

	CRI-CRAC SEMILLAS	FTGE(GS)-20
		VERSIÓN 2.0
		20/03/2024
		Página 1 de 3

MARCA: El Trigo SA.

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

Reg. IM/SRA N° 1435/58.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (*), aceite de girasol alto oleico, semillas de sésamo, chia y quinoa, jarabe de alta fructosa, sal, extracto de malta, levadura, pimienta negra, regulador de acidez: bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322). (*)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, SÉSAMO, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE AVENA, CENTENO Y COCO.**

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:

Aerobios Mesofilos totales.....10³ ufc/g

Hongos y levaduras.....2x10² ufc/g

E.Coli genérica..... Ausencia en 1g

Salmonella spp.....Ausencia en 25g

Staphylococcus AureusAusencia en 1g

5. Información nutricional:

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (19/03/2024 19:36)	Federica Klappenbach Zucchi - 20/03/2024	Federica Klappenbach Zucchi - 20/03/2024



CRI-CRAC SEMILLAS

FTGE(GS)-20

VERSIÓN 2.0

20/03/2024

Página 2 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g (7 unidades)

Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	129kcal= 542kJ	6
Carbohidratos	20g	7
Proteínas	3.4g	5
Grasas totales	4.5g	8
Grasas saturadas	0.4g	2
Grasas trans	0g	---
Grasas monoinsaturadas	3.2g	---
Grasas poliinsaturadas	0.5g	---
Colesterol	0mg	---
Fibra alimentaria	0.9g	4
Sodio	141mg	6

(*) % 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. Se deja reposar la masa controlando temperatura, humedad y tiempo. Luego la masa se alimenta a la tolva de una máquina formadora que lamina y moldea las galletas, que a continuación son depositadas sobre la malla de un 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 galletas son alimentadas a una cinta transportadora continua donde se enfrían.

El producto final así obtenido se envasa en una máquina empaquetadora automática, que imprime el lote en el momento del envasado.

7. Presentación:

Descripción	Empaque Primario	Empaque Secundario	Códigos de barra
Paquete de 183g	BOPP/ BOPP	Caja de cartón	EAN13- 7730116287134

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 galletas son un producto frágil por lo que durante el transporte, la carga y la descarga de las cajas, se deben evitar caídas y choques.

	CRI-CRAC SEMILLAS	FTGE(GS)-20
		VERSIÓN 2.0
		20/03/2024
		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
Labbb

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

Laabbb : Lote del producto- L: Lote - a: Último dígito 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

