



MALTEADAS URUGUAYITAS

FTGE(GS)-38

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° 1435/326.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida(*), grasa vacuna refinada, sal, extracto de malta, azúcar, jarabe de fructosa, levadura, emulsionantes: (INS 322, INS 481i, INS 481), mejoradores de harina: (INS 300, INS 927), aromatizante/ saborizante. (*)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, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE AVENA, CENTENO, COCO Y SÉSAMO.**

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..... 10^3 ufc/g

Hongos y levaduras..... 2×10^2 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 (30/05/2024 12:35)	Federica Klappenbach Zucchi - 30/05/2024



MALTEADAS URUGUAYITAS

FTGE(GS)-38

VERSIÓN 2.0

30/05/2024

Página 2 de 4

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g (X⁽¹⁾ unidades)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (X ⁽¹⁾ unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	126kcal= 533kJ	6
Carbohidratos	21g	7
Proteínas	3.4g	5
Grasas totales	3.2g	6
Grasas saturadas	1.8g	8
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.6g	2
Sodio	150mg	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.

(1)En presentación de 350g: 5 unidades.
En presentación de 100g: 14 unidades.

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 350g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116294125
Paquete de 100g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116294118

	MALTEADAS URUGUAYITAS	FTGE(GS)-38
		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 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:

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.



MALTEADAS URUGUAYITAS

FTGE(GS)-38

VERSIÓN 2.0

30/05/2024

Página 4 de 4

12. Diseño de empaque

