

## MEMORIA DESCRIPTIVA

<b>PRODUCTO</b>	GALLETAS DULCES MANTEQUILLA SABOR VAINILLA Y SABOR CHOCOLATE Y GALLETA CON RELLENO SABOR CHOCOLATE "SORTIDOS AMANTEIGADOS"	
<b>MARCA</b>	ISABELA	<b>ORIGEN:</b> BRASIL
<b>ELABORA</b>	MDIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS Rúa Espírito Santo,440 – Bento Goncalves/RS	
<b>PRESENTACIÓN</b>	<i>Envase primario:</i> Film Flexible (BOPP + polietileno) Pesos Netos: 200g a 800g	
<b>INGREDIENTES</b>	Sabor Vainilla: Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar invertido, grasa vegetal, azúcar, sal; suero de leche en polvo, leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii; aromatizante: vainilla; emulsionante: INS 322.  Sabor Chocolate: Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar invertido, grasa vegetal, cacao en polvo, azúcar, sal, suero de leche en polvo, colorante: caramelo IV; leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii e INS 450i; aromatizante: chocolate; emulsionante: INS 322.  Con Relleno sabor chocolate: Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, cacao en polvo, sal, colorante: caramelo IV; leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii e INS 450i; aromatizante: chocolate; emulsionante: INS 322.	

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Sabor vainilla	
Ingredientes	%
Harina de trigo	59
Azúcar invertido	8,5
Grasa vegetal	16
Azúcar	14,2
Sal	0,56
Suero de leche en polvo	0,13
Leudante: INS 503ii	0,4
Leudante: INS 500ii	0,3
Aromatizante	0,22
Emulsionante: INS 322	0,12

Sabor chocolate	
Ingredientes	%
Harina de trigo	57
Azúcar invertido	8,5
Grasa vegetal	16
Cacao en polvo	2,4
Azúcar	14,2
Sal	0,6
Suero de leche en polvo	0,13
Colorante: caramelo IV	0,4
Leudante: INS 503ii	0,4
Leudante: INS 500ii	0,3
Leudante: INS 450i	0,11
Aromatizante	0,2
Emulsionante: INS 322	0,1

Rellena chocolate	
Ingredientes	%
Harina de trigo	57
Azúcar	14,2
Grasa vegetal	16
Azúcar invertido	8,5
Cacao en polvo	2,4
Sal	0,6
Colorante: caramelo IV	0,4
Leudante: INS 503ii	0,4
Leudante: INS 500ii	0,3
Leudante: INS 450i	0,11
Aromatizante	0,2
Emulsionante: INS 322	0,1

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina y agua, con o sin grasas y/o aceites comestibles, agentes leudantes, adicionadas o no de sal y/o azúcar y otros ingredientes autorizados, que se somete a un proceso de amasado, cortado con moldes apropiados y horneado, obteniéndose un producto de presentación variada caracterizado por su bajo contenido en agua

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

Especificaciones producto terminado:

Características sensoriales:

- Aspecto, textura, color, olor y sabor: característico
- Control de peso: dependiendo de presentación

Características Físico-químicas:

Humedad surtidos: 1.5 a 4.5%

pH surtidos: 6 – 8

Humedad rellenos: 1.5 a 3.5%

pH rellenos: 6.5 – 7.5

Controles microbiológicos:

- Coliformes a 45° C máx.  $1.0 \times 10^3$  NMP /g
- Salmonella sp ausente en 25 g
- Staphylococcus coag. posit máx.  $1.0 \times 10^2$  UFC /g

Concentración de aditivos:

INS 450i: 2.0g/100g (como P2O5)

**PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN**

GALLETAS LAMINADAS



GALLETAS RELLENAS



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

Daniela Klein  
Química Farmacéutica