

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO: **GALLETITAS DULCES CON AVENA**

NOMBRE FANTASÍA: **COOKIES DE AVENA**

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: 22655/141**

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: **Producto panificado, galletitas dulces con avena, destinadas a consumo final.**

INGREDIENTES:

Harina de trigo enriquecida(*); azúcar; aceite de girasol alto oleico; avena arrollada; fécula de maíz; jarabe de azúcar invertido; canela; sal; leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii), pirofosfato de sodio (INS 450iii); emulsionante: lecitina de soja (INS 322(**)); aromatizante.

(*) 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 - 4%

CONTENIDO NETO: 50 a 300 g

CÓDIGO DE BARRAS PRESENTACIÓN 95g: 7841503002275

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

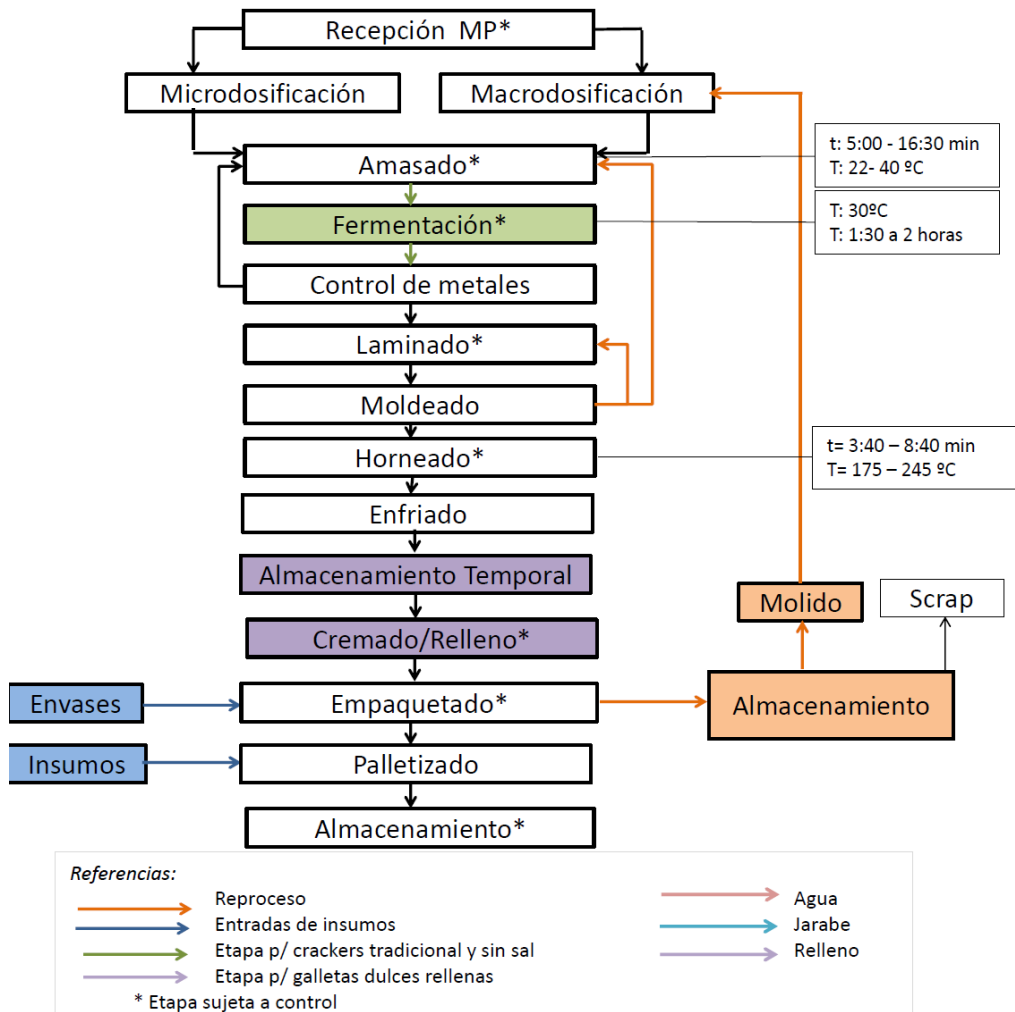
Descripción del sistema de identificación del lote y de la fecha de vencimiento:

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
- Entradas de insumos
- Etapa p/ crackers tradicional y sin sal
- Etapa p/ galletas dulces rellenas
- Agua
- Jarabe
- Relleno

* Etapa sujeta a control

TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

| | INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------|---------------|
| | Porción: 30 g (3 unidades) Porciones por envase: aprox. 3 | | |
| | Por 100g | Por 30g | VD (*) |
| Valor Energético | 471 kcal - 1978 kJ | 141 kcal/ 593 kJ | 7% |
| Carbohidratos de los cuales | 71 g | 21 g | 7% |
| Azúcares | 24 g | 7.2 g | *** |
| Proteínas | 6.9 g | 2.1 g | 3% |
| Grasas Totales de las cuales | 18 g | 5.3 g | 10% |
| Grasas Saturadas | 1.4 g | 0.4 g | 2% |
| Grasas Trans | 0 g | 0 g | *** |
| Grasas Monoinsaturadas | 14 g | 4.1 g | *** |
| Grasas Poliinsaturadas | 2.8 g | 0.8 g | *** |
| Fibra alimentaria | 1.8 g | 0.5 g | 2% |
| Sodio | 139 mg | 42 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. | | |