



## MEZCLA PARA PREPARAR PANQUEQUES

FTGE(MS)-13

VERSIÓN 01

24/06/2021

Página 1 de 3

**MARCA:** RECREO**ELABORADO POR:** Disgal S.A. Av. San Martín 3327 Tel: (598) 2002325 MVD-UY  
I.M.S.R.A. N° 371/73.

### 1. Ingredientes:

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, leche descremada en polvo, huevo en polvo, azúcar, sal, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), fosfato monocálcico (INS 341i) y pirofosfato ácido de sodio (INS 450i).

### 2. Características sensoriales:

Aspecto: Similar al patrón  
Color: típico  
Olor: típico sin aromas extraños  
Sabor: típico  
Textura: polvo

### 3. Características fisicoquímicas:

Humedad: máximo 10%

### 4. Características microbiológicas:

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

### 5. Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
<b>Porción: 30 g</b> (3 cucharas de sopa)		
Porción P.L.C (*): 60 g		
Cantidad por porción	Producto en polvo	% VD (*)
Valor energético	88 kcal = 372kJ	4
Carbohidratos	16 g	5
Proteínas	3.7 g	5
Grasas totales	1.0 g	2
Grasas saturadas	0.3 g	1
Grasas trans	0.0 g	---
Fibra Alimentaria	0.4 g	2
Sodio	172 mg	7

(\*) % 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.



## MEZCLA PARA PREPARAR PANQUEQUES

FTGE(MS)-13

VERSIÓN 01

24/06/2021

Página 2 de 3

### 6. Proceso de fabricación

Los ingredientes son pesados y mezclados en una máquina mezcladora hasta lograr homogeneidad en el producto deseado. Luego se envasa en una máquina empaquetadora automática, que imprime la fecha de vencimiento en el momento del envasado.

### 7. Presentación

Peso unitario	Empaque primario
250g	BOPP/BOPP MET/PEBD

### 8. Condiciones de almacenamiento

Durante el transporte, carga y descarga, se debe evitar caídas y choques. Almacenar en lugar fresco y seco.

### 9. Vida útil

El producto conservado en lugar fresco, mantiene la aptitud para el consumo por un período de doce meses.

### 10. Identificación del lote

Cada paquete queda identificado por la fecha de vencimiento, el número de lote y letra que identifica la maquina envasadora, los cuales se escriben en forma indeleble en el envase del producto.

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 Maquina Envasadora

Maquina Envasadora 1, Letra identificadora: A

Maquina Envasadora 2, Letra identificadora: B

Maquina Envasadora 3, Letra identificadora: C

Maquina Envasadora 4, Letra identificadora: D

**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.

**12. Diseño de empaque**



**13. Lista de distribución**

Sector	Formato
Departamento de Calidad & Desarrollo	Digital

**14. Historia de cambios**

Fecha	Versión	Ítem	Cambio realizado	Realizado por
24/06/2021	01	Todos	Creación del documento	Alejandra de Acereo

	Elaborado por	Revisado y aprobado por
Nombre	A. de Acereo	Federica Klappenbach
Fecha	24/06/2021	24/06/2021