

	<b>FICHA TECNICA GALLETAS DULCES TIPO SÁNDWICH CON SABOR A CHOCOLATE RELLENAS DE CREMA SABOR A VAINILLA (BLACK)</b>	<b>CÓDIGO:</b> SAD-03-06-F1
		<b>VERSIÓN:</b> 05 30/06/2023
		<b>PÁGINA:</b> 1 de 8

<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>	<u>Galleta:</u> <b>Harina fortificada</b> (Harina de trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido fólico), Azúcar pulverizada, Grasa vegetal (Palma), <b>Lactosuero en polvo</b> , Cocoa alcalina, Agua, Azúcar invertida, Almidón, Regulador de acidez (Bicarbonato de sodio), Cocoa parda, Acentuador de sabor (Sal), Emulsificante ( <b>Lecitina de soya</b> ), Sabor artificial a chocolate, Colorante natural (negro de carbón vegetal E153), Gasificantes (Bicarbonato de amonio, Pirofosfato ácido de sodio) y Sabor artificial a vainilla. <u>Crema sabor a vainilla:</u> Azúcar pulverizada, Grasa vegetal (palma), Sabor artificial a vainilla, Acentuador de sabor (sal) y Emulsificante ( <b>lecitina de soya</b> ).
<b>Alérgenos</b>	Contiene <b>gluten, leche y soya</b> . Puede contener trazas de <b>avena, ajonjolí y sulfitos</b> .
<b>Descripción del proceso productivo</b>	<b>Recepción de materias primas e insumos.</b> Actividad realizada por funcionarios del área de cadena de abastecimiento y liberación por el área de Aseguramiento de la Calidad. <b>Pesado y mezclado de ingredientes.</b> Todos los ingredientes son pesados, dosificados y mezclados hasta formar una masa homogénea. <b>Laminado.</b> Después de la fase de mezcla, la masa se hace pasar por el Rotary molding, el cual da la forma de las galletas con espesor uniforme.



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

CÓDIGO: SAD-03-06-F1

VERSIÓN: 05 30/06/2023

PÁGINA: 2 de 8

**Horneado.** En esta etapa ocurre la cocción de la galleta donde se desarrolla la textura abierta con la porosidad, humedad y color adecuados.

**Enfriamiento y cremaje:** La galleta después del horneado es enfriada naturalmente en un recorrido por bandas hacia la maquina alimentadora, donde se se apilan para el ingreso a la posterior dosificación de la crema y de la otra galleta que forma el "sándwich".

**Empaque y embalaje.** Una vez la galleta es ensamblada, es conducida por bandas hacia el empaque con materiales aptos para alimentos donde se sella en paquetes individuales, generalmente de 4 galletas. Dichos paquetes individuales son envueltos en empaques secundarios de acuerdo a la presentación requerida, para obtener el producto final (Paquetes de 6, 8 o 12 unidades) y finalmente embalados en cajas o corrugados con el objetivo principal de contener y proteger los productos durante su almacenamiento, comercialización y distribución.

**Almacenamiento y Distribución.** Actividad realizada por el área de Cadena de abastecimiento.

**Requisitos Normativos:**

Norma Técnica Colombiana NTC 1241 Productos de Molinería Galletas, Resol. 5109 de 2005, Resol. 1407 de 2022, Resol. 2492 de 2022, Resol. 4142 de 2012. Resol 4506 de 2013.

**Características Físicoquímicas:**

Parámetro / Especificación	Mín.	Mäx.	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



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

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F1

**VERSIÓN:** 05 30/06/2023

**PÁGINA:** 3 de 8

<b>Características Microbiológicas.</b>	<b>Requisitos</b>	<b>n</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>c</b>
	Mohos <sup>(1)</sup> (ufc/g)	5	200	---	2
Escherichia coli <sup>(1 y 2)</sup> (ufc/g)	5	<10	---	0	
Staphylococcus coagulasa positivo <sup>(1 y 2)</sup> (ufc/g)	5	<100	---	0	
Salmonella spp <sup>(1 y 2)</sup>	5	Ausencia/25g	---	0	
Listeria monocytogenes <sup>(1)</sup>	5	Ausencia/25g		0	
Recuento de bacterias aerobias mesófilas <sup>(2)</sup> (ufc/g)	3	1000	5000	1	
Recuento de coliformes en placa <sup>(2)</sup> (ufc/g)	3	<10	10	1	
Recuento de Mohos y levaduras <sup>(2)</sup> (ufc/g)	3	100	1000	1	
Recuento de Bacillus Céreus <sup>(2)</sup> (ufc/g)	3	10	100	1	
	<sup>(1)</sup> Resolución 1407 de 2022 <sup>(2)</sup> NTC 1241				
<b>Características Organolépticas:</b>	<b>Color:</b> Galleta negra con crema color blanco. <b>Sabor:</b> Característico a chocolate <b>Olor:</b> Característico <b>Textura:</b> granulosa				



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

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F1

**VERSIÓN:** 05 30/06/2023

**PÁGINA:** 4 de 8

Información nutricional por porción 34 g	<p align="center"><b>Datos de Nutrición</b></p> <p>Tamaño de porción: 4 Galletas (34 g) Número de porciones por envase: 12</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Por 100 g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Energía (kcal)</b></td> <td><b>448</b></td> <td><b>152</b></td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td>15 g</td> <td>5.1 g</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa saturada</b></td> <td><b>7.9 g</b></td> <td><b>2.7 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Grasa trans</b></td> <td><b>0 mg</b></td> <td><b>0 mg</b></td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>75 g</td> <td>26 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>3.9 g</td> <td>1.3 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>31 g</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td><b>Azúcares añadidos</b></td> <td><b>31 g</b></td> <td><b>11 g</b></td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>5.2 g</td> <td>1.8 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio</b></td> <td><b>407 mg</b></td> <td><b>138 mg</b></td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>0 µg ER</td> <td>0 µg ER</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td>0 µg</td> <td>0 µg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>5.3 mg</td> <td>1.8 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>78 mg</td> <td>26 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>0.80 mg</td> <td>0.27 mg</td> </tr> </tbody> </table>			Por 100 g	Por porción	<b>Energía (kcal)</b>	<b>448</b>	<b>152</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	31 g	11 g	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>31 g</b>	<b>11 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
		Por 100 g	Por porción																																															
<b>Energía (kcal)</b>	<b>448</b>	<b>152</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	31 g	11 g																																																
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>31 g</b>	<b>11 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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Metal</th> <th>Contenido (por NTC 1241)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo como Pb mg/Kg</td> <td>0.2</td> </tr> </tbody> </table>	Metal	Contenido (por NTC 1241)	Plomo como Pb mg/Kg	0.2																																													
Metal	Contenido (por NTC 1241)																																																	
Plomo como Pb mg/Kg	0.2																																																	
Nivel máximo de Toxinas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Especificación (por Res. 4506 de 2013)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suma de aflatoxinas B1, B2, G1 Y G2</td> <td>Max 4.0 ug/kg</td> </tr> <tr> <td>Ocratoxina A</td> <td>Max 3.0 ug/kg</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>Máx. 50 ug/kg</td> </tr> <tr> <td>Deoxinivalenol</td> <td>Max 500 ug/Kg</td> </tr> <tr> <td>Fumonisinas</td> <td>Máx 200 ug/Kg</td> </tr> </tbody> </table>		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	Fumonisinas	Máx 200 ug/Kg																																				
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																																																	
Fumonisinas	Máx 200 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																																																	

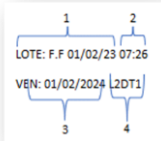


**FICHA TECNICA GALLETAS DULCES  
TIPO SÁNDWICH CON SABOR A  
CHOCOLATE RELLENAS DE CREMA  
SABOR A VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F1

**VERSIÓN:** 05 30/06/2023

**PÁGINA:** 5 de 8

<b>Empaque:</b>	Las galletas son empacadas en envase de BOPP sellable metalizado, re empacado en BOPP sellable metalizado o transparente y embalado en cartón corrugado.
<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. Resol. 2492 de 2022
<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> 



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

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F1

**VERSIÓN:** 05 30/06/2023

**PÁGINA:** 6 de 8

<b>Uso previsto</b>	<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>
<b>Instrucciones de uso</b>	Producto listo para su consumo. Use como acompañante o aperitivo ligero.
<b>Condiciones de Transporte:</b>	<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:** 05 30/06/2023

**PÁGINA:** 7 de 8

<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>Vida Útil:</b>	El producto tiene una vida útil de 365 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> 05 30/06/2023
		<b>PÁGINA:</b> 8 de 8

**MODIFICACIONES REALIZADAS AL DOCUMENTO.**

<b>Fecha</b>	<b>Versión</b>	<b>Descripción del cambio.</b>	<b>Quien realizó</b>
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 tabla nutricional y sellos de advertencia conforme a Resolución 810 de 2021	Analista I+D - Jefe de Aseguramiento de la Calidad
30/06/2023	5	Se actualizan sellos conforme a la Resolución 2492 de 2022, se actualiza la vida útil y se incluye la descripción del proceso productivo	Jefe de Aseguramiento de la Calidad- Coordinador I+D