

FT- 13. ANEXO 1 CERTIFICADOS DE CALIDAD GALLETA

Los certificados de calidad para los análisis de las galletas tipo Sándwich, Cracker y Wafer deben presentarse en papelería membretada del laboratorio interno o externo que realiza los análisis fisicoquímicos; microbiológicos y sensoriales y deben estar firmados por el responsable del laboratorio.

CERTIFICADO DE CALIDAD					
PRODUCTO:					
PROVEEDOR:					
Presentación:					
No LOTE:			Fecha del Informe:		
No. de unidades producidas por lote			Fecha de vencimiento:		
Fecha de producción:					
Normatividad: Norma Técnica 1241 y resolución 11488					
ANÁLISIS GALLETA TIPO SÁNDWICH					
ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	MÉTODO
		MINIMO	MÁXIMO		
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS					
Peso por porción	g	30,0			
Humedad	%		14		
Proteína	% En fracción de base seca	2.0			
Grasas	(%) m/m				
Cenizas	% (m/m)				
pH	De solución acuosa al 10%	4.0	9.5		
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO					
Recuento de Bacterias Aerobios Mesófilos	(UFC/g)	1000	5000		

Recuento de coliformes en placa	UFC/g	<10	10		
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	UFC/g	< 100			
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	100	1000		
Detección de Salmonella spp/ 25g		0			
Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	<10			
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	<10	100		

ANÁLISIS SENSORIAL

Apariencia		Característica			
Forma		De acuerdo al producto			
Color		De acuerdo al sabor			
Aroma		Característico			
Sabor		Característico			
Textura		Crocante			

Nota: Este certificado debe presentarse por cada lote producido según lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.

Calidad Microbiológica:

* Aceptable

** No Aceptable

ELABORADO POR:

REVISADO POR:

.....

.....

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO:

PROVEEDOR:

Presentación:

No LOTE:

Fecha del Informe:

No. de unidades producidas por lote

Fecha de producción:

Fecha de vencimiento:

Normatividad: Norma Técnica 1241 y resolución 11488

ANÁLISIS GALLETA TIPO CRACKER

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	MÉTODO
		MINIMO	MÁXIMO		
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS					
Peso por porción	g	30,0			
Humedad	%		10		
Proteína	% en fracción en base seca	3.0			
Grasas	(%) m/m				
Cenizas	% (m/m)				
pH	De solución acuosa al 10%	5.5	9.5		
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO					
Recuento de Bacterias Aerobios Mesófilos	(UFC/g)	1000	5000		
Recuento de coliformes en placa	UFC/g	<10	10		
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	UFC/g	< 100			
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	50	500		

Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	<10			
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	<10	100		

ANÁLISIS SENSORIAL

Apariencia		Característica			
Forma		De acuerdo al producto			
Color		Beige			
Olor		Característico			
Sabor		Característico			
Textura		Crocante			

Nota: Este certificado debe presentarse por cada lote producido según lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.

Calidad Microbiológica:

* Aceptable

** No Aceptable

ELABORADO POR:

REVISADO POR:

.....

.....

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO:

PROVEEDOR:

Presentación:

No LOTE:

Fecha del Informe:

No. de unidades producidas por lote

Fecha de producción:

Fecha de vencimiento:

Normatividad: Norma Técnica 1241 y resolución 11488

ANÁLISIS GALLETA TIPO WAFER

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	MÉTODO
		MINIMO	MÁXIMO		
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS					
Peso	g	30,0			
Humedad	%		14		
Proteínas	% en fracción de base seca	2.0			
Grasas	(%) m/m				
Cenizas	% (m/m)				
ph	De solución acuosa al 10%	4.0	9.5		
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO					
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilos	(UFC/g)	1000	5000		
Recuento de Coliformes en placa	UFC/g	<10	10		
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	UFC/g	< 100			
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	100	1000		
Detección de Salmonella spp/25gr		0			

Recuento de Escherichia Coli	UFC/g	<10			
Recuento de Bacillus Cereus	UFC/g	<10	100		
ANÁLISIS SENSORIAL					
Apariencia		Característica			
Forma		De acuerdo al producto			
Color		Anaranjado			
Olor		Característico			
Sabor		Característico			
Textura		Crocante			
Nota: Este certificado debe presentarse por cada lote producido según lo establecido en los presentes pliegos del proceso. Calidad Microbiológica: * Aceptable ** No Aceptable ELABORADO POR: REVISADO POR: 					