


	<u>MEMORIA DESCRIPTIVA</u>	
--	----------------------------	---

Montevideo, 11 de setiembre de 2024.

Registro S.R.A. N°: 18092/262

Producto: Producto panificado a base de harina de trigo "TORTILLA DE HARINA DE TRIGO"

Marca: OQQA Natural

Importador: Maosol S.A.
Susana Pintos 2520.
Montevideo, Uruguay.

Elaborador: MUTLUKAL Gıda San Ve Tic A.Ş
Mansuroglu Mah. 1593/1 Sok. No:4 / 5 Bayraklı İzmir / Turquía.

Origen: Producto de Turquía.

Ingredientes: harina de trigo enriquecida (hierro: 30mg/kg, ácido fólico:2.4mg/kg), agua, aceite vegetal, sal, azúcar, humectante: glicerina vegetal (INS 422), leudantes quimicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii) y pirofosfato ácido de sodio (INS 450i), emulsionante: mono y diglicéridos de acidos grasos (INS 471), conservantes : sorbato potásico(INS 202) y propionato cálcico (INS 282), reguladores de acidez: ácido málico (INS 296) y ácido cítrico (INS 330).

Formula cuali- cuantitativa: harina de trigo enriquecida (hierro: 30mg/kg, ácido fólico:2.4mg/kg) 86% , agua 9%, aceite vegetal 4%, sal 0.5%, azúcar 0.3%, humectante: glicerina vegetal (INS 422) 0.05%, leudantes quimicos: bicarboante sódico (INS 500) 0.05% y pirofosfato ácido de sodio (INS 450) 0.05%, emulsionante: mono y diglicéridos de acidos grasos (INS 471)0.001%, conservantes : sorbato potásico(INS 202)0.001% y propionato cálcico (INS 282)0.001%, reguladores de acidez: ácido málico (INS 296) 0.001% y ácido cítrico (INS 330)0.05%.

Descripción del producto:

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Tortilla de forma redonda, apta para envolver y enrollar.
Textura: Firme , propio de la tortilla.
Aroma: Propio de la tortilla
Color: Amarillo ámbar

Características fisicoquímicas:

Humedad: Max 35% (m/m)
Cenizas: Max 0.6%(m/m)
Aflatoxinas totales: Max. 4µg/kg
Plomo: Max 0.20 mg/kg
Cadmio: Max 0.10 mg/kg.

Características microbiológicas:

Salmonella: Ausencia en 25 g
Aerobios Mesófilos totales: Max. 1 x 10² ufc/g
Hongos y Levaduras: Max. 1 x 10³ ufc/g

Presentación:

Cont. Neto: 200 a 2000 g.

Envase primario: Doypack Material envase primario: PET/PE

Impresión: Se adjunta boceto del rótulo.

Vida útil: 12 meses.

Luego de abierto, debe almacenarse en refrigerador y consumirse preferentemente durante de los siguientes 7 días.
El lote y la fecha de vencimiento vienen impresos de origen.

Fecha de vencimiento: DD/MM/ AA

Lote: Interno del elaborador, según orden de producción del producto.

PROCEDIIMIENTO DE ELABORACION:

1-Recepcion materia prima y control de calidad 2-Almacenamiento 3-Pesada 4-Amasado 5-Corte 6- Presionado sobre la masa 7- Cocción 8-seleccion/control de calidad 9-Enfriado 10-Pesada y contado de tortillas 11-Envasado 12- Detector de metales 13- Envasado en cajas 14- Almacenamiento 15- Distribucion.

La empresa MAOSOL S.A. y la Ingeniera Química Tatiana Levy declaran bajo juramento conocer la resolución 4054/18 y las reglamentaciones vigentes.


 I.Q. Tatiana Levy
 C.I.: 4.314.718-2