

# MEMORIA DESCRIPTIVA

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Migas de pan deshidratadas

**NOMBRE FANTASÍA:** Panko

**MARCA:** Sin marca

**ORIGEN:** China

**ELABORADOR:** Dongguan Hongxing Food Co. Ltd.  
Donggu Road N° 5 Xianxi Industrial Area Liaobu Town Dongguan, City Guangdong Province. China

**IMPORTADOR:** Osan S.A.  
Av Chiossi y Tahilandia, Maldonado.

**INGREDIENTES:** harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, levadura, sal, almidón de maíz, regulador de acidez: INS341, antioxidante: INS300

- harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico: 96%
- levadura: 3%
- sal: 0,5%
- almidón de maíz: 0,4%
- INS341: 0,05%
- INS300: 0,05%

Humedad: <10%

**ENVASE:** bolsa

**MATERIAL DE ENVASE:** polietileno de baja densidad

**PRESENTACIÓN:** Peso neto: de 100g a 10kg

**VIDA ÚTIL:** 18 meses (DD/MM/AAAA)

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Conservar en lugar fresco y seco

**ROTULADO FRONTAL:**

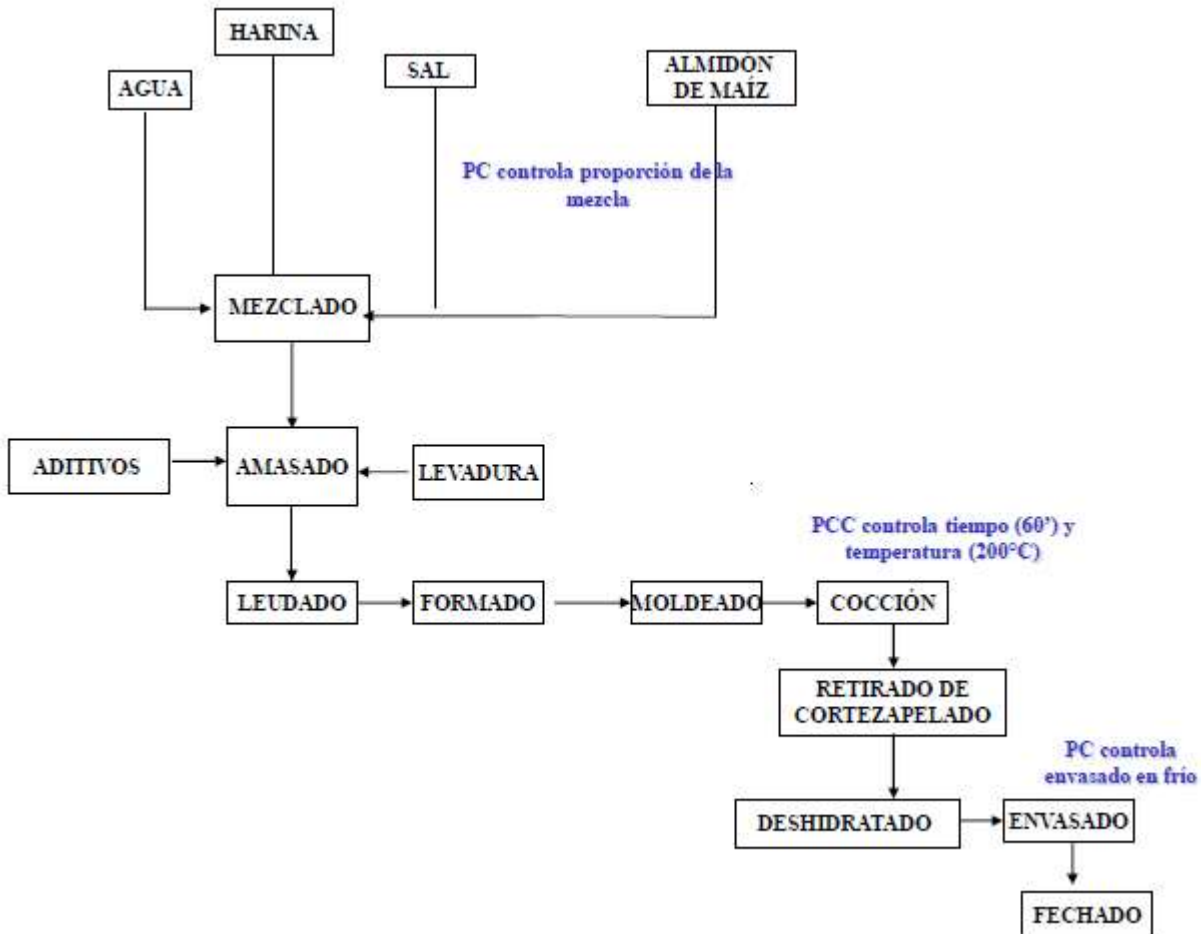
	Azúcares	Grasas totales	Grasas saturadas	Sodio
<b>Cantidad</b>	0g	1,7g	0,7g	417mg
<b>Valor límite</b>	13g	13g	6g	500mg
<b>OCTOGONO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>

El producto no supera los límites establecidos para Sodio, Azúcares, Grasas y Grasas Saturadas en el último decreto del 26 de enero del 2021; por lo cual NO lleva ningún octógono.

## PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan los ingredientes, se mezcla homogéneamente. Se adiciona levadura, y conservantes.  
Se deja leudar. Se coloca la masa en molde y se somete a cocción a 200°C por 60 minutos.  
Una vez pronto se le quita la corteza La miga se somete a un proceso de deshidratado en un equipo especial que funciona con turbinas de aire caliente. Una vez frío, el producto se envasa y se rotula.  
Se aplica la fecha de vencimiento y el lote con tinta indeleble (día/mes/año) en la etiqueta

## DIAGRAMA DE FLUJO:



N° HABILITACIÓN: I.D.M. N° 4056/159

Ignacio Mendoza  
Ing. Químico