FAMILIA DE PRODUCTO			
GALLETITAS DE HOJALDRE (TRIÁNGULOS Y LARGUITAS) EXPORTACION			
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO			
a- Características físico químicas			
Parámetro	**Valor / Tolerancia**	**Método**	**Requerimientos**
HUMEDAD	< 5%	Termobalanza Ohaus	Internos / Clientes
PESO	Declarado	Pesada de cada paquete en balanza dinámica	Lealtad Comercial
MATERIA GRASA	25 - 30% ± 3%	Extracción en éter	Art. 755 CAA
CONTAMINANTES INORGÁNICOS	Cumple	Según legislación (Resolución Conjunta 116-2012_356-2012)	Cliente
b- Características microbiológicas			
Parámetro	**Valor / Tolerancia**	**Método**	**Requerimientos**
Bacterias Aerobias Mesófilas	< 1000 UFC/g	OMS-FAO	Externos
Coliformes Totales	<30 NMP/g	OMS-FAO	Externos
Mohos y Levaduras	<100 UFC/g	OMS-FAO	Externos
Investigación Staphilococcus aureus	Ausencia en 1 g	OMS-FAO	Externos
Investigación Escherichia Coli	Ausencia en 1 g	OMS-FAO	Externos
Investigación Salmonella sp.	Ausencia en 25 g	Salmosyst / Rambach	Externos
c- Características organolépticas			
Parámetro	**Valor / Tolerancia**	**Método**	**Requerimientos**
Textura	Hojaldrado	Visual	Internos
Aspecto	Brillante / acaramelado	Organoléptico	Internos
Sabor	Vainillina	Organoléptico	Internos
Color	Acaramelado	Visual	Internos
Olor	Vainillina	Organoléptico	Internos

FAMILIA DE PRODUCTO
GALLETITAS DE HOJALDRE (TRIÁNGULOS Y LARGUITAS) EXPORTACION

MATERIAS PRIMAS / INGREDIENTES E INSUMOS

Materias Primas / Ingredientes (MERCADO INTERNO)	**% Formulación** ***(Según PRH 02 A1)***	**Especificación**	**Función**
HARINA DE TRIGO 000 COMÚN (*)	43.08	EMP 01	Componente Principal
AGUA	18.38	EMP 04	Unir los ingredientes
MARGARINA VEGETAL	14.93	EMP 10	Hojaldrado
AZÚCAR	14.36	EMP 06	Sabor
ACEITE VEGETAL INTERESTERIFICADO	8.61	EMP 08	Materia grasa
SAL	0.574	EMP 07	Sabor
VAINILLINA	0.0574	EMP 05	Sabor
MEJORADOR PROTEASA	0.0002	EMP 13	Mejoradores de Harina

(*) Harina de Trigo Enriquecida según Ley 25630: hierro 30 mg/Kg, ácido fólico 2,2 mg/Kg, tiamina 6,3 mg/Kg, riboflavina 1,3 mg/Kg, niacina 13 mg/Kg

TABLA NUTRICIONAL

FAMILIA DE PRODUCTO

GALLETITAS DE HOJALDRE (TRIÁNGULOS Y LARGUITAS) EXPORTACION

INFORMACION NUTRICIONAL			
Nutrientes	*Porción 30 g (4 unidades)*	*% VD (*)*	*100 gr*
Valor energético	*145 kcal = 610 kj*	*7*	*484 kcal = 2033 kj*
Carbohidratos (gr)	*18*	*6*	*59*
Azucares totales (gr)	*6.1*		*20*
Proteínas (gr)	*1.9*	*3*	*6.4*
Grasas totales (gr)	*7,4*	*13*	*25*
Grasas saturadas (gr)	*4.0*	*18*	*13*
Grasas trans (gr)	*0.2*	*--*	*0.8*
Fibra dietaria (gr)	*1.2*	*5*	*4.1*
Colesterol (mg)	*0.8*		*2.8*
Sodio(mg)	*111*	*5*	*370*
Calcio (mg)	*12*	*2*	*40*
Hierro (mg)	*0.9*	*7*	*3.1*
Potasio (mg)	*32*		*108*
*Vitamina D **(µg)***	*0*		*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			

DECLARACIONES LEGALES

INGREDIENTES: Harina de trigo enriquecida según Ley 25630 (*); margarina vegetal; Azúcar; aceite vegetal; sal; FLO: Aditivo mejorador para productos de panificados y de confitería. ARO: vainillina.

(*) Hierro: 30mg/Kg; ácido fólico:2.2 mg/Kg; tiamina: 6.3 mg/kg; riboflavina:1.3 mg/kg; niacina: 13mg/Kg.

CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE Y SOJA.

CON VAINILLINA.

R.N.E Nº 02-032454

PROCESOS APLICADOS

Recepción, almacenamiento y fraccionamiento de ingredientes. Amasado, estiramiento, formado y moldeo de masa. Cocción. Colocación en bandeja. Envasado primario y codificado. Envasado secundario y palletizado.

FAMILIA DE PRODUCTO

GALLETITAS DE HOJALDRE (TRIÁNGULOS Y LARGUITAS) EXPORTACION

Breve descripción del proceso:

Se recepcionan los ingredientes, se realizan controles de calidad al ingreso, temperatura, medidas, organolépticos, más inspecciones visuales, que son registradas de forma sistemática en la planilla de recepción de materias primas / insumos (DEP 01 F1)

Luego se almacenan, acondicionan y o se estiban respetando FIFO.

Una vez en área de procesos, los ingredientes se mezclan con agua potable en la amasadora, se prepara la masa, se deja en descanso. Se lleva la misma a la máquina de empastado, donde se le incorpora la materia grasa, se procede al estirado, moldeado y corte para dar forma

Finalmente, la masa laminada es espolvoreada con azúcar, ingresa a horno de cinta continua, por tiempos controlados. Al salir del mismo avanza sobre malla de enfriamiento, donde se produce las inspecciones visuales, se controlan forma, tamaño, color, humedad y es registrado en la planilla correspondiente (PRH 03 F1), se retira lo que pudiera considerarse producto fuera de especificación. Las galletitas proceden por medio de cinta hasta los robots que las acomodan en bandejas. De esta forma ingresa a la máquina de envasado Flow-Pack, donde posteriormente es pesada para verificar cumplimiento de peso, se identifica con lote (ddmmaa Px Ey hora: min), fecha de vencimiento (Mes aa), pasan por detector de metales, balanza dinámica, se coloca en cajas identificada con fecha de vencimiento (mmaa), se palletiza, identifica y enfilma. Es llevado a depósito de producto terminado, una vez allí, Calidad aplica método de liberación interna establecido en SIGA (CAL 03 Rev. 03 PT) firma los documentos y el producto es liberado.

Todo el proceso es monitoreado y registrado por las Checkers de línea en (CAL 03 F1 & F2) respectivamente, y validado por la Jefatura del Dpto. de Calidad, al momento de ser liberado.

ATRIBUTO DE INOCUIDAD

Cocción a temperaturas superiores a 200°C – Baja humedad del producto

TIPO DE ENVASADO

Envasadora horizontal, flowpack

PRESENTACIÓN	150 g			
	Material	**Especificación**	**Tipo de cierre/sellado**	**Identificación**
Empaque primario	Bandeja de Poliestireno de Alto Impacto (PAI)	EMI 27	No corresponde	No corresponde
	BOPP impreso	EMI 28	Sellado	Lote y vencimiento
Empaque secundario	Caja	EMI 29	Cinta	Vencimiento
Empaque terciario	Stretch	EMI 32	Tensión	Cartel de pallet con código / lote

FAMILIA DE PRODUCTO
GALLETITAS DE HOJALDRE (TRIÁNGULOS Y LARGUITAS) EXPORTACION
VIDA UTIL
12 meses
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Palletizado Ambiente fresco y seco, protegido de la luz
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN
Palletizado / sin palletizar en camiones cubiertos / contenedores
USO DEL PRODUCTO
Consumo directo
MERCADO DESTINO
Mercado interno
CONSUMIDORES / GRUPOS VULNERABLES
Cualquier persona (niños, adultos, mayores, ancianos) No está orientado a grupos de riesgo. No apto para celíacos: presencia de gluten de trigo No apto APLV – Alérgicos a la proteína de soja
INSTRUCCIONES PARA SU USO
Mantener el paquete cerrado.
LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN
CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO CAPÍTULO IX ALIMENTOS FARINÁCEOS – CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS ARTÍCULO 755 Y 760 – 760 bis