

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO BARQUILA RELLENA SABOR CHOCOLATE SEMIAMARGO CUBIERTA CON CHOCOLATE 55% DE CACAO

MARCA TRENTO **ORIGEN:** BRASIL

ELABORA PECCIN S.A
Rua Dr. Sidney Guerra, 1700 – Erechim – RS - Brasil

PRESENTACIÓN Envase primario: envoltura: BOPP/BOPP metalizado.
Envase secundario: caja cartón
Pesos Netos: 30g a 960g

INGREDIENTES Azúcar, masa de cacao, harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, grasa vegetal, cacao en polvo, maltodextrina, manteca de cacao, suero de leche en polvo, leche entera en polvo, aceite de palma, sal, emulsionante: INS 322 e INS 476, colorante: caramelo IV y aromatizante.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Azúcar	39,24
Masa de cacao	16,99
Harina de trigo	13,89
Grasa vegetal	9,49
Cacao en polvo	7,83
Maltodextrina	3,67
Manteca de cacao	3,03
Suero de leche en polvo	2,91
Leche entera en polvo	1,76
Aceite de palma	0,21
Sal	0,17
Emulsionante: INS 322	0,52
Emulsionante: INS 476	0,07
Colorante: INS 150d	0,17
Aromatizante	0,03

DESCRIPCIÓN

DEL PRODUCTO Se entiende por waffle u oblea al producto obtenido por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados, de una masa que podrá contener, entre otros, los siguientes ingredientes: harina, almidones o féculas, agua, grasa comestible o manteca y sal.

Especificaciones producto terminado:

Características sensoriales:

-Aspecto, textura, color, olor y sabor: característico

-Control de peso: dependiendo de la presentación

Características Físico-Químicas:

Humedad: 1.0 – 3.0%

Aw: máx 0.52

Concentración aditivos

INS 476: 0,5g/100g

Controles microbiológicos:

B. cereus presuntivo/g MAX. 10²

Mohos y levaduras/g MAX. 5 X 10²

Escherichia coli/g MAX. 10

Estafilococos coagulasa positivos/g MAX. 10²

Salmonella/25g Ausente

Especificaciones del chocolate	
Sólidos de cacao (manteca de cacao + masa de cacao)	56.7%
Lípidos totales	33.53%

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

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN

Preparación de la masa de la barquilla

En un tanque provisto de agitador se añaden todos los ingredientes de la masa. Los ingredientes son mezclados hasta que la masa este formada. La masa se transfiere a un depósito

Cocción de la masa / Inyección de relleno

La masa se bombea hasta el horno donde se cocina. En esta etapa ocurre simultáneamente la formación de las barquillas y la inyección de relleno, que fue previamente preparado en tanque mezclador y refinado en un molino.

Túnel de enfriamiento

Las barquillas son transportadas por una cinta hasta el túnel de enfriamiento.

Sierra

En esta etapa las barquillas son cortadas en el tamaño estándar y siguen por una cinta transportadora hasta la máquina de cobertura.

Cobertura

Las barquillas reciben un baño con chocolate templado y después pasan por una cinta vibratoria para retirar el exceso de chocolate.

Túnel de enfriamiento

Las barquillas cubiertas son transportadas al túnel de enfriamiento, con temperatura y velocidad controlada.

Embalaje

Las barquillas se conducen a los equipos de embalaje donde son embaladas con etiqueta especifica (material BOPP metalizado) de producto. El producto sigue a la cinta transportadora de revisión de calidad, donde se realizará una revisión en el envoltorio, garantizando así la calidad final.

Empaque final

Después de la selección, el producto envasado está dispuesto en displays.

STICKER DEL IMPORTADOR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porção/Porción 32 g (2 unidades) ***			
	Quantidade por porção/ Cantidad por porción	%VD (*)	Em 100 g En 100 g
Valor Energético/Valor Energético	145 kcal = 607 kJ	7%	453 kcal = 1896 kJ
Carboidratos/Carbohidratos	17 g	6%	55 g
Proteínas/Proteínas	2,0 g	3%	6,7 g
Gorduras Totais/Grasas Totales	7,6 g	14%	24 g
Gorduras Saturadas/Grasas Saturadas	5,1 g	23%	16 g
Gorduras Trans/Grasas Trans	0 g (**)		0,1 g
Fibra Alimentar/Fibra Alimentaria	2,0 g	9%	6,7 g
Sódio/Sodio	22 mg	1%	68 mg

* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor diário não estabelecido.
** % Valores diários de referência em base de uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor diário não estabelecido.
*** Porção de referência de 30g

Ingredientes: Açúcar, massa de cacão, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, grama vegetal, cacão em pó, maltodextrina, manteiga de cacão, suero de leite em pó, leite inteira em pó, óleo de palma, sal, emulsionante: INS 322 e INS 470, corante: caramelo IV y aromatizante.

Importa en Uruguay: Oprimin S.A.
Cno. Carlos A. López 4677 Mvdeo Uruguay. Tel. 25121770. I.M.S.R.A. 20588/90

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

Daniela Klein
Química Farmacéutica