



Ficha Técnica De Galletas Chaplin																										
Determinación Del Producto	Galleta Natural Dulce "Chaplin".																									
Descripción	Producto de consumo directo, cuya composición tiene mezcla de harina de trigo, manteca vegetal, azúcar y agua, de cuya mezcla luego del horneado, se obtiene un producto final de consistencia crocante, buena textura a su masticación, de sabor dulce.																									
Factores De Calidad	<table border="1"> <tr> <td>Organoléptica</td> <td>Color</td> <td>Beige</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Olor</td> <td>Galleta horneada</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sabor</td> <td>Dulce</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Textura</td> <td>Rígida, firme</td> </tr> </table>	Organoléptica	Color	Beige		Olor	Galleta horneada		Sabor	Dulce		Textura	Rígida, firme													
	Organoléptica	Color	Beige																							
	Olor	Galleta horneada																								
	Sabor	Dulce																								
	Textura	Rígida, firme																								
	<table border="1"> <tr> <td>Físico-químico</td> <td>Humedad</td> <td>4.26 %p/p</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteína</td> <td>15.00 %p/p</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Grasa</td> <td>9.00 %p/p</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Carbohidratos</td> <td>25.00 %p/p</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fibra dietaria</td> <td>17.00 %p/p</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Calcio (Ca)</td> <td>5.00 %p/p</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Hierro (Fe)</td> <td>24.00 %p/p</td> </tr> </table>	Físico-químico	Humedad	4.26 %p/p		Proteína	15.00 %p/p		Grasa	9.00 %p/p		Carbohidratos	25.00 %p/p		Fibra dietaria	17.00 %p/p		Calcio (Ca)	5.00 %p/p		Hierro (Fe)	24.00 %p/p				
Físico-químico	Humedad	4.26 %p/p																								
	Proteína	15.00 %p/p																								
	Grasa	9.00 %p/p																								
	Carbohidratos	25.00 %p/p																								
	Fibra dietaria	17.00 %p/p																								
	Calcio (Ca)	5.00 %p/p																								
	Hierro (Fe)	24.00 %p/p																								
Calidad Microbiológica	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Agente microbiano</th> <th>Categoría</th> <th>Clase</th> <th>n</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Limite por g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mohos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table>	Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g					Mohos	2	3	5	2				m	M				10 ²	10 ³
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c																						
Limite por g																										
Mohos	2	3	5	2																						
			m	M																						
			10 ²	10 ³																						
Ingredientes	Harina de trigo, azúcar y manteca vegetal																									
Envase O Empaque	Bolsas de polipropileno																									
Vida Útil	180 días																									
Almacenaje	En lugar fresco y seco																									
Mercado Objetivo	Público en general																									
Alérgeno	Contiene gluten																									