

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO	GALLETA CON RELLENO SABOR CHOCOLATE CON AVELLANA "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, pasta de avellanas, cacao en polvo, leche desnatada en polvo, leche en polvo entera, sal, suero de leche en polvo, leudantes químicos: amonio bicarbonato y sodio bicarbonato, aromatizantes y emulsionante lecitina de soja. (*): harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	42,0
Azúcar	26,0
Grasa vegetal	17,0
Azucar invertido	4,0
Pasta de avellanas	3,0
Cacao en polvo	3,0
Leche desnatada en polvo	2,0
Leche en polvo entera	1,0
Sal	0,5
Suero de leche en polvo	0,1
Leudantes químicos:	
INS 503ii	0,7
INS 500ii	0,1
Aromatizantes	0,4
Emulsionantes: INS 322	0,2
	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: 16024/00/2151

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica