

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA DULCE "MARIA"
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, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón, suero de leche en polvo, sal; leudantes químicos: INS 500ii, INS 503ii e INS 450i; aromatizante artificial: vainilla; emulsionante: INS 322; mejorador de harina: INS 223.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	64
Azúcar	13
Grasa vegetal	11
Azúcar invertido	7
Almidón	3
Sal	0,4
Suero de leche en polvo	0,3
Leudante químico: INS 500ii	0,4
Leudante químico: INS503ii	0,3
Leudante químico: INS450i	0,1
Aromatizante: vainilla	0,4
Emulsionante: INS 322	0,1
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: 1.5 a 4.5%

Ph: 6.5 – 8

Controles microbiológicos:

- Coliformes a 45° C máx. 1.0×10^3 NMP /g
- Salmonella sp ausente en 25 g
- Staphylococcus coag. posit máx. 1.0×10^2 UFC /g

Concentración de aditivos:

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

INS 223: máx. 0.005 g/100g (como SO2)

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