

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO: **GALLETITAS MUY BAJO EN SODIO.**

NOMBRE FANTASÍA: **CRACKERS MUY BAJO EN SODIO.**

MARCA: **MAZZEI**

EMPRESA ELABORADORA: **INDUSTRIAL DELIGHTS SOCIEDAD ANÓNIMA**

Av. Von Polesky N° 5269 C/Paso Medín N° 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: 22655/149**

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: **Producto panificado, galletitas saladas con muy bajo contenido de sodio, destinadas a consumo final.**

INGREDIENTES:

Harina de trigo enriquecida(*); aceite de girasol alto oleico; jarabe de azúcar invertido; levadura; leudante químico: bicarbonato de amonio (INS 503ii); emulsionante: lecitina de soja (INS 322)(**); aromatizante: artificial de manteca; mejorador de la harina: enzima bacteriana (proteasa) (INS 1101i), metabisulfito de sodio (INS 223).

(*) 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: 1,5 - 3%

CONTENIDO NETO: 60 a 600 g

CÓDIGO DE BARRAS

PRESENTACIÓN 110g: 7841503000417

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

PERÍODO DE VIDA ÚTIL: 12 meses

TIPO DE ENVASE:

Primario: Film de BOPP cristal + BOPP cristal

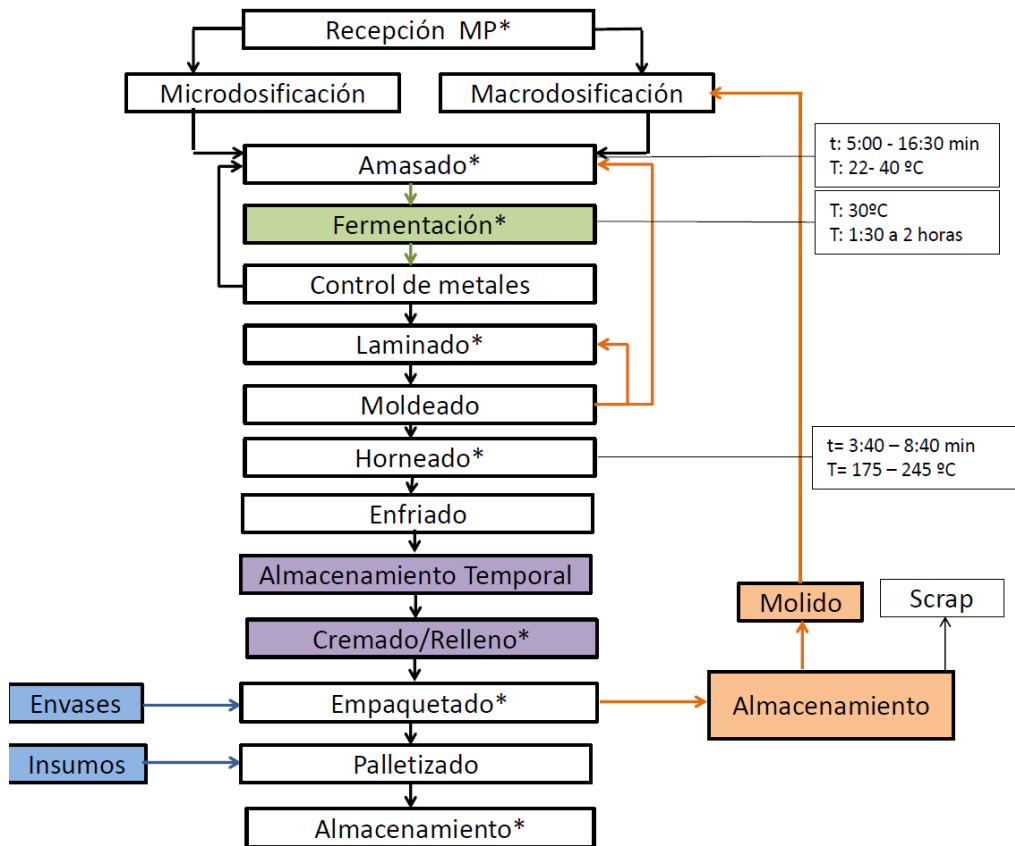
Descripción del sistema de identificación del lote y de la fecha de vencimiento:

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 |
| | Etapa p/ crackers tradicional y sin sal | | Relleno |
| | Etapa p/ galletas dulces rellenas | | |
- * Etapa sujeta a control

TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
	Porción: 30 g (7 unidades) Porciones por envase: 4		
	Por 100g	Por 30g	VD (*)
Valor Energético	452 kcal - 1898 kJ	136 kcal/ 570 kJ	7%
Carbohidratos de los cuales	67 g	20 g	7%
Azúcares	2.7 g	0.8 g	***
Proteínas	11 g	3.3 g	5%
Grasas Totales de las cuales	15 g	4.6 g	8%
Grasas Saturadas	1.1 g	0,3 g	2%
Grasas Trans	0 g	0 g	***
Grasas Monoinsaturadas	12 g	3.4 g	***
Grasas Poliinsaturadas	2.7 g	0.8 g	***
Colesterol	0 mg	0 mg	***
Fibra alimentaria	3 g	0.9 g	4%
Sodio	26 mg	8 mg	0%
	* % 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.		