

**GALLETAS SALADAS TIPO CRACKER MI DIA 5 TACOS 470G**
**FT - 040**


<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><b>REGISTRO SANITARIO: RSAR11I503</b></p>			
	<b>INGREDIENTES</b>	<p>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 (palma), neutralizante (bicarbonato de sodio), Leudante (levadura) .</p>		
<b>EMPAQUES Y PRESENTACIÓN</b>	<p>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. Multiempaque por 470 g.</p> <p><b>EAN13:</b></p>	<p>Embalado en caja de cartón corrugado por 24 tacos.</p> <p>Rótulo impreso en la bolsa, no adhesivo.</p> <p><b>EAN14:</b></p>		
	<b>PARÁMETROS RELEVANTES</b>	<b>VALOR</b>	<b>TECNICA</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	% Humedad	3.0 (*En fábrica)	Secado tradicional 105 °C	
	% Ceniza	2.7	Mufla 550 °C	
	% Proteína	11.0	Kjeldahl (otros f 625)	
	% Grasa	6.4	Extracción soxhlet	
	% Fibra	1.3	Hidrólisis acida/ básica mufla	
	% Carbohidratos totales	79	Cálculo	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Aerobios mesófilos	<1000 UFC/g	RTO en placa	
	Coliformes totales	10 UFC/g	NMP sustrato definido	
	Coliformes fecales	0 UFC/g	NMP sustrato definido	
	Estafilococo coagulasa (+)	<100 UFC/g	RTO en placa	
	Mohos y levaduras	<500 UFC/g	RTO en placa	
	Bacillus cereus	<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
	Largo taco (cm)	42	(+/-) 0.50
	Ancho taco (cm)	6.6	(+/-) 0.50
	Alto taco (cm)	10	(+/-) 0.50
	Espesor (cm)	0.5	(+/-) 0.3
	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  Humedad (%)		Esponja 4.7 (+/-0.5) Neutralización de masa 7-7.2 Galleta 7.5(+/-0.7) Esponja35% Masa 33% Galleta 3. 0 % 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>CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO</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>VIDA ÚTIL</b>	Las galletas saladas tipo cracker tienen una vida útil de 12 meses (365 días) a partir de su fecha de fabricación.		

Sellos de  
advertenciaCONSIDERACIONES  
Y  
RECOMENDACIONES  
DE  
ALMACENAMIENTO

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.

VIDA ÚTIL

Las galletas saladas tipo cracker tienen una vida útil de 12 meses (365 días) a partir de su fecha de fabricación.

**Elaborado por:** Julieth Isaza Guzmán  
Líder Gestión de Calidad

**Aprobado por:** Eucaris Betancur Noreña  
Jefe de Planta