

ALFAJORCITO NEGRO NOBLES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Alfajor relleno de dulce de leche con baño de repostería con cacao

NOMBRE FANTASÍA: Mini

MARCA: Nobles

ELABORADO POR: MASAS INDUSTRIALES SRL

REGISTRO S.R.A. – I.M.: 30766/139

DIRECCIÓN: Veracerto 2741, Montevideo. Uruguay.

DISTRIBUYE:

DATOS DISTRIBUIDOR

ENVASE PRIMARIO: Se envasa en polipropileno biorientado

PESO NETO: 10 g a 100 g

VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN: 60 días a temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

FECHA DE VENCIMIENTO: impresa en el envase

JUSTIFICACIÓN DE SELLOS FRONTALES SEGÚN DECRETO 34/021

EXCESO AZÚCARES	21g por porción > 13 g /100 g
EXCESO SODIO	3mg por porción < 500 mg /100 g
EXCESO GRASAS	5,1g por porción > 13 g /100 g
EXCESO GRASAS SATURADAS	3,7g por porción > 13 g /100 g

ALFAJORCITO NEGRO NOBLES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Alfajor relleno de dulce de leche con baño de repostería con cacao

NOMBRE FANTASÍA: Mini

MARCA: Nobles

ELABORADO POR: MASAS INDUSTRIALES SRL

REGISTRO S.R.A. – I.M.: 30766/139

DIRECCIÓN: Veracierto 2741, Montevideo. Uruguay.

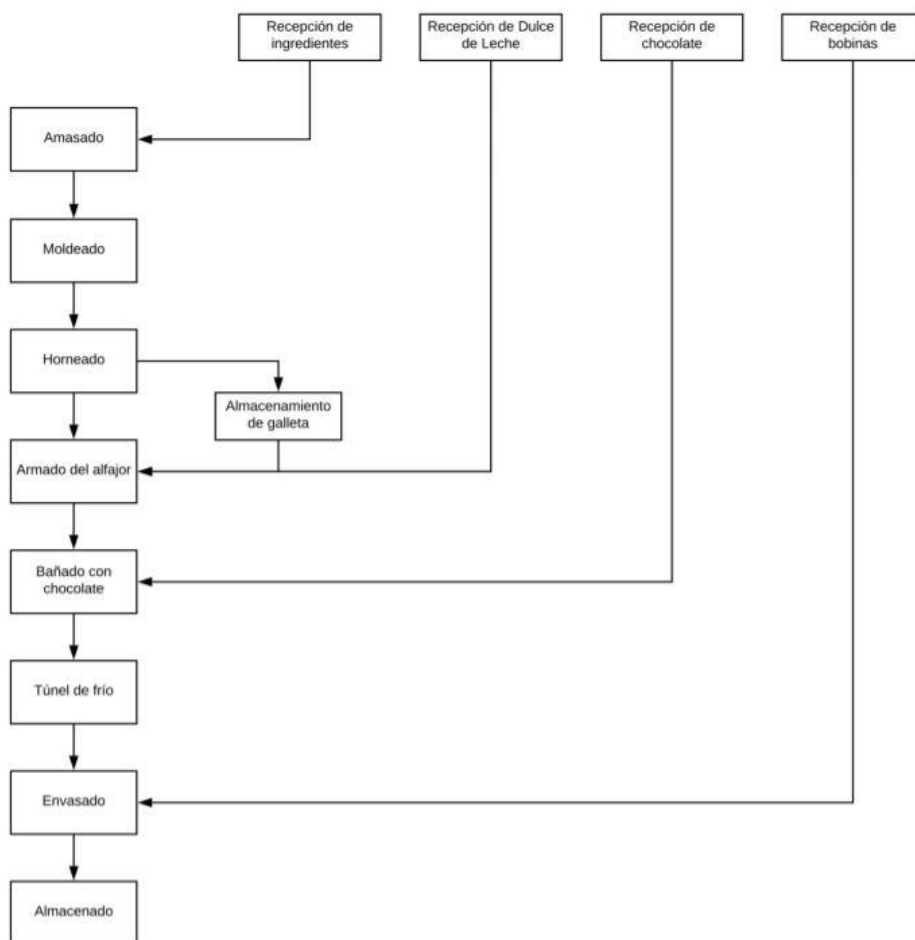
DISTRIBUYE:

DATOS DISTRIBUIDOR

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Las materias primas son recepcionadas y almacenadas a temperatura ambiente, en lugar seco y fresco en estanterías aptas para el almacenamiento de alimentos. Se controla la integridad y estado de los envases y las fechas de vencimiento.

Se pesan las materias primas para elaborar el amasijo de la galleta, se cocina controlando la temperatura. Posteriormente se almacenan las galletas para su enfriado. Se arma el alfajor dosificando el relleno y se cubren con baño de repostería con cacao que se enfría durante 6 minutos a temperatura entre 2 a 5°C. Se envasa mecánicamente en el envase primario y se imprime automáticamente el Lote y el vencimiento (dd/mm/aa) correspondientes. Por último, el producto se coloca en envase secundario, caja de cartón para su expedición.



ALFAJORCITO NEGRO NOBLES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Alfajor relleno de dulce de leche con baño de repostería con cacao

NOMBRE FANTASÍA: Mini

MARCA: Nobles

ELABORADO POR: MASAS INDUSTRIALES SRL

REGISTRO S.R.A. – I.M.: 30766/139

DIRECCIÓN: Veracuerto 2741, Montevideo. Uruguay.

DISTRIBUYE:

DATOS DISTRIBUIDOR

PROPIEDADES FÍSICAS

Humedad: máximo 18%

Aw: <0.8

EVALUACIÓN SENSORIAL

Aspecto: característico a alfajor

Sabor: dulce, característico

Aroma: agradable, característico

Color: marrón, color chocolate

MICROBIOLOGÍA

Hongos y Levaduras < 5.0×10^2 u.f.c./g.

Coliformes totales < 50 u.f.c./g.

Escherichia coli < 10 u.f.c. /g.

ALFAJORCITO NEGRO NOBLES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Alfajor relleno de dulce de leche con baño de repostería con cacao

NOMBRE FANTASÍA: Mini

MARCA: Nobles

ELABORADO POR: MASAS INDUSTRIALES SRL

REGISTRO S.R.A. – I.M.: 30766/139

DIRECCIÓN: Veracerto 2741, Montevideo. Uruguay.

DISTRIBUYE:

DATOS DISTRIBUIDOR

ROTULACIÓN:

Ingredientes: Dulce de leche (Leche, azúcar, glucosa, almidón de maíz, conservante: sorbato de potasio, regulador de acidez: bicarbonato de sodio), baño de repostería con cacao (azúcar, aceite vegetal, cacao en polvo, emulsificantes: lecitina de soja y poliglicerol poliricinoleato, aromatizante), harina de trigo^(*), azúcar, aceite vegetal, almidón de maíz, cacao, huevo, emulsionante: goma arábiga, agentes leudantes: bicarbonato de sodio y bicarbonato de amonio, conservante: propionato de calcio, aromatizante

(*) Harina fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto 130/006.

Peso neto 40 g

Industria Uruguaya

Mantener en lugar fresco y seco

Lote y fecha de vencimiento: ver envase

Código de barras:

Sellos frontales según decreto 34/021

Deben ir unidos y son DOS:



INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 40g (1 alfajor)		
	Cantidad por porción	% VD ^(*)
Valor energético	157 kcal = 659 kJ	8
Carbohidratos	25 g	8
Proteínas	2,6 g	3
Grasas totales	5,1 g	9
Grasas saturadas	3,7 g	17
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	3 mg	0

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