



RELLENAS CHIQUILIN SABOR CHOCOLATE

FTGE(GD)-50

VERSIÓN 2.0

23/10/2025

Página 1 de 3

MARCA: El Trigo

ELABORADO POR: M. Días Branco S.A. Industria e Comercio de Alimentos. Rodovia BR-101 SUL, 3170, km 84, Prazeres- Jaboatão Dos Guararapes/PE, Brasil, CNPJ 07.206.816/0052-65.

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270. Tel: 2209 7070. MVD-UY., RUNAEV 855/00/97.

1. Ingredientes:

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, cacao en polvo, sal, leudantes químicos: sodio difosfato (INS 450i), bicarbonato de amonio (INS 503ii) y bicarbonato de sodio (INS 500ii), colorantes: caramelo (INS 150d) y carmín (INS 120), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizantes/ saborizantes. **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE CEBADA, LECHE, AVENA, CENTENO Y TRITICALE.** Conservar en lugar fresco y seco.

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..... < 0.52

Rango de pH..... 6.0 a 7.2

4. Características microbiológicas:

Microorganismo	Especificación
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Bacillus cereus	<10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulase positivo	<10 ² ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Hongos y levaduras	<5x10 ² ufc/g

5. Información nutricional:

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (22/10/2025 14:32)	Carolina Cabrera (23/10/2025 13:12)	Carolina Cabrera (23/10/2025 13:12)



RELLENAS CHIQUILIN SABOR CHOCOLATE

FTGE(GD)-50

VERSIÓN 2.0

23/10/2025

Página 2 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g (3 unidades)

Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	144 kcal = 603kJ	7
Carbohidratos	22g	7
Proteínas	1.5g	2
Grasas totales	5.5g	10
Grasas saturadas	2.5g	11
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0.7g	3
Sodio	83mg	3

(*) % 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:

Paralelamente se preparan la masa y el relleno mezclando los ingredientes correspondientes. Una vez, que la masa está lista, se procede a la etapa de formación de las galletitas que a continuación son depositadas sobre la malla del 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 galletitas son alimentadas a una cinta transportadora continua donde se enfrían previo a la aplicación del relleno sobre las mismas y la formación del "sándwich".

Luego de la aplicación del relleno, las galletitas se envasan 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 74g	PET/ BOPP	---	EAN13- 7730116361179

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 galletitas son un producto frágil por lo que durante el transporte, la carga y la descarga de las cajas, se deben evitar caídas y choques.



RELLENAS CHIQUILIN SABOR CHOCOLATE

FTGE(GD)-50

VERSIÓN 2.0

23/10/2025

Página 3 de 3

9. Vida útil:

El producto conservado en un lugar fresco y seco mantiene la aptitud para el consumo por un período de 12 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 galleta según:

Formato: VAL DD/MM/AA HH:MM
Jbbb aa

DD/MM/AA: Fecha de vencimiento: día/mes/año

Jbbb aa : Lote del producto- J: planta elaboradora - -bbb: Día de envasado correspondiente en el calendario juliano. aa: Últimos dígitos del año correspondiente

HH:MM : Hora de envasado en formato: Hora: Minuto

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:

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

12. Diseño de empaque



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