

NOMBRE	GALLETA INTEGRAL						
DESCRIPCIÓN BÁSICA	Es un producto horneado de consumo directo elaborado a base de harinas y/o hojuelas de cereales, de consistencia crocante, buena textura suave en su masticación, de gran aceptación por sus consumidores preferentemente por los niños.						
INGREDIENTES PRINCIPALES	• Harina Integral de Trigo Fortificada • Manteca Vegetal • Azúcar Rubia • Lecitina de soya (E322i) • Bicarbonato de Amonio (E503ii) • Bicarbonato de Sodio (E500ii) • Sal Yodada • Caramelina (E150d) • Propionato de Calcio (E282)..						
CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS	ATRIBUTO			ESPECIFICACION			
	Humedad			Máximo 9%			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Requisitos	Categoría	Clases	n	c	Limite por g/h	
						m	
	Mohos	2	3	5	2	10 ²	
	Fuentes : R.M. 1020-2010/MINSA						
TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN:	• Eliminación de microorganismo por tratamiento térmico (cocción). • Utilización de conservante (Propionato de calcio (E282)). • Reducción de la Actividad de Agua (Baja humedad)						
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES.	Las Galletas son de consumo directo y se puede consumir solas o acompañadas en cualquier momento del día. Consumidores potenciales: Puede ser consumida por toda la familia, su gran aporte nutricional lo hace un excelente alimento para niños en edad escolar y madres gestantes.						
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Peso de cada galleta: de 5 a 20 g Peso de la ración: De 20 a 200 g (De 1 a 40 galletas) ➤ Empaque primario: El empaque de las galletas debe ser de plástico termosellado de polietileno (PEAD, PEBD) o Polipropileno (BOPP) o Bilaminados (PE/BOPP). ➤ Empaque Secundario: cajas de cartón corrugado de primer uso conteniendo desde 5 a 12.5 kg de galletas.						

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:	El producto debe de almacenarse bajo sombra en un lugar fresco, limpio y ventilado alejada de fuentes de calor y olores fuertes. La distribución se realizará en medios de transportes que cumplan con las condiciones adecuadas para el transporte de alimentos, condiciones detalladas y normadas por la R.M: 1020-2010/MINSA.
VIDA ÚTIL	Tiempo: 09 meses (270 días) contados a partir de la fecha de producción, almacenados en ambientes limpios, secos, ventilados y sobre parihuelas. Temperatura del Ambiente de Máximo de 30 °C y H.R.: 60 – 87%
INSTRUCCIONES DE USO, DETERMINACIÓN DEL USO Y CONSUMIDORES POTENCIALES:	Las galletas son de consumo directo, se pueden consumir solas o acompañadas de cualquier tipo de bebida u otro producto que el consumidor crea conveniente. El producto puede ser consumido por toda la familia, su gran aporte nutricional las hace un excelente alimento para los niños en edad escolar, para madres gestantes y personas de la tercera edad. Una vez abierto debe de ser consumido en su totalidad preferentemente. Producto no recomendado para el consumo de Celiacos por su contenido de Gluten.
ROTULADO O ETIQUETADO:	El rotulado de los envases será teniendo en consideración del Artículo 117 del D.S. 007-98-SA y Numeral 6 de la NTP 209.038 2009 de Alimentos Envasados: Etiquetado, debiéndose indicar: a) Nombre del Producto. b) Declaración de ingredientes y aditivos. c) Nombre y dirección del fabricante. d) Número de Registro Sanitario. e) Fecha de Producción y Fecha de Vencimiento. f) Código del lote. g) Condiciones de conservación. h) Valor nutricional por 100g de producto.
CONTROLES DURANTE EL DESPACHO Y LA DISTRIBUCIÓN	El producto es distribuido, en medios de transportes exclusivos y adecuados; Limpios y desinfectados. Los vehículos están acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos y evitar contaminaciones externas.