

**FORMULA DE ELABORACION DE
PRODUCTO
PRODUCTO: GALLETA DULCE**

FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022

CODIGO: FEP -GD-001

REVISION: 06

PAGINA: 1/1

INGREDIENTES	CANTIDAD
HARINA DE TRIGO *	100 LIBRAS
AZUCAR	37 LIBRAS
MANTECA VEGETAL	50 LIBRAS
AVENA	33 LIBRAS
HUEVOS	150 UNIDADES
AJONJOLI	10.5 LIBRAS
PASAS O FRUTAS PROCESADAS DE PRODUCCION NACIONAL	10.5 LIBRAS
LECHE	4 LIBRAS
POLVO DE HORNEAR	1 LIBRA
AGUA	8 LIBRAS
VAINILLA	1 LIBRA
CANELA	1 LIBRA
SAL	0.5 LIBRAS

OBSERVACION * : SE PODRA SUSTITUIR PARCIALMENTE LA HARINA DE TRIGO POR HARINAS DE PRODUCTOS AGRICOLAS DE PRODUCCION NACIONAL (HARINAS ALTERNATIVAS) EN UNA PROPORCION ESTABLECIDA POR EL INABIE, SIEMPRE QUE SE MANTENGA EL PRECIO DEL PRODUCTO , PRODUCTO, DEFINIDO EN EL PLIEGO

