



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 3

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

GALLETA TIPO WAFER

REQUISITOS
GENERALES

Código

200000297 / 200000298 / 200000299 / 200002365 / 200002222 /
200002485 / 200002525 / 200002529

Clasificación

Confitería

Descripción del
Producto

Producto obtenido a partir del horneo de una masa líquida (oblea) adicionada con un relleno para formar un sándwich o un emparedado. Es un producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema.

REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes

Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz, coco y cocoa y agua. Sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco, limón. Cobertura sabor a chocolate, caramelo, arroz crujiente y maní. La adición de ingredientes y aditivos debe estar permitida por la legislación nacional vigente.

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	4.0	9.5
Proteína, % en fracción en masa en base seca	2.0	-
Humedad, en %	-	14.0

Requisitos fisicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1 000	1
Detección de Salmonella 25 g	3	0	-	0
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras
características
del producto

Las galletas deben venir surtidas de diferentes sabores. Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales:

Componente	Contenido
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2

Handwritten signature

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000297- Paquete por 24 unidades. SAP 200000298 - Paquete por 18 unidades. SAP 200002485 – Paquete * 115 gr SAP 200002222 - Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr. SAP 200000299- Unidad de producto con peso mínimo de 27 gr. SAP 200002365- Unidad de producto con peso mínimo de 24 gr. SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer *50 Gr SAP 200002529 – Galleta tipo wafer cubierta con chocolate peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	La unidad de producto debe contener por lo menos tres (3) o cuatro (4) galletas. Empaque flexible BOPP, con película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión, Espesor: entre 20 a 25 micras. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (1) mes después de la fecha de fabricación.
--	---

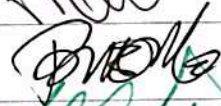
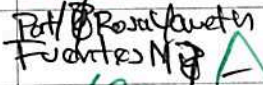
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE DE 2022
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP "unidad de producto min 24 gr". Se adiciona presentación "Paquete o unidad de producto con peso mínimo de 24 gr" teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se ajusta el ítem presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP (SAP 200000297 paquete x 24 unidades, SAP 200000298 paquete x 18 unidades, SAP 200000299 unidad de producto mínimo 27 gr y SAP 200002365 unidad de producto mínimo 24 gr. Se ajusta vida útil. Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.
3	Se incluye código SAP 200002222 (Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr), aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.

4	Se incluye código SAP 200002485 – Paquete * 115 gr, por solicitud de la Regional Centro, previa validación de la SGOL. <i>Cambios realizados por JPMR Abr/2022.</i>
5	Se incluye código SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer * 50 Gr por solicitud de la Regional Nororienté, previa validación de la SGOL. Se incluye código SAP 200002529 – Galleta tipo wafer cubierta con chocolate con peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades Se incluye en los ingredientes: coco y cocoa. Sabores surtidos (saborizantes a vainilla, chocolate, fresa, coco, limón), cobertura sabor a chocolate con caramelo, arroz crujiente y mani, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	ND. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	2 5 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	2 5 NOV 2022	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	2 5 NOV 2022	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	2 5 NOV 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	2 5 NOV 2022	

