



**GALLETITAS BAÑADAS "NEGRITOS"
EL TRIGAL**

FTGE(OB)-14

VERSIÓN 1.0

20/12/2019

Página 1 de 3

MARCA: El Trigo

ELABORADO Y DISTRIBUIDO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270 Tel: 22097070 MVD-UY
Reg. IM/SRA N° 1435/318

1. Ingredientes:

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, cobertura símil chocolate, azúcar, grasa vacuna refinada, jarabe de fructosa, almidón de maíz, sal, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii) y bicarbonato de amonio (INS 503ii), emulsificante: lecitina de soja (INS 322), saborizante/ aromatizante: esencia artificial de vainilla.

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

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..... < 0.15

Rango de pH..... 6.5 a 7.5

4. Características microbiológicas:

E. Coli patógena.....ausencia en 1g

Salmonella spp.....ausencia en 25g

S. Aureus.....ausencia en 1g

L. monocytogenes.....ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (20/12/2019 14:07)	Federica Klappenbach (20/12/2019 16:18)

	GALLETITAS BAÑADAS "NEGRITOS" EL TRIGAL	FTGE(OB)-14
		VERSIÓN 1.0
		20/12/2019
		Página 2 de 3

5. Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (8 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	154kcal= 647 kJ	8
Carbohidratos	19 g	6
Proteínas	1.6 g	2
Grasas totales	8.0 g	14
Grasas saturadas	4.5 g	21
Grasas trans	0.8 g	----
Fibra alimentaria	0 g	
Sodio	31 mg	1
(*) % 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.

Luego la masa se alimenta a la tolva de una moldeadora rotatoria donde se dispersa la masa en los moldes y se forman las galletas, 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 galletas son alimentadas a una cinta transportadora continua donde se enfrían. Luego el producto es bañado y enfriado.

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:

Descripción	Empaque Primario	Empaque Secundario	Códigos de barra
Paquete de 100g	BOPP / BOPP M	---	EAN13 - 7730116554137

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.

9. Vida útil:

El producto conservado en un lugar fresco y seco mantiene la aptitud para el consumo por un período de 274 días.

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

