

	TOSTADAS SIN SAL AGREGADA	FTGE(OT)-04
		VERSIÓN 1.0
		17/05/2024
		Página 1 de 3

MARCA: El Trigo SA.

ELABORADO POR: FIRENZE SRL Av Monseñor Pablo Cabrera N° 7281 B° Los Bulevares RNE N° 04004153. Córdoba Argentina.

IMPORTADO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270. Tel: 2209 7070. MVD-UY. Reg. IM/SRA N° 1435/124.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (*), grasa vacuna refinada, azúcar, jarabe de maíz de alta fructosa, almidón de maíz, extracto de malta, levadura, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), antioxidante: ácido cítrico (INS 330) y ácido ascórbico (INS 300), saborizante/ aromatizante. **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER: HUEVO, AVENA, SÉSAMO Y DERIVADOS DE CENTENO.**
 (*)según Ley Argentina 25630: con sulfato ferroso: 30 mg/kg, ácido fólico 2,2 mg/kg, tiamina (vitamina B1): 6,3 mg/kg, riboflavina (vitamina B2): 1,3 mg/kg y niacina 13 mg/kg. Conservar en lugar fresco y seco.

2. Características sensoriales:

Aspecto: similar al patrón
 Color: típico, según la tostada
 Olor: típico sin aromas extraños
 Sabor: típico
 Textura: crocante

3. Características fisicoquímicas:

Humedad..... < 5%
 Aw..... < 0.3

4. Características microbiológicas:

Hongos y levaduras.....3x10² ufc/g

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (17/05/2024 17:12)	Federica Klappenbach Zucchi - 17/05/2024	Federica Klappenbach Zucchi - 17/05/2024



TOSTADAS SIN SAL AGREGADA

FTGE(OT)-04

VERSIÓN 1.0

17/05/2024

Página 2 de 3

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (3 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	125 kcal = 529 kJ	6
Carbohidratos, de los cuales	22g	7
Azúcares totales	1,7g	---
Azúcares añadidos	1,7g	---
Proteínas	2,6g	3
Grasas totales	3,0g	5
Grasas saturadas	1,2g	5
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0,9g	3
Sodio	0mg	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:

Se mezclan los ingredientes, según su composición, en una amasadora que se encarga tanto del mezclado como del posterior amasado, alcanzando ambos procedimientos velocidades y tiempos prefijados. La masa se descarga en forma automática en una batea, se divide en trozos que se le dan la forma de bollos. A los bollos de masas se les da forma de panes que son depositados en sus correspondientes moldes. Luego son trasladados a una cámara de fermentación, para después ingresar al horno donde se produce la cocción. Una vez horneado el producto, es desmoldado, se corta en rebanadas y se llevan a un horno túnel de calor que le da el dorado característico. Las tostadas listas y enfriadas son envasadas de manera automática por las máquinas envasadoras.

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	Empaque Terciario	Códigos de barra
Paquete de 180g	BOPP/ BOPP	BOPP/ BOPP	Caja de cartón 20u x180g	EAN13- 7730116233162 DUN14-17730116233169

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.

9. Vida útil:

Toda copia impresa que no cuenta con el sello **AZUL** indicando **COPIA CONTROLADA** se considera copia **NO CONTROLADA**

