

	CHIQUILIN	FTGE(GD)-09
		VERSIÓN 2.0
		30/05/2024
		Página 1 de 4

MARCA: El Trigo

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

Reg. IM/SRA N° 1435/143.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida(*), azúcar, grasa vacuna refinada, cacao en polvo, aceite de girasol alto oleico, jarabe de fructosa, almidón de papa, sal, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii) y fosfato monocálcico (INS 341i), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), saborizantes/ aromatizantes. (*) Para Uruguay: harina de trigo enriquecida según decreto 130/006. Contiene hierro: 30mg/kg; ácido fólico: 2.4mg/kg). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE AVENA, CEBADA, CENTENO, COCO Y SÉSAMO.** Conservar en lugar fresco y seco.

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 ³ 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 (30/05/2024 11:08)	Federica Klappenbach Zucchi - 30/05/2024	Federica Klappenbach Zucchi - 30/05/2024

	CHIQUILIN	FTGE(GD)-09
		VERSIÓN 2.0
		30/05/2024
		Página 2 de 4

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (5 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	138 kcal= 579kJ	7
Carbohidratos	21g	7
Proteínas	2.2g	3
Grasas totales	5.0g	9
Grasas saturadas	1.8g	8
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.8g	3
Sodio	58mg	3

(*) % 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	Empaque Secundario	Códigos de barra
Paquete de 220g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116120141
Paquete de 220g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116120103

	CHIQUILIN	FTGE(GD)-09
		VERSIÓN 2.0
		30/05/2024
		Página 3 de 4

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.

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 lote queda definido por el día de envasado correspondiente en calendario juliano, la fecha de vencimiento y la hora en que se elabora la galleta.

Este se escribe en forma indeleble con una máquina de chorro de tinta (inkjet) o en su defecto con máquina de transferencia de tinta por sellado en caliente (hot ink transfer) en el envase.

Formato: LOT: A XXX
DD/MM/AA
hh:mm

LOT: Lote

A: Número que indica el año correspondiente. Por ej: 4 en caso de ser 2024.

XXX: Día de envasado correspondiente en calendario juliano

DD/MM/AA: día/mes/año correspondiente a la fecha de vencimiento.

Hora: hh:mm

Todo envase secundario (caja) se identifica con el número de lote y la fecha de vencimiento correspondiente.

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.



CHIQUILIN

FTGE(GD)-09

VERSIÓN 2.0

30/05/2024

Página 4 de 4

12. Diseño de empaque

