



TOSTADAS CLÁSICAS

FTGE(OT)-02

VERSIÓN 1.0

01/07/2020

Página 1 de 4

MARCA: El Trigo SA.

ELABORADO POR: CNPJ. 70.940.994/0056-85.

Reg. IM/SRA N° 1435/43.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, grasa vegetal, azúcar, levadura, sal, extracto de malta, almidón de maíz, emulsionante: sodio estearoil lactato (INS 481i), espesante: carboximetilcelulosa sódica (INS 466), mejorador de harina: ácido ascórbico (INS 300) y antihumectante: silicio dióxido (INS 551). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y CEBADA. PUEDE CONTENER: MANI, AVENA, AVELLANA, CASTAÑA DE CAJU, CASTAÑA DE BRASIL, CENTENO, TRITICALE, DERIVADOS DE SOJA, SÉSAMO, LECHE Y DERIVADOS Y HUEVO Y DERIVADOS.**

2. Características sensoriales:

Aspecto: similar al patrón

Color: típico

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: crocante

3. Características fisicoquímicas:

Humedad..... < 7%

Rango de pH..... 5.0 a 6.5

4. Características microbiológicas:

Hongos y levaduras..... <10 UFC/g

Coliformes a 35°C..... <3 NMP/g

Coliformes a 45°C..... <3 NMP/g

Staphylococcus Coag. Positiva <100 UFC/g

Bacillus cereus..... <100 UFC/g

Salmonella spp..... Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (30/06/2020 14:43)	Federica Klappenbach (01/07/2020 17:48)

	TOSTADAS CLÁSICAS	FTGE(OT)-02
		VERSIÓN 1.0
		01/07/2020
		Página 2 de 4

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (4 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	119kcal = 503kJ	6
Carbohidratos	21 g	7
Azúcares	1.7g	---
Proteínas	3.6g	5
Grasas totales	2.3g	4
Grasas saturadas	0.9g	4
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.7g	3
Sodio	177mg	7
(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		

6. Proceso de fabricación:

Los ingredientes se pesan y se mezclan en una batidora específica. Después de ser mezclados siguen para proceso de laminación donde la masa se soba y se corta en un tamaño adecuado. Esa masa seguirá para el proceso de fermentación y luego será horneada. Después pasa por climatización, corte en rebanadas y tajadura, pasa por enfriamiento y sigue para las etapas de embalaje y expedición.

7. Presentación:

Unidades por caja	Empaque primario	Empaque secundario
120 g x 24u	BOPP/BOPP MET	Caja cartón corrugado

8. Condiciones de almacenamiento:

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

El apilamiento de las cajas no debe exceder las 6 filas de altura.

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

	TOSTADAS CLÁSICAS	FTGE(OT)-02
		VERSIÓN 1.0
		01/07/2020
		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 12 meses.

10. Identificación del lote:

El lote queda definido por el día de envasado correspondiente en calendario juliano, la fecha de vencimiento y el turno/ hora en que se elabora la galleta.

Este 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 el envase.

Formato: L: YYYY XXX
DD/MM/AA
ZZZZZZ

L: Lote

YYYY: Número que indica el año correspondiente al envasado. Por ej: 2020.

XXX: Día de envasado correspondiente en calendario juliano

DD/MM/AA: día/mes/año correspondiente a la fecha de vencimiento.

ZZZZZZ: Turno/ Máquina de envasado/ Planta elaboradora/ Categoría de producto/
Línea de producción

Todo envase secundario (caja) se identifica con el número de lote y la fecha de vencimiento correspondiente.

11. Análisis del producto terminado:

En el producto terminado se realizan los siguientes análisis:

- a) Peso de paquete.
- b) Evaluación sensorial.
- c) Verificación del sellado del paquete.
- d) Verificación de la identificación del paquete.



TOSTADAS CLÁSICAS

FTGE(OT)-02

VERSIÓN 1.0

01/07/2020

Página 4 de 4

12. Diseño de empaque

