



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

Nombre																		
Descripción física	Ingredientes: Aditivos:																	
Características Físicoquímicas	<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> l25g*</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> *Para galleta tipo Wafer y tipo Sándwich		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> l25g*		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> l25g*																		
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g																		
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g																		
Características Nutricionales	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Aporte nutricional mínimo por porción de gramos</th></tr></thead><tbody><tr><td>CALORÍAS</td><td>Kilocalorías</td></tr><tr><td>PROTEÍNA</td><td>Gramos</td></tr><tr><td>GRASAS</td><td>Gramos</td></tr><tr><td>CARBOHIDRATOS</td><td>Gramos</td></tr><tr><td>HIERRO AMINOQUELADO</td><td>Miligramos</td></tr><tr><td>ACIDO FÓLICO</td><td>Microgramos</td></tr></tbody></table>		Aporte nutricional mínimo por porción de gramos		CALORÍAS	Kilocalorías	PROTEÍNA	Gramos	GRASAS	Gramos	CARBOHIDRATOS	Gramos	HIERRO AMINOQUELADO	Miligramos	ACIDO FÓLICO	Microgramos		
Aporte nutricional mínimo por porción de gramos																		
CALORÍAS	Kilocalorías																	
PROTEÍNA	Gramos																	
GRASAS	Gramos																	
CARBOHIDRATOS	Gramos																	
HIERRO AMINOQUELADO	Miligramos																	
ACIDO FÓLICO	Microgramos																	





República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Dirección de Primera Infancia
Subdirección de Operación de la Atención a la Primera Infancia



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

Comentario [J1]: Por favor definir gramos

* 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 3 de la presente ficha técnica

