 Unidad Nacional de Almacenamiento	FICHA TÉCNICA DE CHOKOA	FTP-001	
Tipo: Ficha Técnica	Disposición: Uso interno	Rev.: 001	Pág.: 2 de 9
Emitido por: Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos.	Aprobado por: Administrador de la Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos	Fecha: 26-feb-2016	

1. **Producto denominado:** "Chokoa" – Galletas rellenas con crema sabor a chocolate.
2. **Tipo de alimento:** Cereales y Derivados.
3. **Contenido:** Funda de 30 g.
4. **Fórmula de Composición/Lista de Ingredientes:**

4.1 Galleta

INGREDIENTES	%
Harina de arroz	28,080
Harina de trigo fortificada	26,800
Azúcar granulada	9,240
Grasa vegetal de palma	7,496
Agua	2,864
Leche entera en polvo	2,720
Pre-mezcla vitamínica	2,000
Polvo de hornear	0,800
Total	80,000

COHE203250 PREMI GALLETA FORT IPA – DSM


4.1.1 Composición de la pre-mezcla vitamínica por kg

MICRONUTRIENTE	COMPOSICIÓN
Vitamina A Palmitato (MIU/kg)	1,129000
Vitamina D ₃ (MIU/kg)	0,104200
Vitamina E (g/kg)	6,470000
Tiamina Clorhidrato (g/kg)	0,744000
Riboflavina (g/kg)	0,361000
Piridoxina Clorhidrato (g/kg)	0,497000
Ascorbato de sodio (g/kg)	26,384000
Ácido Fólico (g/kg)	0,153000
Niacinamida (g/kg)	4,568000
Vitamina B ₁₂ 0.1% (g/kg)	0,705000
Calcio (g/kg)	282,687900
Cobre (g/kg)	0,000412
Hierro (g/kg)	3,829900
Selenio (g/kg)	0,008100
Zinc (g/kg)	2,655400
Vehículo según fórmula c.s.p. (g)	1000,000000

4.2 Relleno

INGREDIENTES	%
Grasa vegetal de palma	7,454
Harina de arroz	5,518
Azúcar	3,328
Harina de trigo fortificada	2,366
Cacao en polvo	1,334
Total	20,000

Handwritten signature/initials

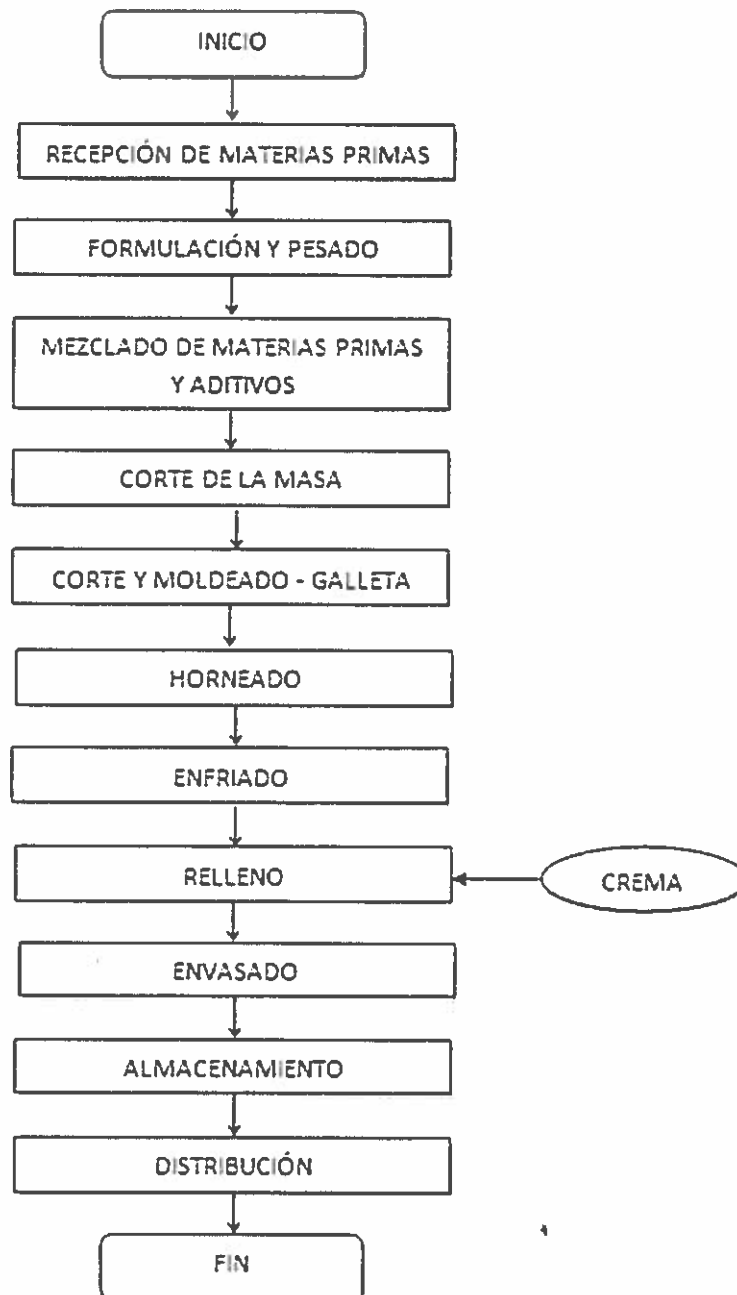
 Unidad Nacional de Almacenamiento SA	FICHA TÉCNICA DE CHOKOA	FTP-001	
Tipo: Ficha Técnica	Disposición: Uso interno	Rev.: 001	Pág.: 3 de 9
Emitido por: Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos.	Aprobado por: Administrador de la Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos	Fecha: 26-feb-2016	

4.3 Composición Total


INGREDIENTES	%
Galleta	80,00
Relleno	20,00
Total	100,00

5. Descripción general del proceso de elaboración

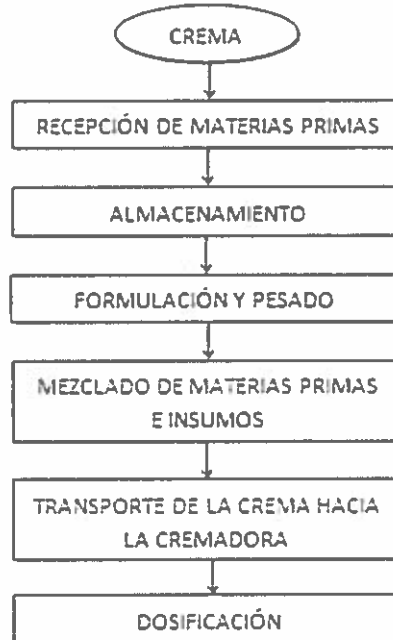
5.1 Elaboración de galleta



Handwritten signature/initials

 Unidad Nacional de Almacenamiento	FICHA TÉCNICA DE CHOKOA	FTP-001	
Tipo: Ficha Técnica	Disposición: Uso interno	Rev.: 001	Pág.: 4 de 9
Emitido por: Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos.	Aprobado por: Administrador de la Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos	Fecha: 26-feb-2016	

5.2 Elaboración de crema




6. Información nutricional de referencia

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 30g	
Porciones por envase: 1	
Cantidad por porción	
Energía (calorías) 544 kJ (130 kcal)	
Energía de grasa (calorías de grasa) 189 kJ (45 kcal)	
	% Valor Diario*
Grasa total 5 g	8%
Grasa saturada 3.3 g	13%
Grasa trans 0 g	
Grasa monoinsaturada 1 g	
Grasa poliinsaturada 0.3 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 24 mg	1%
Carbohidratos Totales 19 g	6%
Azúcares 4 g	
Proteína 2 g	4%

* Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 8380kJ (2000 kilocalorías). Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Información nutricional definida mediante cálculo teórico, es referencial

Handwritten signature and date: JJA/VA/11

 Unidad Nacional de Almacenamiento S.A.	FICHA TÉCNICA DE CHOKOA		FTP-001	
	Tipo: Ficha Técnica	Disposición: Uso interno	Rev.: 001	Pág.: 5 de 9
Emitido por: Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos.	Aprobado por: Administrador de la Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos		Fecha: 26-feb-2016	

7. Aporte nutricional por grupo etario

7.1 Aporte nutricional por grupo etario – Desayuno

Grupo etario	Porción	% Kilocalorías	% Carbohidratos	% Proteína	% Grasas
3 - 4	30 g	41,2	44,1	17,0	47,9
5 - 9	30 g	39,3	42,1	16,3	45,7
10 - 14	30 g	27,7	29,7	11,5	32,3

Valores nutricionales definidos mediante cálculo teórico

7.2 Aporte nutricional por grupo etario – Refrigerio

Grupo etario	Porción	% Kilocalorías	% Carbohidratos	% Proteína	% Grasas
3 - 4	30 g	103,2	110,5	42,6	119,9
5 - 9	30 g	52,4	56,2	21,7	61,0
10 - 14	30 g	37,0	39,6	15,3	43,0

Valores nutricionales definidos mediante cálculo teórico

8. Requerimientos físico-químicos

Parámetros	Unidad	Mínimo	Máximo	Para verificación previo a la liberación del producto
Humedad	%	-	10	Sí
Proteína (%N x 5,7)	%	3	-	Sí
Grasa	%	-	19	Sí
Energía total	kcal/100g	>400	-	Sí
Vitamina A	µg/100g	400	490	*Sí, referencial
Vitamina D	µg/100g	4,2	5,2	No
Vitamina E	mg/100g	8,3	12,4	No
Vitamina C	mg/100g	28,1	34	*Sí, referencial
Tiamina	mg/100g	0,7	1,2	No
Riboflavina	mg/100g	0,8	1,2	No
Vitamina B6	mg/100g	0,7	1,2	No
Niacina	mg/100g	8,8	13,2	No
Ácido fólico	µg/100g	200,0	337,2	No
Vitamina B12	µg/100g	1,3	1,6	No
Hierro	mg/100g	8,8	12,8	*Sí, referencial
Calcio	mg/100g	645,8	841,2	*Sí, referencial
Zinc	mg/100g	5,0	8,8	*Sí, referencial
Selenio	µg/100g	18,5	22,4	No


Fuente Norma INEN 2 085:2005

**De acuerdo al "Informe técnico para el establecimiento de plazos para la estabilización de procesos y fórmulas de los nuevos productos incorporados en los programas de alimentación - IPA-DIE-2015-0116-M"*

9. Niveles tóxicos y anti-nutricionales

Parámetro	Resultado
Aflatoxina	<5ppb
Ureasa	Negativo

Handwritten signature and date: 1/16

 Unidad Nacional de Almacenamiento	FICHA TÉCNICA DE CHOKOA	FTP-001	
Tipo: Ficha Técnica	Disposición: Uso interno	Rev.: 001	Pág.: 6 de 9
Emitido por: Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos	Aprobado por: Administrador de la Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos	Fecha: 26-feb-2016	

10. Requerimientos microbiológicos

Requisitos	n	m	M	C	Método de ensayo
R.E.P. ufc/g	3	$1,0 \times 10^4$	$3,0 \times 10^4$	1	NTE INEN 1529-5
Mohos y levaduras upc/g	3	$2,0 \times 10^2$	$5,0 \times 10^2$	1	NTE INEN 1529-10
<i>Estafilococos aureus</i>					
Coagulasa positiva ufc/g	3	$<1,0 \times 10^2$	-	0	NTE INEN 1529-14
Coliformes totales ufc/g	3	$<1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^2$	1	NTE INEN 1529-7
Coliformes fecales ufc/g	3	Ausencia	-	0	NTE INEN 1529-8

Fuente Norma INEN 2 085:2005

11. Límites máximos de contaminantes

Requisitos	Límite máximo
Arsénico, como As, mg/kg	1,0
Plomo, como Pb, mg/kg	2,0

Fuente Norma INEN 2 085:2005

12. Uso previsto: Consumo directo

13. Período de vida útil: 6 meses a temperatura ambiente.

14. Instrucciones para el etiquetado

14.1 Listado de ingredientes: Harina de arroz, harina de trigo fortificada, grasa vegetal, azúcar, leche entera en polvo, vitaminas y minerales, cacao en polvo, polvo de hornear.

14.2 Declaración de alérgenos: "CONTIENE GLUTEN, LECHE Y LACTOSA".

14.3 Declaración de transgénicos: El producto no deberá llevar materias primas transgénicas; por lo tanto, no se declaran.

14.4 Sistema gráfico

Deberá ser respaldado con análisis bromatológicos de los proveedores.

Parámetros	Nivel	Color
Azúcar (g)	Medio	Amarillo
Grasa (g)	Medio	Amarillo
Sal (mg de sodio)	Bajo	Verde


Fuente RTE INEN 022

* Sistema gráfico definido mediante cálculo teórico, es referencial

14.5 Designaciones de calidad: No aplica.

14.6 Instrucciones para el uso: No aplica.

WCA/MAX/RF

 Unidad Nacional de Almacenamiento	FICHA TÉCNICA DE CHOKOA	FTP-001	
Tipo: Ficha Técnica	Disposición: Uso interno	Rev.: 001	Pág.: 8 de 9
Emitido por: Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos.	Aprobado por: Administrador de la Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos	Fecha: 26-feb-2016	

15.1 Dimensiones

Empaque primario – funda	Dimensión
Ancho	7 ± 0,5 cm
Largo	9 ± 0,5 cm
Sello vertical	1 cm
Sello transversal	1 cm

Empaque secundario – caja	Dimensión
Ancho	28 ± 3 cm
Largo	31 ± 3 cm
Alto	26 ± 3 cm

15.2 Sellado de cajas

Parámetro	Característica
Material	Cinta plástica adhesiva
Ancho	7,5 ± 2 cm
Extensión	Todo el largo de la caja en la parte inferior y superior, y que sobrepase 15 cm en los costados.

El sellado de la caja es referencial, puede ajustarse al proceso del proveedor

15.3 Apilamiento de cajas

Dimensión	Cantidad
Filas por pallet	12
Cajas por plancha	12
Cajas por pallet	144


El apilamiento de cajas es referencial, puede ajustarse al proceso del proveedor

15.4 Identificación del lote

15.4.1. Identificación del lote de referencia – Empaque primario (funda) presentación 30 g:

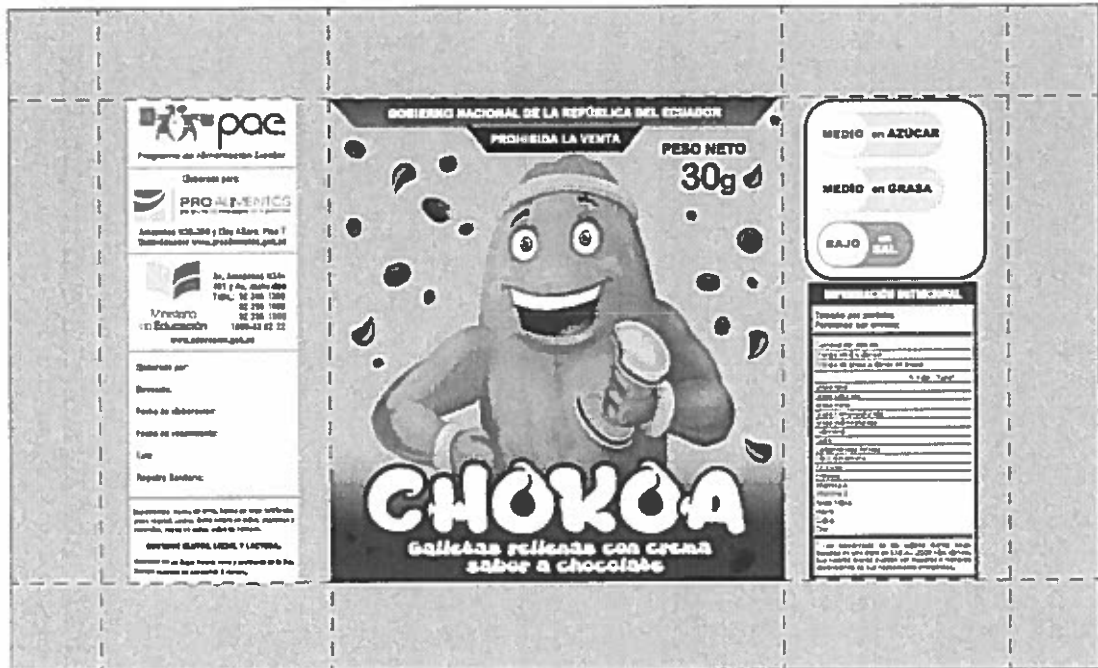
Código del proceso: 2 dígitos	Dos iniciales del tipo de proceso ; ejemplo SI = Subasta Inversa ; FI = Feria Inclusiva; Régimen Especial = RE
Número del proceso: 2 dígitos	Dos dígitos, que se toman del proceso de compra (ejemplo 10)
Código del régimen de compra	1 dígito; ejemplo : C = Costa ; S = Sierra
Número de compra	1 dígito; ejemplo primera de sierra = 1
Año: dos últimos dígitos	16
Código del Proveedor	El número de dígitos que el proveedor pueda colocar en números y/o letras
EJEMPLO de la identificación de lote completo: SI10S116PROV	
Fecha de elaboración	día: dos dígitos, mes: dos dígitos y año: dos dígitos = dd/mm/aa
Fecha de caducidad	mes: dos dígitos y año: dos dígitos = mm/aa
Registro Sanitario	El registro debe estar vigente y debe especificar que es elaborado para el "Instituto de Provisión de Alimentos".

Handwritten signature and date: 26/02/16

 Unidad Nacional de Almacenamiento	FICHA TÉCNICA DE CHOKOA	FTP-001	
Tipo: Ficha Técnica	Disposición: Uso interno	Rev.: 001	Pág.: 7 de 9
Emitido por: Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos.	Aprobado por: Administrador de la Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos	Fecha: 26-feb-2016	

14.7 Diseño de etiqueta referencial

El diseño mostrado es referencial, por lo tanto, los textos legales deberán verificarse de acuerdo al registro sanitario de los proveedores.




15. Empaque

Especificación	Característica
Tipo de empaque primario Funda	Laminado de polipropileno bio-orientado transparente (BOPPT) + Polipropileno bio-orientado metalizado (BOPPM), de 30 micras mínimo de espesor selladas por presión y temperatura para contener una ración de 30 gramos de producto. El peso podrá tener una tolerancia de +/- 1,5%. El empaque primario deberá presentarse de acuerdo a las artes gráficas entregadas por la entidad contratante, sin omitir o añadir ningún tipo de información, excepto los textos legales que deberán verificarse de acuerdo al registro sanitario de los proveedores.
Tipo de empaque secundario Caja	Cartón corrugado de doble pared con una resistencia de 250 lbs/pulgada ² , resistente al manipuleo, transporte y a las condiciones de almacenamiento para proteger el producto. El plano mecánico del cartón corrugado es referencial, puede ajustarse al proceso del proveedor. El embalaje será adecuado para preservar y proteger la calidad de los productos, evitar cualquier tipo de contaminación y derrame durante el almacenamiento y transporte.
Contenido	30 g neto
Unidades por caja	200 unidades
Peso neto	6 kg
Peso bruto	6,7 kg ± 1,5%

El peso bruto es referencial, puede ajustarse al proceso del proveedor

Handwritten signature: JCA/MS/16

 Unidad Nacional de Almacenamiento	FICHA TÉCNICA DE CHOKOA	FTP-001	
Tipo: Ficha Técnica	Disposición: Uso interno	Rev.: 001	Pág.: 9 de 9
Emitido por: Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos.	Aprobado por: Administrador de la Unidad de Negocio de Provisión de Alimentos	Fecha: 26-feb-2016	

15.4.2. Identificación del lote de referencia – Empaque secundario (caja) de 200 unidades:

Código del proceso: 2 dígitos	Dos iniciales del tipo de proceso ; ejemplo SI = Subasta Inversa ; FI = Feria Inclusiva; Régimen Especial = RE
Número del proceso: 2 dígitos	Dos dígitos, que se toman del proceso de compra (ejemplo 10)
Código del régimen de compra	1 dígito; ejemplo : C = Costa ; S = Sierra
Número de compra	1 dígito; ejemplo primera de sierra = 1
Año: dos últimos dígitos	16
Código del Proveedor	El número de dígitos que el proveedor pueda colocar en números y/o letras
Ejemplo de identificación de lote: SI10S116PROV	
Fecha de elaboración	día: dos dígitos, mes: dos dígitos y año: dos dígitos = dd/mm/aa
Fecha de caducidad	mes: dos dígitos y año: dos dígitos = mm/aa
Contenido	30 g neto
Unidades por caja	200 unidades
Peso neto	6 kg
Peso bruto	6,7 kg ± 1,5%
Elaborado por	Depende del fabricante
Dirección	Depende del fabricante
Teléfono	Depende del fabricante

* El peso bruto es referencial, puede ajustarse al proceso del proveedor

16. Condiciones de conservación y almacenamiento

El producto debe estar envasado en fundas de 30 g y empacado en cajas de 200 unidades. Las cajas deben ser almacenadas sobre pallets, en un lugar seco, bien ventilado y limpio, apilando máximo 12 filas de cajas por pallet. El producto debe ser manipulado cuidadosamente para prevenir roturas, desgarres o grietas en las fundas.

El transporte y la movilización de los productos desde las bodegas de los proveedores, hasta las bodegas provinciales que la Empresa Pública Unidad Nacional de Almacenamiento designe, estarán a cargo del mismo proveedor y tendrá un periodo de ejecución de 4 días término, a partir de la notificación respectiva emitida por el Administrador de Contrato.

El producto deberá ser transportado en vehículos que cumplan las condiciones sanitarias exigidas para el transporte de alimentos y eviten una posible contaminación en el producto terminado. Los conductores deben cumplir con las condiciones establecidas en la Ley de Transporte Terrestre, Tránsito y Seguridad Vial y/o afines.

En el caso de incumplimientos en las condiciones de transportación de alimentos, se suspenderá la entrega y el producto deberá reponerse en un plazo máximo de 24 horas.

17. Normativa Legal

- NTE INEN 2085 – Galletas. Requisitos.
- NTE INEN 1334 – Rotulado de productos alimenticios para consumo humano.
- RTÉ INEN 022 – Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados.
- Norma Técnica Sustitutiva de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados, Registro Oficial 555 del 30 de Julio de 2015.

Handwritten signature and date: 26/feb/16

