

|   |                                   |                      |
|---|-----------------------------------|----------------------|
|  | <b>SIN AZÚCARES SABOR NARANJA</b> | <b>FTGE(GD)-46</b>   |
|   |                                   | <b>VERSIÓN 2.0</b>   |
|   |                                   | <b>12/06/2024</b>    |
|   |                                   | <b>Página 1 de 3</b> |

**MARCA:** El Trigo

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

Reg. IM/SRA N° 1435/293.

**1. Ingredientes:**

Harina de trigo enriquecida (\*), polidextrosa, aceite de girasol alto oleico, sal, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii) y bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), edulcorante: sucralosa (40mg/100g), saborizantes/aromatizantes.

**CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE, AVENA, CEBADA, 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:**

| <b>Microorganismo</b>      | <b>Especificación</b>   |
|----------------------------|-------------------------|
| Aerobios mesófilos totales | 10 <sup>3</sup> ufc/g   |
| Listeria Monocytogenes     | Ausencia en 25g         |
| Hongos y levaduras         | 2x10 <sup>2</sup> ufc/g |
| Escherichia coli genérica  | Ausencia en 1g          |
| Salmonella spp             | Ausencia en 25g         |
| Staphilococcus Aureus      | Ausencia en 1g          |

|   |  |
|---|--|
| Elaborado por                           | Aprobado por                             |
| Alejandra de Aceredo (12/06/2024 18:55) | Federica Klappenbach Zucchi - 12/06/2024 |



## SIN AZÚCARES SABOR NARANJA

FTGE(GD)-46

VERSIÓN 2.0

12/06/2024

Página 2 de 3

### 5. Información nutricional:

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL          |                  |          |
|----------------------------------|------------------|----------|
| Porción: 30 g (7 unidades)       |                  |          |
| Cantidad por porción             |                  | % VD (*) |
| Valor energético                 | 103 kcal = 434kJ | 5        |
| Carbohidratos                    | 16g              | 5        |
| Azúcares                         | 0g               | ---      |
| Proteínas                        | 2.1g             | 3        |
| Grasas totales                   | 3.4g             | 6        |
| Grasas saturadas                 | 0.4g             | 2        |
| Grasas monoinsaturadas (Omega 9) | 2.5g             | ---      |
| Grasas poliinsaturadas           | 0.6g             | ---      |
| Grasas trans                     | 0g               | ---      |
| Fibra alimentaria                | 6.6g             | 26       |
| Sodio                            | 78mg             | 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 150g | BOPP/ BOPP       | Caja de cartón<br>24u x 150g | EAN13- 7730116131123<br>DUN14 -17730116131120 |

### 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.



## SIN AZÚCARES SABOR NARANJA

FTGE(GD)-46

VERSIÓN 2.0

12/06/2024

Página 3 de 3

### 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:

- Porcentaje de humedad.
- Peso de paquete.
- Evaluación sensorial.
- Verificación del sellado del paquete.
- Verificación de la identificación del paquete.
- Ausencia de metales.

### 12. Diseño de empaque

