

| | | |
|---|-------------------------------------|----------------------|
|  | CAFÉ GLASEADO MOLIDO CLÁSICO | FTGE(MD)-01 |
| | | VERSIÓN 4.0 |
| | | 20/01/2021 |
| | | Página 1 de 4 |

MARCA: Melita

**ELABORADO POR: DISGAL S.A.-Av. Gral. San Martín 3327, Tel 2200 23 25. MVD-UY
Reg.Disgal IM/SRA N° 371/1**

1. Ingredientes:

Café, azúcar

2. Características sensoriales:

Aspecto: Similar al patrón

Color: marrón oscuro

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: granulosa

3. Características fisicoquímicas:

| | |
|-----------------------|------|
| Humedad | < 8% |
| Extracto total acuoso | <38% |
| Azúcar | 25% |

4. Características microbiológicas:

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Aerobios mesófilos..... | < 10 ⁶ ufc/g |
| Escherichia coli..... | < 10 ² ufc/g |
| Salmonella sp..... | Ausencia en 25 g |
| Hongos y levaduras..... | < 10 ⁴ ufc/g |

| | |
|---|---|
| Elaborado por | Aprobado por |
| Alejandra de Aceredo (20/01/2021 10:55) | Federica Klappenbach (20/01/2021 12:06) |

| | | |
|---|-------------------------------------|----------------------|
|  | CAFÉ GLASEADO MOLIDO CLÁSICO | FTGE(MD)-01 |
| | | VERSIÓN 4.0 |
| | | 20/01/2021 |
| | | Página 2 de 4 |

5. Información Nutricional:

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--|----------------|----------|
| Porción: 5 g (1 cuchara de té) | | |
| Cantidad por porción | | % VD (*) |
| Valor energético | 7 kcal = 29 kJ | 1 |
| Carbohidratos | 14 g | 5 |
| Fibra alimentaria | 2.0 g | 8 |
| Sodio | 10 mg | 0 |
| No contiene cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas y grasas trans. (*) 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 granos de café son pesados e introducidos dentro del globo de torrefacción en el cual se tuesta hasta alcanzar el punto deseado de cocción. Luego se le agrega el azúcar y se deja nuevamente tostado hasta lograr el punto definitivo de cocción. Una vez que el producto llega al punto deseado, se retira del fuego y se vuelca a un enfriador con aire a presión. El producto ya tostado y glaseado, se muele hasta obtener el tamaño preestablecido. Esto se realiza con cada tipo de café. Luego se pesa y adiciona los diferentes tipos de café para ser mezclados hasta lograr homogeneidad en el producto deseado.

El producto final así logrado, pasa a la tolva de una máquina empaquetadora automática, que imprime la fecha de vencimiento en el momento del envasado.

7. Presentación:

| Gramaje | Empaque primario | Código de barras |
|---------|-------------------------|------------------|
| 1 kg | BOPP/Poliéster met / PE | 7730172000029 |

8. Condiciones de almacenamiento:

Durante el transporte, carga y descarga, se debe evitar caídas y choques. Almacenar en lugar fresco y seco, junto a otros productos alimenticios.

| | | |
|---|-------------------------------------|----------------------|
|  | CAFÉ GLASEADO MOLIDO CLÁSICO | FTGE(MD)-01 |
| | | VERSIÓN 4.0 |
| | | 20/01/2021 |
| | | Página 3 de 4 |

9. Vida útil:

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

10. Identificación del lote:

El producto queda identificado por la fecha de vencimiento, el número de lote y letra que identifica la máquina envasadora según formato:

ddmmaa + A / B / C o D
LO YXXX

ddmmaa: Fecha de vencimiento

dd: Día

mm: mes

aa: año

LO: LOTE

Y: Último número verificador del año

XXX: se corresponde con la fecha de envasado en calendario juliano.

A, B, C, D: Identificación de la Máquina Envasadora

Máquina Envasadora 1, Letra identificadora: A

Máquina Envasadora 2, Letra identificadora: B

Máquina Envasadora 3, Letra identificadora: C

Máquina Envasadora 4, Letra identificadora: D

Todo envase secundario (funda/ 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.

Toda copia impresa que no cuenta con el sello **AZUL** indicando **COPIA CONTROLADA** se considera copia **NO CONTROLADA**

| | | |
|---|-------------------------------------|----------------------|
|  | CAFÉ GLASEADO MOLIDO CLÁSICO | FTGE(MD)-01 |
| | | VERSIÓN 4.0 |
| | | 20/01/2021 |
| | | Página 4 de 4 |

- d) Verificación del sellado del paquete.
- e) Verificación de la identificación del paquete.
- f) Ausencia de metales.

12. Diseño de empaque

