

	RELLENAS SABOR CHOCOLATE EL TRIGAL	FTGE(GD)-38
		VERSIÓN 1.0
		19/11/2019
		Página 1 de 3

MARCA: El Trigo

ELABORADO POR: M. Días Branco.S. A. (A) CNPJ 07.206.816/001-15, (D) CNPJ 07.206.816/004-74

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270 Tel: 22097070 MVD-UY
Reg. IM/SRA N° 1435/35

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, almidón, azúcar invertido, cacao en polvo, sal, colorante caramelo IV (INS 150d), leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), pirofosfato de sodio (INS 450iii) y bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322) y aromatizante/ saborizante.

ALÉRGENOS: CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE AVENA, CENTENO, CEBADA Y LECHE.

2. Características sensoriales:

Aspecto: Similar al patrón

Color: Típico sin colores extraños

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: crocante

3. Características fisicoquímicas:

Humedad.....< 5%

Aw..... < 0.3

Rango de pH..... 6.8 a 7.2

4. Características microbiológicas:

Coliformes a 45°CMáx 102NMP/g

Staphylococcus Coag. PositivaMáx 103 ufcg

Salmonella spp..... Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (19/11/2019 17:14)	Federica Klappenbach (19/11/2019 17:55)

	RELLENAS SABOR CHOCOLATE EL TRIGAL	FTGE(GD)-38
		VERSIÓN 1.0
		19/11/2019
		Página 2 de 3

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (3 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	131kcal= 550 kJ	7
Carbohidratos	22 g	7
Proteínas	1.6 g	2
Grasas totales	4.1 g	7
Grasas saturadas	1.9 g	9
Grasas trans	0 g	----
Fibra alimentaria	0 g	
Sodio	79 mg	3

(*) % 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:

Paralelamente se preparan la masa y el relleno mezclando los ingredientes correspondientes. Una vez, que la masa está lista, se procede a la etapa de formación de las galletitas que a continuación son depositadas sobre la malla del horno continuo. Mediante esta malla las galletas son transportadas a lo largo del horno donde se produce la cocción a una temperatura y un tiempo predeterminados. A continuación las galletitas son alimentadas a una cinta transportadora continua donde se enfrían previo a la aplicación del relleno sobre las mismas y la formación del "sándwich".

Luego de la aplicación del relleno, las galletitas se envasan en una máquina empaquetadora automática, que imprime la fecha de vencimiento en el momento del envasado.

7. Presentación:

Descripción	Empaque Primario	Empaque Secundario	Códigos de barra
Paquete de 120g	BOPP / BOPP MET	---	EAN13 - 7730116361100
Paquete de 55g	BOPP/ BOPP MET		EAN 13 - 7730116361155
Caja de 48u x 55g	---	Caja cartón corrugado	DUN14 - 17730116361152
Caja de 30u x 120g	---	Caja cartón corrugado	DUN14 - 17730116361107

8. Condiciones de almacenamiento:

El producto se debe almacenar en un lugar fresco y seco.

El apilamiento de las cajas no debe exceder las 5 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.

	RELLENAS SABOR CHOCOLATE EL TRIGAL	FTGE(GD)-38
		VERSIÓN 1.0
		19/11/2019
		Página 3 de 3

9. Vida útil:

El producto conservado en un lugar fresco y seco mantiene la aptitud para el consumo por un período de 8 meses.

10. Identificación del producto:

El producto queda identificado por la fecha de vencimiento en el envase del producto en formato dd/mm/aa, seguido del algoritmo que indica el lote del producto.
 Todo envase secundario (caja) se identifica con el número de lote y la fecha de vencimiento

11. Análisis del producto terminado

En el producto terminado se realizan los siguientes análisis:

- a) Porcentaje de humedad.
- b) Peso de paquete.
- c) Evaluación sensorial.
- d) Verificación del sellado del paquete.
- e) Verificación de la identificación del paquete.
- f) Ausencia de metales.

12. Diseño de empaque

