



RELLENAS CHIQUILIN SABOR CHOCOLATE

FTGE(GD)-50

VERSIÓN 1.0

28/04/2023

Página 1 de 3

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° 1435/107.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, cacao en polvo, almidón de maíz, sal, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii) y pirofosfato de sodio (INS 450iii), colorantes: caramelo (INS 150d) y natural carmin (INS 120), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizante/ saborizante. **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 ⁴ ufc/g
Hongos y levaduras	2x10 ² ufc/g
Escherichia coli generica	Ausencia en 1g
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Staphilococcus aureus	Auencia en 1g

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (28/04/2023 11:41)	Federica Klappenbach Zucchi - 28/04/2023	Federica Klappenbach Zucchi - 28/04/2023

	RELLENAS CHIQUILIN SABOR CHOCOLATE	FTGE(GD)-50
		VERSIÓN 1.0
		28/04/2023
		Página 2 de 3

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (3 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	143 kcal = 601kJ	7
Carbohidratos	21g	7
Proteínas	1.8g	2
Grasas totales	5.7g	10
Grasas saturadas	2.6g	12
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.6g	2
Sodio	81mg	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- 7730116361162

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.

	RELLENAS CHIQUILIN SABOR CHOCOLATE	FTGE(GD)-50
		VERSIÓN 1.0
		28/04/2023
		Página 3 de 3

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 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

