	<b>SALVADO FIBRAS</b> <b>(Galletita con salvado, fuente de fibras)</b>	<b>FTGS (ET) -09</b>
		<b>VERSIÓN 7.0</b>
		<b>07/08/2019</b>
		<b>Página 1 de 3</b>

**MARCA:** El Trigo

**ELABORADO POR:** El Trigo S.A. Av. San Martín 3270 Tel: 2097070 MVD-UY

**Reg. IMM/SRA N° 1435/53**

**Fecha de aprobacion de Claim por MSP: 19/07/2010**

## 1. Ingredientes (%m/m base seca):

Harina de trigo (67%) (\*), salvado de trigo, aceite de girassol alto oleico, azúcar, sal, levadura, miel jarabe de fructosa, leudante químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (1.0%) y fosfato monocálcico(INS 341i), emulsionantes: lecitina de soja

Contiene gluten y soja. Puede contener trazas de leche.

(\*)En Uruguay: harina de trigo fortificada según **Decreto 130/006**: hierro 30 mg/Kg., ácido fólico 2,4 mg/Kg.

## 2. Características Sensoriales:

Aspecto: Similar al patrón

Color: marrón claro

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: crocante

## 3. Características fisicoquímicas:

Humedad: < 5%

Aw < 0.4

## 4. Características microbiológicas:

Aerobios totales..... < 1x10<sup>3</sup> ufc/g

Hongos y levaduras..... < 2x10<sup>2</sup> ufc/g

Enterobacterias.....ausencia en 1g

Escherichia coli.....ausencia en 1g

Salmonella sp..... Ausencia en 25 g


Staphilococcus aureus.....Ausencia en 1g

Listeria monocytogenes.....<1x10<sup>2</sup>ufc/g

## 5. Informacion Nutricional

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción:30 g (5 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	123kcal = 517 kJ	6
Carbohidratos	19 g	6
Proteínas	2.9 g	4
Grasas totales	3.9 g	7
Grasas saturadas	0.8 g	4
Grasas monoinsaturadas	2.5g	---
Grasas poliinsaturadas	0.6g	---
Grasas trans	0 g	---

Toda copia impresa que no cuenta con el sello **AZUL** indicando **COPIA CONTROLADA** se considera copia **NO CONTROLADA**

	<b>SALVADO FIBRAS</b> <b>(Galletita con salvado, fuente de fibras)</b>	<b>FTGS (ET) -09</b>
		<b>VERSIÓN 7.0</b>
		<b>07/08/2019</b>
		<b>Página 2 de 3</b>

Fibra alimentaria	2.9 g	12
Sodio	204 mg	9
(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		

## 6. Proceso de fabricación:

Los ingredientes se dosifican según la fórmula y se cargan a una máquina amasadora. Dentro de esta máquina se mezclan homogéneamente dando lugar a la formación de la masa. El tiempo de amasado está preestablecido, una vez culminado la masa se deja reposar bajo un estricto control del tiempo de reposo, temperatura y humedad de la cámara donde reposa.

A continuación la masa se alimenta a la tolva de la máquina formadora que lámina la masa y moldea las galletitas. Luego las galletitas crudas son depositadas sobre la malla del horno continuo.

Mediante esta malla las galletitas son transportadas a lo largo del horno donde se produce la cocción a una temperatura y un tiempo predeterminados, luego de su cocción pasan a una transportadora continua donde se enfrían.

El producto final así obtenido se envasa en una máquina empaquetadora automática, que imprime la fecha de vencimiento en el momento del envasado.

## 7. Presentación:

Unidades por caja	Embalaje primario	Embalaje secundario
24u x 250g	BOPP	Caja cartón corrugado

## 8. Condiciones de almacenamiento:

El producto se debe almacenar en un lugar fresco y seco (Temperatura máxima 25°C, Humedad Relativa 60 %). El apilamiento de las cajas no debe exceder las 6 filas de altura.

Las galletitas son un producto frágil por lo que durante el transporte, la carga y la descarga de las cajas, se deben evitar caídas y choques.

## 9. Vida útil

El producto conservado en un lugar fresco y seco (Temperatura máxima 25°C, Humedad Relativa 60 %), mantiene la aptitud para el consumo por un período de 274 días a partir de su elaboración.

## 10. Identificación del lote

El lote queda definido por la fecha de vencimiento. Esta se escribe en forma indeleble con una máquina de chorro de tinta (inkjet) o en su defecto con máquina de transferencia de tinta por sellado en caliente (hot ink transfer) en la cara posterior del envase.

Con el dato de la fecha de vencimiento es suficiente para recopilar la historia del producto es decir la fecha de elaboración, las materias primas utilizadas, los funcionarios involucrados en la elaboración y en los controles, etc.

## 11. Análisis del producto terminado

En el producto terminado se realizan los siguientes análisis:

- Porcentaje de humedad.
- Peso de paquete.
- Evaluación sensorial.



**SALVADO FIBRAS**  
**(Galletita con salvado, fuente de fibras)**

**FTGS (ET) -09**  
**VERSIÓN 7.0**  
**07/08/2019**  
**Página 3 de 3**

- d) Verificación del sellado del paquete.
- e) Verificación de la identificación del paquete.
- f) Ausencia de metales.

**12. Diseño de empaque**



7 7 3011 2 6013 7

La marca y el logotipo son marcas registradas de El Trigo S.A. en Chile y otros países. No se permite su uso sin el consentimiento escrito de El Trigo S.A.

El Trigo S.A. - Av. Santa Rosa 2270 - Santiago - Chile - Fono: +56 2 2222 2222 - Fax: +56 2 2222 2222 - Email: info@eltrigo.cl - Web: www.eltrigo.cl

Nutrition Facts	
Per 100g (3.5 oz)	
Total Fat	4.5g
Sodium	120mg
Total Crumbs	28g
Total Fiber	9g
Total Sugar	1.5g
Total Protein	1.5g
Total Fat (SFA)	0.5g
Total Fat (MUFAs)	1.0g
Total Fat (PUFAs)	2.0g
Total Sugar (Sugars)	1.0g
Total Sugar (Fructose)	0.5g
Total Sugar (Glucose)	0.5g
Total Protein (Plant)	1.0g
Total Protein (Animal)	0.5g
Total Fiber (Soluble)	3.0g
Total Fiber (Insoluble)	6.0g
Total Fat (Trans)	0.0g
Total Fat (Cholesterol)	0.0g

---

Whole wheat crackers - Biscitos Integrales

# salvado

## light

0% trans fat & cholesterol

fiber plus & omega 9

30% reduced SODIUM

---

Galletitas con Salvado light, 30% reducidas en sodio en comparación con la galleta Salvado El Trigo

# salvado

## light

0% grasas trans colesterol

Fuente de fibras y omega 9

30% reducido en SODIO

**INGREDIENTES:** Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, salvado de trigo, aceite de girasol alto oleico, aceite de palma, azúcar, sal, levadura, miel, jarabe de fructosa, leudantes químicos, bicarbonato de amonio (INS 503B), bicarbonato de sodio (INS 500N) y fosfato monocalcico (INS 341II), emulsificante: lecitina de soja (INS 322). Contiene gluten y soja. Puede contener trazas de leche, huevo y sésamo. Conservar en lugar fresco y seco.

**INGREDIENTES:** Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha integral, óleo de girassol alto oleico, óleo de palma, açúcar, sal, fermento biológico, mel, xarope de frutose, leudantes químicos, bicarbonato de amônio (INS 503B), bicarbonato de sódio (INS 500N) e fosfato monocalcico (INS 341II), emulsificante: lecitina de soja (INS 322). Contém glúten e soja. Pode conter vestígios de leite, ovo e gergelim. Conservar em lugar fresco e seco.

**INGREDIENTS:** Enriched wheat flour (reduced iron, folic acid), whole wheat, high oleic sunflower oil, palm oil, sugar, salt, yeast, honey, fructose syrup, leavening agents (ammonium bicarbonate, sodium bicarbonate, mono calcium phosphate), emulsifier (soy lecithin). Allergen warning: Contains wheat and soy. May contain traces of milk, egg and sesame. Storage cool and dry.

Toda copia impresa que no cuenta con el sello **AZUL** indicando **COPIA CONTROLADA** se considera copia **NO CONTROLADA**