

# ALFAJORCITO BLANCO NOBLES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Alfajor relleno de dulce de leche con baño de repostería sabor chocolate blanco

NOMBRE FANTASÍA: Mini

MARCA: Nobles

ELABORADO POR: MASAS INDUSTRIALES SRL

REGISTRO S.R.A. – I.M.: 30766/140

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	4,8 mg por porción < 500 mg /100 g
EXCESO GRASAS	5,1g por porción > 13 g /100 g
EXCESO GRASAS SATURADAS	4,0g por porción > 13 g /100 g

# ALFAJORCITO BLANCO NOBLES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Alfajor relleno de dulce de leche con baño de repostería sabor chocolate blanco

NOMBRE FANTASÍA: Mini

MARCA: Nobles

ELABORADO POR: MASAS INDUSTRIALES SRL

REGISTRO S.R.A. – I.M.: 30766/140

DIRECCIÓN: Veracierto 2741, Montevideo. Uruguay.

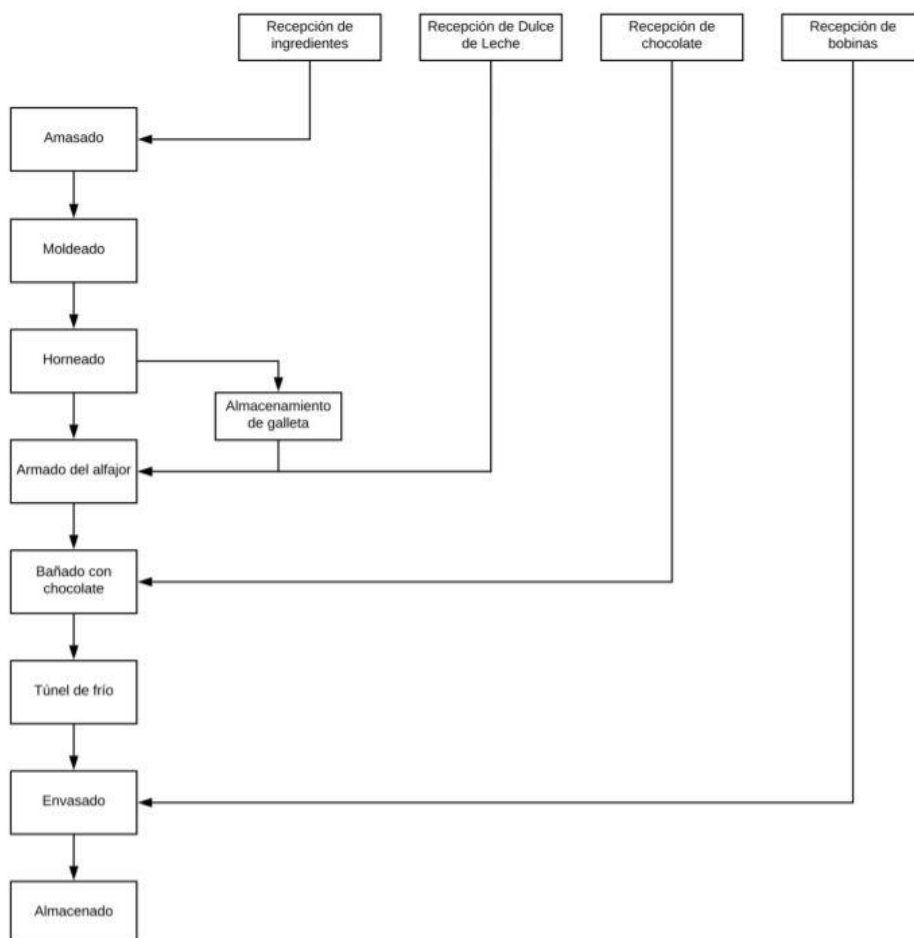
DISTRIBUYE:

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 BLANCO NOBLES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Alfajor relleno de dulce de leche con baño de repostería sabor chocolate blanco

NOMBRE FANTASÍA: Mini

MARCA: Nobles

ELABORADO POR: MASAS INDUSTRIALES SRL

REGISTRO S.R.A. – I.M.: 30766/140

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: blanco

## MICROBIOLOGÍA

Hongos y Levaduras <  $5.0 \times 10^2$  u.f.c./g.

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

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

# ALFAJORCITO BLANCO NOBLES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Alfajor relleno de dulce de leche con baño de repostería sabor chocolate blanco

NOMBRE FANTASÍA: Mini

MARCA: Nobles

ELABORADO POR: MASAS INDUSTRIALES SRL

REGISTRO S.R.A. – I.M.: 30766/140

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 blanco (azúcar, aceite vegetal, leche entera en polvo, emulsificantes: lecitina de soja y poliglicerol poliricinoleato, aromatizante), harina de trigo<sup>(\*)</sup>, 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 <sup>(*)</sup>
Valor energético	159 kcal = 664 kJ	8
Carbohidratos	26 g	9
Proteínas	2,4 g	3
Grasas totales	5,1 g	9
Grasas saturadas	4,0 g	18
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	4,8 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.