



CHOCOCHIQUILIN

FTGE(OB)-18

VERSIÓN 1.0

15/07/2020

Página 1 de 4

MARCA: El Trigo

ELABORADO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270. Tel: 2209 7070. MVD-UY.

Reg. IM/SRA N° 1435/46.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, cobertura simil chocolate (azúcar, aceite vegetal, cacao en polvo, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizante/ saborizante: vainillina), azúcar, grasa vacuna refinada, cacao en polvo, jarabe de fructosa, suero de leche en polvo, sal, saborizantes/aromatizantes, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii) y fosfato monocálcico (INS 341i) y emulsionante: lecitina de soja (INS 322). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, LECHE Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE AVENA, CEBADA, CENTENO, COCO Y SÉSAMO.**

2. Características sensoriales:

Aspecto: similar al patrón

Color: típico, según la galleta

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: crocante

3. Características fisicoquímicas:

Humedad.....< 5%

Aw..... < 0.3

Rango de pH..... 6.0 a 7.0

4. Características microbiológicas:

E.Coli patógena.....Ausencia en 1g

Staphylococcus Coag. PositivaAusencia en 1g

Salmonella spp.....Ausencia en 25g

Listeria Monocytogenes.....Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (10/07/2020 11:36)	Federica Klappenbach (15/07/2020 17:46)

	CHOCOCHIQUILIN	FTGE(OB)-18
		VERSIÓN 1.0
		15/07/2020
		Página 2 de 4

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (3 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	147kcal= 614kJ	7
Carbohidratos	19g	6
Proteínas	1.9g	3
Grasas totales	7.0g	13
Grasas saturadas	4.6g	21
Grasas trans	0.3g	---
Fibra alimentaria	1.0g	4
Sodio	40mg	2
(*) % 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 dosifican según la fórmula y se cargan a una máquina amasadora, donde 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 máquina formadora que moldea las galletitas y las deposita sobre la cinta de un horno continuo donde se produce la cocción a una temperatura y un tiempo predeterminados. A continuación, las galletitas son alimentadas a una cinta transportadora continua donde se enfrían. Luego del enfriamiento las galletitas son bañadas con cobertura y enfriadas en un túnel.

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
100 g x 45u	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 obleas son un producto frágil por lo que durante el transporte, la carga y la descarga de las cajas, se deben evitar caídas y choques.

	CHOCOCHIQUILIN	FTGE(OB)-18
		VERSIÓN 1.0
		15/07/2020
		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 274 días.

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: LOT: A XXX
DD/MM/AA
hh:mm

LOT: Lote

A: Número que indica el año correspondiente. Por ej: 0 en caso de ser 2020.

XXX: Día de envasado correspondiente en calendario juliano

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

Hora: hh:mm

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) 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.

	<h1>CHOCOCHIQUILIN</h1>	FTGE(OB)-18
		VERSIÓN 1.0
		15/07/2020
		Página 4 de 4

12. Diseño de empaque

