

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO OBLEA CON RELLENO SABOR FRESA

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, dextrosa anhidra, sal, emulsionante: INS 322; leudante químico: INS 500ii; aromatizante: fresa, colorante carmín.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Azúcar	41,1
Harina de trigo	31,4
Grasa Vegetal	25
Dextrosa anhidra	0,77
Emulsionante: INS 322	0,7
Leudante químico: INS 500ii	0,4
Sal	0,25
Aromatizante	0,21
Colorante	0,03

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

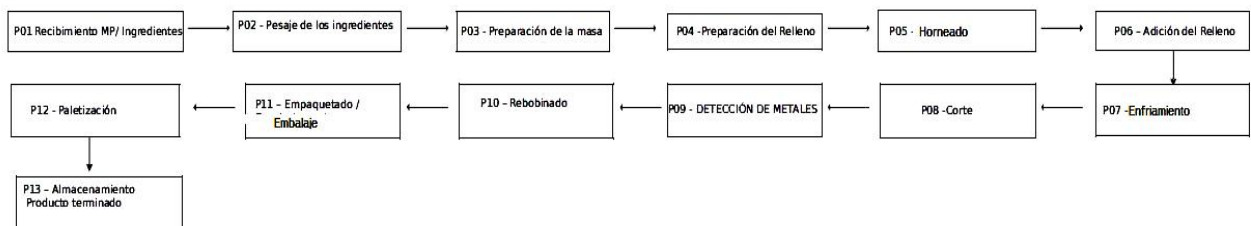
Staphylococcus coag. posit máx. 1.0×10^3 UFC / g

Concentración de aditivos:

INS 120: 0.030g/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