

# MEMORIA DESCRIPTIVA

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Barra triple de chocolate, avellanas y cacao

**MARCA:** Rebel nuts

**ORIGEN:** Uruguay

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

**INGREDIENTES:** dátiles, maní, avellanas, avena, azúcar de coco, cacao, semillas de chia, manteca de cacao

- Dátiles: 48,0%
- Maní: 27,6%
- Avellanas: 6,1%
- Avena: 5,1%
- azúcar de coco: 5,1%
- cacao: 2,9%
- semillas de chía: 2,7%
- manteca de cacao: 2,4%

**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, avellanas, cacao

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. 252202/20



Ignacio Mendoza  
Ing. Químico