

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO BARQUILLO RELLENO SABOR CHOCOLATE CUBIERTO CON CEREALES Y 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, masa de cacao, harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, manteca de cacao, copos de cereales, grasa vegetal, suero de leche en polvo, leche entera en polvo, cacao en polvo, maltodextrina, aceite de palma, sal, emulsionante: INS 322 e INS 476, colorante: caramelo IV y aromatizante: vainilla

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Azúcar	38,33
Masa de cacao	11,09
Harina de trigo	10,51
Manteca de cacao	8,53
Copos de cereales	6,83
Grasa vegetal	6,58
Suero de leche en polvo	6,09
Leche entera en polvo	4,53
Cacao en polvo	3,58
Maltodextrina	2,88
Aceite de palma	0,16
Sal	0,13
Emulsionante: INS 322	0,50
Emulsionante: INS 476	0,08
Colorante: INS 150d	0,13
Aromatizantes:	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. 5×10^2

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 aliaden 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 asa. 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.

Copos de cereales

Las barquillas reciben una capa de copos de cereales y después son transportadas al túnel de enfriamiento.

Túnel de enfriamiento

Los barquillos cubiertos son transportados al túnel de enfriamiento, con temperatura y velocidad controlada.

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

Los barquillos cubiertos son transportados 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, revestidos con película de polipropileno y se empaacan en cajas de cartón ondulado (caja de embarque).

STICKER DEL IMPORTADOR

Ingredientes: Azúcar, masa de cacao, harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, manteca de cacao, copos de cereales, grasa vegetal, suero de leche en polvo, leche entera en polvo, cacao en polvo, maltodextrina, aceite de palma, sal, emulsionante: INS 322 e INS 476, colorante: caramelo IV y aromatizante
Importa en Uruguay: Oprumin S.A.
Cno. Carlos A. López 4677 Mvdeo Uruguay. Tel. 25121776. I.M.S.R.A. 20588/1512

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica