

	COCO	FTGE(GD)-14
		VERSIÓN 3.0
		10/06/2024
		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° 1435/12.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (*), azúcar, grasa vacuna refinada, almidón de maíz, miel, coco, aceite de girasol alto oleico, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii) 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, COCO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE CEBADA, SÉSAMO, AVENA Y CENTENO.**

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
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25g
Hongos y levaduras	2x10 ² 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 (10/06/2024 18:35)	Federica Klappenbach Zucchi - 10/06/2024

	COCO	FTGE(GD)-14
		VERSIÓN 3.0
		10/06/2024
		Página 2 de 4

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (4 unidades) en presentación 200g (8 unidades) en presentación 100g		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	133 kcal= 561kJ	7
Carbohidratos	21g	7
Proteínas	2.0g	3
Grasas totales	4.6g	8
Grasas saturadas	1.8g	8
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.5g	2
Sodio	21mg	1
(*) % 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 110g	BOPP/ BOPP	Caja de cartón 44u x110g	EAN13- 7730116113112 DUN14 -17730116113126
Paquete de 200g	BOPP/ BOPP	Caja de cartón 29u x200g	EAN13- 7730116113136 DUN14 -37730116113137



COCO

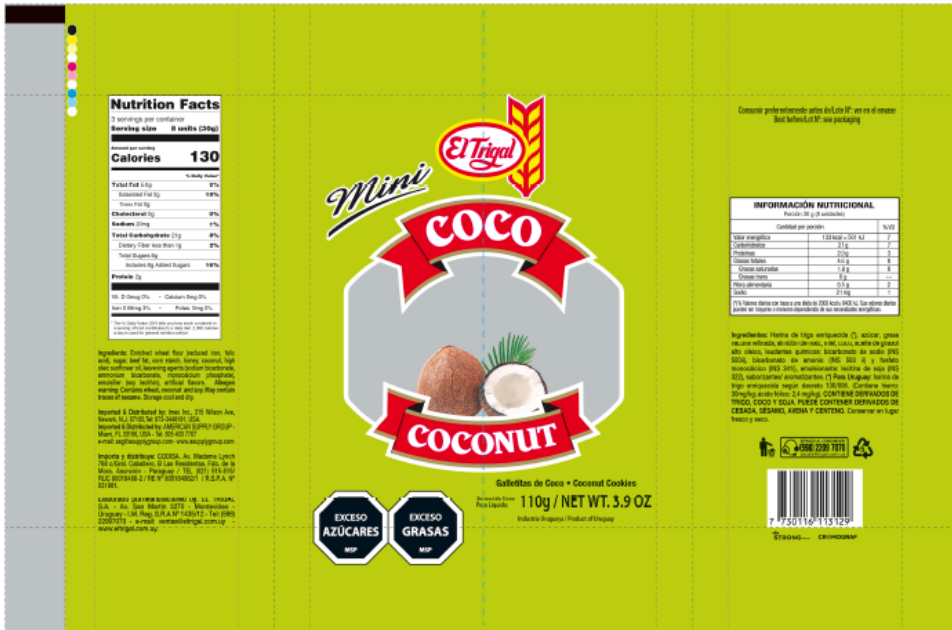
FTGE(GD)-14

VERSIÓN 3.0

10/06/2024

Página 4 de 4

12. Diseño de empaque



Toda copia impresa que no cuenta con el sello AZUL indicando COPIA CONTROLADA se considera copia NO CONTROLADA