



BOLSA  
MERCANTIL  
DE COLOMBIA

## DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES

<b>Nombre del Producto (SIBOL)</b>	<b>GALLETA DULCE cód. 41131</b>																																																	
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	GALLETA DULCE 200000920																																																	
<b>Calidad</b>	<b>Requisitos Normativos:</b> Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241.																																																	
<b>Generalidades</b>	<b>Clasificación:</b> PRODUCTO DE MOLIENDA <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. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitas apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.																																																	
<b>Requisitos Específicos</b>	<b>Ingredientes:</b> Harina de Trigo Fortificada Aceite Vegetal, Grasa Vegetal, Azúcar Invertido, Agua, Sal, Azúcar, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio. <b>Requisitos Físicoquímicos:</b> El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">Componentes</th><th colspan="2">Valores</th></tr><tr><th>Min</th><th>Max</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (%) en base seca</td><td>3,0</td><td>-</td></tr><tr><td>pH en solución acuosa al 10%</td><td>5,6</td><td>9,5</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>10,0</td></tr></tbody></table> <b>Requisitos Microbiológicos:</b> El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g</td><td>3</td><td>1000</td><td>5000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td><td>3</td><td>&lt;10</td><td>10</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td><td>3</td><td>&lt;100</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>50</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td><td>3</td><td>&lt;10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr></tbody></table> <b>Requisitos nutricionales:</b> No aplica	Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0	Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Componentes	Valores																																																	
	Min	Max																																																
Proteína (%) en base seca	3,0	-																																																
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																																
Humedad (%)	-	10,0																																																
Requisito	n	m	M	c																																														
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																														
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																														
Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	<100	-	0																																														
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																														
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																														
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																														

**Otras características del producto:** Contenido de Metales pesados.

Componente	Contenido
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2

**Condiciones de Transporte y Almacenamiento:** El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.

**Vida Útil:** El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaçado.

**Requisitos del Comitente Vendedor:** CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

**Empaque y rotulado**

**Empaque:** Las galletas se deben envolver y empaacar en BOPP y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.

**Rotulado:** El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.

**Presentación**

**Contenido:** No Aplica

**Presentación del Producto:** Galletas empaçadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 294 gramos.