

	TIPO: ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO GALLETA DULCES SURTIDAS Página 1 de 5	CÓGIGO:	EPT-278
		ELABORÓ:	I&D
		APROBÓ:	GG
		VERSIÓN:	1
		REVISION:	25 /07/2024

Denominación legal	GALLETAS DULCES SURTIDAS
Nombre fantasía	GALLETAS DULCES SURTIDAS
Tipo de producto	GALLETAS
Marca Registrada	MIDIA
Notificación Sanitaria	NSA-0009368-2020
Presentación	1. Presentación: 2 paquete x 100 g cada uno 2. Empaque: <ul style="list-style-type: none"> • Primario: Lámina BOPP metalizado impreso • Secundario: Caja plegadiza 3. Embalaje: Caja corrugada por 24 unidades
Contenido Neto / Peso	200 g
Descripción	Productos obtenidos mediante el horneado apropiado de una masa, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.
Ingredientes	Harina fortificada (Harina de trigo , Niacina, Hierro, Vit. B1, Vit. B2, Ácido fólico), azúcar, grasa vegetal de palma (aceite de palma, antioxidante natural, colorante (betacaroteno), aceite de girasol alto oleico, edulcorante (maltitol), agua, fibra soluble (polidextrosa), almidón de yuca, leudantes (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio), saborizantes artificiales (vainilla, chocolate), extracto de malta, cocoa, sal, emulsificante (lecitina de soya), antioxidante natural (tocoferol), edulcorante (stevia),
Vida útil	18 meses
Identificación del lote	Siete dígitos: Año de producción (Dos primeros dígitos), Consecutivo orden interna de producción (Últimos cinco dígitos)
Marcado de la Fecha	DÍA (dos dígitos), MES (tres primeras letras), AÑO (dos últimos dígitos)
Conservación	Consérvese en un lugar fresco y seco.
Instrucciones para el uso	Producto listo para el consumo
Uso previsto	Producto listo para el consumo directo para toda la población excepto restricción dietaría, personas alérgicas y/o niños menores de 3 años.
Uso no previsto	No consumir por población sensible a alérgenos o con restricción dietaría. Consumir el producto después de la fecha de vencimiento o después de abierto durante tiempos prolongados.
Información del Fabricante	Fabricado por INDUSTRIA DE GALLETAS GRECO S.A.
	Autopista Norte Km 20 Vereda San Esteban
	GIRARDOTA – ANTIOQUIA
	Teléfono: 57 (604) 2 89 33 90
	e-mail: info@greco.com.co www.greco.com.co
	HECHO EN COLOMBIA
Declaración de Alérgenos	Contiene trigo (gluten), soya. Puede contener trazas de ajonjolí, almendras, coco, huevo, leche, maní.

	TIPO: ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO GALLETA DULCES SURTIDAS Página 2 de 5	CÓGIGO:	EPT-278
		ELABORÓ:	I&D
		APROBÓ:	GG
		VERSIÓN:	1
		REVISION:	25 /07/2024

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

Aspecto	Crocante
Color	Crema, ligeramente dorado
Olor	Característico a vainilla y chocolate
Sabor	Característico a vainilla y chocolate

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	MÉTODO	RESULTADO
Humedad	NTC 529	Máx. 10
Proteína	ISO 1871:2009	Min. 3
pH	BIO-PT-036	Máx. 9.5

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	MÉTODO	RESULTADO
Recuento de Mohos FC/g-mL	ISO 21527-2:2008	< 100
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> UFC/g-mL	PRO-AYS-083 V0 (2021-07-19)	< 10
Recuento de <i>Estafilococo coagulasa positiva</i> UFC/g-mL	UNE EN ISO 6888-1:2021	< 10
Detección de <i>Salmonella</i> en 25 g	ISO 6579-1:2017	Ausencia
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> en 25 g	UNE EN ISO 11290-1:2018	Ausencia
Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> UFC/g-mL	UNE EN ISO 7932:2005	<100

LEGISLACIÓN APLICABLE

Norma NTC 1241 Sexta actualización. Productos de Molinería. Galletas.

Decreto 1944/1996 del MPS. Fortificación de Harina de Trigo.
 Resolución 2674 de 2013. Buenas prácticas de manufactura
 Resolución 5109/2005 del MPS. Reglamento Técnico de Rotulado de Alimentos para consumo humano.
 Resolución 333/2011. Rotulado Nutricional.
 Resolución 810/2021. Etiquetado nutricional y frontal
 Resolución 2492/2022. Modificación Res 810/2021 del Etiquetado nutricional y frontal
 Resolución 16379 Control contenidos netos.
 Resolución 1528/2002 del MPS, Prohibición del uso de Bromatos de Potasio en harinas.
 Resolución 4506/2013 Niveles máximos de contaminantes en alimentos destinados para consumo humano
 Resolución 683 de 2012. Reglamento general para envases
 Resolución 4143 de 2012 material plástico en contacto con alimentos
 Resolución 2508 de 2012. Requisitos para alimentos que contengan grasas trans y/o saturadas
 Resolución 1407 de 2022. Parámetros microbiológicos para alimentos
 Norma NTC 3581. Industrias Alimenticias. Nivel Máximo de Aflatoxinas en los alimentos.
 Norma NTC 1236, Alimentos envasados, toma de muestras e inspección

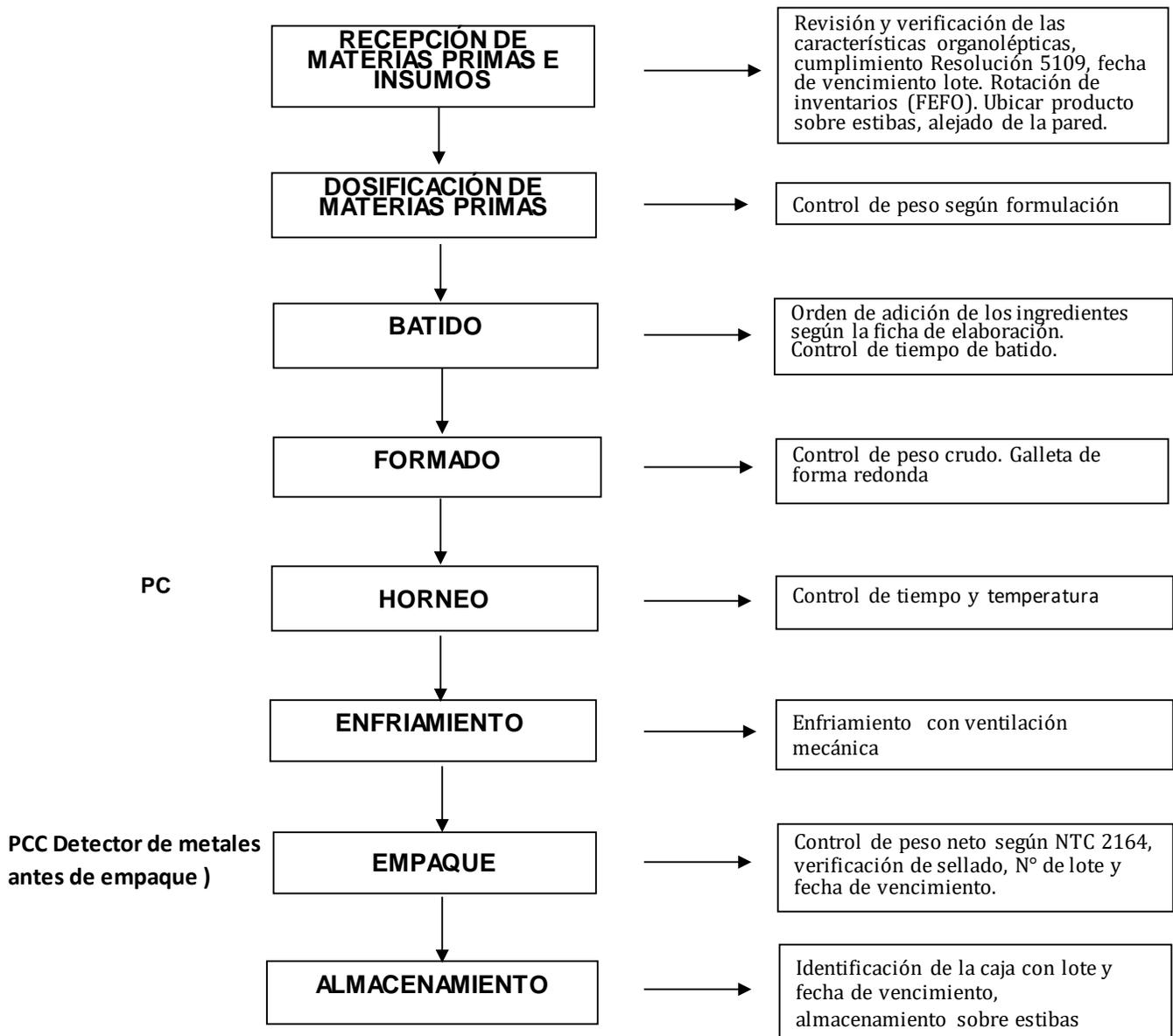
	TIPO: ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO GALLETA DULCES SURTIDAS Página 3 de 5	CÓGIGO:	EPT-278
		ELABORÓ:	I&D
		APROBÓ:	GG
		VERSIÓN:	1
		REVISION:	25 /07/2024

ALERGENOS Y CONDICIONES ESPECÍFICAS DE PRODUCCIÓN

Alérgeno	¿En alimento?	¿En fabrica?	¿En contaminación cruzada?
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta, o sus variedades híbridas) /derivados	SÍ	SI	SI
Crustáceos /derivados	NO	NO	NO
Huevos /derivados	NO	SI	NO
Pescado /derivados	NO	NO	NO
Cacahuates /derivados	NO	NO	NO
Maní, Soja /derivados	SI	SI	SI
Leche y productos lácteos (lactosa incluida). (Ej.: suero, caseinato, queso, polvo de queso, mantequilla, etc.)	NO	SI	NO
Nueces de árboles y sus productos derivados, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de Brasil, anacardos, nueces de macadamia, pacanas, nueces de pino, pistachos y nueces de nogal)	NO	SI	NO
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más. (Para la UE Dióxido de sulfuro en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (Directiva 2000/13 UE)	NO	NO	NO
Apio	NO	NO	NO
Mostaza	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (Ajonjolí)	NO	SI	NO

	TIPO: ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO GALLETA DULCES SURTIDAS Página 4 de 5	CÓGIGO:	EPT-278
		ELABORÓ:	I&D
		APROBÓ:	GG
		VERSIÓN:	1
		REVISION:	25 /07/2024

GALLETAS DULCES



	<p>TIPO: ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO</p> <p>GALLETA DULCES SURTIDAS</p> <p>Página 5 de 5</p>	CÓGIGO:	EPT-278
		ELABORÓ:	I&D
		APROBÓ:	GG
		VERSIÓN:	1
		REVISION:	25 /07/2024

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Nombre del responsable del cambio	Cargo	Descripción del cambio
1	25/07/2024	Verónica Rodas	Jefe de Investigación	Creación de ficha tecnica