

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL <b>INABIE</b></p>	<p><b>PRODUCTO : GALLETA SALADA</b></p>	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/2022
		CODIGO : FT-GS-001
		REVISION I 05
		PAGINA : 1 / 3
<p><b>FICHA TECNICA</b></p>		

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Galleta Salada:</b> Es el producto elaborado a base de harina de trigo, maíz u otra fuente aprobada por el INABIE, manteca vegetal , huevos, azúcar, levadura agua y sal 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.
<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. Su estructura física será compacta y uniforme de acuerdo a la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobre cocida (quemada) ni deficiente de cocción (cruda).</p>											
<b>2.2 Requisitos Físico –Químicos</b>											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>ESPECIFICACIONES *</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GRASAS</td> <td>8.0 %</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td>11.0 %</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>66.0 %</td> </tr> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>375 Kcal/100 gramos</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *	GRASAS	8.0 %	PROTEINAS	11.0 %	CARBOHIDRATOS	66.0 %	ENERGIA	375 Kcal/100 gramos
PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *										
GRASAS	8.0 %										
PROTEINAS	11.0 %										
CARBOHIDRATOS	66.0 %										
ENERGIA	375 Kcal/100 gramos										
Tolerancia ± 10%											
<p><b>Composición nutricional para los valores * de una unidad del producto con un peso de 57 gramos:</b>  <b>Grasas : 4.56 g / Proteínas 6.3 g : / Carbohidratos : 37.0 g</b>  <b>214 kcal / ración.</b></p>											
<b>2.3 Fortificación con micronutrientes</b>											
<p>La harina de trigo y la harina de maíz utilizadas para la elaboración del pan deberán ser fortificadas con los micronutrientes y en la proporción que establecen las Normas Dominicanas :</p>											
<p>- <b>NORDOM 334 Harina de Maíz sin Germen. Especificaciones</b>  (Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Vitaminas A , E y B6)</p>											
<p>- <b>NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones</b>  (Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)</p>											

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL <b>INABIE</b></p>	<p><b>PRODUCTO : GALLETA SALADA</b></p>	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/2022
		CODIGO : FT-GS-001
		REVISION I 05
		PAGINA : 2 / 3
<p><b>FICHA TECNICA</b></p>		

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

#### **2.4 Requisitos Físicos**

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

#### **2.5 Requisitos Organolépticos**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
<b>ASPECTO</b>	Uniforme, consistencia propia del producto.
<b>COLOR</b>	Propio del producto bien cocido
<b>OLOR</b>	Agradable, propio del producto fresco
<b>SABOR</b>	Agradable, propio del producto fresco

#### **2.6 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

#### **2.7 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 SALADA
- 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.

	<b>PRODUCTO : GALLETA SALADA</b>	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/2022
		CODIGO : FT-GS-001
		REVISION I 05
		PAGINA : 3 / 3
<b>FICHA TECNICA</b>		

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".