



## FINITAS SALVADO

FTGE(GS)-34

VERSIÓN 1.0

20/08/2020

Página 1 de 4

**MARCA:** El Trigo SA.

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

**Reg. IM/SRA N° 1435/297.**

### 1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (\*), aceite de girasol alto oleico, salvado de trigo, jarabe de maíz de alta fructosa, harina de malta, sal, levadura, aromatizantes/ saborizantes, emulsionante: lecitina de soja (INS 322). **(\*)Para Uruguay:** harina de trigo enriquecida según Decreto 130/006 (Contiene 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). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER: DERIVADOS DE LECHE, AVENA, CENTENO, SÉSAMO Y COCO.**

### 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. Positiva .....Ausencia en 1g

Salmonella spp.....Ausencia en 25g

Listeria Monocytogenes.....Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
[Solicitante]	

	<b>FINITAS SALVADO</b>	<b>FTGE(GS)-34</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>20/08/2020</b>
		<b>Página 2 de 4</b>

## 5. Información nutricional:

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (6 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	133kcal= 561kJ	7
Carbohidratos	19g	6
Proteínas	3.3g	4
Grasas totales	4.0g	7
Grasas saturadas	0.3g	1
Grasas monoinsaturadas	3.0g	---
Grasas poliinsaturadas	0.4g	---
Grasas trans	0g	---
Colesterol	0mg	---
Fibra alimentaria	2.0g	8
Sodio	148mg	6
(*) % 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. El tiempo de amasado está preestablecido. Se deja reposar la masa controlando temperatura, humedad y tiempo. Luego la masa se alimenta a la tolva de una máquina formadora que lamina y moldea las galletas, que a continuación son depositadas sobre la malla de un horno continuo. Mediante esta malla las galletas son transportadas a lo largo del horno donde 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. El producto final así obtenido se envasa en una máquina empaquetadora automática, que imprime el lote en el momento del envasado.

## 7. Presentación:

Unidades por caja	Empaque primario	Empaque secundario
300 g x 12u	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 6 filas de altura.

Las galletas 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>FINITAS SALVADO</b>	<b>FTGE(GS)-34</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>20/08/2020</b>
		<b>Página 3 de 4</b>

## 9. Vida útil:

El producto conservado en un lugar fresco y seco mantiene sus óptimas características sensoriales por 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.



# FINITAS SALVADO

FTGE(GS)-34

VERSIÓN 1.0

20/08/2020

Página 4 de 4

## 12. Diseño de empaque

