



MAGDALENAS SABOR VAINILLA

FTGE(OT)-06

VERSIÓN 1.0

01/08/2024

Página 1 de 3

MARCA: El Trigo SA.

ELABORADO POR: FIRENZE SRL Av Monseñor Pablo Cabrera N° 7281 B° Los Bulevares
RNE N° 04004153. Córdoba Argentina.

IMPORTADO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270. Tel: 2209 7070. MVD-UY.
Reg. IM/SRA N° 1435/133.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (*), azúcar, aceite de girasol alto oleico, huevo, grasa vacuna refinada, jarabe de maíz de alta fructosa, almidón modificado, sal, humectantes: (INS 422, INS 420, INS 1520), emulsionantes: (INS 471, INS 475, INS 481i, INS 433), leudantes químicos: (INS 541i, INS 500ii), conservadores: (INS 281, INS 202), acidulante: (INS 330), espesante: (INS 415), colorante: (INS 160a), aromatizantes/ saborizantes. **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y HUEVO. PUEDE CONTENER LECHE, FRUTOS SECOS (NUECES, ALMENDRAS) Y DERIVADOS DE SOJA.** (*)según Ley Argentina 25630: con sulfato ferroso: 30 mg/kg, ácido fólico 2,2 mg/kg, tiamina (vitamina B1): 6,3 mg/kg, riboflavina (vitamina B2): 1,3 mg/kg y niacina 13 mg/kg.

2. Características sensoriales:

Aspecto: similar al patrón

Color: típico, según la tostada

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: crocante

3. Características fisicoquímicas:

Humedad.....< 20%

4. Características microbiológicas:

Hongos y levaduras..... 3×10^2 ufc/g

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (01/08/2024 13:25)	Carolina Cabrera (01/08/2024 19:35)	Carolina Cabrera (01/08/2024 19:38)



MAGDALENAS SABOR VAINILLA

FTGE(OT)-06

VERSIÓN 1.0

01/08/2024

Página 2 de 3

5. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 29 g (1 unidad)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	118 kcal = 496 kJ	6
Carbohidratos	16g	5
Proteínas	1,2g	2
Grasas totales	5,5g	10
Grasas saturadas	0,9g	4
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	129mg	5

(*) % 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:

Se dosifican y mezclan los ingredientes, según su composición, y se procede al batido. El batido se dosifica en latas que contienen moldes y luego ingresan en un horno túnel en donde se da la cocción del producto. Las magdalenas se enfrían y por último son envasadas individualmente en su envase primario por las máquinas envasadoras y posteriormente se agrupan en su envase secundario. El producto final así obtenido se envasa en una máquina empaquetadora automática, que imprime la fecha de vencimiento en el momento del envasado. Por último, las bolsas se colocan en cajas de cartón corrugado y se procede al palletizado.

7. Presentación:

Descripción	Empaque Primario	Empaque Secundario	Empaque Terciario	Códigos de barra
Paquete de 200g	BOPP/ BOPP	BOPP/ BOPP	Caja de cartón 12u x200g	EAN13- 7730116690125 DUN14-17730116690122



MAGDALENAS SABOR VAINILLA

FTGE(OT)-06

VERSIÓN 1.0

01/08/2024

Página 3 de 3

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.

9. Vida útil:

El producto conservado en un lugar fresco y seco mantiene la aptitud para el consumo por un período de 6 meses.

10. Identificación del lote:

El producto queda identificado por la fecha de vencimiento, el lote, la hora y la máquina donde se envasa la tostada según:

Formato: V: dd/mm/aa
Lbbb

V:dd/mm/aa: Fecha de vencimiento formato día/mes/año

Lbbb: Lote del producto- L: Lote -bbb: Día de envasado correspondiente en el calendario juliano.

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

