

	<b>SALVADO LIGHT</b>	<b>FTGE(GS)-09</b>
		<b>VERSIÓN 2.0</b>
		<b>19/01/2021</b>
		<b>Página 1 de 5</b>

**MARCA:** El Trigo SA.

**ELABORADOPOR:** El Trigo S.A. Av. San Martín 3270. Tel: 22097070. MVD-UY.

**Reg. IM/SRA N° 1435/53.**

### 1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (\*), salvado de trigo, aceite de girasol alto oleico, azúcar, sal, miel, levadura, jarabe de fructosa, pimienta, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizantes/saborizantes. (\*) **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 Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE, AVENA, CEBADA, 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..... <0.4

Rango de pH..... 6.0 a 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 16:42)	Federica Klappenbach (19/01/2021 12:29)

	<b>SALVADO LIGHT</b>	<b>FTGE(GS)-09</b>
		<b>VERSIÓN 2.0</b>
		<b>19/01/2021</b>
		<b>Página 2 de 5</b>

## 5. Información nutricional:

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (5 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	124kcal= 519kJ	6
Carbohidratos	17 g	6
Proteínas	3.3g	4
Grasas totales	4.7g	9
Grasas saturadas	0.4g	2
Grasas trans	0g	---
Grasas monoinsaturadas	3.5g	---
Grasas poliinsaturadas	0.5g	---
Colesterol	0mg	---
Fibra alimentaria	3.3g	13
Sodio	144mg	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:

Descripción	Empaque Primario	Empaque Secundario	Códigos de barra
Paquete de 230g	BOPP/ BOPP Medidas: Largo 200mm x Ancho 56mmx Altura 56mm	---	EAN13- 7730116260120
Caja de 24x230g	---	Caja cartón corrugado Medidas(mm):360x295x296 Peso: 392g	DUN14 Plaza – 17730116260127 DUN14 Exp –

	<b>SALVADO LIGHT</b>	<b>FTGE(GS)-09</b>
		<b>VERSIÓN 2.0</b>
		<b>19/01/2021</b>
		<b>Página 3 de 5</b>

			27730116260124
--	--	--	----------------

**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>SALVADO LIGHT</b>	<b>FTGE(GS)-09</b>
		<b>VERSIÓN 2.0</b>
		<b>19/01/2021</b>
		<b>Página 4 de 5</b>

## 9. Vida útil:

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

## 10. Identificación del lote:

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  
L AXXX JJJJ

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

L AXXX : Lote del producto- L: Lote - A: Último dígito del año correspondiente -XXX: Día de envasado correspondiente en el calendario juliano.

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

JJJJ : 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.

	<b>SALVADO LIGHT</b>	<b>FTGE(GS)-09</b>
		<b>VERSIÓN 2.0</b>
		<b>19/01/2021</b>
		<b>Página 5 de 5</b>

## 12. Diseño de empaque

