

**GALLETA SALADA TIPO CRACKER MI DIA X 282 G**
**FT - 056**

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

Es un producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.

Es una galleta o cracker fino, cuadrado, con perforaciones por su superficie y por los bordes, tiene un sabor predominante salado y una textura muy seca y crujiente. Elaboradas en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

**REGISTRO SANITARIO: RSAR111503**

**INGREDIENTES**

Harina de trigo fortificado (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), agua, sal, panela de caña de azúcar, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutralizante), levadura (leudante).

**EMPAQUES Y PRESENTACIÓN**

Galletas envueltas y empacadas en BOPP metalizado en polipropileno (PP), que asegura su higiene y buena conservación. Empacadas en tacos con un peso Neto de 94g por taco. Total 470g  
**EAN 13: 7705946257787**

Embalado en caja de cartón corrugado por 24 tacos.

Rótulo impreso en la bolsa, no adhesivo.

**EAN 14:**

**PARÁMETROS RELEVANTES**
**VALOR**
**TÉCNICA**
**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

% Humedad

3.5 (\*En fábrica)

Secado termo gravimétrico  
105 °C

% Ceniza

3.3

Mufla 550 °C

% Proteína

9.6

Kieldahl (otros f 625)

% Grasa

6.4

Extracción soxhlet

% Fibra

0.6

Hidrólisis acida/ básica mufla

%Carbohidratos totales

78

Cálculo

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Aerobios mesófilos

<1000 UFC/g

RTO en placa

Coliformes totales

10 UFC/g

NMP sustrato definido


Coliformes fecales

0 UFC/g

NMP sustrato definido

	<b>Estafilococo coagulasa (+)</b>	<100 UFC/g	RTO en placa
	<b>Mohos y levaduras</b>	<500 UFC/g	RTO en placa
	<b>Bacillus cereus</b>	<100 UFC/g	RTO en placa

	<b>CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN</b>	<b>ESTÁNDAR</b>	<b>TOLERANCIA</b>
<b>ESPECIFICACIONES FÍSICAS</b>	Longitud unidad (cm)	9.3	(+/-) 0.30
	Longitud total taquito (cm)	11.6	(+/-) 0.30
	Ancho unidad(cm)	6.2	(+/-) 0.30
	Ancho total taquito (cm)	7.6	(+/-) 0.30
	Espesor (cm)	0.5	(+/-) 0.1
	Largo taco (cm)	15	(+/-) 0.50
	Ancho taco (cm)	9.6	(+/-) 0.50
	Alto taco (cm)	6.3	(+/-) 0.50
	Ancho de selles laterales (cm)	1.20	(+/-) 0.40
	Ancho de selles longitudinales (cm)	1.30	(+/-) 0.40
	Peso unidad (g)	6.8	(+/-) 0.30
Peso taquito (g)	94	(+/-) 0.20	
<b>DESEMPEÑO DEL PROCESO</b>	Tiempo de eliminación de agua Capacidad de eliminación de humedad.	Máx. 3 min. 29% (+/-) 2	
<b>ESPECIFICACIONES QUÍMICAS</b>	pH	Esponja 4.7 (+/-0.5) Neutralización de masa 7-7.2 Galleta 7.5(+/-0.7)	
	Humedad (%)	Esponja 35% Masa 33% Galleta 3. 2 % máx. (*En fábrica)	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	EL color del producto es dorado y homogéneo, sabor predominante salado, consistencia crocante y seca.		
<b>INSTRUCCIONES DE CONSUMO</b>	Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible. Se puede usar como acompañante o aperitivo ligero, con queso o mantequilla, con pasta de guayaba, arequipe y demás productos untables.		
<b>GRUPO POBLACIONAL</b>	Este producto es apto para la población en general desde niños mayores de un año en adelante. Tener en cuenta las recomendaciones de alérgenos, contiene Gluten.		
<b>NORMATIVIDAD QUE RIGE EL PRODUCTO</b>	Norma Técnica Colombiana NTC 1241 sexta Actualización (2007-09-10), Resolución 333 de 2011, Resolución 5109 de 2005, Resolución 683 de 2012, Resolución 2674 de 2013		

	<b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS</b>	<b>VERSIÓN:13</b>
		<b>21/05/2023</b>
		<b>Página 3 de 3</b>

<b>Sellos de advertencia</b>	
------------------------------	---

<b>CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	<b>Se debe almacenar y conservar en un lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente, libre de humedad, alejado de productos que desprendan olores, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El producto no requiere refrigeración.</b>
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>Las galletas saladas tipo cracker tienen una vida útil de 12 meses (365 días) a partir de su fecha de fabricación.</b>
<b>Elaborado por: Laura Vallejo Líder Gestión de Calidad</b>	<b>Aprobado por: Eucaris Betancur Noreña Jefe de Operaciones</b>