

## MEMORIA DESCRIPTIVA

**PRODUCTO** OBLEA CON RELLENO SABOR CHOCOLATE CUBIERTA CON CHOCOLATE

**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 semi-amargo (azúcar, licor de cacao, grasa vegetal, manteca de cacao, 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 semi amargo:      | 33,13 |
| Azúcar                      | 23,59 |
| Harina de trigo             | 18,25 |
| grasa vegetal               | 13,57 |
| Cacao en polvo              | 4,69  |
| Suero de leche en polvo     | 3,4   |
| Harina de soja entera       | 1,31  |
| Harina de maní              | 1,31  |
| Sal                         | 0,21  |
| Emulsionante: INS 322       | 0,47  |
| Leudante químico: INS 500ii | 0,06  |
| Aromatizante                | 0,01  |
|                             | 100   |

| Chocolate semi amargo: |     |
|------------------------|-----|
| Ingredientes           | %   |
| Azúcar                 | 41  |
| manteca de cacao       | 30  |
| licor de cacao         | 23  |
| grasa vegetal          | 5   |
| emulsionante: INS 322  | 0,6 |
| emulsionante: 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

Lápidas totales Mín. 31% m/m

Características Físico-Químicas:

Humedad: 1.0 – 2.0%

pH: 6.5 – 7.5

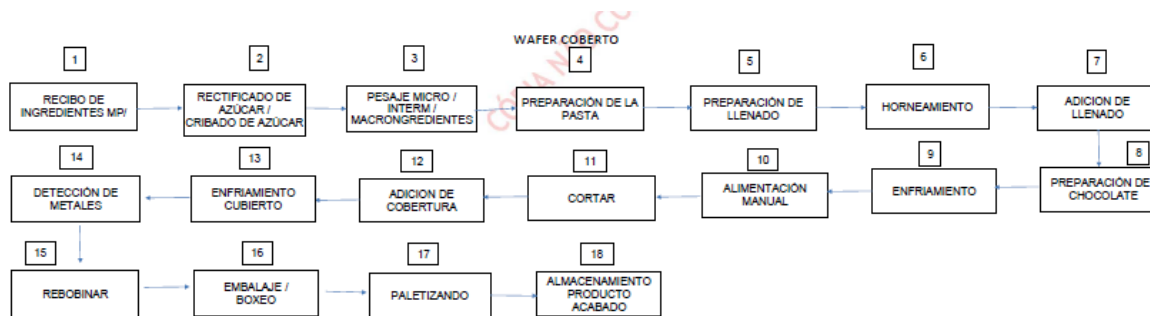
aw: máx. 0.52

| CARACTERÍSTICAS<br>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>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |

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: 16024/00/2142  
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