

	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-9 GALLETA TIPO WAFER FORTIFICADA

Nombre del Producto (SIBOL)	Galletas varias																							
Nombre Comercial	GALLETA TIPO WAFER FORTIFICADA																							
Código SIBOL	41133																							
Calidad	Debe cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984.																							
Generalidades	Descripción física: Galleta tipo Wafer, constituida por dos láminas rellenas con crema. 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. Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua. 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.																							
Requisitos generales	Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.																							
Requisitos Específicos	Características Nutricionales: Aporte nutricional mínimo por porción de 30 gramos <table><tr><td>CALORÍAS</td><td>125</td><td>Kilocalorías</td></tr><tr><td>PROTEINA</td><td>1.4</td><td>Gramos</td></tr><tr><td>GRASAS</td><td>4.2</td><td>Gramos</td></tr><tr><td>CARBOHIDRATOS</td><td>20.0</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> Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente. Características fisicoquímicas: <table><tr><td>MICROORGANISMOS</td><td>VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)</td></tr><tr><td>Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)</td><td>10.000 – 30.000</td></tr></table>		CALORÍAS	125	Kilocalorías	PROTEINA	1.4	Gramos	GRASAS	4.2	Gramos	CARBOHIDRATOS	20.0	Gramos	HIERRO AMINOQUELADO	3.0	Miligramos	ACIDO FÓLICO	30	Microgramos	MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)	Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000
CALORÍAS	125	Kilocalorías																						
PROTEINA	1.4	Gramos																						
GRASAS	4.2	Gramos																						
CARBOHIDRATOS	20.0	Gramos																						
HIERRO AMINOQUELADO	3.0	Miligramos																						
ACIDO FÓLICO	30	Microgramos																						
MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)																							
Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000																							

	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 WAFER FORTIFICADA	
	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
	El producto debe cumplir con los parámetros establecidos en la NTC 1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984.	
Empaque y rotulado	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 30 gramos	
	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/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).	
	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 wafer 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 aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.	
Conservación y almacenamiento Transporte	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	

	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 WAFER FORTIFICADA
	laboratorio obtenidos por el proveedor y cumple con todos los requerimientos y especificaciones solicitados por el ICBF. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.
Vida útil	Mínimo 90 días desde la fecha de elaboración.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 30 gramos