

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
		VIGENCIA DESDE: 19/06/2009
		VERSIÓN: 1
	Republica de Colombia Ministerio de la Protección Social Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Cecilia De la Fuente de Lleras	BICENTENARIO de la independencia de Colombia 1810 - 2010 

FICHA TÉCNICA FT- 7 GALLETA TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA

Nombre del Producto (SIBOL)	Galletas varias															
Nombre Comercial	GALLETA TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA															
Código SIBOL	41133															
Calidad	Debe cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984.															
Generalidades	<p>Descripción física: Producto horneado, constituido por dos láminas rellenas con crema en forma de sándwich. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas.</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua.</p> <p>Aditivos: Emulsificante, Saborizantes permitidos naturales o idénticos a los naturales, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85, leudante, Hierro aminoquelado y Acido Fólico. No se permite el uso de tartrazina.</p>															
Requisitos generales	<p>Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.</p> <p>El producto debe estar libre de presencia de plagas.</p> <p>Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius</p>															
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">MICROORGANISMOS</th> <th style="text-align: center;">VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">10.000 – 30.000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales NMP/g</td> <td style="text-align: center;">7 - 11</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fecales NMP/g</td> <td style="text-align: center;"><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de S Aureus coagulasa positiva</td> <td style="text-align: center;">< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td style="text-align: center;">100 - 200</td> </tr> <tr> <td>Identificación de Salmonella spp</td> <td style="text-align: center;">Negativa/ 25g</td> </tr> </tbody> </table> <p>El producto debe cumplir con los parámetros establecidos en la NTC 1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984.</p>		MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)	Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000	Coliformes totales NMP/g	7 - 11	Coliformes fecales NMP/g	<3	Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100	Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200	Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g
MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)															
Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000															
Coliformes totales NMP/g	7 - 11															
Coliformes fecales NMP/g	<3															
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100															
Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200															
Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g															

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
		VIGENCIA DESDE: 19/06/2009
		VERSIÓN: 1
	Republica de Colombia Ministerio de la Protección Social Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Cecilia De la Fuente de Lleras	

Nombre del Producto (SIBOL)	Galletas varias																			
Nombre Comercial	GALLETA TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA																			
Código SIBOL	41133																			
	Características Nutricionales: Aporte nutricional mínimo por porción de 30 gramos																			
	<table border="1"> <tr> <td>CALORÍAS</td> <td>140</td> <td>Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td>PROTEINA</td> <td>1.6</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>5.0</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>22.5</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>HIERRO AMINOQUELADO</td> <td>3.0</td> <td>Miligramos</td> </tr> <tr> <td>ACIDO FÓLICO</td> <td>30</td> <td>Microgramos</td> </tr> </table>	CALORÍAS	140	Kilocalorías	PROTEINA	1.6	Gramos	GRASAS	5.0	Gramos	CARBOHIDRATOS	22.5	Gramos	HIERRO AMINOQUELADO	3.0	Miligramos	ACIDO FÓLICO	30	Microgramos	
CALORÍAS	140	Kilocalorías																		
PROTEINA	1.6	Gramos																		
GRASAS	5.0	Gramos																		
CARBOHIDRATOS	22.5	Gramos																		
HIERRO AMINOQUELADO	3.0	Miligramos																		
ACIDO FÓLICO	30	Microgramos																		
	Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.																			
Empaque y rotulado	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 30 gramos. Las galletas se deben empacar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. 1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 20 a 25 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: límite permitido máximo 6.0 g/m ² /24h. Rotulado Nutricional: Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 de Rotulado General y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional). 2. SECUNDARIO: El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección del producto en los procesos de transporte y distribución. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. Debe cumplir lo establecido en el Formato Técnico FT-11 Rotulado Información Institucional de la galleta tipo sándwich fortificada y Formato Técnico FT-10 Empaques. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el Desayuno Infantil, así como el empaque secundario, debe ser																			

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
		VIGENCIA DESDE: 19/06/2009
		VERSIÓN: 1
	Republica de Colombia Ministerio de la Protección Social Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Cecilia De la Fuente de Lleras	BICENTENARIO de la independencia de Colombia 1810 - 2010 

Nombre del Producto (SIBOL)	Galletas varias
Nombre Comercial	GALLETA TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA
Código SIBOL	41133
	aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Conservación y almacenamiento Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97.</p> <p>El producto ofrecido en esta ficha técnica corresponde a los resultados de laboratorio obtenidos por el proveedor y cumple con todos los requerimientos y especificaciones solicitados por el ICBF.</p> <p>Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.</p>
Vida útil	Mínimo 90 días desde la fecha de elaboración
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 30 gramos