

## FICHA TÉCNICA

**PRODUCTO** BARQUILLO RELLENO SABOR CHOCOLATE Y CUBIERTO CON CHOCOLATE CON LECHE

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

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Azúcar	41,57
Harina de trigo	15,12
Grasa vegetal	9,03
Masa de cacao	8,59
Manteca de cacao	6,61
Suero de leche en polvo	5,65
Cacao en polvo	4,33
Leche entera en polvo	4,17
Maltodextrina	3,96
Aceite de palma	0,23
Sal	0,18
Emulsionante: INS 322	0,52
Emulsionante: INS 476	0,06
Colorante: INS 150d	0,18
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.  $10^2$

Mohos y levaduras/g MAX.  $5 \times 10^2$

Escherichia coli/g MAX. 10

Estafilococos coagulasa positivos/g MAX.  $10^2$

Salmonella/25g Ausente

Especificaciones del chocolate	
Grasa de leche	15,06%
Sólidos no grasos de leche	13,24%
Lípidos de cacao	38,33%

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

	Quantidade por porção / Cantidad por porción	%VD (*)	Em 100 g / En 100 g
<b>Valor Energético/Valor Energético</b>	149 kcal = 622 kJ	7%	465 kcal = 1944 kJ
<b>Carboidratos/Carboidratos</b>	19 g	6%	60 g
<b>Proteínas/Proteínas</b>	1,8 g	2%	5,6 g
<b>Gorduras Totais/Grasas Totales</b>	7,2 g	13%	22 g
<b>Gorduras Saturadas/Grasas Saturadas</b>	4,8 g	22%	15 g
<b>Gorduras Trans/Grasas Trans</b>	0 g	(**)	0,1 g
<b>Fibra Alimentar/Fibra Alimentaria</b>	1,2 g	5%	3,8 g
<b>Sódio/Sodio</b>	22 mg	1%	69 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 a uma dieta de 2.000 kcal o 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. \*\* Valor diario no establecido.  
\*\*\* Valor de referência de 30g.

Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, graxa vegetal, massa de cacáo, manteiga de cacáo, suero de leite em pó, cacáo em pó, leite em pó, maltodextrina, óleo de palma, sal, emulsificante: INS 322 e INS 475, corante: caramelo IV y aromatizante.  
Importa en Uruguay: Oprumin S.A.  
Cno. Carlos A. López 4877 Mvdeo Uruguay, Tel. 25121776.  
I.M.S.R.A. 20588496

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

Daniela Klein  
Química Farmacéutica