

## MONOGRAFÍA DEL PRODUCTO

- 1- PRODUCTO: <sup>Bocado</sup> Alfajor de cereales y semillas ~~FINANCIEROS~~, relleno de pasta de maní  
(COOLADO DE CEREALES Y SEMILLAS RELLENO DE PASTA DE MANÍ)
- 2- TIPO: Alimento terminado
- 3- NOMBRE FANTASÍA: D'Granola Pasta de Maní
- 4- MARCA: Natural Bars
- 5- INGREDIENTES:

Avena, copos de maíz, pasta de maní, cobertura simil chocolate semiamargo, jarabe de glucosa, azúcar, jarabe maíz de alta fructosa y semillas de girasol

MATERIA PRIMA	EMPRESA	Nro REG	VIGENCIA HABILITACION
Avena	SOCIEDAD ANONIMA MOLINOS ARROCEROS NACIONALES	394/178	05/06/2025
Copos de maíz	SOCIEDAD ANONIMA MOLINOS ARROCEROS NACIONALES	394/1079	02/04/2025
Pasta de Mani	Maria Noelia Lantean	D/21-26/3035-01	470372027
<sup>Cobertura</sup> Simil chocolate semiamargo	Hu Se Ltda	1345/103	29/12/2026
Jarabe de glucosa	Ingredion	16366/48	20/10/2026
Azúcar	Azucarera del litoral sa	19743/3	19/01/2025
Jarabe de maíz de alta fructosa	Ingredion	16366/21	08/04/2026
Semillas de girasol	Silcom S A	394/1010	22/03/2026

## 9- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO y PCC:

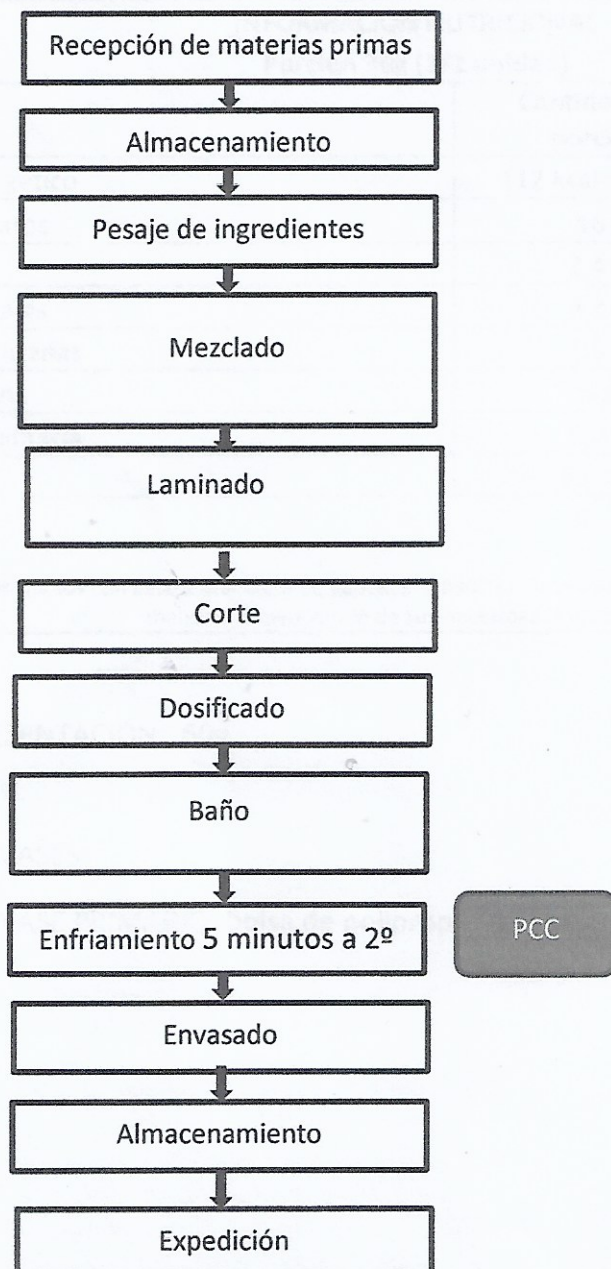
Las materias primas son recepcionadas y almacenadas a temperatura ambiente, en lugar seco y fresco en el área de recepción del depósito.

Se controla la integridad y estado de los envases y las fechas de vencimiento.

Se pesan todos los ingredientes, se mezclan en un cutter para obtener la pasta, se lamina en laminadora, se corta, se dosifica la pasta de maní, se baña y pasa a túnel de frío durante 5 minutos a 2º. PCC se controla con termómetro del equipo.

Luego se envasan mecánicamente en el envase primario y se imprime automáticamente el Lote (LT-número) y el vencimiento (dd/mm/aa) correspondientes. Por último el producto se coloca en envase secundario, caja de cartón para su expedición.

## 10- DIAGRAMA DE FLUJO:



## 6- FÓRMULA CUALI-CUANTITATIVA y NUTRICIONAL

Materia Prima	Contenido (%)
Avena	18
Copos de Maiz	17
Pasta de Mani	16
Simil choco semi amargo	16
Jarabe de Glucosa	12
Azucar	9
Jarabe de maiz de alta fructosa	7
Semillas de girasol	5

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 30g (1/2 unidad)		
	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético	112 kcal= 469 kJ	6
Carbohidratos	16 g	5
Proteínas	2,4 g	3
Grasas totales	4,3 g	8
Grasas saturadas	1,9 g	9
Grasas trans	0 g	....
Fibra alimentaria	1,0 g	4
Sodio	31 mg	1

\* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

7- PRESENTACIÓN: 60g

8- ENVASES:

ENVASE PRIMARIO: bolsa de polipropileno biorientado

#### 11- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL:

- Conservar en lugar fresco y seco

6 meses de vida útil. Durante este periodo de tiempo no se observan alteraciones de las características organolépticas del producto (sabor, textura, olor, aspecto visual).