

	<b>MARIA RIKA</b>	<b>FTGE(GD)-44</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>19/01/2021</b>
		<b>Página 1 de 4</b>

**MARCA:** El Trigo

**MARCA FANTASÍA:** María Rika

**ELABORADO POR:** Blue Bird S.A.-Porongos 2556-IM Reg.SRA N°202-MVD-UY Reg. I.M.S.R.A. N° 202.

**COMERCIALIZA Y DISTRIBUYE:** El Trigo S.A. Av. San Martín 3270. Tel: 2209 7070. MVD-UY

email:ventas@eltrigo.com.uy

**Reg. I.M.S.R.A. N°1435/18**

## 1. Ingredientes

Harina de trigofrotificada con hierro y ácido fólico, azúcar,grasa vacuna refinada, jarabe de fructosa, sal, miel, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii) y fosfato monocalcico (INS 341i), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), saborizante/aromatizante artificial de vainilla.

**CONTIENE GLUTEN Y SOJA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE Y HUEVO.**

## 2. Características sensoriales

Aspecto: Similar al patrón

Color: tostado

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: crocante

## 3. Características fisicoquímicas

Humedad.....<5%

Aw..... < 0.3

Rango de pH..... (6.0 -7.0)

## 4. Características microbiológicas

Microorganismo	Saladas
EscherichiacoliPatogena	Ausencia en 1g
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Stapilococusaureus	Auencia en 1g
Listaeriamonocytogenes	Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (18/01/2021 16:49)	Federica Klappenbach (19/01/2021 12:28)

## 5. Información nutricional

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (11 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	130kcal= 546 kJ	7
Carbohidratos	22 g	7
Proteínas	2.4 g	3
Grasas totales	3.6 g	7
Grasas saturadas	1.5 g	7
Grasas trans	0 g	----
Fibra alimentaria	0.8 g	3
Sodio	88 mg	4
(*) % 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 máquina amasadora. Dentro de esta máquina 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. Esta máquina lámina y moldea las galletitas, que a continuación son 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 un 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 200g	BOPP Medidas: Largo 155mm x Diam 50mm	BOPP Medidas: Largo 177mm x Ancho 100mm	EAN13- 7730116101263
Caja de 30x200g	---	Caja cartón corrugado Medidas(mm): 360x295x296 Peso: 392g	DUN14 Plaza – 17730116101260
			DUN14 Exp – 27730116101267

	<b>MARIA RIKA</b>	<b>FTGE(GD)-44</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>19/01/2021</b>
		<b>Página 3 de 4</b>

### 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.

### 9. Vida útil

El producto conservado en un lugar fresco y seco mantiene la aptitud para el consumo por un período 274 días.

### 10. Identificación del producto

El producto queda identificado por la fecha de vencimiento, el lote, la hora y la máquina donde se envasa la galleta según:

Formato: DD/MM/AA HH:MM  
Laabbb XXXX

DD/MM/AA: Fecha de vencimiento: día/mes/año

Labbb : Lote del producto- L: Lote - aa: Últimos 2 dígitos del año correspondiente -bbb: Día de envasado correspondiente en el calendario juliano.

HH:MM : Hora de envasado en formato: Hora: Minuto

XXXX : Máquina envasadora

Todo envase secundario (caja) se identifica con el número de lote y la fecha de vencimiento

### 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.

