

	MEDIODÍA 300G	FTGE(GS)-35
		VERSIÓN 2.0
		02/04/2026
		Página 1 de 3

MARCA: El Trigo

ELABORADO POR: Marilan Alimentos S.A.. CNPJ: 52.034.139/0001-50

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR: El Trigo S.A. Av. San Martín 3270 Tel: 22097070 MVD-UY
RUNAEV 855/00/78.

1. Ingredientes

Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, sal, azúcar, leudante químico: bicarbonato de sodio (INS 500ii) y sodio difosfato (INS 450i), saborizante/ aromatizante, acidulante: ácido láctico (INS 270), mejorador de harina: proteasa (INS 1101i).

CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, LECHE, AVENA, CENTENO, CEBADA Y MANÍ.

2. Características sensoriales

Aspecto: Similar al patrón

Color: tostado

Olor: típico sin aromas extraños

Sabor: típico

Textura: crocante

3. Características fisicoquímicas

Humedad..... < 5%

Aw..... < 0.4

Rango de pH..... (5.5 - 7.5)

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

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Alejandra de Aceredo (02/04/2026 13:22)	Carolina Cabrera (02/04/2026 13:31)	Carolina Cabrera (02/04/2026 13:32)

	MEDIODÍA 300G	FTGE(GS)-35
		VERSIÓN 2.0
		02/04/2026
		Página 2 de 3

5. Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30 g (6 galletitas)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	117kcal = 492 kJ	6
Carbohidratos	20 g	7
Proteínas	2.6 g	3
Grasas totales	2.9 g	5
Grasas saturadas	1.2 g	5
Grasas trans	0 g	----
Fibra alimentaria	0.9 g	4
Sodio	171 mg	7
(*) % 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 cargan los ingredientes en una amasadora y se amasa durante un tiempo preestablecido. Se deja reposar la masa controlando temperatura, humedad y tiempo. Se descarga la masa y se alimenta a la tolva de la máquina formadora que lamina y moldea las galletitas y las deposita sobre la cinta de un horno continuo. Se cocinan a temperaturas y tiempos predeterminados y 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.

7. Presentación

Descripción	Empaque Primario	Empaque Secundario	Códigos de barra
Paquete de 300g	BOPP/ BOPP	---	EAN13- 7730116248128
Caja de 27u x 300g	---	Caja cartón corrugado	DUN14 Plaza – 17730116248125

8. Condiciones de almacenamiento

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

El apilamiento de las cajas no debe exceder las 5 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.

