

## MEMORIA DESCRIPTIVA

**PRODUCTO** GALLETA SABOR VAINILLA CON GOTAS DE CHOCOLATE " COOKIES ORIGINAL "

**MARCA** PIRAQUE **ORIGEN:** BRASIL

**ELABORA** M DIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS  
Est. Ponta do Fernandinho, 3142, Salvador/BA

**PRESENTACIÓN** Envase primario: Bandeja de cartulina  
Envase secundario: Envoltura BOPP metalizado  
Pesos Netos: 40g a 250g

**INGREDIENTES** Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, gotas de chocolate semi amargo (azúcar, pasta de cacao, grasa vegetal, manteca de cacao y emulsionante: lecitina de soja), azúcar, grasa vegetal, suero de leche en polvo, sal, canela en polvo, leudantes químicos: amonio bicarbonato, disodio pirofosfato y sodio bicarbonato, emulsionantes: lecitina de soja y esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con diacetil tartárico, aromatizante

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	36,76
Gotas de chocolate	24,62
Azúcar	16,56
grasa vegetal	16,56
Suero de leche en polvo	4,00
Sal	0,54
Canela en polvo	0,02
Leudantes químicos	
INS 503ii	0,41
INS 450iii	0,06
INS 500ii	0,03
Emulsionantes:	
INS 322	0,29
INS 472e	0,14
Aromatizante	0,01

Gotas de chocolate semi amargo	
Ingredientes	%
Azúcar	50
Pasta de cacao	35
Manteca de cacao	12
Grasa vegetal	2,5
emulsionante: INS 322	0,5
	100

### 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. 5 %

Concentración de aditivos:

INS 472e: máx. 0.5 g/100g

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

Gotas de chocolate:

Manteca de cacao mín 12%

Grasa equivalente a manteca de cacao: máx 5%

Características Microbiológicas:

Salmonella en 25g	Ausencia /25g
Hongos y levaduras	<10 ufc/g
Bacillus Cereus Presuntivo	<10 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g

**PROCEDIMIENTO  
DE ELABORACIÓN**

- 1 Recepción de materias primas
- 2 Mezcla de ingredientes
- 3 Amasado: control de peso y tiempo de amasado
- 4 Forma y corte
- 5 Cocción: control de temperatura y tiempo
- 6 Enfriamiento
- 7 Envasado y almacenamiento
- 8 Expedición

**STICKER DEL  
IMPORTADOR**

**GALLETAS SABOR VAINILLA CON GOTAS DE CHOCOLATE**  
Importa y Distribuye en Uruguay: Oprumin S.A.  
Ruta 101 Km. 23500, C. Nicolich, Canelones, Uruguay. Tel.: 26966644  
RUNAEV: 16024/00/1945

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



Daniela Klein  
Química Farmacéutica