



**MALTEADA
LA CELESTINA**

FTGE(GS)-31

VERSIÓN 2.0

16/07/2020

Página 1 de 3

MARCA: La Celestina

ELABORADO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270 Tel: 22097070 MVD-UY

Reg. IM/SRA N° 1435/289

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (*) grasa vacuna refinada, sal, azúcar, levadura, jarabe de fructosa, extracto de malta, emulsionante: (INS 322, INS 481i, INS 482), mejoradores de harina: (INS 300, INS 927), aromatizante/saborizante. (*) **Para Uruguay:** harina de trigo fortificada según Decreto 130/006: hierro 30 mg/Kg; ácido fólico 2,4 mg/Kg. **Para Argentina:** harina de trigo enriquecida según Ley 25.630 (Contiene hierro: 30 mg/kg; ácido fólico: 2,2mg/kg; tiamina (vitamina B1): 6,3 mg/kg; riboflavina (vitamina B2): 1,3 mg/kg; niacina: 13 mg/kg). **ALÉRGENOS: CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE, AVENA, CENTENDO, COCO Y SÉSAMO.**

2. Características sensoriales:

Aspecto: Similar al patrón

Color: tostado

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: crocante

3. Características fisicoquímicas:

Humedad..... < 5%

Aw..... < 0.4

Rango de pH..... (5.5 - 7.5)

4. Características microbiológicas:

E.Coli patógena..... Ausencia en 1g

Staphylococcus Coag. Positiva Ausencia en 1g

Salmonella spp..... Ausencia en 25g

Listeria Monocytogenes..... Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (16/07/2020 11:55)	Federica Klappenbach (16/07/2020 14:55)

	MALTEADA LA CELESTINA	FTGE(GS)-31
		VERSIÓN 2.0
		16/07/2020
		Página 2 de 3

5. Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (5 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	134kcal= 563 kJ	7
Carbohidratos	20 g	7
Proteínas	3.3 g	4
Grasas totales	4.5 g	8
Grasas saturadas	2.0 g	9
Grasas trans	0 g	----
Fibra alimentaria	0.6 g	2
Sodio	156 mg	7
(*) % 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 amasadora en donde se forma una masa homogénea y se estimula el desarrollo del gluten. El tiempo de amasado está preestablecido en la guía de amasado.

Una vez culminado el amasado se deja reposar en cámara de leudado por un tiempo preestablecido, con temperatura y humedad controlada.

Luego la masa se alimenta a la tolva de una máquina formadora. Esta máquina lámina y moldea las galletitas, para ser depositadas sobre la malla del horno continuo.

Mediante esta malla las galletitas son transportadas a lo largo del horno donde se produce la cocción a una temperatura y tiempo predeterminados. A continuación, las galletitas son alimentadas a una cinta transportadora continua donde se enfrían.

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:

Unidades por caja	Empaque primario	Empaque secundario
350 g x 10u	BOPP/BOPP	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 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.

	MALTEADA LA CELESTINA	FTGE(GS)-31
		VERSIÓN 2.0
		16/07/2020
		Página 3 de 3

9. Vida útil:

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

10. Identificación del producto:

El producto queda identificado por la fecha de vencimiento, el lote, la hora y la máquina donde se envasa la galleta según:

Formato: DD/MM/AA HH:MM
Labbb XXXX

DD/MM/AA: Fecha de vencimiento: día/mes/año

Labbb : Lote del producto- L: Lote - a: Ultimo dígito del año correspondiente -bbb: Día de envasado correspondiente en el calendario juliano.

HH:MM : Hora de envasado en formato: Hora: Minuto

XXXX : Máquina envasadora

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

