



FICHA TÉCNICA

Cracker de Arroz con Romero y Semillas.

Código: F- FPTI 02

Fecha Actualización:

09/06/2025

Página:

FOTO PRODUCTO



ESPECIFICACIONES

NOMBRE DEL PRODUCTO: CRACKERS DE ARROZ CON ROMERO Y SEMILLAS

MARCA COMERCIAL: FORTUNITAS "Las galletas que hablan"

ELABORADO POR: GRUPO FH S.A.S

Registro Sanitario	NSA-0020093-2025	Código de barras	
DESCRIPCIÓN	Presentación comercial: Bolsa tipo Pouche. Crackers de arroz con romero y mix de semillas (Girasol, Ajonjolí, Linaza, Chía).		
INGREDIENTES	Harina de arroz, harina de lentejas, fécula de maíz, huevo (emulsificantes), levadura nutricional, aceite vegetal de oliva, romero, semillas de girasol, ajonjolí, linaza, semillas de chía, polvo para hornear, sal comun.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Apto para ser consumido por todo ser humano que no tenga limitaciones con el consumo de sus componentes.		
A. IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE			
EMPRESA	GRUPO FH S.A.S		
Dirección	Carrera 52 N 7 sur 85 - Medellín – Colombia	www.fortunitas.com	

Teléfono	+(574) 2852900	E-mail	contacto@fortunitas.com
Nombre del contacto Calidad	ANDRÉS FOLLADOR (Gerente de Procesos)	Línea Directa	+(574) 2852900
Nombre del contacto Comercial	CARLA FOLLADOR (Gerente Comercial)	Línea Directa	+(574) 2852900
B. MATERIAS PRIMAS / FORMULACIÓN / EMBALAJES / VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / ALMACENAMIENTO			

B.1. MATERIAS PRIMAS / FORMULACIÓN		
No.	INGREDIENTES	Formulación %
1	Harina de arroz	42.5%
2	Fécula de maíz	15%
3	Harina de lentejas	5.6%
4	Semillas de girasol	10%
5	Semillas de linaza	3.5%
6	Semillas de ajonjolí blanco	3,3%
7	Huevos	7.6%
8	Semillas de chía	3.2%
9	Levadura nutricional	4.1%
10	Aceite vegetal de oliva	2.5%
11	Romero en escama	1.9%
12	Polvo de hornear (leudante)	0,5%
13	Sal	0,41%
	Total	100%
B.2. EMPAQUE PRIMARIO		
Bolsa tipo pouche BOPP MATE/ PET METAL / PEBD 140 g/m2		
B.3. EMBALAJES		
Descripción del embalaje		
Empaque secundario: Caja corrugada de medida 35cm x 35cm x 9.5cm (contiene 9 bolsas pouche)		
Despacho mínimo: Opción # 1: 18 bolsas bouche. Opción # 2: 36 bolsas pouche.		

B.5. PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa pouche de medida 16cm x 22,7cm x 8cm con peso neto XXgr.

B.6. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Definición de la fecha de fabricación	La fecha de fabricación se define como el momento en el cual se elabora el producto y es empacado.
Duración de Vencimiento	60 días a 35C y 75% de humedad relativa, a partir de la fecha de elaboración.
Vida Útil y condiciones de almacenamiento	2 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento (lugar seco y fresco, libre de plagas, libre de malos olores y sistema correcto de apilado de las cajas que las contiene, que no afecte la condición física del producto).

Almacenamiento: Almacenar sobre estibas en lugar fresco a temperatura ambiente y bajo condiciones higiénicas necesarias, libre de olores, con empaques debidamente protegidos, para que no vayan a ser alteradas las condiciones fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas.

C. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

C.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS/ORGANOLEPTICAS:

Masa firme de textura homogénea, consistencia crocante.

Color: Dorado con presencia de semillas	Olor: Característico de la galleta	Sabor: poco saladas
PARÁMETROS FISICOQUIMICOS	ESPECIFICACIONES - TOLERANCIAS	REFERENCIAS NORMAS
Humedad %mlm Mínimo	Max 10	AOAC 950,46 B, Ed. 19:20
Proteína g/100g- %	13	AOAC 923.03 Ed. 16 Kjeldalh – ICONTEC GTC (11.3.1)
pH	6.8	Potenciometria

COMPOSICION NUTRICIONAL <ul style="list-style-type: none"> No contiene sellos de advertencia. 	Información Nutricional		
	Tamaño de porción: 7,5 unidades (24g)		
	Número de porciones por envase: Aprox. 3		
	Calorías (kcal)	Por cada 100 g	Por porción
		436	103
	Grasa total	16 g	3,7 g
	Grasa saturada	2,1 g	0,5 g
	Grasa trans	0 mg	0 mg
	Carbohidratos totales	67 g	16 g
	Fibra dietaria	14 g	3,4 g
	Azúcares totales	2,3 g	0,6 g
	Azúcares añadidos	0 g	0 g
	Proteína	13 g	3,2 g
	Sodio	281 mg	67 mg
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	
Vitamina D	0 µg	0 µg	
Hierro	5,0 mg	1,2 mg	
Calcio	79 mg	0 mg	
Zinc	3,3 mg	0,80 mg	

CLAIMS NUTRICIONALES

- Producto horneado.
- Sin azúcar añadido.
- Sin colorantes.
- Sin sabores artificiales.
- Con aceite de oliva.
- Libre de sellos de advertencia. (Azúcar, Sodio, Grasas Saturadas).

C.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

• Mohos	10 ² ufc/g	RESOLUCION 1407 DE 2022
• Escherichia Coli	Menor a 10 ufc/g	RESOLUCION 1407 DE 2022
• Salmonella spp	Ausencia /25 g	RESOLUCION 1407 DE 2022
• Listeria	Ausencia /25 g	RESOLUCION 1407 DE 2022
• Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	Menor a 10 ² ufc/g	RESOLUCION 1407 DE 2022

D. IDENTIFICACIÓN / TRAZABILIDAD

D.1. DEFINICIÓN DE UN LOTE DE PRODUCTO TERMINADO

Definición de un lote: De acuerdo al modelo de fabricación establecido por la empresa, un lote de producción corresponde a un consecutivo que identifica la fecha de producción con cierta cantidad de unidades.

Método de identificación de un lote:

LOTE	109
-------------	------------

Los tres dígitos corresponden al consecutivo relacionado con el día de producción.

Tamaño aproximado de un lote: desde 1000 hasta 2000 unidades.

D.2. EMPAQUE PRIMARIO: Bolsa que lleva la siguiente información: Nombre del fabricante – Nombre del producto – Lote del producto – Fecha de vencimiento – Dirección del fabricante – Contenido neto – Registro o licencia sanitaria, Ingredientes – Declaración de alérgenos - Tabla Nutricional – Claims nutricionales – Porciones - Consérvase en lugar fresco y seco.

E. TRANSPORTE: Debe ser transportado en vehículo cerrado y en condiciones higiénicas adecuadas, sin riesgo de deterioro hasta llegar al cliente.

F. INSTRUCCIONES DE CONSUMO: Destapar y consumir libremente

G. MANEJO Y CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION: Se debe tener cuidado con la manipulación por motivos de fractura.

H. ALERGENOS: Puede contener trazas de gluten, lecitina de soya, nueces, leche y huevo.

F. REQUISITOS Y NORMATIVIDAD

Esta ficha técnica de producto terminado da cumplimiento a las especificaciones de las siguientes normas:

- Resolución 810 de 2021 y su modificación Resolución 2492 del 2022 Tabla nutricional y sellos de advertencia.
- Resolución 5109 del 2005 Etiquetado y Rotulado.
- Resolución 4506 del 2013 Niveles máximos de contaminantes
- Resolución 2674 de 2013 Buenas prácticas de manufactura
- Resolución 583 de 2012 Normas higiénicas para el proceso
- Resolución 719 de 2015 Clasificación de los alimentos.
- Resolución 1407 de 2022 Criterios microbiológicos.

Aprobado por : _____