

	<b>CRI-CRAC</b>	<b>FTGE(GS)-06</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>08/06/2022</b>
		<b>Página 1 de 3</b>

**MARCA:** El trigo

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

**IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:** El Trigo S.A. Av. San Martín 3270 Tel: 22097070 MVD-UY

**Reg. IM/SRA N° 1435/52**

## 1. Ingredientes

Harina de trigo enriquecida (\*), grasa vacuna refinada, aceite vegetal, sal, jarabe de fructosa, extracto de malta, levadura, regulador de acidez: bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322). **(\*)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, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE, AVENA, CENTENO, SÉSAMO Y COCO.**

## 2. Características sensoriales

Aspecto: Similar al patrón

Color: tostado

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: crocante

## 3. Características fisicoquímicas

Humedad.....< 5%

Aw..... < 0.4

Rango de pH..... (5.5 - 7.5)

## 4. Características microbiológicas

Microorganismo	Especificación
Escherichia coli Patogena	Ausencia en 1g
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Stapilococcus aureus	Auencia en 1g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (08/06/2022 18:42)	Federica Klappenbach Zucchi - 08/06/2022



**CRI-CRAC**

**FTGE(GS)-06**

**VERSIÓN 1.0**

**08/06/2022**

**Página 2 de 3**

## 5. Información nutricional

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (7 galletitas)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	137 kcal= 576 kJ	7
Carbohidratos	20 g	7
Proteínas	3.2 g	4
Grasas totales	4.9 g	9
Grasas saturadas	1.8 g	8
Grasas trans	0 g	----
Fibra alimentaria	0.6 g	2
Sodio	231 mg	10

(\*) % 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

Se cargan los ingredientes en una amasadora y se amasa durante un tiempo preestablecido. Se deja reposar la masa controlando temperatura, humedad y tiempo. Se descarga la masa y se alimenta a la tolva de la máquina formadora que lamina y moldea las galletitas y las deposita sobre la cinta de un horno continuo. Se cocinan a temperaturas y tiempos predeterminados y pasan a un transportador continuo para su enfriamiento. 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

Descripción	Empaque Primario	Empaque Secundario	Códigos de barra
Paquete de 13g	BOPP/ BOPP	---	N/A
Paquete de 250g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116251135
Paquete de 460g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116251111

## 8. Condiciones de almacenamiento

El producto se debe almacenar en un lugar fresco y seco.

El apilamiento de las cajas no debe exceder las 5 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.

	<b>CRI-CRAC</b>	<b>FTGE(GS)-06</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>08/06/2022</b>
		<b>Página 3 de 3</b>

## 9. Vida útil

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

## 10. Identificación del producto

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  
Labbb

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

Labbb : Lote del producto- L: Lote - a: Último dígito del año correspondiente -bbb: Día de envasado correspondiente en el calendario juliano.

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

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.

## 12. Diseño de empaque

