



NEGRITOS

FTGE(OB)-27

VERSIÓN 1.0

09/08/2021

Página 1 de 4

MARCA: El Trigo

ELABORADO POR: M. Días Branco.S. A. CNPJ 07.206.816/0043-74

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270 Tel: 22097070 MVD-UY
Reg. IM/SRA N° 1435/45

1. Ingredientes:

Cobertura similar chocolate (azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, leche entera en polvo, leche descremada en polvo, emulsionante: lecitina de soja (INS 322) y aromatizantes/ saborizantes), harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, sal, suero de leche en polvo, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii) y bicarbonato de amonio (INS 503ii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), mejorador de harina: metabisulfito de sodio (INS 223), aromatizante/saborizante. **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, SOJA Y LECHE. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE AVENA, CENTENO Y CEBADA.**

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..... < 0.3

Rango de pH..... 6.0 a 7.0

4. Características microbiológicas:

E.Coli patógena..... Ausencia en 1g

Staphylococcus Coag. Positiva Ausencia en 1g

Salmonella spp..... Ausencia en 25g

Listeria Monocytogenes..... Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (06/08/2021 13:57)	Federica Klappenbach (09/08/2021 12:49)

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (7 1/2 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	141 kcal = 592 kJ	7
Carbohidratos	19 g	6
Proteínas	2.0 g	3
Grasas totales	6.3 g	11
Grasas saturadas	4.8 g	22
Grasas trans	0 g	---
Fibra alimentaria	0.8 g	3
Sodio/ Sódio	85 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, donde 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 que moldea las galletitas y las deposita sobre la cinta de un horno continuo 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. Luego del enfriamiento las galletitas son bañadas con cobertura y enfriadas en un túnel.

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:

Unidades por caja	Empaque primario	Empaque secundario
70 g x 40u	BOPP/BOPP MET	Caja cartón corrugado

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 obleas son un producto frágil por lo que durante el transporte, la carga y la descarga de las cajas, se deben evitar caídas y choques.

	NEGRITOS	FTGE(OB)-27
		VERSIÓN 1.0
		09/08/2021
		Página 3 de 4

9. Vida útil:

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

10. Identificación del lote:

El lote queda definido por el día de envasado correspondiente en calendario juliano, la fecha de vencimiento y el turno/ hora en que se elabora la galleta.

Este se escribe en forma indeleble con una máquina de chorro de tinta (inkjet) o en su defecto con máquina de transferencia de tinta por sellado en caliente (hot ink transfer) en el envase.

Formato: LOT: A XXX
DD/MM/AA
hh:mm

LOT: Lote

AA: Número que indica el año correspondiente. Por ej: 21 en caso de ser 2021.

XXX: Día de envasado correspondiente en calendario juliano

DD/MM/AA: día/mes/año correspondiente a la fecha de vencimiento.

Hora: hh:mm

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

11. Análisis del producto terminado:

En el producto terminado se realizan los siguientes análisis:

- a) Porcentaje de humedad.
- b) Porcentaje de baño
- c) Peso de paquete.
- d) Evaluación sensorial.
- e) Verificación del sellado del paquete.
- f) Verificación de la identificación del paquete.
- g) Ausencia de metales.

