

	<b>SIN SAL</b>	<b>FTGE(GS)-04</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° 1435/64**

## 1. Ingredientes

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, aceite de girasol alto oleico, extracto de malta, jarabe de alta fructosa, levadura, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), saborizante/ aromatizante.

**CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE 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 18:41)	Federica Klappenbach Zucchi - 08/06/2022

	<b>SIN SAL</b>	<b>FTGE(GS)-04</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>08/06/2022</b>
		<b>Página 2 de 3</b>

## 5. Información nutricional

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (7 galletitas)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	133 kcal= 559 kJ	7
Carbohidratos	21 g	7
Proteínas	3.4 g	5
Grasas totales	3.9 g	7
Grasas saturadas	0.3 g	1
Grasas trans	0 g	----
Grasas monoinsaturadas	2.9g	----
Grasas poliinsaturadas	0.4g	----
Colesterol	0mg	----
Fibra alimentaria	0.6 g	2
Sodio	0 mg	0
(*) % 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 140g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116259230
Paquete de 390g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116259148
Paquete de 400g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116259155

## 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>SIN SAL</b>	<b>FTGE(GS)-04</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: Ultimo 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

