

| | | |
|---|---------------|----------------------|
|  | KUKY´S | FTGE(GD)-45 |
| | | VERSIÓN 1.0 |
| | | 08/06/2022 |
| | | Página 1 de 3 |

MARCA: El Trigo

ELABORADO POR: Blue Bird S.A. - Porongos 2556- Montevideo- Uruguay- I.M. Reg. S.R.A N° 202

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

Reg. IM/SRA N° 1435/49.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, almidón, glucosa, almidón modificado, jarabe de fructosa, sal, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii) y fosfato monocálcico (INS 341i), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), saborizantes/aromatizantes.

CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE CEBADA, AVENA, LECHE, HUEVO Y FUTOS SECOS (ALMENDRAS)..

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 |
|---------------------------|-----------------|
| 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 18:53) | Federica Klappenbach Zucchi - 08/06/2022 |

| | | |
|---|---------------|----------------------|
|  | KUKY´S | FTGE(GD)-45 |
| | | VERSIÓN 1.0 |
| | | 08/06/2022 |
| | | Página 2 de 3 |

5. Información nutricional:

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--------------------------------|------------------|----------|
| Porción: 30 g (7 unidades) | | |
| Cantidad por porción | | % VD (*) |
| Valor energético | 138 kcal = 580kJ | 7 |
| Carbohidratos | 21g | 7 |
| Proteínas | 1.8g | 2 |
| Grasas totales | 5.2g | 10 |
| Grasas saturadas | 2.8g | 13 |
| Grasas trans | 0g | --- |
| Fibra alimentaria | 0.4g | 2 |
| Sodio | 62mg | 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:

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 esta 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:

| Descripción | Empaque Primario | Empaque Secundario | Códigos de barra |
|-----------------|------------------|--------------------|-----------------------|
| Paquete de 250g | BOPP/ BOPP | --- | EAN13- 77301163050111 |

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.

| | | |
|---|---------------|----------------------|
|  | KUKY'S | FTGE(GD)-45 |
| | | VERSIÓN 1.0 |
| | | 08/06/2022 |
| | | 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 274 días.

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: DD/MM/AA HH:MM
Laabbb

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

