



## MARIA RIKA

FTGE(GD)-30

VERSIÓN 1.0

19/01/2021

Página 1 de 4

**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°1435/07

### 1. Ingredientes

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar,grasa vacuna refinada, jarabe de fructosa, aceite vegetal alto oleico, miel, sal, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii), fosfato monocálcico (INS 341i), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), mejorador de harina: metabisulfito de sodio (INS 223), aromatizante/ saborizante.

**CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE, AVENA, CEBADA, HUEVO Y FRUTOS SECOS.**

### 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 16:44) | Federica Klappenbach (19/01/2021 12:28) |

|   |                   |                      |
|---|-------------------|----------------------|
|  | <b>MARIA RIKA</b> | <b>FTGE(GD)-30</b>   |
|   |                   | <b>VERSIÓN 1.0</b>   |
|   |                   | <b>19/01/2021</b>    |
|   |                   | <b>Página 2 de 4</b> |

## 5. Información nutricional

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>  |                 |          |
|---|-----------------|----------|
| Porción: 30 g (11 unidades)   |                 |          |
| Cantidad por porción  |                 | % VD (*) |
| Valor energético  | 132kcal= 557 kJ | 7        |
| Carbohidratos   | 21 g            | 7        |
| Proteínas   | 2.4 g           | 3        |
| Grasas totales  | 4.3 g           | 8        |
| Grasas saturadas  | 1.7 g           | 8        |
| Grasas trans  | 0 g             | ----     |
| Fibra alimentaria   | 0.5 g           | 2        |
| Sodio   | 92 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 100g | BOPP/ BOPP<br>Medidas: Largo 155mm<br>x Diam 50mm | ---  | EAN13- 7730116101232            |
| Caja de 55x100g | ---   | Caja cartón<br>corrugado Medidas(mm):360x295x296<br>Peso: 392g | DUN14 Plaza –<br>17730116101239 |
|                 |   |  | DUN14 Exp –<br>27730116101236   |

|   |                   |                      |
|---|-------------------|----------------------|
|  | <b>MARIA RIKA</b> | <b>FTGE(GD)-30</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.

|   |                     |               |
|---|---------------------|---------------|
|  | <h1>MARIA RIKA</h1> | FTGE(GD)-30   |
|   |                     | VERSIÓN 1.0   |
|   |                     | 19/01/2021    |
|   |                     | Página 4 de 4 |

## 12. Diseño de empaque

