

	CRIOLLITAS AL AGUA	FTGE(GS)-10
		VERSIÓN 2.0
		17/06/2024
		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° 1435/41.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, grasa vacuna refinada, extracto de malta, sal, glucosa, levadura, regulador de acidez: bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER: DERIVADOS DE LECHE, AVENA, CENTENO, SÉSAMO Y COCO.**

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 (17/06/2024 13:59)	Federica Klappenbach Zucchi - 17/06/2024

	CRIOLLITAS AL AGUA	FTGE(GS)-10
		VERSIÓN 2.0
		17/06/2024
		Página 2 de 4

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (7 unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	132kcal= 557kJ	7
Carbohidratos	21g	7
Proteínas	3.3g	4
Grasas totales	3.9g	7
Grasas saturadas	2.0g	9
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.6g	3
Sodio	175mg	7
(*) % 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. 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 400g	BOPP/ BOPP	Caja de cartón 14u x400g	EAN13- 7730116245196 DUN 14-17730116245193

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.

