

MEMORIA DESCRIPTIVA

SRA:33463/1

PRODUCTO: Mezcla para preparar Faina en base a harina de garbanzo y arroz SIN GLUTEN. Envase de 200g.

MARCA: MOLINO GUIDO

ORIGEN: Industria Uruguaya

ELABORADOR Y DISTRIBUIDOR: CERCIDO, LOPÉZ Y CIA S.A.
Oficina Administrativa Gral. Flores 3127 Tel.
22035247
Planta Industrial Gral. Flores 3123
Montevideo- Uruguay.
I.M.. Reg. S.R.A. N° 33463

MATERIA PRIMA y/o INGREDIENTES: Harina de garbanzo y harina de arroz.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 50 g (1/2 taza)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	156 kcal = 655 kJ	8
Carbohidratos	26 g	9
Proteínas	7.7 g	10
Grasas totales	2.3 g	5
Grasas saturadas	0,3 g	1
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	7.5 g	30
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:

La tecnología empleada en la producción de mezcla para preparar fainá en base de harina de garbanzo y harina de arroz consiste en una serie de procesos.

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

- Recepción de granos y harina de arroz
- Al proveedor de granos se le solicita certificado fitosanitario

MOLIENDA

- Molienda del garbanzo

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

- Pesada de las materias primas
- Mezclado

ENVASADO

ALMACENAMIENTO EN CUARENTENA

LIBERACIÓN CON ANALISIS DE GLIADINA

ALMACENAMIENTO

EXPEDICIÓN

ROTULO: se adjunta

ENVASE: La mezcla para preparar faina sin sal agregada libre de gluten se envasa en DOYPACKS de material polilaminado de PET/PE impreso de 200 g con los datos correspondientes.

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

PESO NETO: Envase 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 envase de 200 g: 10 meses.

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

