

**MEMORIA DESCRIPTIVA**

**PRODUCTO** GALLETA SABOR CHOCOLATE CON RELLENO SABOR CHOCOLATE BLANCO Y JALEA DE FRUTAS ROJAS "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, cacao en polvo, pulpa de frutas rojas (fresa, mora y frambuesa) sal; fibra de trigo, suero de leche en polvo; leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii e INS 450i; humectante: glicerina e INS 1520, colorantes: caramelo IV, carmín, urucum y cúrcuma, emulsionante: INS 322; gelificante: pectina y acidulante: ácido cítrico.

**FÓRMULA CUALI  
 CUANTITATIVA**

Ingredientes	%
Harina de trigo	41
Azúcar	24
Grasa vegetal	20
Azúcar invertido	8
Cacao en polvo	3
Pulpa de frutos rojos	1
Sal	0,5
Fibra de trigo	0,2
Suero de leche en polvo	0,06
Humectante: glicerina	0,7
Humectante: propilenglicol	0,02
Leudante químico: INS503ii	0,8
Leudante químico: INS 500ii	0,2
Leudante químico: INS 450i	0,1
Colorante: caramelo IV	0,4
Colorante: carmín	0,06
Colorante: INS 100i	0,009
Colorante: INS 160b	0,001
Emulsionante: INS 322	0,2
Gelificante: pectina	0,04
Acidulante: ácido cítrico	0,03

**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 x10<sup>3</sup> NMP /g
- Salmonella sp ausente en 25 g
- Staphylococcus coag. posit máx. 1.0 x 10<sup>2</sup> 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