



COOKIES

FTGE(OB)-17

VERSIÓN 1.0

16/07/2020

Página 1 de 4

MARCA: El Trigo SA.

ELABORADO POR: CNPJ. 70.940.994/0052-51.

Reg. IM/SRA N° 1435/48.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, cobertura similar chocolate (azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, leche entera, suero de leche, emulsionantes: lecitina de soja (INS 322) y ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado (INS 476) y aromatizantes), grasa vegetal, azúcar, gotas similar chocolate (azúcar, masa de cacao, grasa vegetal, manteca de cacao, cacao en polvo, leche entera, permeado de suero de leche, suero de leche, emulsionantes: lecitina de soja(INS 322) y ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado (INS 476) y aromatizante), azúcar invertido, sal, aromatizantes, emulsionantes: lecitina de soja (INS 322) y sodio estearoil lactato (INS 481i) y leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), pirofosfato ácido de sodio (INS 450i) y bicarbonato de sodio (INS 500ii). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, LECHE Y SOJA. PUEDE CONTENER: APIO, MANI, ALMENDRAS, AVENA, AVELLANA, CASTAÑA DE CAJU, CASTAÑA DE BRASIL, CENTENO, CEBADA, PISTACHO, SÉSAMO, NUECES 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.....< 5%

Rango de pH..... 6.7 a 7.0

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 (16/07/2020 12:35)	Federica Klappenbach (16/07/2020 14:54)

	COOKIES	FTGE(OB)-17
		VERSIÓN 1.0
		16/07/2020
		Página 2 de 4

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (2 1/2 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	152kcal = 636kJ	8
Carbohidratos	18 g	6
Azúcares	9.5g	---
Proteínas	1.8g	2
Grasas totales	8.1g	15
Grasas saturadas	4.5g	20
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.8g	3
Sodio	67mg	3

(*) % 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. Dentro de esta máquina se mezclan homogéneamente dando lugar a la formación de la masa. A continuación la masa se alimenta a la tolva donde se forman las galletas, que a continuación son depositadas sobre la malla del horno continuo. En el horno 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.

7. Presentación:

Unidades por caja	Empaque primario	Empaque secundario
96 g x 40u	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.

9. Vida útil:

	COOKIES	FTGE(OB)-17
		VERSIÓN 1.0
		16/07/2020
		Página 3 de 4

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
HH:MM

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

HH:MM: Hora 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.

	<h1>COOKIES</h1>	FTGE(OB)-17
		VERSIÓN 1.0
		16/07/2020
		Página 4 de 4

12. Diseño de empaque

