

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA DULCE MAIZENA
MARCA PILAR **ORIGEN:** BRASIL
ELABORA MDIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS
Rod. BR 116 KM 18 Eusebio/CE

PRESENTACIÓN Envase primario: Film BOPP
Envase secundario: Film BOPP impreso
Pesos Netos: 100g a 600g

INGREDIENTES Harina de trigo enriquecida (*), azúcar, grasa vegetal, almidón de maíz, azúcar invertido, suero de leche en polvo, sal, potasio cloruro, emulsionante lecitina de soja, leudantes químicos: amonio bicarbonato, sodio bicarbonato y disodio pirofosfato, mejorador de harina metabisulfito sódico y aromatizantes. (*) Para Uruguay: harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	52,68
Azúcar	17,12
Agua	11,93
Grasa Vegetal	8,56
Almidón de maíz	3,82
Azúcar invertido	3,16
Suero de leche en polvo	0,79
Sal	0,32
Cloruro de potasio	0,17
Emulsionante: INS 322	0,79
Leudante químico: INS 503iii	0,33
Leudante químico: INS 500ii	0,28
Leudante químico: INS 450iii	0,04
Mejorador de harina: INS 223	0,005
Aromatizantes	0,005

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.

La vida útil del producto a temperatura y humedad relativa es 12 meses. El lote y la fecha de vencimiento vienen impresos de origen. Esta última está constituida por día/mes/año

Especificaciones producto terminado:

Características sensoriales:

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

Características Físico-químicas:

Humedad: máx 5%

Controles microbiológicos:

- Coliformes a 45° C máx. 1.0 x10 NMP /g
- Salmonella sp. ausente en 25 g
- Staphylococcus coag. posit máx. 5.0 x 10² UFC /g

Concentración de aditivos:

INS 450iii: 2.0g/100g (como P2O5)

INS 223: máx. 0.005 g/100g (como SO2)

PROCESO DE ELABORACIÓN

- | | | |
|-------------------------------|-----|-----------------|
| 1- Recepción de materia prima | 7- | Empaquetado |
| 2- Pesado | 8- | Control de peso |
| 3- Mezcla de ingredientes | 9- | Paletizado |
| 4- Fermentación | 10- | Expedición |
| 5- Horneado | | |
| 6- Enfriamiento | | |

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica