

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA CON RELLENO SABOR QUESO Y JALEA DE FRUTOS ROJOS "TORTINHAS CROSTATA"

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 cartulina
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 frutos rojas (fresa, morera y frambuesa), sal, fibra de trigo, suero de leche en polvo, leudantes químicos: amonio bicarbonato y sodio bicarbonato, humectante glicerol, aromatizantes, emulsionante lecitina de soja, colorante carmín, gelificante pectina y acidulante ácido cítrico. (*)harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

| Ingredientes | % |
|---------------------------|------|
| Harina de trigo | 41 |
| Azúcar | 26 |
| Grasa vegetal | 17 |
| Azúcar invertido | 9 |
| Leche desnatada en polvo | 3 |
| Pulpa de frutos rojos | 1 |
| Sal | 0,4 |
| Fibra de trigo | 0,2 |
| Suero de leche en polvo | 0,17 |
| Leudantes químicos: | |
| INS 503ii | 0,7 |
| INS 500ii | 0,1 |
| Humectante: glicerol | 0,7 |
| Aromatizantes | 0,4 |
| Emulsionante: INS 322 | 0,2 |
| Colorante carmín | 0,03 |
| 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

Concentración de aditivos:

INS 120: 0.03g/100g

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: 16024/00/2150

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica