

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

### FICHA TÉCNICA FT- 7 GALLETA TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA

<b>Nombre del Producto (SIBOL)</b>	Galletas varias															
<b>Nombre Comercial</b>	GALLETA TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA															
<b>Código SIBOL</b>	41133															
<b>Calidad</b>	Debe cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984.															
<b>Generalidades</b>	<p><b>Descripción física:</b> 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><b>Ingredientes:</b> Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua.</p> <p><b>Aditivos:</b> 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>															
<b>Requisitos generales</b>	<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>															
<b>Requisitos Específicos</b>	<p><b>Características fisicoquímicas:</b></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>10.000 – 30.000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales NMP/g</td> <td>7 - 11</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fecales NMP/g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de S Aureus coagulasa positiva</td> <td>&lt; 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>100 - 200</td> </tr> <tr> <td>Identificación de Salmonella spp</td> <td>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> <p><b>Características Nutricionales:</b> Aporte nutricional mínimo por porción de 30 gramos</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															

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

<b>Nombre del Producto (SIBOL)</b>	Galletas varias																				
<b>Nombre Comercial</b>	GALLETA TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA																				
<b>Código SIBOL</b>	41133																				
	<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	<b>Observaciones:</b> El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.	
CALORÍAS	140	Kilocalorías																			
PROTEINA	1.6	Gramos																			
GRASAS	5.0	Gramos																			
CARBOHIDRATOS	22.5	Gramos																			
HIERRO AMINOQUELADO	3.0	Miligramos																			
ACIDO FÓLICO	30	Microgramos																			
<b>Empaque y rotulado</b>	<p>Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 30 gramos.</p> <p>Las galletas se deben empaquetar 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.</p> <p><b>1. PRIMARIO:</b>          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<sup>2</sup>/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).</p> <p><b>2. SECUNDARIO:</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el Desayuno Infantil, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>																				

 <b>BNA</b> Bolsa Nacional Agropecuaria S.A.	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	<b>CÓDIGO:</b> ST-CA-01-FT-01
		<b>VIGENCIA DESDE:</b> 19/06/2009
		<b>VERSIÓN:</b> 1
 <b>BIENESTAR FAMILIAR</b>	Republica de Colombia Ministerio de la Protección Social Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Cecilia De la Fuente de Lleras	 <b>BICENTENARIO</b> de la independencia de Colombia 1810 - 2010

<b>Nombre del Producto (SIBOL)</b>	Galletas varias
<b>Nombre Comercial</b>	GALLETA TIPO SÁNDWICH FORTIFICADA
<b>Código SIBOL</b>	41133
<b>Conservación y almacenamiento Transporte</b>	<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>
<b>Vida útil</b>	Mínimo 90 días desde la fecha de elaboración
<b>Presentación</b>	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 30 gramos