



**RELLENAS SABOR FRUTILLA  
EL TRIGAL**

**FTGE(GD)-37**

**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° 1435/36

**1. Ingredientes:**

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, almidón, azúcar invertido, sal, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii) y bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizante/ saborizante, colorante natural carmín (INS 120) y acidulante: ácido cítrico (INS 330).

**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°C .....Máx 102NMP/g

Staphylococcus Coag. Positiva .....Máx 103 ufcg

Salmonella spp..... Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (19/11/2019 17:13)	Federica Klappenbach (19/11/2019 18:03)

	<b>RELLENAS SABOR FRUTILLA EL TRIGAL</b>	<b>FTGE(GD)-37</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>19/11/2019</b>
		<b>Página 2 de 3</b>

## 5. Información nutricional

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (3 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	135kcal = 567 kJ	7
Carbohidratos	23 g	8
Proteínas	1.7 g	2
Grasas totales	4.0 g	7
Grasas saturadas	1.9 g	9
Grasas trans	0 g	----
Fibra alimentaria	0 g	
Sodio	71 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 – 7730116362121
Paquete de 55g	BOPP/ BOPP MET		EAN 13 – 7730116362114
Caja de 48u x 55g	---	Caja cartón corrugado	DUN14 – 17730116362111
Caja de 30u x 120g	---	Caja cartón corrugado	DUN14 - 17730116362128

## 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.

	<b>RELLENAS SABOR FRUTILLA EL TRIGAL</b>	<b>FTGE(GD)-37</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>19/11/2019</b>
		<b>Página 3 de 3</b>

**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**

