



## TOSTADAS INTEGRALES

FTGE(OT)-01

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° 1435/44.**

### 1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, harina de trigo integral, grasas vegetal, levadura, azúcar, sal, extracto de malta, azúcar invertido, 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, 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)

**5. Información nutricional:**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (4 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	120kcal = 505kJ	6
Carbohidratos	21 g	7
Azúcares	1.0g	---
Proteínas	3.7g	5
Grasas totales	2.3g	4
Grasas saturadas	1.0g	5
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	1.1g	4
Sodio	189mg	8
(*) % 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.

	<b>TOSTADAS INTEGRALES</b>	<b>FTGE(OT)-01</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>01/07/2020</b>
		<b>Página 3 de 4</b>

## 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  
ZZZZZZZ

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.

ZZZZZZZ: 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.

