

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA SALADA "CREAM CRACKER"
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 BOPP.
Envase secundario: Film BOPP impreso
Pesos Netos: 100g a 600g

INGREDIENTES Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, grasa vegetal, azúcar invertido, sal, almidón, extracto de malta; emulsionante: INS 322; leudante químico: INS 503ii e INS 500ii; aromatizante: manteca, mejorador de harina: INS 223

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	81
Grasa vegetal	15
Azúcar invertido	2
sal	1,5
Almidón	0,2
Extracto de malta	0,2
Emulsionante: INS 322	0,2
Leudante: INS 503ii	0,3
Leudante: INS 500ii	0,1
Emulsionante: INS 322	0,2
Aromatizante	0,05
Mejorador de harina: INS 223	0,005

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta cracker: es aquella elaborada con harina de trigo, grasa y/o aceite comestible con o sin sal, generalmente sin azúcar, fermentada con levadura seca o fresca. La acción combinada de la modificación proteica de la harina, producida por la fermentación y la película producida al laminar la masa, da lugar a las características de estas galletas escamosas y vesiculadas. Para su elaboración se realiza control de calidad a la materia prima, se dosifica y amasan los ingredientes. Se forma la unidad y se somete a control de peso.

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: máx. 4.5%

pH 6,00 - 7,50

Concentración de aditivos:

INS 223: máx. 0.005 g/100g (como SO₂)

Controles microbiológicos:

- Coliformes a 45 ° C máx. 1.0 x10 NMP / g
- Salmonella sp ausente en 25 g
- Staphylococcus coag. posit máx. 5.0 x 10² UFC / g

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN



STICKER DEL IMPORTADOR

Importa: OPRUMIN S.A
Cno. Carlos A. López 4677 Montevideo Uruguay.Tel 25121776. I.M. S.R.A 20588/370

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

Daniela Klein
Química Farmacéutica