

## MEMORIA DESCRIPTIVA

**PRODUCTO** GALLETITAS DULCES CON HARINA INTEGRAL, AVENA Y CACAO

**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, azúcar, avena en copos, harina de trigo integral reconstituida, grasa vegetal, cacao en polvo, azúcar invertido, fibra de trigo, gotas de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, emulsionante: lecitina de soja y aromatizante), leche en polvo, sal, colorante caramelo IV, 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	21
Azúcar	21
Avena en copos	15,5
Harina de trigo integral	14
Grasa vegetal	14
Cacao en polvo	5
Azúcar invertido	2,5
Fibra de trigo	1,5
Gotas de chocolate	1
Leche en polvo	0,8
Sal	0,4
Colorante: caramelo V	0,8
Leudantes químicos:	
bicarbonato de amonio	0,6
bicarbonato de sodio	0,4
pirofosfato ácido de sodio	0,3
Emulsionante: lecitina de soja	0,8
Antioxidante: TBHQ	0,002
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 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

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 CACAO**

**Ingredientes:** Harina de trigo enriquecida en hierro y ácido fólico, azúcar, avena en copos, harina de trigo integral reconstituida, grasa vegetal, cacao en polvo, azúcar invertido, fibra de trigo, gotas de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, emulsionante: lecitina de soja y aromatizante), , leche en polvo, sal, colorante caramelo IV, 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 127kcal/533kJ (6%VD); Carbohidratos 18g (6%VD); Proteínas 2.8g (4%VD); Grasas totales 4.2g (8%VD); Grasas saturadas 1.6g (7%VD); Grasas trans 0g (VD no definidos); Fibra alimentaria 2.6g (10%VD); Sodio 78mg (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: 16024/00/2082

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



Daniela Klein  
Química Farmacéutica