



## GALLETITAS SABOR LIMÓN

FTGE(GD)-51

VERSIÓN 1.0

27/09/2023

Página 1 de 3

**MARCA:** El Trigo

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

Reg. IM/SRA N° 1435/62.

### 1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (\*), azúcar, grasa vacuna refinada, almidón de maíz, miel, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii) y fosfato monocálcico (INS 341i), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), acidulante: ácido cítrico (INS 330), saborizantes/aromatizantes. (\*)Para Uruguay: harina de trigo enriquecida según Decreto 130/006. (Contiene hierro: 30 mg/kg; ácido fólico: 2,4 mg/kg). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE CEBADA, COCO, SÉSAMO, AVENA Y CENTENO.**

### 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

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (26/09/2023 15:36)	Federica Klappenbach Zucchi - 27/09/2023	Federica Klappenbach Zucchi - 27/09/2023

	<b>GALLETITAS SABOR LIMÓN</b>	<b>FTGE(GD)-51</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>27/09/2023</b>
		<b>Página 2 de 3</b>

## 5. Información nutricional:

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (4 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	134 kcal = 565kJ	7
Carbohidratos	22g	7
Proteínas	2.1g	2
Grasas totales	4.2g	8
Grasas saturadas	1.8g	8
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.4g	2
Sodio	22mg	1
(*) % 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 está 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 200g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116135121

## 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.

	<b>GALLETITAS SABOR LIMÓN</b>	<b>FTGE(GD)-51</b>
		<b>VERSIÓN 1.0</b>
		<b>27/09/2023</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 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: L: A XXX  
DD/MM/AA  
hh:mm  
YYY

L: Lote

A: Número que indica el año correspondiente. Por ej: 3 en caso de ser 2023.

XXX: Día de envasado correspondiente en calendario juliano

DD/MM/AA: día/mes/año correspondiente a la fecha de vencimiento.

Hora: Hora de envasado en formato Hora: Minuto (hh:mm)

YYY: maquina donde se envasa la galleta

Todo envase secundario (caja) se identifica con el número de lote y la fecha de vencimiento correspondiente.

**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**

