



**FICHA TÉCNICA GALLETAS  
DULCES SÁNDWICH SABOR A  
VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F9

**VERSIÓN:** 06 01/02/2023

**PÁGINA:** 1 de 6

<b>Nombre del producto y notificación sanitaria</b>	<b>Galletas dulces sándwich sabor a vainilla</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 sabor a vainilla con las mismas características, se encuentran unidas por un relleno graso con sabor a vainilla.
<b>Ingredientes:</b>	<u>Galleta:</u> <b>Harina fortificada (Harina de trigo</b> , Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido fólico), Azúcar pulverizada, Grasa vegetal (Palma), Agua, Azúcar invertida, <b>Leche en polvo</b> , Gasificante (Bicarbonato de sodio), Sabor artificial a vainilla, Acentuador de sabor (Sal), Emulsificante ( <b>Lecitina de soya</b> ) y Gasificantes (Bicarbonato de amonio, Pirofosfato ácido de sodio). <u>Crema sabor a vainilla:</u> Azúcar pulverizada, Grasa vegetal (Palma), Sabor artificial a vainilla, Acentuador de sabor (Sal), Emulsificante ( <b>Lecitina de soya</b> ) y Acidulante (Ácido cítrico).
<b>Alérgenos</b>	Contiene gluten, leche y soya. Puede contener trazas de avena, ajonjolí y sulfitos.
<b>Requisitos reglamentarios /normativos:</b>	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.



**FICHA TÉCNICA GALLETAS  
DULCES SÁNDWICH SABOR A  
VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F9

**VERSIÓN:** 06 01/02/2023

**PÁGINA:** 2 de 6

**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
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

(1) Resolución 1407 de 2022  
(2) NTC 1241

**Características  
Organolépticas:**

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



**FICHA TÉCNICA GALLETAS  
DULCES SÁNDWICH SABOR A  
VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F9

**VERSIÓN:** 06 01/02/2023

**PÁGINA:** 3 de 6

<b>Información nutricional por porción 34 g</b>	<b>Datos de Nutrición</b>			<b>Datos de Nutrición</b>		
	Tamaño de porción: 4 Galletas (34 g) Número de porciones por envase: 6			Tamaño de porción: 4 Galletas (34 g) Número de porciones por envase: 12		
		Por 100 g	Por porción		Por 100 g	Por porción
	<b>Energía (kcal)</b>	<b>463</b>	<b>155</b>	<b>Energía (kcal)</b>	<b>463</b>	<b>155</b>
	Grasa total	17 g	5.6 g	Grasa total	17 g	5.6 g
	<b>Grasa saturada</b>	<b>8.0 g</b>	<b>2.7 g</b>	<b>Grasa saturada</b>	<b>8.0 g</b>	<b>2.7 g</b>
	<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>	<b>Grasa trans</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
	Carbohidratos totales	74 g	25 g	Carbohidratos totales	74 g	25 g
	Fibra dietaria	5.1 g	1.7 g	Fibra dietaria	5.1 g	1.7 g
	Azúcares totales	30 g	10 g	Azúcares totales	30 g	10 g
	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>30 g</b>	<b>10 g</b>	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>30 g</b>	<b>10 g</b>
	Proteína	6.0 g	2.0 g	Proteína	6.0 g	2.0 g
	<b>Sodio</b>	<b>227 mg</b>	<b>77 mg</b>	<b>Sodio</b>	<b>227 mg</b>	<b>77 mg</b>
	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
	Vitamina D	0 µg	0 µg	Vitamina D	0 µg	0 µg
	Hierro	2.3 mg	0.78 mg	Hierro	2.3 mg	0.78 mg
	Calcio	23 mg	7.7 mg	Calcio	23 mg	7.7 mg
	Zinc	0.50 mg	0.17 mg	Zinc	0.50 mg	0.17 mg
<b>Sellos de advertencia</b>						
<b>Nivel máximo de Metales pesados</b>	<b>Metal</b>		<b>Contenido (por NTC 1241)</b>			
	Plomo como Pb mg/Kg		0.2 mg/Kg máx.			
<b>Nivel máximo de Toxinas</b>		<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			
<b>Presentación:</b>	Paquete individual (* 4 unidades) de 34g, re empacado en paquete secundario (* 6, 8, 12 paquetes o 24 paquetes surtidos con otros sabores ) + Cartón corrugado con 12, 24 o 32 unidades					



**FICHA TÉCNICA GALLETAS  
DULCES SÁNDWICH SABOR A  
VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F9

**VERSIÓN:** 06 01/02/2023

**PÁGINA:** 4 de 6

<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.
<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>LOTE: F.F 01/02/23 07:26 VEN: 01/02/2024 L2DT1</p>
<b>Uso previsto</b>	<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 precauciones del presente documento.</p>

	<b>FICHA TÉCNICA GALLETAS DULCES SÁNDWICH SABOR A VAINILLA</b>	<b>CÓDIGO:</b> SAD-03-06-F9
		<b>VERSIÓN:</b> 06 01/02/2023
		<b>PÁGINA:</b> 5 de 6

	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.
<b>Instrucciones de uso</b>	Producto listo para su consumo. Consumir una vez abierto y antes de la fecha de vencimiento. Use como acompañante o aperitivo ligero.
<b>Condiciones de Transporte:</b>	<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"> <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>
<b>Conservación y Precauciones:</b>	Para evitar al máximo la afectación de sus componentes, se recomienda almacenarse, lejos de la luz directa del sol, conservar en un lugar fresco y seco (humedad relativa inferior al 80%, y una temperatura que no supere los 40°C), también se recomienda envasar en un empaque hermético y resistente que aisle el producto de las condiciones ambientales externas, esto favorecerá enormemente al producto hasta el final de su vida útil.
<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.

### MODIFICACIONES REALIZADAS AL DOCUMENTO.

Fecha	Versión	Descripción del cambio.	Quien realizó
-------	---------	-------------------------	---------------



**FICHA TÉCNICA GALLETAS  
DULCES SÁNDWICH SABOR A  
VAINILLA**

**CÓDIGO:** SAD-03-06-F9

**VERSIÓN:** 06 01/02/2023

**PÁGINA:** 6 de 6

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
01/02/2023	6	Se ajusta la tabla nutricional y sellos de advertencia a Resolución 2492 de 2022, se actualiza la vida útil del producto y se incluyen los parámetros de la Resolución 1407 de 2022	Jefe de Aseguramiento de la Calidad/ Coordinador I+D