

	<b>RELLENAS PLAYERAS SABOR LIMÓN</b>	<b>FTGE(GD)-48</b>
		<b>VERSIÓN</b> [Versión Aprobada]
		[Fecha Aprobación]
		<b>Página 1 de 3</b>

**MARCA:** El Trigo

**ELABORADO POR:** M. Días Branco (C) CNPJ 07.206.816/0042-93 (D) CNPJ 07.206.816/0043-74.

**IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:** El Trigo S.A. Av. San Martín 3270. Tel: 2209 7070. MVD-UY. Reg. IM/SRA N° 1435/105.

### 1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz, azúcar invertido, sal, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii) y pirofosfato de sodio (INS 450iii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizante/ saborizante, acidulante: ácido cítrico (INS 330). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE AVENA, CENTENO, CEBADA Y LECHE.**

### 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:

Microorganismo	Especificación
Aerobios mesófilos totales	10 <sup>4</sup> ufc/g
Hongos y levaduras	2x10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia coli generica	Ausencia en 1g
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Staphilococcus aureus	Auencia en 1g

### 5. Información nutricional:

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (26/04/2023 17:20)		

	<b>RELLENAS PLAYERAS SABOR LIMÓN</b>	<b>FTGE(GD)-48</b>
		<b>VERSIÓN</b> [Versión Aprobada]
		[Fecha Aprobación]
		<b>Página 2 de 3</b>

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (3 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	142 kcal = 596kJ	7
Carbohidratos	21g	7
Proteínas	1.7g	2
Grasas totales	5.7g	10
Grasas saturadas	2.6g	12
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	64mg	3
(*) % 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:

Paralelamente se preparan la masa y el relleno mezclando los ingredientes correspondientes. Una vez, que la masa está lista, se procede a la etapa de formación de las galletitas que a continuación son depositadas sobre la malla del horno continuo. Mediante esta malla las galletas 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 previo a la aplicación del relleno sobre las mismas y la formación del "sándwich".

Luego de la aplicación del relleno, las galletitas se envasan 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 90g	BOPP/ BOPP MET	---	EAN13- 7730116363104

## 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.

## 9. Vida útil:

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

	<b>RELLENAS PLAYERAS SABOR LIMÓN</b>	<b>FTGE(GD)-48</b>
		<b>VERSIÓN</b> [Versión Aprobada]
		[Fecha Aprobación]
		<b>Página 3 de 3</b>

### 10. Identificación del lote:

El producto queda identificado por la fecha de vencimiento, el lote, la hora y la máquina donde se envasa la galleta según:

Formato: VAL DD/MM/AA HH:MM  
Laa bbb

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

Laabbb : Lote del producto- L: Lote - aa: Últimos dígitos 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

