

	SURTIDAS	FTGE(GD)-04
		VERSIÓN 1.0
		08/06/2024
		Página 1 de 4

MARCA: El Trigo SA.

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

Reg. IM/SRA N° 1435/129.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vacuna refinada, cobertura similar chocolate (azúcar, aceite vegetal, cacao en polvo, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizante/saborizante), aceite vegetal, almidón de maíz, cacao, gotas similar chocolate (azúcar, aceite vegetal, cacao, emulsificante: lecitina de soja (INS 322), saborizante/aromatizante), jarabe de fructosa, sal, coco, aromatizantes/saborizantes, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii) y fosfato monocalcico (INS 341i), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), colorante caramelo (INS 150d). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, SOJA Y COCO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE CEBADA, SÉSAMO, AVENA Y CENTENO.** Conservar en lugar fresco y seco.

2. Características sensoriales:

Aspecto: similar al patrón

Color: típico.

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: crocante

3. Características fisicoquímicas:

Humedad.....< 5%

Aw..... < 0.3

4. Características microbiológicas:

Microorganismo	Especificación
Aerobios mesófilos totales	10 ⁴ ufc/g
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25g
Hongos y levaduras	2x10 ² ufc/g
Escherichia coli generica	Ausencia en 1g
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Staphilococcus aureus	Ausencia en 1g

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (04/06/2024 13:20)	Federica Klappenbach Zucchi - 05/06/2024	Federica Klappenbach Zucchi - 08/06/2024

	SURTIDAS	FTGE(GD)-04
		VERSIÓN 1.0
		08/06/2024
		Página 2 de 4

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (6 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	137 kcal = 575 kJ	7
Carbohidratos, de los cuales	19g	6
Proteínas	2,0g	3
Grasas totales	5,9g	11
Grasas saturadas	3,3g	15
Grasas trans	0,3g	---
Fibra alimentaria	0,6g	3
Sodio	67mg	3
(*) % 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 mezcla 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 corte de alambre donde se forman las galletas, que a continuación son depositadas sobre la malla del 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. En el trayecto final del enfriamiento se adicionan mediante diferentes tolvas el resto de las galletas que conforman las galletas surtidas.

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 80g	BOPP/ BOPP	Caja de cartón 44u x180g	EAN13- 7730116103113 DUN14-17730116103110
Paquete de 140g	BOPP/BOPP	Caja de cartón 32u x140g	EAN13- 7730116103281 DUN14-17730116103288
Paquete de 300g	BOPP/BOPP	Caja de cartón 18u x300g	EAN13- 7730116103304 DUN14-17730116103301



SURTIDAS

FTGE(GD)-04

VERSIÓN 1.0

08/06/2024

Página 4 de 4

