

| | | |
|---|--------------------------|----------------------|
|  | GRISINES CLASICOS | FTGE(OT)-10 |
| | | 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° 1435/114.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida (*), aceite de girasol alto oleico, extracto de malta, sal, levadura. **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 | 111kcal = 471 kJ | 6 |
| Carbohidratos | 20 g | 7 |
| Proteínas | 2.9 g | 4 |
| Grasas totales | 2.2 g | 4 |
| Grasas saturadas | 0.2 g | 1 |
| Grasas trans | 0 g | --- |
| Grasas monoinsaturadas | 1.8 g | --- |
| Grasas poliinsaturadas | 0.2g | --- |
| Colesterol | 0mg | --- |
| Fibra alimentaria | 1.3 g | 5 |
| 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 16:31) | Carolina Cabrera (20/08/2024 16:42) | Carolina Cabrera (20/08/2024 16:44) |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------|
|  | GRISINES CLASICOS | FTGE(OT)-10 |
| | | 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- 7730116280166 DUN14- 17730116280163 |

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.

| | | |
|---|--------------------------|----------------------|
|  | GRISINES CLASICOS | FTGE(OT)-10 |
| | | VERSIÓN 1.0 |
| | | 20/08/2024 |
| | | Página 3 de 3 |

10. Análisis del producto terminado:

En el producto terminado se realizan los siguientes análisis:

- a) Porcentaje de humedad.
- b) Peso de paquete.
- c) Evaluación sensorial.
- d) Verificación del sellado del paquete.
- e) Verificación de la identificación del paquete.

11. Diseño de empaque

