

	MIEL	FTGE(GD)-15
		VERSIÓN 1.0
		07/03/2022
		Página 1 de 4

MARCA: El Trigo

ELABORADO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270. Tel: 2209 7070. MVD-UY.

Reg. IM/SRA N° 1435/13.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vacuna refinada, miel, almidón de maíz, aceite vegetal alto oleico, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii) y fosfato monocalcico (INS 341i), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), saborizantes/ aromatizantes.

CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE, AVENA, CEBADA, CENTENO, COCO Y SÉSAMO.

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. PositivaAusencia en 1g

Salmonella spp.....Ausencia en 25g

Listeria Monocytogenes.....Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (04/03/2022 17:35)	Federica Klappenbach (07/03/2022 17:01)

	MIEL	FTGE(GD)-15
		VERSIÓN 1.0
		07/03/2022
		Página 2 de 4

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (4 unidades) en presentación 200g (8 unidades) en presentación 100g		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	137 kcal= 575kJ	7
Carbohidratos	22g	7
Proteínas	2.0g	3
Grasas totales	4.5g	8
Grasas saturadas	1.8g	8
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.4g	2
Sodio	21mg	1
(*) % 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.

Luego la masa se alimenta a la tolva de una máquina formadora. Esta máquina deposita las galletitas sobre una lona, que a continuación pasan a 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:

Unidades por caja	Empaque primario	Empaque secundario
200 g x 29u	BOPP/BOPP	Caja cartón corrugado
100g x 44u	BOPP/BOPP	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 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.

	MIEL	FTGE(GD)-15
		VERSIÓN 1.0
		07/03/2022
		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 274 días.

10. Identificación del lote:

El lote queda definido por el día de envasado correspondiente en calendario juliano, la fecha de vencimiento y la 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

A: Número que indica el año correspondiente. Por ej: 2 en caso de ser 2022.

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) Peso de paquete.
- c) Evaluación sensorial.
- d) Verificación del sellado del paquete.
- e) Verificación de la identificación del paquete.
- f) Ausencia de metales.



MIEL

FTGE(GD)-15

VERSIÓN 1.0

07/03/2022

Página 4 de 4

12. Diseño de empaque

