



## SALVAJE SIN AZÚCARES AGREGADOS

FTGE(OB)-21

VERSIÓN 1.0

23/12/2020

Página 1 de 4

**MARCA:** El Trigo SA.

**ELABORADO POR:** CNPJ. 70.940.994/0052-51.

**Reg. IM/SRA N° 1435/54.**

### 1. Ingredientes:

Relleno sabor chocolate (grasa vegetal, maltodextrina, cacao en polvo, aroma idéntico al natural, edulcorantes: sorbitol (INS 420), maltitol (INS 965), sucralosa (INS 955) y potasio acesulfamo (INS 950), emulsionantes: lecitina de soja (INS 322), sorbitan triestearato (INS 492) y ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado (INS 476) y colorante: caramelo IV (INS 150d)) harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, almidón de maíz, cacao en polvo, aceite de maíz, sal, emulsionante: lecitina de soja (INS 322) y leudante químico: bicarbonato de sodio (INS 500ii). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER: APIO, MANÍ, ALMENDRAS, AVENA, AVELLANA, CASTAÑA DE CAJU, CASTAÑA DE BRASIL, CENTENO, CEBADA, SÉSAMO, LECHE Y DERIVADOS, 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.....< 3%

Rango de pH..... 6.7 a 7.8

### 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 (22/12/2020 14:31) | Federica Klappenbach (23/12/2020 10:00) |

**5. Información nutricional:**

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>  |                 |          |
|---|-----------------|----------|
| Porción: 30 g (5 unidades)  |                 |          |
| Cantidad por porción  |                 | % VD (*) |
| Valor energético  | 154kcal = 644kJ | 8        |
| Carbohidratos   | 18g             | 6        |
| Azúcares  | 0g              | ---      |
| Proteínas   | 1.4g            | 2        |
| Grasas totales  | 8.5g            | 15       |
| Grasas saturadas  | 4.1g            | 19       |
| Grasas trans  | 0g              | ---      |
| Fibra alimentaria   | 0.7g            | 3        |
| Sodio   | 54mg            | 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:**

Paralelamente se preparan el batido y el relleno mezclando los ingredientes correspondientes. Una vez, que el batido está listo, el mismo se dosifica automáticamente sobre los moldes de la waflera ya calentado. Las hojas de oblea prontas, se retiran automáticamente del horno y se enfrían a temperatura ambiente. Luego, se aplica relleno sobre las mismas y se superponen formando un sándwich de 3 capas de placas y 2 capas de relleno. Enseguida el producto es refrigerado, cortado y envasado mecánicamente.

**7. Presentación:**

| Unidades por caja | Empaque primario | Empaque secundario    |
|-------------------|------------------|-----------------------|
| 120 g x 24u       | 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.

**9. Vida útil:**

El producto conservado en un lugar fresco y seco mantiene la aptitud para el consumo por un período de 12 meses.

|   |                                       |                      |
|---|---------------------------------------|----------------------|
|  | <b>SALVAJE SIN AZÚCARES AGREGADOS</b> | <b>FTGE(OB)-21</b>   |
|   |                                       | <b>VERSIÓN 1.0</b>   |
|   |                                       | <b>23/12/2020</b>    |
|   |                                       | <b>Página 3 de 4</b> |

## 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

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

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.

|   |                                       |                      |
|---|---------------------------------------|----------------------|
|  | <b>SALVAJE SIN AZÚCARES AGREGADOS</b> | <b>FTGE(OB)-21</b>   |
|   |                                       | <b>VERSIÓN 1.0</b>   |
|   |                                       | <b>23/12/2020</b>    |
|   |                                       | <b>Página 4 de 4</b> |

**12. Diseño de empaque**

