenol	Max 500 ug/Kg
Fumonisinias	Máx 200 ug/Kg



**FICHA TECNICA GALLETAS  
DULCES TIPO SÁNDWICH CON  
SABOR A CHOCOLATE  
RELLENAS DE CREMA SABOR A  
VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F1

**VERSIÓN:** 04 28/05/2022

**PÁGINA:** 4 de 7

<b>Presentación:</b>	Paquete individual (* 4 unidades) de 34g, Re empacado en paquete secundario (* 6, 8, 12 paquetes o 16 paquetes surtidos con otros sabores ) + Cartón corrugado con 12, 24 o 32 unidades
<b>Empaque:</b>	Las galletas son empacadas en envase de BOPP sellable metalizado.
<b>Rótulo:</b>	El rótulo es impreso en el empaque primario y secundario con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio, con el cual se indica el lote de producción, la hora, la fecha de vencimiento, la línea y el turno. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021
<b>Identificación del número lote:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El lote de producto es la misma fecha de fabricación. Se anuncia en el material de empaque con la palabra “LOTE” seguido de las letras FF, y la fecha de fabricación con día-mes-año en forma numérica (el año va indicado con los dos últimos dígitos)</li><li>2. En el rotulado también se incluye la hora de empaque (hora militar)</li><li>3. La fecha de vencimiento con la abreviatura VEN. El día-mes-año con día-mes-año en forma numérica (el año va indicado con los dos últimos dígitos) de la misma forma que la fecha de fabricación.</li><li>4. Adicionalmente se coloca la letra de la línea de producción L2, seguido de la letra que describe la máquina en la cual se empacó A o B (para el empaque individual) y D (para multiempaque) y finalmente el número 1, 2 ó 3 dependiendo del turno en el cual se elabora el producto.</li></ol> <p>Ejemplo:</p> <p>1 2 3 4</p>



**FICHA TECNICA GALLETAS  
DULCES TIPO SÁNDWICH CON  
SABOR A CHOCOLATE  
RELLENAS DE CREMA SABOR A  
VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F1

**VERSIÓN:** 04 28/05/2022

**PÁGINA:** 5 de 7

<p><b>Uso previsto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El producto podrá ser acompañado por productos lácteos como leche, yogurt, malteada y/o cualquier otro producto de grado alimenticio que sea compatible y de agrado para el consumidor.</li><li>• El producto podrá ser empleado como materia prima para la preparación de postres, helados, productos de repostería, etc.</li><li>• El producto deberá conservarse y manipularse, tal cual se presenta en el numeral Conservación y precaución del presente documento.</li><li>• El producto terminado, no va dirigido para emplearlo en el uso o componente de remedios caseros, adelgazantes, etc. Como cualquier otro uso imprevisto que pueda darse por parte del consumidor.</li></ul>
<p><b>Instrucciones de uso</b></p>	<p>Producto listo para su consumo. Use como acompañante o aperitivo ligero.</p>
<p><b>Condiciones de Transporte:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El vehiculó debe ser cargado, ordenado y descargado de tal manera que impidan causar daños o contaminación al producto.</li><li>• Durante el transporte se deben tratar las cajas de cartón con especial cuidado, pues las galletas son un producto de textura quebradiza.</li><li>• Estibado máximo a 8 pisos.</li><li>• Al momento de cargar este debe estar limpio y en buen estado general (Pisos, Carpa).</li><li>• El conductor debe contar con buena presentación de higiene personal</li></ul>



**FICHA TECNICA GALLETAS  
DULCES TIPO SÁNDWICH CON  
SABOR A CHOCOLATE  
RELLENAS DE CREMA SABOR A  
VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F1

**VERSIÓN:** 04 28/05/2022

**PÁGINA:** 6 de 7

<b>Conservación y Precauciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Almacenar las galletas a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de calor y sin una exposición directa a la luz del sol, protegida de la humedad y del contacto con insectos y/o roedores.</li><li>• No se deben almacenar cerca de productos que tengan olores fuertes como detergentes e insecticidas.</li><li>• Se sugiere que una vez abierto el paquete, se guarde el producto en la misma bolsa o en otro recipiente que proteja a las galletas de la humedad presente en el ambiente.</li></ul>
<b>Grupo de Usuario</b>	El producto va dirigido a toda la población; niños, jóvenes, mujeres gestantes, adultos y adultos mayores, sin embargo no es apto para personas declaradas como celíacos, diabéticos ni para las personas que presenten hipersensibilidad hacia algún ingrediente o alérgeno que haga parte de los ingredientes del producto (declarados en el empaque). En caso de dudas ,se recomienda consulta médica previa.
<b>Alérgenos</b>	El producto contiene <b>GLÚTEN, LACTOSA Y SOYA.</b>
<b>Vida Útil:</b>	El producto tiene una vida útil de 240 días.

	<b>FICHA TECNICA GALLETAS DULCES TIPO SÁNDWICH CON SABOR A CHOCOLATE RELLENAS DE CREMA SABOR A VAINILLA</b>	<b>CÓDIGO:</b> SAD-03-06-F1
		<b>VERSIÓN:</b> 04 28/05/2022
		<b>PÁGINA:</b> 7 de 7

### MODIFICACIONES REALIZADAS AL DOCUMENTO.

Fecha	Versión	Descripción del cambio.	Quien realizó
10/05/2020	0	Se crea la ficha técnica	Jefe de Aseguramiento de la Calidad
31/06/2021	1	Se realiza modificación general en la ficha	Jefe de Aseguramiento de la Calidad
16/07/2021	2	Se realizan cambios generales	Jefe de Aseguramiento de la Calidad
24/01/2022	3	Se realiza modificación en el título de la ficha y otros cambios generales	Jefe de Aseguramiento de la Calidad
28/05/2022	4	Se adiciona tablanutricional y sellos de advertencia conforme a Resolución 810 de 2021	Analista I+D - Jefe de Aseguramiento de la Calidad