

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO OBLEA SABOR CHOCOLATE CON RELLENO SABOR CHOCOLATE TIPO SUIZO

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, sal, emulsionante: INS 322; leudante químico: INS 500ii; aromatizante: chocolate suizo.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Azúcar	39,8
Harina de trigo	28,9
Grasa Vegetal	24,4
Cacao en polvo	4,5
Emulsionante: INS 322	0,7
Leudante químico: INS 500ii	0,4
Sal	0,23
Aromatizante	0,21

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: máx. 0.52

Cenizas insolubles: máx. 1.5%

Controles microbiológicos:

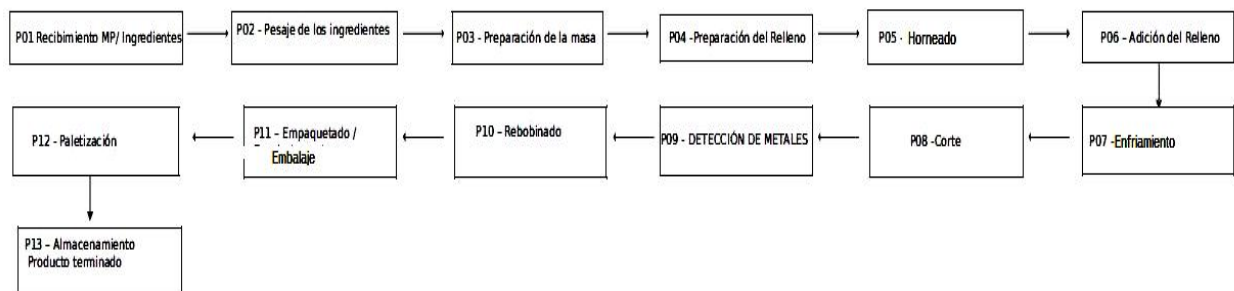
Coliformes a 45 ° C máx. 1.0×10^2 NMP / g

Salmonella sp ausente en 25 g

Staphylococcus coag. posit máx. 1.0×10^3 UFC / g

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