

## MEMORIA DESCRIPTIVA

**PRODUCTO** OBLEA SABOR CHOCOLATE CON RELLENO SABOR CHOCOLATE BLANCO

**MARCA** ISABELA **ORIGEN:** BRASIL

**ELABORA** MDIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS  
Rua Espirito Santo, 440, Bento Goncalves- RS

**PRESENTACIÓN** *Envase primario: Envoltura: laminado BOPP/BOPP metalizado.*  
Pesos Netos: 50g a 250g

**INGREDIENTES** Azúcar, harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, grasa vegetal, cacao en polvo, suero de leche en polvo, sal, colorantes: INS 150d, INS 160b e INS 100i; emulsionante: INS 322; leudante químico: INS 500ii; aromatizante: chocolate.

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Azúcar	40,1
Harina de trigo	28,9
Grasa Vegetal	24,8
Cacao en polvo	1,8
Suero de leche	1,3
Emulsionante: INS 322	0,7
Leudante químico: INS 500ii	0,4
Sal	0,23
Colorante: INS 150d	0,91
Colorante: INS 100i	0,02
Colorante: INS 160b	0,001
Aromatizante	0,25

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por waffle u oblea al producto obtenido por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados, de una masa que podrá contener, entre otros, los siguientes ingredientes: harina, almidones o féculas, agua, grasa comestible o manteca y sal.

Especificaciones producto terminado: Características sensoriales:

-Aspecto, textura, color, olor y sabor: característico

-Control de peso: dependiendo de presentación

Características Físico-Químicas:

Humedad: 1.0 – 3.0%

pH: 8 – 9.8

Aw: 0.52

Cenizas insolubles: máx. 1.5%

Controles microbiológicos:

Coliformes a 45 ° C máx. 1.0 x10<sup>2</sup> NMP / g

Salmonella sp ausente en 25 g

Staphylococcus coag. Posit máx. 1.0 x 10<sup>3</sup> UFC / g

Concentración de aditivos:

INS 100i: máx. 0.02g/100g

INS 160b: máx. 0.001g/100g

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

### 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