

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA CON RELLENO SABOR TARTA DE LIMÓN "TORTINHAS"
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, sal; suero de leche en polvo; leudantes químicos: INS 503ii e INS 500ii; aromatizante: limón; emulsionante: INS 322; humectante: INS 1520; colorantes: INS 160b e INS 100i.

**FÓRMULA CUALI
 CUANTITATIVA**

Ingredientes	%
Harina de trigo	47
Azúcar	30
Grasa vegetal	19
Azúcar invertido	3
Sal	0,4
Suero de leche en polvo	0,1
Leudante químico: INS503ii	0,4
Leudante químico: INS 500ii	0,3
Emulsionante: INS 322	0,2
Aromatizantes: limón	0,2
Humectante: propilenglicol	0,03
Colorante: INS 100i	0,009
Colorante: INS 160b	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 x10³ NMP /g
- Salmonella sp ausente en 25 g
- Staphylococcus coag. posit máx. 1.0 x 10² UFC /g

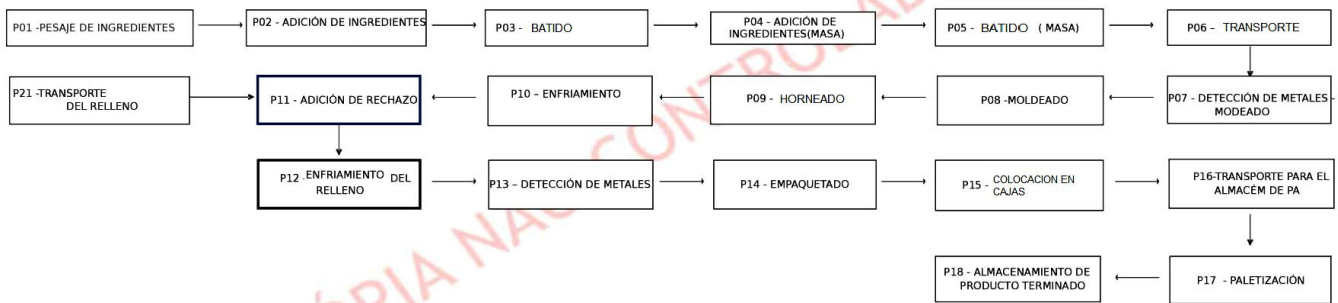
Concentración de aditivos:

INS 160b: 0.001g/100g

INS 100i: 0.02g/100g

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