	FICHA TÉCNICA **Bridge TC Vainilla**	**PÁGINA 1 DE 4** **FT 20201** **Versión: 1** **10.24**

NOMBRES **MARCA**	Barquillos rellenos con crema sabor a vainilla Bridge, Colombina	
NOMBRE DEL FABRICANTE	Colombina del Cauca S.A. Parque Industrial el Paraíso km2 vía San Julián Santander de Quilichao Cauca. NIT: 817000705-8. www.colombina.com	
REGISTRO SANITARIO	**NSA-0016312-2024**	
INGREDIENTES	Oblea: Harina de **TRIGO**, agua, emulgente: lecitina de girasol E322, Grasa vegetal (palma), sal yodada, gasificante: E500(ii). Crema: (63,68%) Azúcar, Grasa vegetal (palma), **LECHE** desnatada en polvo (12,1%), aroma a vainilla, emulgente: lecitina de girasol E322.	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS UTILIZADOS	• Dosificar los ingredientes de la oblea en la licuadora. • Mezclar. • Bombear el líquido al horno. • Hornear. • Obtener la oblea. • Adicionar los ingredientes del relleno en la mezcladora. • Mezclar ingredientes del relleno. • Pasar el relleno al equipo de cremado. • Armar el sándwich. • Cortar. • Envolver, envasar y empacar. **EQUIPOS UTILIZADOS** • Licuadora. • Horno. • Mezcladora. • Equipo de cremado. • Túnel de enfriamiento. • Cortadora. • Envolvedoras.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es una galleta tipo Wafer, conformada por oblea y crema obtenida a través del proceso horneo (oblea), cremado (crema), formación de sándwich y corte. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros.	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS **NTC: 1241 Productos de**	Humedad Max.	4,0%
	Proteína, % en fracción en masa base seca	2 g (mín.)

Molinería: Galletas	Determinación de Plomo como Pb		Máx. 0,2 mg/Kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS **Resolución 1407 de 2022**	Mohos		<200 UFC/g
	Escherichia coli		<10 UFC/g
	Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva		<100 UFC/g
	Salmonella spp		Ausencia 25/g
	Listeria monocytogenes		Ausencia 25/g
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Color:**	Oblea y relleno blanco.	
	Sabor:	Característico con suaves notas a vainilla y leche.	
	Aroma:	Característico con suaves notas a vainilla y leche.	
	Textura:	Crocante.	
ELEMENTOS EXTRAÑOS	Libre de materiales y partículas extrañas acorde a la normatividad legal aplicable de BPM e Inocuidad de los alimentos.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumir. Principales consumidores potenciales niños mayores a cuatro años, adolescentes y adultos.		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES	**Envase:** material BBOPP transparente + BOPP metalizado, impreso		
	Plegadiza: Material Cartulina		
	Empaque: cartón corrugado		
	Peso Neto(g)	Unidad x 151g. 2 plegadizas x 12 unidades. Cartón x 24 unidades.	
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento 1169/2011; Reglamento 1333/2008; Reglamento 872/2012		
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DE PRODUCCIÓN	El lote corresponde al número de la orden de producción que consta de 7 dígitos; se ubica el número Juliano que no hace parte del lote, el Juliano es un número de 5 dígitos y 1 digito más correspondiente a la máquina de empaque donde aplica.		
VIDA ÚTIL ESPERADA	Doce (12) meses.		
USO PREVISTO	Este producto está diseñado para ser consumido directamente.		
USO NO PREVISTO	Hasta el momento no se ha encontrado otros usos no previstos.		
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco. PUEDE CONTENER TRAZAS DE **CACAHUETES, FRUTOS DE CASCARA, HUEVOS, SOJA, SESAMO.**		
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO	Almacenar en bodegas ventiladas preferiblemente lejos de la incidencia directa de la luz solar.		

DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	Los vehículos destinados para el transporte deben cumplir con las siguientes condiciones para ser considerados aptos para el cargue del producto: • Contar con todos los documentos legales al día. • No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto • Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo. • El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. En cuanto al producto se recomienda una manipulación adecuada ya que el producto es frágil y delicado.
IDENTIFICACIÓN DEL EMBALAJE	Código de barras unidad de venta y cartón. **7702011202017 y 17702011202014** • Contar con todos los documentos legales al día. • No debe presentar ningún tipo de olor fuerte que pueda contaminar el producto. • Debe encontrarse en óptimas condiciones de aseo. • El piso, paredes y techo no debe presentar ningún tipo de fisuras o filtraciones. **Estibado cartón** Arrume de acuerdo con las siguientes medidas de altura 165cm / 215cm 18 / Cajas x tendido / 18 6 / Tendidos / 9 108 / Cajas x estiba / 162 Medidas Externas: (26.8 x 22.8 x 21.6 cm) Para el llenado del contenedor o camión por favor seguir las indicaciones generadas en la orden de cargue de la base Truckfill.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITION DECLARATION / DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / VOEDINGSWAARDEVERMELDING	100 g
Valor energético / Energia / Energy / Energía / Energie	**2111 kJ / 503 Kcal**
Grasas / Lípidos / Fat / Grassi / Vetten	**22,1 g**
De las cuales / Dos quais / Of which / Di cui / Waarvan:	
Ácidos grasos saturados / Ácidos graxos saturados / Saturated fatty acids / Acidi grassi saturi / Verzadigde vetzuren	11,5 g
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Carboidrati / Koolhydraten	68,4 g
De los cuales / Dos quais / Of which / Di cui / Waarvan:	
Azúcares / Açúcares / Sugars / Zuccheri / Suikers	36,9 g
Fibra alimentaria / Fibra / Fibre / Fibre / Vezels	1,4 g
Proteínas / Protein / Proteine / Eiwitten	7,7 g
Sal / Salt / Sale / Zout	2,9 g

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	**Alexandra Valde Peña**

INFORMACIÓN DE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente en el producto	Presente en otros productos elaborados en la línea	Presentes en algún proceso en la fabrica
Cereales que contienen gluten: Trigo, Avena, Cebada y Centeno, Espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.	Si	Si	Si
Crustáceos y sus productos.	No	No	No
Huevos y productos de los huevos.	No	No	Si
Pescados y productos pesqueros.	No	No	No
Soya y sus productos.	No	Si	Si
Maní y sus productos.	No	No	Si
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).	Si	Si	Si
Nueces y productos derivados.	No	Si	Si
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	No	No	Si
Mostaza y sus productos	No	No	No
Ajonjolí y sus productos	No	No	Si
Otro			