



BOLSA  
MERCANTIL  
DE COLOMBIA

## DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES

<b>Nombre del Producto (SIBOL)</b>	<b>GALLETA SALADA cód. 41132</b>																																																				
<b>Nombre Comercial del Producto</b>	GALLETA SALADA 200000291																																																				
<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. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar 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.																																																				
<b>Requisitos Específicos</b>	<b>Ingredientes:</b> Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.  <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><tr><td>Plomo, en Pb (mg/kg)</td><td></td><td>0,2</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</i> positiva, 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	Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2	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</i> positiva, 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																																																			
Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2																																																			
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</i> positiva, 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																																																	

	<p><b>Otras características del producto:</b> No aplica.</p> <p><b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento:</b> El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p><b>Vida Útil:</b> 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.</p> <p><b>Requisitos del Comitente Vendedor:</b> CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p> <p>- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.</p>
<p><b>Empaque y rotulado</b></p>	<p><b>Empaque:</b> Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.</p> <p><b>Rotulado:</b> El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.</p>
<p><b><u>Presentación</u></b></p>	<p><b>Contenido:</b> No Aplica</p> <p><b>Presentación del Producto:</b> Galletas empaçadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos.</p>