



**GALLETITAS SIN GLUTEN SABOR VAINILLA
FREE GLUT**

FTGE(GD)-54

VERSIÓN 1.0

26/10/2023

Página 1 de 3

MARCA: El Trigo

ELABORADO POR: Blue Bird S.A. Porongos 2556. Montevideo – Uruguay. IM SRA N°202. Reg MSP N°684.

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

Reg. IM/SRA N° 1435/101.

1. Ingredientes:

Harina de arroz, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz, jarabe de fructosa, huevo en polvo, suero de leche en polvo, almidón de maíz modificado, canela en polvo, leudantes químicos: fosfato monocálcico (INS 341i), bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), saborizante/ aromatizante. **CONTIENE DERIVADOS DE SOJA, HUEVO Y LECHE. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE FRUTOS SECOS Y SÉSAMO.**

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 (26/10/2023 13:42)	Federica Klappenbach Zucchi - 26/10/2023	Federica Klappenbach Zucchi - 26/10/2023

	GALLETITAS SIN GLUTEN SABOR VAINILLA FREE GLUT	FTGE(GD)-54
		VERSIÓN 1.0
		26/10/2023
		Página 2 de 3

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (5 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	132 kcal = 557kJ	7
Carbohidratos	23g	8
Proteínas	1.5g	2
Grasas totales	3.8g	7
Grasas saturadas	1.8g	8
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	52mg	2
(*) % 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	Códigos de barra
Paquetes 125g	BOPP/BOPP	EAN13- 7730116321142

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.

	GALLETITAS SIN GLUTEN SABOR VAINILLA FREE GLUT	FTGE(GD)-54
		VERSIÓN 1.0
		26/10/2023
		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 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: AA XXX
DD/MM/AA
hh:mm
YYY

L: Lote

AA: Número que indica el año correspondiente. Por ej: 23 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)

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

