

PREM GALLETA S.SELLO.AZ X 1kg (D)

10063

## Características

### Ingredientes

Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, hierro y ácido fólico), maltodextrina, edulcorante (maltitol 965i), leudantes (pirofosfato ácido de sodio 541i, bicarbonato de sodio 500ii), edulcorante artificial (sucralosa 955), estevia. Recomendación de rotulado: Harina de trigo fortificada (vitamina B1, vitamina B2, niacina, hierro y ácido fólico), maltodextrina, edulcorante (maltitol), leudantes (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio), edulcorante artificial (sucralosa), estevia.

### Alérgenos

Contiene gluten. Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, huevos, maní, soya, leche y sulfito.

### Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
ASPECTO	Mezcla de partículas diferente granulometría y pigmentos blancos	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Blanco - Crema	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Dulce - Cereales	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

### Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
ACESULFAME K (DMU = 1000ppm)	%	Máximo 0,014	NO DISPONIBLE
ÉSTERES DE MONO Y DICLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (DMU = 20000 ppm)	%	Máximo 0,10	NO DISPONIBLE
PÉRDIDAS POR SECADO	%	Máximo 14,00	M-Q-019 MÉTODO INTERNO
PIROFOSFATOÁCIDO DE SODIO (DMU = 9300 ppm)	%	Máximo 0,43	NO DISPONIBLE
SUCRALOSA (DMU = 700ppm)	%	Máximo 0,022	NO DISPONIBLE

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

### Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
AZÚCARES AÑADIDOS	%	Máximo 0,70	NO DISPONIBLE

GRASA SATURADA	%	Máximo 0,0	NO DISPONIBLE
SODIO	%	Máximo 0,18	NO DISPONIBLE

Todos los valores nutricionales son calculados de manera teórica según información suministrada por nuestros proveedores.

#### Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Detección de <i>Salmonella</i>	spp/25g	Ausente	M-Q-009 BASADO EN NTC 4574
Recuento <i>Bacillus Cereus</i>	U.F.C./g	Máximo 500	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
Recuento de <i>E. Coli</i>	U.F.C./g	< 10	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458
Recuento de mohos y levaduras	U.F.C./g	Máximo 3000	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)

#### Características de evaluación

- ASPECTO.
- COLOR APARENTE.
- OLOR.
- PÉRDIDAS POR SECADO.
- SABOR.

#### Vida útil

Se debe consumir antes de 9 meses

*\* A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados*

#### Forma de consumo e instrucciones especiales de manejo (Uso previsto)

Dosis recomendada	Se recomienda adicionar a 100% de premezcla, (50 - 60)% de grasa y 1% de esencia.
Forma de aplicación	1. Adicionar a un bowl la premezcla con la grasa y esencia. Mezclar hasta observar una masa homogénea. NO exceder amasado. 2. Extender la masa y llevar a refrigeración por lo menos 20-25 min. 3. Troquelar o moldear según el tipo de galleta deseado. 4. Hornear entre 175-180°C por 12-15 min. 5. Dejar enfriar las galletas en la misma lata para conservar crocancia. *Condiciones sugeridas, pueden variar de acuerdo con equipos y condiciones de elaboración específicas.
Consumidores Potenciales	Industria de alimentos en general.
Uso no previsto	Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento.
Precauciones	Evitar contacto con ojos y mucosas.

#### Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque 1,0 kg en bolsa de PET/PE-EVOH, luego se emban varias unidades en saco de polipropileno. Puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).

### Gestión ambiental: ciclo de vida disposición final

Disposición de residuo En caso de ser requerido el desecho se debe disponer como: residuo ordinario según la normatividad vigente

Disposición de material de empaque y embalaje La bolsa al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar.  
El saco al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar.

### Recomendaciones de conservación, almacenamiento y transporte

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente, la pérdida de aromas y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

### Requisitos legales aplicables

D 1944/1996.

<b>Documento elaborado por:</b>	CTR	<b>Referencia:</b>	6128-01	<b>Versión:</b>	12
<b>Revisado y aprobado por:</b>	Gerencia Innovación y Desarrollo	<b>Fecha de aprobación:</b>		2023-02-28	