

## MEMORIA DESCRIPTIVA

**PRODUCTO** GALLETA SALADA "ORIGINAL"  
**MARCA** PIRAQUE **ORIGEN:** BRASIL  
**ELABORA** M DIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS  
Rua Espirito Santo, 440 -Bento Goncalves/RS

**PRESENTACIÓN** Envase primario: Film BOPP/BOPP MET  
Envase secundario: Film BOPP/BOPP MET  
Pesos Netos: 46g a 230g (2 a 10 paquetes de 23g)

**INGREDIENTES** Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, grasa vegetal, azúcar, extracto de malta, azúcar invertido, suero de leche en polvo, fibra de maíz, sal, emulsionante: INS 322, leudantes químicos: INS 450ii, 500ii e INS 503ii, mejorador de harina: INS 223.

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	72,65
Grasa vegetal	10,59
Azúcar	4,97
Extracto de malta	3,31
Azúcar invertido	1,70
Suero de leche en polvo	1,66
Fibra de maíz	1,66
Sal	0,58
Emulsionante: INS 322	0,83
Leudantes químicos:	
INS 450ii	0,33
INS 500ii	0,22
INS 503ii	1,49
Mejorador de harina: INS 223	0,005
	100,00

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta: es el producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina y agua, con o sin grasas y/o aceites comestibles, agentes leudantes, adicionadas o no de sal y/o azúcar y otros ingredientes autorizados, que se somete a un proceso de amaso, cortado con moldes apropiados y horneado, obteniéndose un producto de presentación variada caracterizado por su bajo contenido en agua.

La vida útil del producto a temperatura y humedad relativa es de 365 días. El lote y la fecha de vencimiento vienen impresos de origen. Esta última está constituida L: xxxx VENC: DD/MM/AAAA

Especificaciones producto terminado:

Características sensoriales:

- Aspecto, textura, color, olor y sabor: característico
- Control de peso: dependiendo de presentación

Características Físico-Químicas:

- Humedad: máx. 2.5 %
- pH: 6.8 a 7.2

Concentración de aditivos:

INS 223: máx. 0.005 g/100g (como SO<sub>2</sub>)

INS 450iii: máx. 2.0 g/100g (como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO			
	n	c	m	M
Salmonella/25g	5	0	Ausente	-
Bacillus Cereus	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Staphylococcus Coag. Positiva	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
Escherichia Coli/G	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos y levaduras	5	1	5x10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

NOTA 1: Los subtitulos n, c, m y M se definen de acuerdo con la Instrucción Normativa No. 60, del 23 de diciembre de 2019.

## PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN



## STICKER DEL IMPORTADOR

Importa y Distribuye en Uruguay: Oprumin S.A.  
Ruta 101 Km. 23500, C. Nicolich,  
Canelones, Uruguay. Tel.: 26966644  
RUNAEV: 16024/00/1938  
L: xxxx VENC: DD/MM/AAAA  
Peso Neto 138g (6 paquetes de 23g)

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

Daniela Klein  
Química Farmacéutica