

MEMORIA DESCRIPTIVA

SRA:0193/17

PRODUCTO: Mezcla para preparar fainá sin sal agregada. Bolsa de 200g

MARCA: MOLINO GUIDO

ORIGEN: Industria Uruguaya

ELABORADOR Y DISTRIBUIDOR: CERCIDO, LOPÉZ Y CIA S.A.

Gral. Flores 3127 Tel. 22035247

Planta Industrial Av. Luis Batlle Berres 9469

Montevideo- Uruguay.

I.M. Reg. S.R.A. N° 0193

MATERIA PRIMA y/o INGREDIENTES: Harina de garbanzos y harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico.

ROTULADO FRONTAL:

Es un producto no tiene agregado de azúcares, ni grasas, ni grasas saturadas y ni sodio.

No corresponde ningún octógono en el rotulado frontal.

	POR 100g	VALOR LIMITE POR DECRETO	CORRESPONE OCTOGONO
Azúcares	NO CORRESPO NE	13g	NO
Grasas totales	NO CORRESPO NE	13 g	NO
Grasas saturadas	NO CORRESPO NE	6 g	NO
Sodio	NO CORRESPO NE	500 mg	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 50g (1/2 taza)

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	176kcal =739 kJ	9
Carbohidratos	32 g	11

Proteínas	10 g	13
Grasas totales	0,8 g	2
Grasas saturadas	0.3g	1
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	3,5 g	14
Sodio	0 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.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION:

- Recepción de las materias primas
- La Harina de trigo se acopia en un silo
- Los granos se les hace una prelimpieza, acopio en silos, limpieza y luego molienda
- Mezclado
- Envasado

Se adjunta diagrama de flujo del proceso de elaboración

PUNTOS CRITICOS SIGNIFICATIVOS DESDE EL PUNTO DE VISTA HIGIENICO-SANITARIOS:

Según el proceso de elaboración, los puntos críticos a controlar son los siguientes:

PCC1 Recepción de las materias primas – Detector de metales

PCC2 Limpieza de granos- Detector de metales

ROTULO: se adjunta

ENVASE: La mezcla obtenida se envasa en DOYPACKS de material polilaminado de PET/PE de diferentes contenidos netos impreso con los datos correspondientes según normativa vigente.

La fecha de vencimiento se coloca con un sello en el envase (inkjet) en formato día/mes/año. El lote corresponde con la fecha de vencimiento.

PESO NETO: Bolsas de 200 g.

VIDA UTIL: En base a las características físico-químicas y microbiológicas del producto y teniendo en cuenta su envase y el proceso de producción, la vida útil ha sido comprobada con ensayos de conservación de producto realizados en las instalaciones del fabricante, cuya determinación ha sido la siguiente:

En bolsas de 200 g: 6 meses.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: El producto tiene un período de conservación de 10 meses en lugar fresco, seco y aireado.

Q.F. Aída Zlotejablko

Mariana Mariño
Representante Legal