

	<b>PRODUCTO : GALLETA DULCE</b>	FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022
		CODIGO : FT-GD-001
		REVISION I 10
		PAGINA : 1 / 3
<b>FICHA TECNICA</b>		

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	<p><b>Galleta Dulce:</b> Es el producto elaborado a base de harina de trigo, azúcar, manteca vegetal, leche en polvo, avena, ajonjolí, pasas , sal, canela en polvo, huevos , vainilla, polvo de hornear, de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.</p> <p>Nota: Las pasas podrán ser sustituidas por frutas procesadas de producción nacional, aprobadas previamente por el INABIE.</p>
<b>ENVASE</b>	Envase de material grado alimenticio transparente, que permita observar el producto, apropiado para la conservación del producto durante su transporte y almacenamiento.
<b>DURACION</b>	Una semana bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Las fundas deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto.

2.REQUISITOS	
<b>2.1 Requisitos generales</b>	
<p>La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura y consistencia suave, no dura ni tostada. La estructura física debe ser uniforme de acuerdo a la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecoocida (quemada) ni deficiente de cocción (cruda).</p>	
<b>2.2 Requisitos Físico –Químicos</b>	
<b>PARAMETROS</b>	<b>ESPECIFICACIONES *</b>
<b>GRASAS</b>	18.0 %
<b>PROTEINAS</b>	8.0 %
<b>CARBOHIDRATOS</b>	54.0 %
<b>ENERGIA</b>	417 Kcal/100 gramos
Tolerancia ± 10%	
<p><b>Composición nutricional para los valores * de una unidad del producto con un peso de 57 gramos:</b>  Grasas : 10.3 g / Proteínas 4.6 g : / Carbohidratos : 31.0 g  <u>234 Kcal /ración</u></p>	

**PRODUCTO :  
GALLETA DULCE**

**2.3 Fortificación con micronutrientes**

La harina de trigo utilizada para la elaboración de la galleta dulce deberá ser fortificada con los micronutrientes y en la proporción que establecen la Norma Dominicana :

**- NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones**

(Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)

Las empresas suplidoras de galleta dulce deberán verificar que la harina contiene los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus suplidores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones periódicas.

**2.4 Peso de la galleta dulce**

El peso establecido para la unidad de galleta dulce es 57 gramos (2.0 onzas).

**2.5 Requisitos Organolépticos**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	De forma íntegra, consistencia compacta, suave ( no dura)
COLOR	Propio del producto bien cocido
OLOR	Agradable, propio del producto fresco
SABOR	Agradable, propio del producto fresco

**2.5 Requisitos Microbiológicos**

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 5,000 UFC/g
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/g
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/g
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/g
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

**2.6 Requisitos del Envase y Etiquetado**

El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento : GALLETA DULCE

	<b>PRODUCTO : GALLETA DULCE</b>	FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022
		CODIGO : FT-GD-001
		REVISION I 09
		PAGINA : 3 / 3
<b>FICHA TECNICA</b>		

- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.

-Contenido neto del envase en peso.

- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.

- Numero del Registro Industrial de la empresa.

- Identificación del lote.

-Fecha de vencimiento.

- Instrucciones para la conservación.

-Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.

Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".