

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA CON RELLENO SABOR QUESO Y JALEA DE GUAYABA "TORTINHAS DUE"
MARCA ISABELA **ORIGEN:** BRASIL
ELABORA MDIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS
 Rúa Espírito 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, pulpa de guayaba en polvo, sal, fibra de trigo, suero de leche en polvo, leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii, humectante: glicerina y propilenglicol ; aromatizantes: queso y guayaba, emulsionante: INS 322; gelificante: pectina, acidulante: INS 330 y colorante: carmín, urucum y cúrcuma

**FÓRMULA CUALI
 CUANTITATIVA**

Ingredientes	%
Harina de trigo	45,0
Azúcar	25,0
Grasa vegetal	20,0
Azúcar invertido	7,0
Pulpa de guayaba en polvo	0,5
Sal	0,4
Fibra de trigo	0,2
Suero de leche en polvo	0,1
Humectante: glicerina	0,8
Humectante: INS 1520	0,02
Leudante químico INS 503ii	0,7
Leudante químico: INS 500ii	0,1
Aromatizantes	0,2
Emulsionante: INS 322	0,2
Gelificante: pectina	0,04
Acidulante: ácido cítrico	0,03
Colorante: INS 120	0,01
Colorante: cúrcuma	0,001
Colorante: urucum	0,001

**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

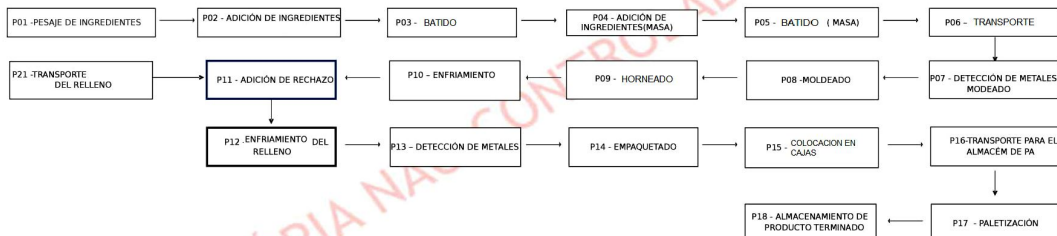
Controles microbiológicos:

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

Concentración de aditivos:

INS 1520: 0.15g/100g

**PROCEDIMIENTO
 DE ELABORACIÓN**



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


 Daniela Klein
 Química Farmacéutica