NOMBRES **MARCA**	Galletas crackers saladas. Crakeñas, Colombina	
NOMBRE DEL FABRICANTE	Colombina del Cauca S.A. Parque Industrial el Paraíso km2 vía San Julián Santander de Quilichao Cauca. NIT: 817000705-8. Teléfono: (2) -8295305 – 8295307 www.colombina.com	
REGISTRO SANITARIO	**NSA-002117-2016**	
INGREDIENTES	Harina de TRIGO, grasa de palma, azúcar invertido, aceites vegetales (palma y canola), azúcar, LECHE desnatada en polvo, agua, sal yodada (2,3 %), extracto de malta de CEBADA, emulgente: E481; gasificantes: E503, E500, E450, E341; enzimas (proteasa).	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS UTILIZADOS	• Recepción y almacenamiento de materias primas. • Dosificar los ingredientes que constituyen la formulación de la masa en la mezcladora. • Efectuar el mezclado de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. • Trasladar la masa a la tolva que alimenta el equipo de laminación. • Pasar la masa por los rodillos de estampado y corte para darle forma a la hogaza. • Hornear la hogaza estampada y cortada. • Enfriar. • Envolver, envasar y empacar. **EQUIPOS UTILIZADOS** • Mezcladora. • Laminador. • Rodillo de estampado y corte. • Horno. • Envolvedoras.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS **NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas**	Humedad Max.	4,0%
	Proteína, % en fracción en masa base seca	3g (mín.)
	Determinación de Plomo como Pb	Máx. 0,2 mg/Kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS **NTC: 1241 Productos de**	Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g	1000 - 5000
	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10 - 10

Molinería: Galletas	Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g		<100
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g		50 - 500
	Recuento de *Escherichia Coli*, UFC/g		<10
	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g		10 - 100
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	Característico de acuerdo con los patrones de línea, galleta color dorada por el horneo.	
	Sabor:	Característico, con suaves notas saladas.	
	Aroma:	Característico a galleta fresca, agradable y suave.	
	Textura:	Crocante.	
ELEMENTOS EXTRAÑOS	Libre de materiales y partículas extrañas acorde a la normatividad legal aplicable de BPM e Inocuidad de los alimentos.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumir. Principales consumidores potenciales niños mayores a cuatro años, adolescentes y adultos.		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	**Envoltura:** en material BOPP Biosel TSI 25µm.		
	Envase: en material BOPP Bioseal TSI 15µm + BOPP Bioalumin WVHB 15µm.		
	Empaque: en material corrugado, clave C620k		
	Peso Neto(g)	Unidad x 364g. Cartón x 24 unidades.	
LEGISLACION APLICABLE	Reglamento 1169/2011; Reglamento 1333/2008; Reglamento 1332/2008; Reglamento 872/2012		
IDENTIFICACIONDEL LOTE DE PRODUCCION	El lote corresponde al número de la orden de producción que consta de 7 dígitos; se ubica el número Juliano que no hace parte del lote, el Juliano es un número de 5 dígitos y 1 digito más correspondiente a la máquina de empaque donde aplica.		
VIDA ÚTIL ESPERADA	Veinticuatro (24) meses.		
USO PREVISTO	Este producto está diseñado para ser consumido directamente.		
USO NO PREVISTO	Hasta el momento no se ha encontrado otros usos no previstos.		
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco. PRODUCIDO EN UNA PLANTA QUE PROCESA CACAHUETES, FRUTOS DE CASCARA, HUEVOS, SOJA Y PESCADO.		
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar. Temperatura: 20 - 25°C Humedad relativa: 50 - 60%. Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto:		

	• Contar con todos los documentos legales al día. • No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto • Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo. • El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	Código de barras unidad de venta y cartón. 7702011276476 y 17702011276473. • Contar con todos los documentos legales al día. • No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto. • Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo. • El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. **Estibado cartón** Arrume de acuerdo con las siguientes medidas de altura 165cm — 215cm 6 — Cajas x tendido — 6 5 — Tendidos — 7 30 — Cajas x estiba — 42 Medidas Externas: (59.3 x 29.4 x 26.0 cm) Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION DECLARATION / DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / VOEDINGSWAARDEVERMELDING / معلومات غذائية	**100 g**	
Valor energético / Energy / Energía / Energie / قيمة الطاقة	**1921 kJ / 456 Kcal**	
Grasas / Fat / Grassi / Vetten / الدهون	**13,7**	**g**
De las cuales / Of which / Di cui / Waarvan / منها:		
Saturadas / Saturates / Acidi grassi saturi / Verzadigde vetzuren / مشبع	6,4	g
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Carboidrati / Koolhydraten / الكربوهيدرات	75,7	g
De los cuales / Of which / Di cui / Waarvan / منها:		
Azúcares / Sugars / Zuccheri / Suikers / السكريات	11,1	g
Fibra alimentaria / Fibre / Fibre / Vezels / الألياف الغذائية	2,6	g
Proteínas / Protein / Proteine / Eiwitten / البروتينات	7,5	g
Sal / Salt / Sale / Zout / ملح	2,5	g

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	**Alexandra Valdes Peña**

INFORMACIÓN DE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente en el producto	Presente en otros productos elaborados en la línea	Presentes en algún proceso en la fabrica
Cereales que contienen gluten: Trigo, Avena, Cebada y Centeno, Espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.	Si	Si	Si
Crustáceos y sus productos.	No	No	No
Huevos y productos de los huevos.	No	Si	Si
Pescados y productos pesqueros.	No	Si	Si
Soya y sus productos.	No	Si	Si
Maní y sus productos.	No	No	Si
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).	Si	Si	Si
Nueces y productos derivados.	No	Si	Si
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	No	Si	Si
Mostaza y sus productos	No	No	No
Ajonjolí y sus productos	No	Si	Si
Otro			