



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

MOLINO CAÑUELAS PLANTA SPEGAZZINI
Colectora Ezeiza - Cañuelas - 44,3 km – Carlos Spegazzini

GALLETITAS DULCES CON MERMELADA DE MEMBRILLO - PEPAS CON MEMBRILLO

Nombre Comercial	PEPAS CON MEMBRILLO																																																																		
Denominación de producto	GALLETITAS DULCES CON MERMELADA DE MEMBRILLO																																																																		
Denominación en Planta	PEPAS CON MEMBRILLO																																																																		
Marca	9 de Oro																																																																		
Ingredientes	Harina de trigo tipo 000 enriquecida según Ley 25.630: (sulfato ferroso: 30 mg/kg como hierro, nicotinamida 13mg/kg, tiamina 6,3 mg/kg, ácido fólico: 2,2 mg/kg y riboflavina 1,3 mg/kg), azúcar, oleomargarina, dulce membrillo, almidón de maíz, jarabe de maíz de alta fructosa, huevo en polvo, sal, humectante (INS420), aromatizante/saborizante natural vainilla y manteca, emulsionante (INS322), leudantes (INS503ii – 500ii), colorante (INS100i). CONTIENE HUEVO, SULFITOS, DERIVADOS DE TRIGO Y DE SOJA. PUEDE CONTENER LECHE, AVELLANAS, ALMENDRAS, MANÍ, AVENA, CENTENO Y CEBADA.																																																																		
Características Biológicas	<table><tr><th>Parámetro</th><th>Criterio de aceptación</th><th>Fuente</th></tr><tr><td><u>Enterobacterias</u> (UFC/g)</td><td>n=5, c=2, m=10³, M=10⁴</td><td rowspan="6">CAA Capítulo III Art. 156 tris, según Resolución GMC 059/93 Tabla I</td></tr><tr><td><u>E. coli</u> (NMP/g)</td><td>n=5, c=0, m<3</td></tr><tr><td><u>Estafilococos coagulasa positiva</u> (NMP/g)</td><td>n=5, c=1, m=10², M=10³</td></tr><tr><td><u>Salmonella spp</u> / 25 g</td><td>n=5, c=0, Ausencia en 25g</td></tr><tr><td><u>Listeria Monocytogenes</u> /25 g</td><td>n=5, c=0, Ausencia en 25g</td></tr><tr><td><u>Recuento de presuntos Bacillus cereus</u> (UFC/g)</td><td>n=5, c=1, m=10², M=10³</td></tr></table>			Parámetro	Criterio de aceptación	Fuente	<u>Enterobacterias</u> (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ³ , M=10 ⁴	CAA Capítulo III Art. 156 tris, según Resolución GMC 059/93 Tabla I	<u>E. coli</u> (NMP/g)	n=5, c=0, m<3	<u>Estafilococos coagulasa positiva</u> (NMP/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	<u>Salmonella spp</u> / 25 g	n=5, c=0, Ausencia en 25g	<u>Listeria Monocytogenes</u> /25 g	n=5, c=0, Ausencia en 25g	<u>Recuento de presuntos Bacillus cereus</u> (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³																																																
Parámetro	Criterio de aceptación	Fuente																																																																	
<u>Enterobacterias</u> (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ³ , M=10 ⁴	CAA Capítulo III Art. 156 tris, según Resolución GMC 059/93 Tabla I																																																																	
<u>E. coli</u> (NMP/g)	n=5, c=0, m<3																																																																		
<u>Estafilococos coagulasa positiva</u> (NMP/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³																																																																		
<u>Salmonella spp</u> / 25 g	n=5, c=0, Ausencia en 25g																																																																		
<u>Listeria Monocytogenes</u> /25 g	n=5, c=0, Ausencia en 25g																																																																		
<u>Recuento de presuntos Bacillus cereus</u> (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³																																																																		
Características Químicas	Información nutricional: <table><tr><th colspan="4">Información nutricional</th></tr><tr><th></th><th>Porción 30g (2 unidades)</th><th>%V D</th><th>Cantidad c/100g</th></tr><tr><td>Valor energético</td><td>120 kcal = 502 kJ</td><td>6</td><td>400 kcal = 1681 kJ</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>18 g</td><td>6</td><td>61 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>7,4 g</td><td>—</td><td>25 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>7,4 g</td><td>—</td><td>25 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>1 g</td><td>1</td><td>4,2 g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>4,9 g</td><td>9</td><td>16 g</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>1,3 g</td><td>6</td><td>4,4 g</td></tr><tr><td>Grasas Trans</td><td>0,1 g</td><td>—</td><td>0,5 g</td></tr><tr><td>Grasas monoinsaturadas</td><td>2,9 g</td><td>—</td><td>9,8 g</td></tr><tr><td>Grasas poliinsaturadas</td><td>0,3 g</td><td>—</td><td>0,9 g</td></tr><tr><td>Colesterol</td><td>2,6 mg</td><td>—</td><td>8,7 mg</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>0,5 g</td><td>2</td><td>1,6 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>6,7 mg</td><td>0</td><td>22 mg</td></tr><tr><td colspan="4">* % 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</td></tr></table>			Información nutricional					Porción 30g (2 unidades)	%V D	Cantidad c/100g	Valor energético	120 kcal = 502 kJ	6	400 kcal = 1681 kJ	Carbohidratos	18 g	6	61 g	Azúcares totales	7,4 g	—	25 g	Azúcares añadidos	7,4 g	—	25 g	Proteínas	1 g	1	4,2 g	Grasas totales	4,9 g	9	16 g	Grasas saturadas	1,3 g	6	4,4 g	Grasas Trans	0,1 g	—	0,5 g	Grasas monoinsaturadas	2,9 g	—	9,8 g	Grasas poliinsaturadas	0,3 g	—	0,9 g	Colesterol	2,6 mg	—	8,7 mg	Fibra alimentaria	0,5 g	2	1,6 g	Sodio	6,7 mg	0	22 mg	* % 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			
Información nutricional																																																																			
	Porción 30g (2 unidades)	%V D	Cantidad c/100g																																																																
Valor energético	120 kcal = 502 kJ	6	400 kcal = 1681 kJ																																																																
Carbohidratos	18 g	6	61 g																																																																
Azúcares totales	7,4 g	—	25 g																																																																
Azúcares añadidos	7,4 g	—	25 g																																																																
Proteínas	1 g	1	4,2 g																																																																
Grasas totales	4,9 g	9	16 g																																																																
Grasas saturadas	1,3 g	6	4,4 g																																																																
Grasas Trans	0,1 g	—	0,5 g																																																																
Grasas monoinsaturadas	2,9 g	—	9,8 g																																																																
Grasas poliinsaturadas	0,3 g	—	0,9 g																																																																
Colesterol	2,6 mg	—	8,7 mg																																																																
Fibra alimentaria	0,5 g	2	1,6 g																																																																
Sodio	6,7 mg	0	22 mg																																																																
* % 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																																																																			
Características Físicas	Peso crudo por 10 unidades Peso masa cruda (gr x10 un) Óptimo +/- : 150 +/- 10. Diámetro (mm) Óptimo +/- : Galleta 51 +/- 4 / Dulce 25 +/- 1. Altura (mm) Óptimo +/- : 77 +/- 5 (x 5 un). Peso (g) Óptimo +/- : óptimo 85,5 +/- 3,5 (x5 un) Humedad (%) Óptimo +/- : 9 +/- 2 (con relleno) Color: Galleta circular. Color de masa amarillo ocre. Color de dulce rojo																																																																		

	Olor: Vainilla y manteca. Sabor: Masa sabor vainilla con ligero aroma manteca. Dulce sabor a membrillo característico. Textura: Masa suave friable. Dulce firme ligeramente pegajoso.
Vida Útil	365 días exportación.
Condiciones de almacenamiento del consumidor	MANTENGA EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y SECO EN SU PROPIO ENVASE CERRADO O EN RECIPIENTE HERMÉTICO.
Envase	Primario: Bilaminado impreso (BOPP cristal/Adhesivo poliuretánico/Impresión/BOPP metalizado, cara en contacto con el alimento). Secundario: Caja cartón corrugado.
Presentación	BIZ0127 – Paquete 200g – Caja 3,2 kg.
Información del rótulo	Denominación, marca, país de origen, ingredientes, declaración de alérgenos, información nutricional por porción y cantidad cada 100g, fecha de vencimiento (lote), condiciones de conservación, teléfono de atención al cliente, nombre y dirección del elaborador (razón social), RNE: 02-034921 – RNPA N°: 02-727853, datos de exportación, contenido neto.
Método de distribución	Supermercados y mayoristas.
Almacenamiento y transporte	Almacenar y transportar a temperatura ambiente, en condiciones tales que impidan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases*.
Legislación vigente aplicable	Ley 18284 Código Alimentario Argentino (C.A.A.) Capítulo IX – Alimentos Farináceos. Artículo 760 y 760 Bis (Res. Conj. SPRYS 31/03 y SAGPYA 286/03). Artículo 766 (Des 61/77) Decreto 2126/71 – Capítulo I, II, III, IV, V, XVIII, XX, XXI. Reglamento Técnico del Mercosur (res.80/96).
Población a la que va dirigida	Consumidores en general.
Población vulnerable a alérgenos	Celíacos e intolerantes a: HUEVO, SULFITOS, LECHE Y SOJA.
Uso previsto	Consumo directo.
Manipulación inapropiada no intencionada	Almacenar en contacto directo con productos químicos. Exponer a condiciones de humedad y temperatura ambiente elevada durante un tiempo prolongado.



Lic. Daniel Ceccardi
 Director Técnico
 Planta Spegazzini
 Molino Cañuelas