

	GALLETITAS BAÑADAS "CEBRITAS" EL TRIGAL	FTGE(GD)-40
		VERSIÓN 1.0
		03/01/2020
		Página 1 de 4

MARCA: El Trigo

ELABORADO Y DISTRIBUIDO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270 Tel: 22097070 MVD-UY
Reg. IM/SRA N° 1435/23

1. Ingredientes:

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, cobertura símil chocolate semi amargo (azúcar, aceite vegetal hidrogenado, cacao en polvo, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizante/ saborizante: vainillina), azúcar, grasa vacuna refinada, almidón de maíz, jarabe de fructosa, sal, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii) y bicarbonato de amonio (INS 503ii), emulsificante: lecitina de soja (INS 322), saborizante/ aromatizante 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..... < 0.2
Rango de pH..... 6.5 a 7.5

4. Características microbiológicas:

Coliformes a 45°CMáx 102NMP/g
Staphylococcus Coag. PositivaMáx 103 ufcg
Salmonella sp..... Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (03/01/2020 20:43)	Federica Klappenbach (03/01/2020 20:52)

	GALLETITAS BAÑADAS "CEBRITAS" EL TRIGAL	FTGE(GD)-40
		VERSIÓN 1.0
		03/01/2020
		Página 2 de 4

5. Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (8 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	150kcal= 630 kJ	8
Carbohidratos	21 g	7
Proteínas	2.0 g	3
Grasas totales	6.4 g	12
Grasas saturadas	2.5 g	11
Grasas trans	0 g	----
Fibra alimentaria	1.0 g	4
Sodio	50 mg	2
(*) % 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 90g	BOPP / BOPP M	---	EAN13 - 7730116553147

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.

	GALLETITAS BAÑADAS "CEBRITAS" EL TRIGAL	FTGE(GD)-40
		VERSIÓN 1.0
		03/01/2020
		Página 3 de 4

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



	GALLETITAS BAÑADAS "CEBRITAS" EL TRIGAL	FTGE(GD)-40
		VERSIÓN 1.0
		03/01/2020
		Página 4 de 4