



PANNINA SIN SAL AGREGADA

FTGE(GS)-35

VERSIÓN 1.0

07/01/2021

Página 1 de 3

MARCA: El trigo

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

Reg. IM/SRA N° 1435/75

1. Ingredientes

Harina de trigo enriquecida (*) grasa vacuna refinada, aceite vegetal, levadura, extracto de malta, saborizante / aromatizante, emulsionante: lecitina de soja (INS 322). (*)**Para Uruguay:** harina de trigo fortificada según **Decreto 130/006** (Contiene hierro: 30 mg/Kg; ácido fólico: 2,4 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: 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

Microorganismo	Saladas
Escherichia coli Patogena	Ausencia en 1g
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Stapilococcus aureus	Auencia en 1g
Listaeria monocytogenes	Ausencia en 25g

5. Información nutricional

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (07/01/2021 14:50)	Federica Klappenbach (07/01/2021 15:05)

	PANNINA SIN SAL AGREGADA	FTGE(GS)-35
		VERSIÓN 1.0
		07/01/2021
		Página 2 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (3 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	137kcal= 577 kJ	7
Carbohidratos	20 g	7
Proteínas	3.3 g	4
Grasas totales	4.9 g	9
Grasas saturadas	1.8 g	8
Grasas trans	0 g	----
Fibra alimentaria	0.6 g	2
Sodio	0 mg	0
(*) % 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

Descripción	Empaque Primario	Empaque Secundario	Códigos de barra
Paquete de 315g	BOPP/ BOPP Medidas: Largo 295mm x Diam 85mm	---	EAN13- 7730116234121
Caja de 12u x 315g	---	Caja cartón corrugado Medidas(mm):360x295x296 Peso: 392g	DUN14 Plaza – 17730116234128
			DUN14 Exp – 277301163412X

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.

