

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO: **GALLETITAS DULCES CON AVENA SIN AZÚCARES AGREGADOS**

NOMBRE FANTASÍA: **COOKIES CON AVENA Y CANELA**

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: 22655/147**

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

INGREDIENTES:

Harina de trigo enriquecida(*); maltitol; aceite de girasol alto oleico; avena; almidón de maíz; isomalta; canela; sal; aromatizante: sabor artificial de maple; leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322)(**); leudante químico: pirofosfato de sodio (INS 450iii)

(*) 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: 20 a 500 g

CÓDIGO DE BARRAS PRESENTACIÓN 105g: 7841503002305

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

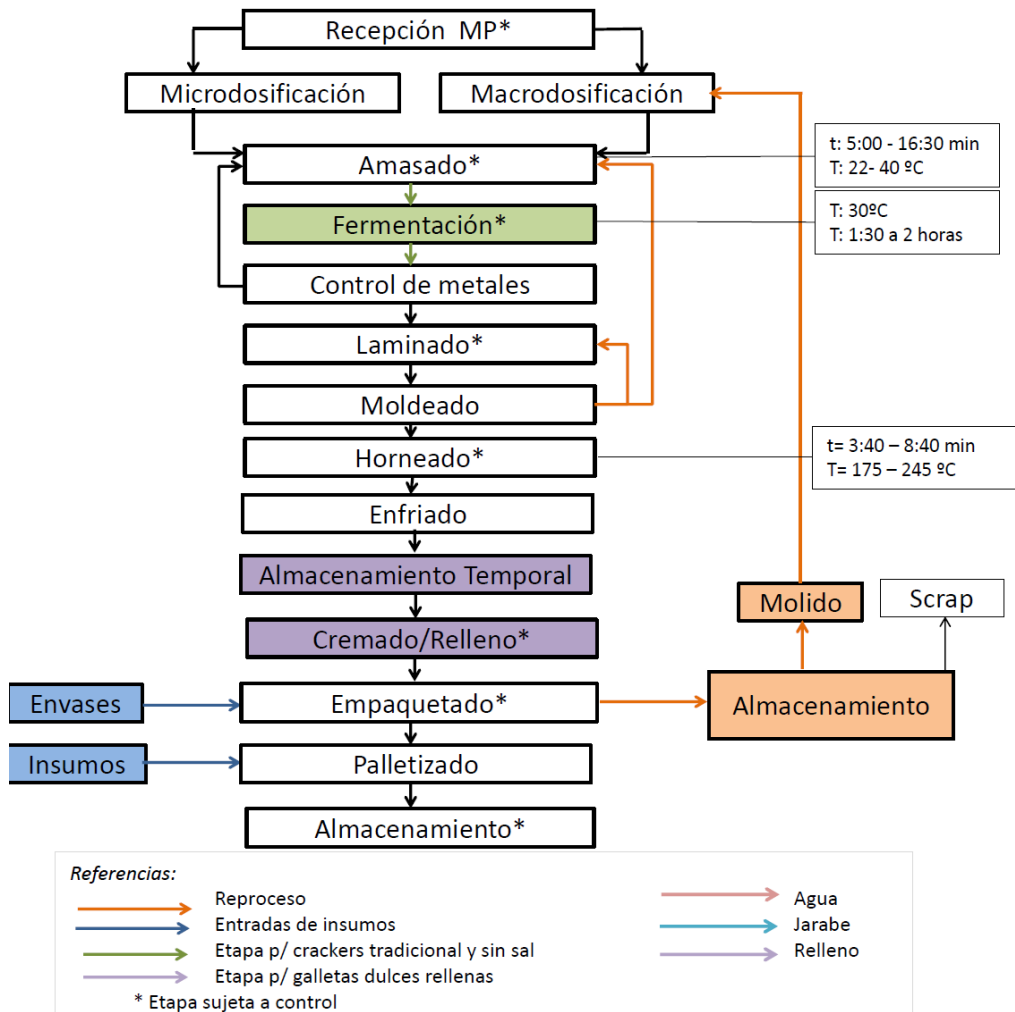


TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
	Porción: 30 g (3 unidades) Porciones por envase: aprox. 3		
	Por 100g	Por 30g	VD (*)
Valor Energético	429 kcal - 1802 kJ	129 kcal/ 540 kJ	6%
Carbohidratos de los cuales	60 g	18 g	6%
Azúcares	0 g	0 g	
Proteínas	7.9 g	2.4 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	13 g	4 g	***
Grasas Poliinsaturadas	3 g	0.9 g	***
Fibra alimentaria	2.7 g	0.8 g	3%
Sodio	105 mg	32 mg	1%
	* % 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. *** Valores diarios no establecidos		