| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRES**<br><br>**MARCA** | Galletas cracker.<br><br>Crakeñas, Colombina | |
| **NOMBRE DEL FABRICANTE** | Colombina del Cauca S.A.<br>Parque Industrial el Paraíso km2 vía San Julián Santander de Quilichao Cauca.<br>NIT: 817000705-8. Teléfono: (2) -8295305 – 8295307<br>www.colombina.com | |
| **REGISTRO SANITARIO** | **NSA-002112-2016** | |
| **INGREDIENTES** | Harina de TRIGO, grasa de palma, sal yodada (2,8%), agua, azúcar invertido, LECHE desnatada en polvo, emulgente: E481; azúcar, levadura, enzimas (proteasa, alfa amilasa), gasificante: E500. | |
| **PROCESO DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS UTILIZADOS** | • Recepción y almacenamiento de materias primas.<br>• Dosificar los ingredientes que constituyen la formulación de la masa en la mezcladora.<br>• Efectuar el mezclado de ingredientes hasta obtener una masa homogénea.<br>• Llevar la masa a fermentar el tiempo establecido.<br>• Trasladar la masa a la tolva que alimenta el equipo de laminación.<br>• Pasar la masa por los rodillos de estampado y corte para darle forma a la hogaza.<br>• Hornear la hogaza estampada y cortada.<br>• Enfriar.<br>• Envolver, envasar y empacar.<br><br>**EQUIPOS UTILIZADOS**<br><br>• Mezcladora.<br>• Laminador.<br>• Rodillo de estampado y corte.<br>• Horno.<br>• 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.<br><br>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**<br>**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**<br>**NTC: 1241 Productos de Molinería: Galletas** | Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g | 1000 - 5000 |
| | Recuento de coliformes en placa, UFC/g | <10 - 10 |
| | 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 notas saladas de acuerdo con los patrones de línea. | |
| | **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.<br>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 300g.<br>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.<br>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.<br>Temperatura: 20 - 25°C<br>Humedad relativa: 50 - 60%.<br>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.<br>• No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto<br>• Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo.<br>• El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones.<br><br>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.<br><br>7702011276483 y 17702011276480.<br><br>• Contar con todos los documentos legales al día.<br>• No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto.<br>• Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo.<br>• El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones.<br><br>**Estibado cartón**<br><br>Arrume de acuerdo con las siguientes medidas de altura<br>165cm — 215cm<br>6 — Cajas x tendido — 6<br>4 — Tendidos — 6<br>24 — Cajas x estiba — 36<br><br>Medidas Externas: (58.0 x 26.4 x 30. cm)<br><br>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** | **1838 kJ / 435 Kcal** |
| **Grasas / Fat / Grassi / Vetten / الدهون** | **9,2 g** |
| *De las cuales / Of which / Di cui / Waarvan / منها:* | |
| Saturadas / Saturates / Acidi grassi saturi / Verzadigde vetzuren / مشبع | 4,5 g |
| **Hidratos de carbono / Carbohydrate / Carboidrati / Koolhydraten / الكربوهيدرات** | 79,4 g |
| *De los cuales / Of which / Di cui / Waarvan / منها:* | |
| Azúcares / Sugars / Zuccheri / Suikers / السكريات | 1,8 g |
| Fibra alimentaria / Fibre / Fibre / Vezels / الألياف الغذائية | 3,3 g |
| **Proteínas / Protein / Proteine / Eiwitten / البروتينات** | 8,7 g |
| **Sal / Salt / Sale / Zout / ملح** | 2,9 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 | | | |