

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO	OBLEA CON RELLENO SABOR CHOCOLATE	
MARCA	ISABELA	ORIGEN: BRASIL
ELABORA	MDIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS Rua Espirito Santo, 440, Bento Goncalves- RS	
PRESENTACIÓN	<i>Envase primario:</i> Film 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.	

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Azúcar	40,1
Harina de trigo	31,4
Grasa Vegetal	24,5
Cacao en polvo	2,3
Emulsionante: INS 322	0,7
Leudante químico: INS 500ii	0,4
Sal	0,25
Aromatizante	0,3

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:

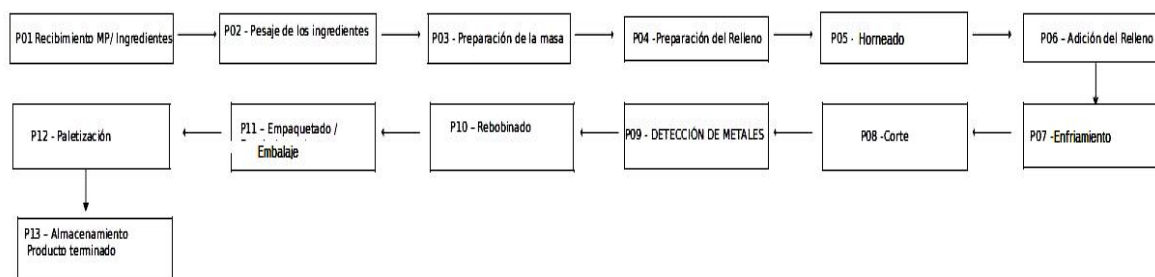
Coliformes a 45 ° C máx. 1.0×10^2 NMP / g

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