

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO: **GALLETITAS SABOR COCO SIN AZÚCARES AGREGADOS**

NOMBRE FANTASÍA: **GALLETITAS SABOR COCO SIN AZÚCARES**

MARCA: **MAZZEI**

EMPRESA ELABORADORA: **INDUSTRIAL DELIGHTS SOCIEDAD ANÓNIMA**
Av. Von Polesky Nº 5269 C/Paso Medín Nº R.E.: 800615069/1

EMPRESA IMPORTADORA EN URUGUAY: **ALGORTA S.A. Callao 3364. Montevideo - SRA: 22655**

Nº DE REGISTRO DE PRODUCTO: **I.M. Reg SRA: 22655/142**

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: **Producto panificado, galletitas sabor coco sin azúcares agregados, destinadas a consumo final.**

INGREDIENTES:

Harina de trigo enriquecida(*); maltitol; aceite de girasol alto oleico; isomalta; sal; aromatizantes: saborizante artificial de coco, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii); saborizante artificial de manteca; emulsionante: lecitina de soja (INS 322)(**).

(*) En Uruguay cumple con decreto 130/006.

(**) La lecitina de soja presente en la formulación de dicho producto **no es ni contiene ningún componente Genéticamente Modificado** de acuerdo a información proporcionada por la empresa elaboradora de origen.

HUMEDAD EN PRODUCTO TERMINADO: < 2 %

CONTENIDO NETO: 20 a 500 g

CÓDIGO DE BARRAS PRESENTACIÓN 150g: 7841503002299

CONDICIONES AMBIENTALES DE ALMACENAMIENTO: En lugar fresco, seco y en condiciones normales.

PERÍODO DE VIDA ÚTIL: 10 meses

TIPO DE ENVASE: Primario: Film de BOPP

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE ENVASE: BOPP mate + BOPP metalizado

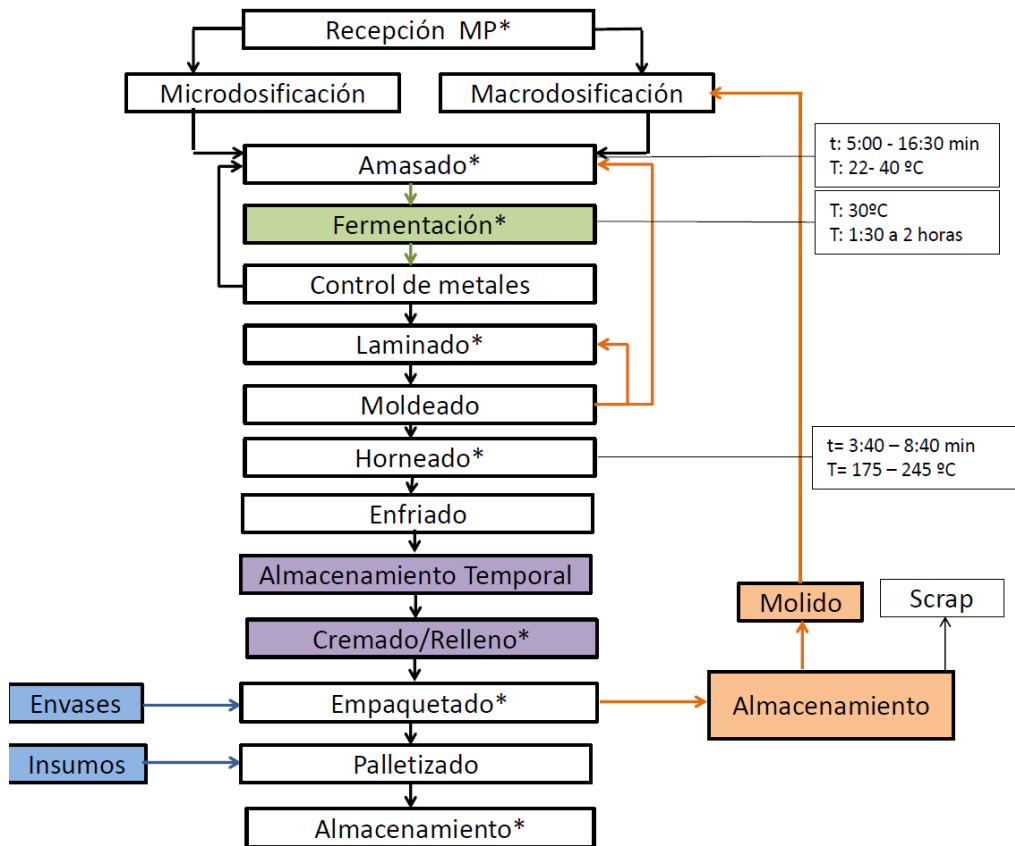
Descripción del sistema de identificación del lote y de la fecha de vencimiento:

En la parte perceptible del envase (Ver recuadro de LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO), se establecerá la Codificación del producto con la identificación de: El número de lote **LOT** de cada fabricación, seguido de la fecha de Envasado 05/04/19 (considerando el tiempo de elaboración del producto) y finalmente el periodo de Vencimiento: mes y año 04/20 en la parte visible del envase.

Ejemplo: **LOT: 05 04 19 VENCE: 04 20**

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción de las materias primas.
2. Verificación de las materias primas.
3. Amasado.
4. Fermentado
5. Formado y Cocción.
6. Enfriado.
7. Empaquetado.
8. Codificado y presentación.
9. Control y Verificación.
10. Transporte interno (Depósito de Producto Terminado).
11. Almacenamiento (Depósito)
12. Transporte y Distribución Comercial



Referencias:

- | | | | |
|--|--|--|---------|
| | Reproceso | | Agua |
| | Entradas de insumos | | Jarabe |
| | Etapas p/ crackers tradicional y sin sal | | Relleno |
| | Etapas p/ galletas dulces rellenas | | |
- * Etapa sujeta a control

TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
	Porción: 30 g (3 unidades)		Porciones por envase: aprox. 5
	Por 100g	Por 30g	VD (*)
Valor Energético	419 kcal - 1760 kJ	127 kcal/ 529 kJ	6%
Carbohidratos de los cuales	61 g	18 g	6%
Azúcares	0 g	0 g	***
Proteínas	7.6 g	2.3 g	3%
Grasas Totales de las cuales	16 g	4.8 g	9%
Grasas Saturadas	1.1 g	0.3 g	2%
Grasas Trans	0 g	0 g	***
Grasas Monoinsaturadas	12 g	3.7 g	***
Grasas Poliinsaturadas	2.5 g	0.8 g	***
Fibra alimentaria	1.8 g	0.6 g	2%
Sodio	151 mg	45 mg	2%
	* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ . Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		