

MEMORIA DESCRIPTIVA

NOMBRE DEL PRODUCTO: Barra triple de chocolate, almendras y coco

MARCA: Rebel nuts

ORIGEN: Uruguay

ELABORADOR: Patricia Fazzio Robaina
Bvar Artigas y Arturo Santana, Maldonado

INGREDIENTES: dátiles, maní, avena, coco, almendras, azúcar de coco, semillas de chía, manteca de cacao, cacao

- Dátiles: 44,4%
- Maní: 27,1%
- Avena: 6,1%
- Coco: 5,9%
- Almendras: 5,1%
- azúcar de coco: 4,9%
- semillas de chía: 2,7%
- manteca de cacao: 2,4%
- cacao: 1,4%

TIPO ENVASE: envoltorio

MATERIAL ENVASE: polipropileno

PRESENTACIÓN: Peso neto: de 20g a 1000g

VIDA ÚTIL: 3 meses (Vencimiento: DD/MM/AA)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Mantener en lugar fresco y seco.

PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS:

LA ABUNDANCIA: dátiles, maní, almendras, cacao, coco

ALIMENTOS DEL PLATA: azúcar de coco

CAMPO CLARO: semillas de chía

F. PACHE S.A: manteca de cacao

DECRETO NATURAL: avena

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Recepción de materias primas



Pesado



Procesado de los dátiles, el maní, los frutos secos, semillas, cacao y coco



Amasado



Mezclado de manteca de maní con la harina de avena y el azúcar de coco



Montado de ambas preparaciones



Elaboración de chocolate con manteca de cacao, cacao y azúcar de coco



Aplicación de cobertura



Enfriamiento



Envasado

N° HABILITACIÓN: IDM. 252202/21



Ignacio Mendoza
Ing. Químico