

## FICHA TÉCNICA

**PRODUCTO** GALLETA DULCE SABOR LECHE

**MARCA** RENATA **ORIGEN:** BRASIL

**ELABORA** PASTIFICIO SELMI S.A.  
Rod. Virginia Viel Dall'Orto s/n, km 1.9 Bairro Chácara Monte Alegre-Sumare- SP

**PRESENTACIÓN** *Envase primario:* Film BOPP  
*Envase secundario:* Film BOPP impreso  
Pesos Netos: 100g a 600g

**INGREDIENTES** Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz, azúcar invertido, suero de leche, sal, aromatizante: leche, leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii e INS 450iii, emulsionante: INS 322, mejorador de harina: INS 223.

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	63,00
Azúcar	14,00
Grasa vegetal	10,00
Almidón de maíz	5,50
Azúcar invertido	5,00
Suero de leche	1,00
Sal	0,60
Aromatizante	0,30
Leudante químico INS 503ii	0,54
Leudante químico INS 500ii	0,20
Leudante químico INS 450iii	0,02
Emulsionante: INS 322	0,08
Mejorador de harina: INS 223	0,005

### DESCRIPCIÓN

**DEL PRODUCTO** Galletita: es el producto de forma variada obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin agentes químicos o levaduras autorizados, agua, grasa y/o aceite comestible, sal y/o azúcares. Pueden agregarse miel, huevo. Leche, fruta deshidratada, frutos secos, queso, trozos de chocolate, sal u otros ingredientes autorizados. La misma podrá ser dulce o salada, adicionada o no de sal, rellena, bañada u otra variante siempre que esté dentro de lo establecido en su conjunto en el reglamento.

La vida útil del producto a temperatura y humedad relativa es de 12 meses. El lote y la fecha de vencimiento vienen impresos de origen. Esta última está constituida por día/mes/año

Características Físico químicas:

Aspecto, textura, color, olor y sabor: característico

Humedad: máx 5%

Concentración de aditivos:

INS 223: máx. 0,005g/100g (como SO<sub>2</sub>)

INS 450iii : máx. 2.0g/100g (como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

Controles microbiológicos:

- Coliformes a 45° C máx. 1.0 x10 NMP /g
- Salmonella sp ausente en 25 g
- Staphylococcus coag. posit máx. 5.0 x 10<sup>2</sup> UFC /g

### DIAGRAMA DE FLUJO

- 1- Pesado de materia prima
- 2- Amasado
- 3- Fermentación
- 4- Pre laminado
- 5- Laminación
- 6- Molde/corte
- 7- Horneado
- 8- Enfriamiento
- 9- Empaquetado
- 10- Paletizado

**ROTULADO  
FRONTAL**

**Azúcar: 19g/100g EXCESO DE AZÚCAR**  
Grasas totales: 11g/100g NO EXCESO  
Grasas saturadas: 5.7g/100g NO EXCESO  
Sodio: 337 mg/100g NO EXCESO

**STICKER  
IMPORTADOR**

Ingredientes: Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz, azúcar invertido, suero de leche, sal, aromatizante, leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii e INS 450iii, emulsionante: INS 322, mejorador de harina: INS 223

La empresa OPRUMIN S. A. y la Química Farmacéutica Daniela Klein declaran bajo juramento conocer las Reglamentaciones Bromatológicas vigentes.



---

Daniela Klein  
Química Farmacéutica