

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA CON RELLENO SABOR TRUFA Y JALEA DE FRESA "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 fresa en polvo, sal; fibra de trigo, suero de leche en polvo; leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii, humectante: glicerina e INS 1520, aromatizante: fresa; emulsionante: INS 322, colorantes: caramelo IV, ponceau 4R, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico.

**FÓRMULA CUALI
 CUANTITATIVA**

Ingredientes	%
Harina de trigo	46
Azúcar	22
Grasa vegetal	21
Azúcar invertido	6
Cacao en polvo	1
Pulpa de fresa en polvo	1
Sal	0,4
Fibra de trigo	0,2
Suero de leche en polvo	0,1
Humectante: glicerina	0,7
Humectante: propilenglicol	0,02
Leudante químico: INS503ii	0,7
Leudante químico: INS 500ii	0,1
Emulsionante: INS 322	0,2
Emulsionante: pectina	0,04
Aromatizante: fresa	0,2
Colorante: caramelo IV	0,2
Colorante: poncea 4R	0,002
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

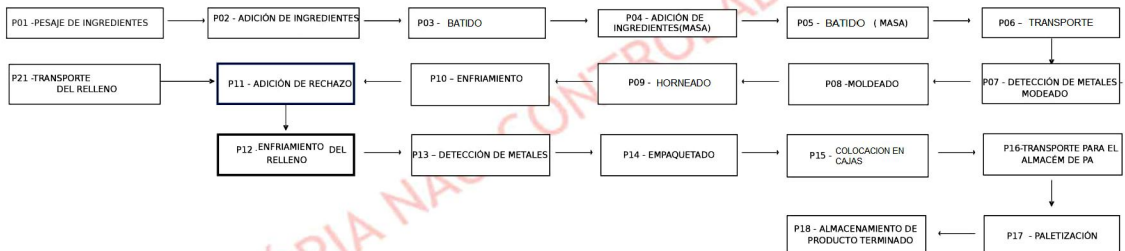
Controles microbiológicos:

- Coliformes a 45° C máx. 1.0 x10³ NMP /g
- Salmonella sp ausente en 25 g
- Staphylococcus coag. posit máx. 1.0 x 10² 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