



## RELLENAS PLAYERAS SABOR FRUTILLA

FTGE(GD)-49

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 855/00/98.

### 1. Ingredientes:

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

### 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 <sup>2</sup> ufc/g
Staphylococcus coagulase positivo	<10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Hongos y levaduras	<5x10 <sup>2</sup> ufc/g

### 5. Información nutricional:

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (22/10/2025 14:32)	Carolina Cabrera (23/10/2025 13:11)	Carolina Cabrera (23/10/2025 13:11)



## RELLENAS PLAYERAS SABOR FRUTILLA

FTGE(GD)-49

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 = 605kJ	7
Carbohidratos	22g	7
Proteínas	1.4g	2
Grasas totales	5.6g	10
Grasas saturadas	2.5g	11
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0g	0
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 70g	PET/ BOPP	---	EAN13- 7730116362152

### 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.

### 9. Vida útil:

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

	<b>RELLENAS PLAYERAS SABOR FRUTILLA</b>	<b>FTGE(GD)-49</b>
		<b>VERSIÓN 2.0</b>
		<b>23/10/2025</b>
		<b>Página 3 de 3</b>

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**

