

FORMATO TÉCNICO FT – 13 PRESENTACIÓN FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO SÓLIDO *

Nombre																				
Descripción física	Ingredientes: Aditivos:																			
Características Fisicoquímicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Valor de referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína % en fracción en base seca</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad en %</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Valor de referencia	pH de solución acuosa al 10%		Proteína % en fracción en base seca		Humedad en %												
	Valor de referencia																			
pH de solución acuosa al 10%																				
Proteína % en fracción en base seca																				
Humedad en %																				
Características microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMOS</th> <th>Valor de referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> 125g*</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	MICROORGANISMOS	Valor de referencia	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g		Recuento de coliformes en placa, UFC/g		Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g		Recuento de mohos y levaduras, UFC/g		Detección de <i>Salmonella</i> 125g*		Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g		Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g				
MICROORGANISMOS	Valor de referencia																			
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g																				
Recuento de coliformes en placa, UFC/g																				
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g																				
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g																				
Detección de <i>Salmonella</i> 125g*																				
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g																				
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g																				
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de gramos <table border="1"> <tbody> <tr> <td>CALORÍAS</td> <td></td> <td>Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNA</td> <td></td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td></td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td></td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>HIERRO AMINOQUELADO</td> <td></td> <td>Miligramos</td> </tr> <tr> <td>ACIDO FÓLICO</td> <td></td> <td>Microgramos</td> </tr> </tbody> </table>		CALORÍAS		Kilocalorías	PROTEÍNA		Gramos	GRASAS		Gramos	CARBOHIDRATOS		Gramos	HIERRO AMINOQUELADO		Miligramos	ACIDO FÓLICO		Microgramos
CALORÍAS		Kilocalorías																		
PROTEÍNA		Gramos																		
GRASAS		Gramos																		
CARBOHIDRATOS		Gramos																		
HIERRO AMINOQUELADO		Miligramos																		
ACIDO FÓLICO		Microgramos																		

*Para galleta tipo Wafer y tipo Sándwich

Empaque y presentaciones	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de xxx gramos 1. PRIMARIO: 2. SECUNDARIO:
Vida útil	
Conservación y almacenamiento	
Transporte	

* Diligenciar con la información específica del producto ofertado por el productor. En papel membreteado, firmado por el representante legal y el encargado de la producción.

Nota: La estructura de los certificados de calidad deben seguir con el procedimiento establecido en el anexo 1 de la presente ficha técnica