



**FICHA TECNICA GALLETAS
DULCES TIPO SANDWICH SABOR
A VAINILLA**

CÓDIGO: SAD-03-06-F9

VERSIÓN: 05 28/05/2022

PÁGINA: 1 de 7

| | |
|---|---|
| Nombre del producto y notificación sanitaria | Galleta dulces tipo sándwich sabor a vainilla Notificación sanitaria. NSA-003816-2017 |
| Descripción del Producto: | 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. |
| Ingredientes: | INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (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), agua, azúcar invertida [(azúcar, agua, invertasa, ácido cítrico (acidulante)], leche en polvo , bicarbonato de sodio (regulador de acidez), sabor artificial a vainilla, sal (acentuador de sabor), lecitina de soya (emulsificante) , bicarbonato de amonio (gasificante), pirofosfato ácido de sodio (gasificante). Crema sabor a vainilla: Azúcar pulverizada, grasa vegetal (palma), sabor artificial a vainilla, sal (acentuador de sabor), lecitina de soya (emulsificante) , ácido cítrico (acidulante). Contiene gluten, lactosa, soya. Puede contener trazas de sulfitos, avena y ajonjolí |
| Requisitos Normativos: | Norma Técnica Colombiana NTC 1241 Productos de Molinería Galletas, NTC 512- 2. Resolución 683 de 2012 |



FICHA TECNICA GALLETAS
DULCES TIPO SANDWICH SABOR
A VAINILLA

CÓDIGO: SAD-03-06-F9

VERSIÓN: 05 28/05/2022

PÁGINA: 2 de 7

**Características
Fisicoquímicas:**

| Parámetro / Especificación | Mín. | Máx. | Norma |
|--|------|------|----------|
| 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.**

| Requisitos | n | m | M | c |
|---|---|------|------|---|
| 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 | 1000 | 1 |
| Detección de Salmonella 25g | 3 | 0 | - | 0 |
| Recuento de Escherichia coli, UFC/g | 3 | <10 | - | 0 |
| Recuento de Bacillus Céreus, UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 |

Métodos: NTC 1241

**Características
Organolépticas:**

Color: Galleta ligeramente dorada con crema color blanco.
Sabor: Característico a vainilla
Olor: Característico
Textura: granulosa



**FICHA TECNICA GALLETAS
DULCES TIPO SANDWICH SABOR
A VAINILLA**

CÓDIGO: SAD-03-06-F9

VERSIÓN: 05 28/05/2022

PÁGINA: 3 de 7

**Informacion
nutricional por
porcion 34 g**

| Información Nutricional | | |
|--------------------------------------|---------------|---------------|
| Tamaño de porción: 4 Galletas (34 g) | | |
| Número de porciones por envase: 12 | | |
| | Por 100 g | Por porción |
| Energía (kcal) | 456 | 155 |
| Grasa total | 15 g | 5.2 g |
| Grasa saturada | 7.9 g | 2.7 g |
| Grasa trans | 0 mg | 0 mg |
| Carbohidratos totales | 77 g | 26 g |
| Fibra dietaria | 5.2 g | 1.8 g |
| Azúcares totales | 32 g | 11 g |
| Azúcares añadidos | 34 g | 12 g |
| Proteína | 5.1 g | 1.7 g |
| Sodio | 345 mg | 117 mg |
| Vitamina A | 0 µg ER | 0 µg ER |
| Vitamina D | 0 µg | 0 µg |
| Hierro | 3.1 mg | 1.1 mg |
| Calcio | 20 mg | 6.9 mg |
| Zinc | 0.50 mg | 0.17 mg |

**Sellos de
advertencia**



**Nivel máximo de
Metales pesados**

| Metal | Contenido (por NTC 1241) |
|---------------------|---------------------------------|
| Plomo como Pb mg/Kg | 0.2 mg/Kg máx. |

**Nivel máximo de
Toxinas**

| Descripción | Especificación (por Res. 4506 de 2013) |
|-------------------------------------|---|
| 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 |

Presentación:

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



**FICHA TECNICA GALLETAS
DULCES TIPO SANDWICH SABOR
A VAINILLA**

CÓDIGO: SAD-03-06-F9

VERSIÓN: 05 28/05/2022

PÁGINA: 4 de 7

| | |
|--|---|
| Empaque: | Las galletas son empacadas en envase de BOPP sellable metalizado, re empacado en BOPP sellable metalizado o transparente y embalado en cartón corrugado. |
| Rótulo: | 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 |
| Identificación del número lote: | <ol style="list-style-type: none">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)2. En el rotulado también se incluye la hora de empaque (hora militar)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.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. <p>Ejemplo:</p> <p>LOTE: F.F 20/06/22 07:26 VEN: 15/02/2023 L2BT1</p> |



**FICHA TECNICA GALLETAS
DULCES TIPO SANDWICH SABOR
A VAINILLA**

CÓDIGO: SAD-03-06-F9

VERSIÓN: 05 28/05/2022

PÁGINA: 5 de 7

| | |
|-------------------------------------|--|
| Uso previsto | <p>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.</p> <p>El producto podrá ser empleado como materia prima para la preparación de postres, helados, productos de repostería, etc.</p> <p>El producto deberá conservarse y manipularse, tal cual se presenta en el numeral Conservación y precaución del presente documento.</p> <p>El producto terminado, no va dirigido para emplearlo en el uso o componente de remedios caseros, adelgazantes, etc, ni para otros usos diferentes al uso previsto.</p> |
| Instrucciones de uso | <p>Producto listo para su consumo. Consumir una vez abierto y antes de la fecha de vencimiento. Use como acompañante o aperitivo ligero.</p> |
| Condiciones de Transporte: | <p>El vehiculó debe ser cargado, ordenado y descargado de tal manera que impidan causar daños o contaminación al producto.</p> <ul style="list-style-type: none">• Durante el transporte se deben tratar las cajas de cartón con especial cuidado, pues las galletas son un producto de textura quebradiza.• Estibado máximo a 8 pisos.• Al momento de cargar este debe estar limpio y en buen estado general (Pisos, Carpa).• El conductor debe contar con buena presentación de higiene personal |
| Conservación y Precauciones: | <ul style="list-style-type: none">• 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.• No se deben almacenar cerca de productos que tengan olores fuertes como detergentes e insecticidas.• 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. |



**FICHA TECNICA GALLETAS
DULCES TIPO SANDWICH SABOR
A VAINILLA**

CÓDIGO: SAD-03-06-F9

VERSIÓN: 05 28/05/2022

PÁGINA: 6 de 7

| | |
|-------------------------|--|
| Grupo de Usuario | 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. |
| Alérgenos | El producto contiene GLÚTEN, LACTOSA Y SOYA. |
| Vida Útil: | El producto tiene una vida útil de 240 días. |

| | | |
|---|---|-------------------------------|
|  | FICHA TECNICA GALLETAS DULCES TIPO SANDWICH SABOR A VAINILLA | CÓDIGO: SAD-03-06-F9 |
| | | VERSIÓN: 05 28/05/2022 |
| | | PÁGINA: 7 de 7 |

MODIFICACIONES REALIZADAS AL DOCUMENTO.

| Fecha | Versión | Descripción del cambio. | Quien realizó |
|------------|---------|--|---|
| 19/04/2017 | 0 | Se crea la ficha técnica | Jefe de Aseguramiento de la Calidad |
| 05/10/2020 | 1 | Se realiza modificación general en la ficha | Jefe de Aseguramiento de la Calidad |
| 31/05/2021 | 2 | Se realizan cambios generales | Jefe de Aseguramiento de la Calidad |
| 03/08/2021 | 3 | Se realiza modificación en el título de la ficha y | Analista de I+D / Jefe de Aseguramiento de la Calidad |
| 07/02/2022 | 4 | Se realiza modificación en el título de la ficha y otros cambios generales | Jefe de Aseguramiento de la Calidad |
| 28/05/2022 | 5 | Se ajusta la tabla nutricional y sellos de advertencia a Resolución 810 | Analista de I+D / Jefe de Aseguramiento de la Calidad |