

	<b>SIN SAL</b>	<b>FTGE(GS)-04</b>
		<b>VERSIÓN 4.0</b>
		<b>08/03/2024</b>
		<b>Página 1 de 3</b>

**MARCA:** El trigo

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

Reg. IM/SRA N° 1435/64

### 1. Ingredientes

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, aceite de girasol alto oleico, extracto de malta, jarabe de alta fructosa, levadura, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), saborizante/ aromatizante.

**CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE AVENA, CENTENO, SÉSAMO 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..... < 0.4

Rango de pH..... (6.0 - 7.0)

### 4. Características microbiológicas

Aerobios Mesófilos totales.....  $10^3$  ufc/g

Hongos y levaduras.....  $2 \times 10^2$  ufc/g

E.Coli genérica..... Ausencia en 1g

Salmonella spp..... Ausencia en 25g

Staphylococcus Aureus ..... Ausencia en 1g

Elaborado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (08/03/2024 13:37)	Federica Klappenbach Zucchi - 08/03/2024

	<b>SIN SAL</b>	<b>FTGE(GS)-04</b>
		<b>VERSIÓN 4.0</b>
		<b>08/03/2024</b>
		<b>Página 2 de 3</b>

## 5. Información nutricional

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (7 galletitas)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	129 kcal= 542 kJ	6
Carbohidratos	20 g	7
Proteínas	3.4 g	5
Grasas totales	3.9 g	7
Grasas saturadas	0.3 g	1
Grasas trans	0 g	----
Grasas monoinsaturadas	3.0g	----
Grasas poliinsaturadas	0.4g	----
Colesterol	0mg	----
Fibra alimentaria	0.6 g	2
Sodio	0 mg	0
(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 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. 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 la fecha de vencimiento en el momento del envasado.

## 7. Presentación

Descripción	Empaque Primario	Empaque Secundario	Códigos de barra
Paquete de 13g	BOPP/ BOPP	Caja de cartón	N/A
Paquete de 140g	BOPP/ BOPP	Caja de cartón	EAN13- 7730116259230
Paquete de 390g	BOPP/ BOPP	Caja de cartón	EAN13- 7730116259148

## 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.

