

BAGLEY ARGENTINA SA - Av Juan B Justo 5335- 5000 - CÓRDOBA - Rep. Argentina -
Tel. (54) (351) 492-1203 - Fax (54) (351) 492-9250



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

DENOMINACION	MARCA
<i>Galletitas dulces surtidas</i>	SURTIDO HOLANDA

CAA, Art. : 760, 235 séptimo	Res. GMC :	Pais de Origen: Industria Argentina
------------------------------	------------	-------------------------------------

TITULAR DEL PRODUCTO	
RAZON SOCIAL	DOMICILIO
BAGLEY ARGENTINA SA	<i>Av. Marcelino Bernardi 18, X2434ARN -Arroyito - Córdoba, Argentina</i>

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR		
RNE	PROPIETARIO	DOMICILIO
<i>04020663</i>	BAGLEY ARGENTINA SA	<i>Av Juan B Justo 5335- 5000- Córdoba-Argentina</i>
<i>02032291</i>	BAGLEY ARGENTINA SA	<i>Ruta Provincial 191, km 97 - 2741 - Salto Buenos Aires, Argentina</i>

INGREDIENTES
<i>Harina de trigo enriquecida (*); azúcar; grasa bovina; aceite de girasol alto oleico; jarabe de glucosa; cacao en polvo; sal; albúmina; colorantes: caramelo (E150d), annatto (E160b), curcumina (E100), acido carminico (E120); leudantes químicos: bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio; emulsionante: lecitina de soja; aromatizantes artificiales: vainillina, aromas chocolate, limón y frutilla. (*)En Argentina - LEY 25.630 (CONTIENE: HIERRO:30 mg/kg; ACIDO FÓLICO; 2.2 mg/ kg; TIAMINA: 6.3 mg/kg,RIBOFLAVINA: 1.3mg/kg, NIACINA: 13mg/kg).</i>

COMPOSICION											
COMPONENTES	UNIDAD	1	2	3	4	5	6	7	8	9	TOTAL
Carbohidratos	% m/m	71	71	75	75	75	72	72	72	72	72
Azúcares (mono y disacáridos)	% m/m	30	31	36	36	36	24	25	30	20	29
Fibra Alimentaria	% m/m	1,5	2,0	2,0	2,0	2,0	1,7	2,6	1,5	1,9	1,8
Grasas Totales	% m/m	17	17	12	12	12	13	12	17	13	15
Grasas Saturadas	% m/m	6,0	5,8	3,3	3,3	3,3	5,7	5,7	7,8	3,6	5,4
Grasas Trans	% m/m	0,6	0,6	0,3	0,3	0,3	0,6	0,6	0,6	0,3	0,6
Grasas Monoinsaturadas	% m/m	9,1	9,1	6,9	6,93	6,93	5,0	5,0	8,8	7,7	7,9
Grasas Poliinsaturadas	% m/m	1,2	1,2	1,1	1,1	1,1	0,7	0,7	1,2	1,3	1,1
Colesterol	mg/100 g	22	20	10	10	10	22	22	21	12	19
Proteínas	% m/m	6,7	6,7	6,72	6,72	6,72	7,8	8,1	6,7	8,5	7,0
Sodio	mg/100 g	226	324	314	314	314	166	167	214	255	242
Agua	% m/m	2,3	2,3	2,5	2,5	2,5	3,5	3,5	2,3	2,8	2,57
OTROS COMPONENTES											
Contenido Energético	kcal/100 g	466	461	435	435	435	420	417	464	442	450
Sales (cenizas)	% m/m	0,8	1,2	1,12	1,12	1,12	0,8	0,96	0,9	1,0	0,9
% de participación		24,9	15,4	4,8	4,8	4,8	9,8	9,8	20	5,7	100

Referencias de cada nombre de los semielaborados:

- 1 Galletitas dulces con relleno sabor limón (L4)
- 2 Galletitas dulces sabor chocolate con relleno sabor vainilla (L5)
- 3 Galletitas dulces sabor chocolate glaseadas sabor vainilla (L5)
- 4 Galletitas dulces sabor chocolate glaseadas sabor limón (L5)
- 5 Galletitas dulces sabor chocolate glaseadas sabor frutilla (L5)
- 6 Galletitas dulces sabor limón (L6)
- 7 Galletitas dulces sabor chocolate (L6)
- 8 Galletitas dulces rellenas sabor vainilla (L8)
- 9 Galletitas dulces sabor vainilla L8)

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

La elaboración de todas las galletitas que componen este surtido, tienen una etapa común que es la dosificación de los ingredientes, según sus formulaciones específicas. Todas ellas cumplen su proceso de cocción en hornos continuos, luego ingresan a un túnel de enfriamiento. Una vez obtenidas las distintas variedades, se las mezcla mediante equipos apropiados y en determinadas cantidades. Finalmente, se trasladan a la máquina envasadora.

EMPAQUE

SECUENCIA	TIPO	MATERIAL	CONTENIDO NETO
ENVOLTURA PRIMARIA			
Código 5031871	Bolsa	Polipropileno	400 g
ENVOLTURA O ENVASE SECUNDARIO			
Código 5031871	Caja	Cartón corrugado, onda simple	21 unidades x 400g

ENSAYOS DE ESTABILIDAD

Se almacenaron muestras en su empaque original en las condiciones de conservación recomendadas, por un lapso de doce meses. En dicho lapso no se observaron modificaciones en el sabor y color, ni ablandamiento de la masa, ni rancidez.

CONDICIONES DE CONSERVACION Y TRANSPORTE

CONSERVACION	TRANSPORTE
Temperatura: máx. 35°C; promedio < 30°C Humedad: máx. 70%; promedio < 65%	Temperatura: máx. 35°C

LAPSO DE DURACION

LAPSO DE DURACION MINIMO	SEÑALES DE ALTERACION
Doce meses, en las condiciones de conservación recomendadas.	Ablandamiento de la masa
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA
Doce meses anterior a la fecha de duración mínima.	Se indica día, mes y año como 00/00/00

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Se identifica el lote con la fecha de duración mínima seguida de código complementario (para uso interno) una letra que indica el lote, un número que indica la máquina envasadora una segunda letra que indica la planta elaboradora seguido por el año juliano y la letra M, Tó N (mañana, tarde, noche) que indica el turno de elaboración.

Hago constar que las especificaciones consignadas corresponden al producto estándar elaborado por BAGLEY ARGENTINA SA y que este producto responde a las exigencias de composición y elaboración establecidas en el Código Alimentario Argentino.

Dpto. I & Desarrollo

BAGLEY ARGENTINA SA

CODIGOS DE IDENTIFICACION	
RNPA	CODIGO ARCOR

1. Confección	2. Aprobación	3. Revisión