



GRISINES INTEGRALES

FTGE(OT)-12

VERSIÓN 1.0

20/08/2024

Página 1 de 3

MARCA: El Trigo SA.

ELABORADO POR: Panettieri S.A. Lafuente 3151/55 C1437BVA-CABA- Argentina R.N.E.01001947.

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

Reg. IM/SRA N° 1435/116.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (*), harina integral, aceite de girasol alto oleico, extracto de malta, levadura, sal. **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y CEBADA.** (*) 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.....máx. 5%

4. Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (X ⁽¹⁾ unidades)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	106kcal = 448 kJ	5
Carbohidratos	19 g	6
Proteínas	3.0 g	4
Grasas totales	2.0 g	4
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	---
Grasas monoinsaturadas	1.7 g	---
Grasas poliinsaturadas	0.2g	---
Colesterol	0mg	---
Fibra alimentaria	1.5 g	6
Sodio	82 mg	3

(*) % 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.

(1) En presentación de 145g: 8 unidades.

En presentación de mini grisines 80g y 250g: 23 unidades

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (20/08/2024 16:37)	Carolina Cabrera (20/08/2024 16:44)	Carolina Cabrera (20/08/2024 16:44)

	GRISINES INTEGRALES	FTGE(OT)-12
		VERSIÓN 1.0
		20/08/2024
		Página 2 de 3

(2) Proceso de fabricación:

Se cargan los ingredientes en una amasadora y se amasa durante un tiempo preestablecido. Se descarga la masa y se alimenta a la tolva de la máquina formadora que lamina y moldea los grisines. A continuación, los grisines se dejan reposar controlando tiempo, temperatura y humedad. Luego se cocinan a temperaturas y tiempos predeterminados y para finalizar pasan a un transportador continuo para su enfriamiento

El producto final así obtenido se envasa en una máquina empaquetadora automática, que imprime la fecha de vencimiento en el momento del envasado.

(3) Presentación:

Descripción	Empaque Primario	Empaque Terciario	Códigos de barra
Paquete de 145g	BOPP/ BOPP	Caja de cartón 33u x145g	EAN13- 7730116280180 DUN14- 17730116280187

7. Condiciones de almacenamiento:

El producto se debe almacenar en un lugar fresco y seco.

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.

8. Vida útil:

El producto conservado en un lugar fresco y seco mantiene la aptitud para el consumo por un período de 8 meses.

9. 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.

10. Análisis del producto terminado:

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



GRISINES INTEGRALES

FTGE(OT)-12

VERSIÓN 1.0

20/08/2024

Página 3 de 3

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.

11. Diseño de empaque

