

	TOSTADAS CON SEMILLAS	FTGE(OT)-05
		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° 1435/125.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (*), aceite de girasol alto oleico, azúcar, harina de centeno, harina de maíz, harina de arroz, salvado de trigo, avena, semillas de lino, semillas de sésamo, semillas de girasol, semillas de quinoa, sal, grasa vacuna refinada, jarabe de maíz de alta fructosa, levadura, extracto de malta, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), antioxidantes: ácido cítrico (INS 330) y ácido ascórbico (INS 300). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CENTENO, AVENA, SÉSAMO, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER HUEVO.** (*) 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

5. Información nutricional:

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (17/05/2024 17:56)	Federica Klappenbach Zucchi - 17/05/2024	Federica Klappenbach Zucchi - 17/05/2024



TOSTADAS CON SEMILLAS

FTGE(OT)-05

VERSIÓN 1.0

17/05/2024

Página 2 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g (3 unidades)

Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	124 kcal = 523 kJ	6
Carbohidratos, de los cuales	20g	7
Azúcares totales	1,6g	---
Azúcares añadidos	1,4g	---
Proteínas	2,9g	4
Grasas totales	3,6g	7
Grasas saturadas	0,8g	4
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	1,5g	6
Sodio	218mg	9

(*) % 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- 7730116233179 DUN14-17730116233176

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:

