

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA DULCE "MAIZENA"
MARCA ISABELA **ORIGEN:** BRASIL
ELABORA MDIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS
Rúa Espirito 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, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón, sal; suero de leche en polvo, emulsionante: INS 322; leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii e INS 450i; aromatizante: vainilla, mejorador de harina: INS 223.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	63,3
Azúcar	18
Grasa vegetal	9,3
Azúcar invertido	4
Almidón	2,7
Sal	0,54
Suero de leche en polvo	0,5
Emulsionante: INS 322	0,79
Leudante: INS 503ii	0,22
Leudante: INS 500ii	0,24
Leudante: INS 450i	0,05
Aromatizante	0,35
Mejorador de harina: INS 223	0,005

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: máx 2.5%

pH: 6.5 – 7.2

Aw: 0.2 – 0.4

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 450i: 2.0g/100g (como P2O5)

INS 223: máx. 0.005 g/100g (como SO2)

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Recepción de ingredientes
2. Pesaje de ingredientes
3. Preparación de la pasta
4. Detección de metales
5. Laminación
6. Horneado
7. Enfriamiento
8. Detección de metales
9. Empaquetamiento
10. Confirmación de peso
11. Encartonado
12. Paletizado
13. Almacenamiento

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica