

## MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO: **GALLETITAS DULCES SABOR BROWNIE CON GOTAS DE BAÑO DE REPOSTERÍA Y CHIPS DE CHOCOLATE SEMIAMARGO**

NOMBRE FANTASÍA: **COOKIES SABOR BROWNIE**

MARCA: **MAZZEI**

EMPRESA ELABORADORA: **INDUSTRIAL DELIGHTS SOCIEDAD ANÓNIMA**  
Av. Von Polesky N° 5269 C/Paso Medín N° R.E.: 800615069/1

EMPRESA IMPORTADORA EN URUGUAY: **ALGORTA S.A. Callao 3364. Montevideo - SRA: 22655**

Nº DE REGISTRO DE PRODUCTO: **I.M. Reg SRA: 22655/139**

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: **Producto panificado, galletitas dulces sabor brownie con gotas de baño de repostería y chips de chocolate semiamargo, destinadas a consumo final.**

### **INGREDIENTES:**

Harina de trigo enriquecida(\*); azúcar; aceite de girasol alto oleico; gotas de baño de repostería; almidón de maíz; chips de chocolate semiamargo; jarabe de azúcar invertido; cacao en polvo; sal; aromatizante artificial de chocolate; leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii), pirofosfato de sodio (INS 450iii); emulsionante: lecitina de soja (INS 322)(\*\*)

(\* ) En Uruguay cumple con decreto 130/006.

(\*\* ) La lecitina de soja presente en la formulación de dicho producto **no es ni contiene ningún componente Genéticamente Modificado** de acuerdo a información proporcionada por la empresa elaboradora de origen.

**HUMEDAD EN PRODUCTO TERMINADO: ≤ 3%**

**CONTENIDO NETO:** 50 a 300 g

**CÓDIGO DE BARRAS PRESENTACIÓN 100g: 7841503002220**

**CONDICIONES AMBIENTALES DE ALMACENAMIENTO:** En lugar fresco, seco y en condiciones normales.

**PERÍODO DE VIDA ÚTIL:** 10 meses

**TIPO DE ENVASE:** Primario: Film de BOPP

**CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DE ENVASE:** BOPP mate + BOPP metalizado

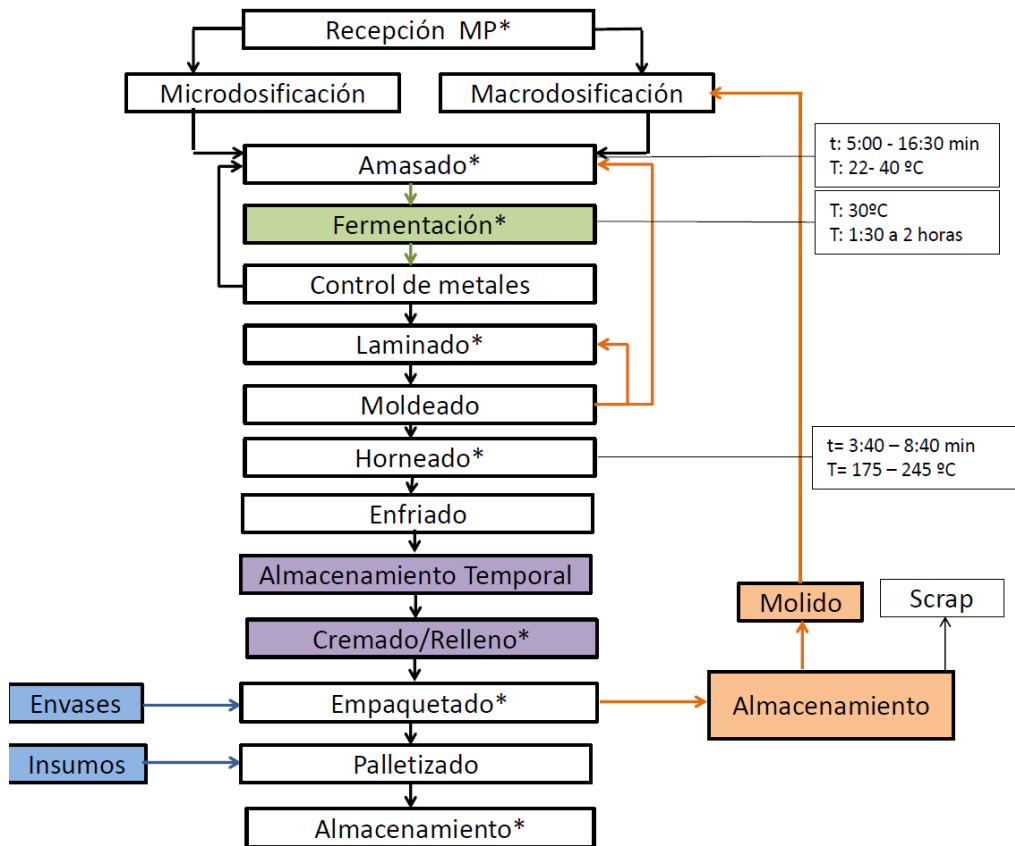
### **Descripción del sistema de identificación del lote y de la fecha de vencimiento:**

En la parte perceptible del envase (Ver recuadro de LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO), se establecerá la Codificación del producto con la identificación de: El número de lote **LOT** de cada fabricación, seguido de la fecha de Envasado 05/04/19 (considerando el tiempo de elaboración del producto) y finalmente el periodo de Vencimiento: mes y año 04/20 en la parte visible del envase.

Ejemplo: **LOT: 05 04 19 VENCE: 04 20**

## PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción de las materias primas.
2. Verificación de las materias primas.
3. Amasado.
4. Fermentado
5. Formado y Cocción.
6. Enfriado.
7. Empaquetado.
8. Codificado y presentación.
9. Control y Verificación.
10. Transporte interno (Depósito de Producto Terminado).
11. Almacenamiento (Depósito)
12. Transporte y Distribución Comercial



### Referencias:

- |  |   |  |         |
|--|---|--|---------|
|  | Reproceso                               |  | Agua    |
|  | Entradas de insumos                     |  | Jarabe  |
|  | Etapa p/ crackers tradicional y sin sal |  | Relleno |
|  | Etapa p/ galletas dulces rellenas       |  |         |
- \* Etapa sujeta a control

**TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
	Porción: 30 g (3 unidades)    Porciones por envase: aprox. 3		
	<b>Por 100g</b>	<b>Por 30g</b>	<b>VD (*)</b>
<b>Valor Energético</b>	<b>488 kcal - 2050 kJ</b>	<b>146 kcal/ 613 kJ</b>	<b>7%</b>
<b>Carbohidratos de los cuales</b>	<b>69 g</b>	<b>21 g</b>	<b>7%</b>
<b>Azúcares</b>	<b>28 g</b>	<b>8.3 g</b>	<b>***</b>
<b>Proteínas</b>	<b>5.8 g</b>	<b>1.7 g</b>	<b>2%</b>
<b>Grasas Totales de las cuales</b>	<b>20 g</b>	<b>5.9 g</b>	<b>11%</b>
Grasas Saturadas	3.9 g	1.2 g	<b>5%</b>
Grasas Trans	0 g	0 g	<b>***</b>
Grasas Monoinsaturadas	13 g	3.9 g	<b>***</b>
Grasas Poliinsaturadas	2.8 g	0.9 g	<b>***</b>
<b>Fibra alimentaria</b>	<b>2.4 g</b>	<b>0.7 g</b>	<b>3%</b>
<b>Sodio</b>	<b>115 mg</b>	<b>35 mg</b>	<b>1%</b>
	* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ . Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		