

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO OBLEA CON RELLENO SABOR CHOCOLATE CUBIERTA CON CHOCOLATE BLANCO

MARCA PIRAQUÉ **ORIGEN:** BRASIL

ELABORA MDIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS
Rua Espirito Santo, 440 -Bento Goncalves/RS

PRESENTACIÓN Envase primario: Envoltura laminado aluminio + papel
Envase secundario: bandeja papel cartón
Envase terciario : Film flexible BOPP/BOPP metalizado.
Pesos Netos: 40g a 250g

INGREDIENTES Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, suero de leche, grasa vegetal, leche en polvo, emulsionantes: lecitina de soja y poliglicerol polirricinoleato y aromatizante), azúcar, harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, grasa vegetal, cacao en polvo, suero de leche en polvo, harina de soja entera, harina de maní, sal, emulsionante lecitina de soja, leudante químico sodio bicarbonato y aromatizante.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Chocolate blanco	36,14
Azúcar	22,18
Harina de trigo	18,09
Grasa vegetal	12,77
Cacao en polvo	4,43
Suero de leche en polvo	3,2
Harina de soja entera	1,23
Harina de maní	1,23
Sal	0,21
Emulsionante: INS 322	0,45
Leudante químico: INS 500ii	0,06
Aromatizante	0,01
	100

Chocolate blanco	
Ingredientes	%
Azúcar	41
Manteca de cacao	28
Suero de leche	21,4
Grasa vegetal	4,5
Leche en polvo	4,2
Emulsionante INS 322	0,5
Emulsiionante INS 476	0,2
Aromatizante	0,2
	100

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Oblea o waffle: es el producto obtenido por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados de una masa batida elaborada con harina, almidón o fécula de maíz, agua, grasa comestible o manteca, azúcar y grasa. Puede contener o no levadura o leudante químico, miel, leche en polvo, huevo y otros ingredientes autorizados. Especificaciones producto terminado: Características sensoriales:

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

Concentración de aditivos:

INS 476: máx. 0.5/100g

Manteca de cacao Min. 26% m/m

Grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao Máx. 5% m/m

Lípidos totales Mín. 31% m/m

Características Físico-Químicas:

Humedad: 1.0 – 2.0%

pH: 6.5 – 7.5

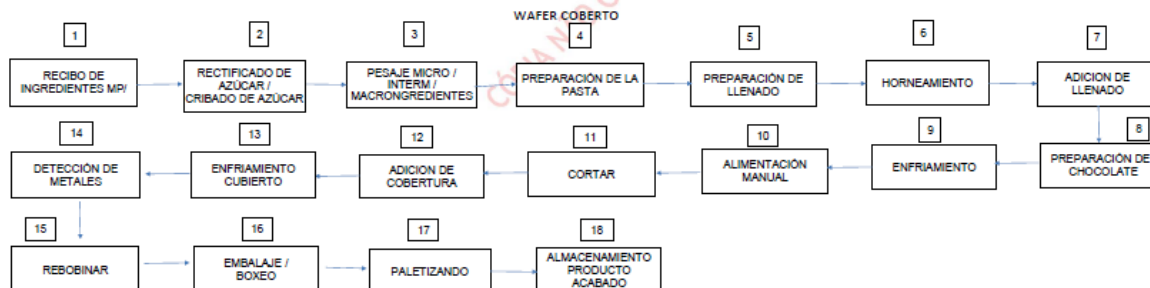
aw: máx. 0.52

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

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

La vida útil del producto a temperatura y humedad relativa es de 180 días. El lote y la fecha de vencimiento vienen impresos de origen. Esta última está constituida por L: xxxx VENC: D/MM/AAAA

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN



STICKER DEL IMPORTADOR

Elabora: Mdias Branco S.A Industria e Comercio de Alimentos
Rua Espirito Santo, 440 -Bento Goncalves/RS
Importa y Distribuye en Uruguay: Oprumin S.A.
Ruta 101 Km. 23500, C. Nicolich, Canelones, Uruguay. Tel.: 26966644
RUNAEV: 16024/00/2143
Conservación: conserve en lugar fresco, seco y sin olor.
Industria Brasileira

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

Daniela Klein Química
Farmacéutica