

	<b>MIEL</b>	<b>FTGE(GD)-15</b>
		<b>VERSIÓN 3.0</b>
		<b>12/06/2024</b>
		<b>Página 1 de 4</b>

**MARCA:** El Trigo

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

Reg. IM/SRA N° 1435/13.

**1. Ingredientes:**

Harina de trigo enriquecida (\*), azúcar, grasa vacuna refinada, miel, almidón de maíz, 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 130/06. Contiene hierro: 30mg/kg; ácido fólico: 2.4mg/kg). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE CEBADA, COCO, SÉSAMO, CENTENO, 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 <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 17:18)	Federica Klappenbach Zucchi - 12/06/2024

	<b>MIEL</b>	<b>FTGE(GD)-15</b>
		<b>VERSIÓN 3.0</b>
		<b>12/06/2024</b>
		<b>Página 2 de 4</b>

## 5. Información nutricional:

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
Porción: 30 g (4 unidades) en presentación 200g (8 unidades) en presentación 100g		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	137 kcal= 575kJ	7
Carbohidratos	22g	7
Proteínas	2.0g	3
Grasas totales	4.5g	8
Grasas saturadas	1.8g	8
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.4g	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 -7730116111125 DUN14 -17730116111122
Paquete de 200g	BOPP/ BOPP	Caja de cartón 29u x200g	EAN13 -7730116111132 DUN14 -37730116111133



