

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA CON RELLENO SABOR CHOCOLATE BLANCO Y JALEA DE LIMÓN SICILIANO
"TORTINHAS CROSTATATA"

MARCA ISABELA **ORIGEN:** BRASIL

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

PRESENTACIÓN Envase primario: Bandeja papel cartón
Envase secundario: Film BOPP + BOPP met
Pesos Netos: 80g a 300g

INGREDIENTES Harina de trigo enriquecida (*), azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, leche desnatada en polvo, pulpa de manzana, sal, fibra de trigo, suero de leche en polvo, jugo de limón deshidratado, leudantes químicos: amonio bicarbonato y sodio bicarbonato, humectante glicerol, aromatizantes, emulsionante lecitina de soja, gelificante pectina y acidulante ácido cítrico. (*)harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	42,20
Azúcar	25,00
Grasa vegetal	17,00
Azúcar invertido	9,00
Leche desnata en polvo	3,00
Pulpa de manzana	0,50
Sal	0,45
Fibra de trigo	0,20
Suero de leche en polvo	0,10
Jugo de limón deshidratado	0,05
Leudantes químicos:	
INS 503ii	0,80
INS 500ii	0,10
Humectante: glicerol	0,90
Aromatizantes	0,40
Emulsionante: INS 322	0,20
Gelificante: pectina	0,05
Acidulante: ácido cítrico.	0,05
	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 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%

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

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN

- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| 1- Recepción de materia prima | 7- Relleno |
| 2- Pesado | 8- Empaquetado |
| 3- Mezcla de ingredientes | 9- Control de peso |
| 4- Fermentación | 10- Paletizado |
| 5- Horneado | 11- Expedición |
| 6- Enfriamiento | |

STICKER DEL IMPORTADOR

Importa y Distribuye en Uruguay: Oprumin S.A.
Ruta 101 Km. 23500, C. Nicolich,
Canelones, Uruguay. Tel.: 26966644
RUNAEV: 16024/00/2149

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica