

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA SABOR CHOCOLATE CON RELLENO SABOR CHOCOLATE BLANCO "TORTINHAS"
MARCA ISABELA **ORIGEN:** BRASIL
ELABORA MDIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS
 Rúa Espirito Santo,440 – Bento Goncalves/RS
PRESENTACIÓN Envase primario: Film Flexible BOPP/BOPP Met
 Pesos Netos: 100g a 250g

INGREDIENTES Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, cacao en polvo, sal; suero de leche en polvo; leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii e INS 450i, colorantes: INS 150d, INS 160b e INS 100i; aromatizante: chocolate, emulsionante: INS 322; humectante: INS 1520.

FÓRMULA CUANTI CUALITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	42
AZÚCAR	30
Grasa vegetal	19
AZÚCAR invertido	4
Cacao en polvo	2
Sal	0,3
Suero de leche en polvo	0,1
Leudante químico: INS503ii	0,4
Leudante químico: INS 500ii	0,4
Leudante químico: INS 450ii	0,2
Colorante: caramelo IV	0,6
Colorante: urucum	0,001
Colorante: cúrcuma	0,02
Aromatizante	0,4
Emulsionante: INS 322	0,2
Humectante: propilenglicol	0,02

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las galletitas son diversos productos de formas variadas obtenidos por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo u otra, o sus mezclas, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, miel, huevos, leche, fruta confitada (deshidratada o seca), quesos, trozos de chocolate, coco rallado, leudantes u otros ingredientes complementarios y sal.

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: 1.5 a 3.5

pH: 6.5 – 7.5

Controles microbiológicos:

- Coliformes a 45° C máx. 1.0 x 10³ NMP /g
- Salmonella sp ausente en 25 g
- Staphylococcus coag. posit máx. 1.0 x 10² UFC /g

Concentración de aditivos:

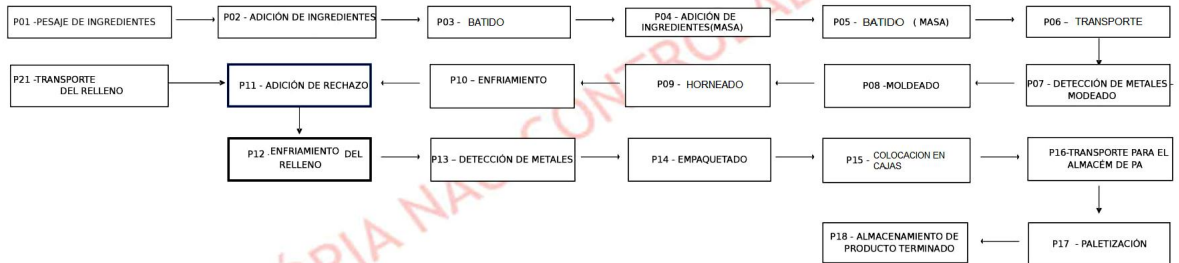
INS 450i: 2.0 como P2O5

INS 160b: 0.001g/100g

INS 100i: 0.02g/100g

INS 1520: 0.15g/100g

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN



STICKER DEL IMPORTADOR

GALLETA SABOR CHOCOLATE CON RELLENO SABOR CHOCOLATE BLANCO

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


 Daniela Klein
 Química Farmacéutica