

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETITAS DULCES CON HARINA INTEGRAL, AVENA Y MIEL SABOR BANANA

MARCA RENATA **ORIGEN:** BRASIL

ELABORA PASTIFICIO SELMI S.A.
Av. Renato Selmi, 185, Parque da Amizade (Nova Veneza) - Sumaré – SP -Brasil -

PRESENTACIÓN Envase primario: Film BOPP metalizado
Pesos Netos: 80g a 400g

INGREDIENTES Harina de trigo enriquecida en hierro y ácido fólico, avena en copos, grasa vegetal, azúcar, harina de trigo integral reconstituida, miel, copos de maíz, azúcar invertido, fibra de trigo, banana deshidratada, leche entera en polvo, sal, leudantes químicos (bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio y pirofosfato ácido de sodio), emulsionante: lecitina de soja, antioxidante TBHQ y aromatizantes.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	25
Avena en copos	15
Grasa vegetal	15
Azúcar	14,6
Harina de trigo integral	14,4
Miel	4,1
Copos de maíz	3,5
Azúcar invertido	2,6
Fibra de trigo	2,2
Banana deshidratada	1,2
Leche entera en polvo	0,7
Sal	0,25
Leudantes químicos:	
bicarbonato de amonio	0,5
bicarbonato de sodio	0,3
pirofosfato ácido de sodio	0,2
Emulsionante: lecitina de soja	0,08
Antioxidante: TBHQ	0,003
Aromatizantes	0,4

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.

Especificaciones producto terminado:

Concentración de aditivos:

INS 450iii: máx 2.0 (cómo P2O5) g/100g

INS 319: máx 0.02g/100g sobre materia grasa

- Aspecto, textura, color, olor y sabor: característico
- Control de peso: dependiendo de presentación
- Humedad: máx 5%
- Controles microbiológicos:
 - Coliformes a 45° C máx. 1.0 x10² NMP /g
 - Salmonella sp ausente en 25 g
 - Staphylococcus coag. Posit máx. 1.0 x 10³ UFC /g

El plazo de durabilidad en condiciones normales de temperatura y humedad relativa es de 12 meses, manteniendo intactas sus cualidades organolépticas.

**PROCEDIMIENTO
DE ELABORACIÓN**

- 1- Pesaje de materia prima
- 2- Amasado
- 3- Moldeado
- 4- Horneado
- 5- Enfriamiento
- 6- Empaquetado
- 7- Almacenamiento y distribución

**STICKER DEL
IMPORTADOR**

GALLETITAS DULCES CON HARINA INTEGRAL, AVENA Y MIEL SABOR BANANA

Ingredientes: Harina de trigo enriquecida en hierro y ácido fólico, avena en copos, grasa vegetal, azúcar, harina de trigo integral reconstituida, miel, copos de maíz, azúcar invertido, fibra de trigo, banana deshidratada, leche entera en polvo, sal, leudantes químicos (bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio y pirofosfato ácido de sodio), emulsionante: lecitina de soja, antioxidante TBHQ y aromatizantes.

Información nutricional: Porción 30g (4,7 galletitas)

Valor energético 136kcal/571kJ (7%VD); Carbohidratos 20g (7%VD); Proteínas 2.4g (3%VD); Grasas totales 4.8g (9%VD); Grasas saturadas 1.6g (7%VD); Grasas trans 0g (VD no definidos); Fibra alimentaria 2.5g (10%VD); Sodio 71mg (3%VD).% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000kcal u 8.400kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Importa y Distribuye en Uruguay: Oprumin S.A.

Ruta 101 Km. 23500, C. Nicolich
Canelones, Uruguay. Tel.: 26966644
RUNAEV: 16024/00/2084

La empresa OPRUMIN S. A. y la Química Farmacéutica Daniela Klein declaran bajo juramento conocer las Reglamentaciones Bromatológicas vigentes.



Daniela Klein
Química Farmacéutica