

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA DULCE "KUKI"
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, azúcar invertido, extracto de malta, sal; leudantes químicos: INS 500ii, INS 450i e INS 503ii, emulsionante: INS 322; mejorador de harina: INS 223.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	71
Grasa vegetal	10
Azúcar invertido	11
Azúcar	5
Sal	0,5
Extracto de malta	1
Leudante químico: INS 500ii	0,6
Leudante químico: INS 450i	0,4
Leudante químico: INS 503ii	0,4
Emulsionante: INS 322	0,2
Mejorador de harina: INS 223	0,005

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina y agua, con o sin grasas y/o aceites comestibles, agentes leudantes, adicionadas o no de sal y/o azúcar y otros ingredientes autorizados, que se somete a un proceso de amasado, cortado con moldes apropiados y horneado, obteniéndose un producto de presentación variada caracterizado por su bajo contenido en agua.

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 4.5%

pH: 7 – 8.5

Cenizas insolubles: máx. 1.5%

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

Concentración de aditivos:

INS 223: máx. 0.005 g/100g (como SO₂)

INS 450ii: máx. 2 g/100g (como P2O₅)

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