

	<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-8 GALLETA GALLETA TIPO CRACKER FORTIFICADA

<b>Nombre del Producto (SIBOL)</b>	<b>GALLETAS VARIAS</b>																																	
<b>Código SIBOL</b>	41133																																	
<b>Nombre Comercial</b>	<b>GALLETA TIPO CRACKER FORTIFICADA</b>																																	
<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 crujiente y semi duro, de color amarillo tostado, con sabor salado con ligero dulzor, elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa vegetal.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Harina de trigo fortificada, proteína de soya, grasa vegetal, oleína de palma, azúcar invertido, azúcar, sal, extracto de malta.</p> <p><b>Aditivos:</b> Emulsificantes, leudantes, saborizantes permitidos, Hierro Aminoquelado, Ácido 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><b>Características Nutricionales:</b> Aporte nutricional mínimo por porción de 30 gramos</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALORÍAS</td> <td>116</td> <td>Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td>PROTEINA</td> <td>1.4</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>4.3</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>18.0</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>HIERRO AMINOQUELADO</td> <td>3.0</td> <td>Miligramos</td> </tr> </tbody> </table>		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				CALORÍAS	116	Kilocalorías	PROTEINA	1.4	Gramos	GRASAS	4.3	Gramos	CARBOHIDRATOS	18.0	Gramos	HIERRO AMINOQUELADO	3.0	Miligramos
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																																	
CALORÍAS	116	Kilocalorías																																
PROTEINA	1.4	Gramos																																
GRASAS	4.3	Gramos																																
CARBOHIDRATOS	18.0	Gramos																																
HIERRO AMINOQUELADO	3.0	Miligramos																																

Página 1 de 3




Avenida 68 No. 64C -75 – Sede Nacional  
 PBX: 4 37 76 30 - Bogotá D. C. - Colombia  
 Línea gratuita nacional 01 8000 918080  
 www.icbf.gov.co






Certificado  
No. SC5830-1



Certificado  
No. GP096-1

	<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>Nombre del Producto (SIBOL)</b>	<b>GALLETAS VARIAS</b>		
<b>Código SIBOL</b>	41133		
<b>Nombre Comercial</b>	<b>GALLETA TIPO CRACKER FORTIFICADA</b>		
	ACIDO FÓLICO	30	Microgramos
	<b>Observaciones:</b> El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente. El producto debe cumplir con los parámetros establecidos en la NTC 1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984.		
<b>Empaque y rotulado</b>	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 30 gramos.  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.  <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/m2/24h Rotulado Nutricional: Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 de Rotulado General y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).  <b>2. SECUNDARIO:</b>  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.  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.		
<b>Conservación y almacenamiento Transporte</b>	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. 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.		

 <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>	<b>GALLETAS VARIAS</b>
<b>Código SIBOL</b>	41133
<b>Nombre Comercial</b>	<b>GALLETA TIPO CRACKER FORTIFICADA</b>
	Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.
<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