

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA CON RELLENO SABOR CHOCOLATE SEMI AMARGO "MOUSSE SABOR CHOCOLATE SEMI AMARGO"

MARCA ISABELA **ORIGEN:** BRASIL

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

PRESENTACIÓN Envase primario: Film BOPP + BOPP met
Pesos Netos: 80g a 300g

INGREDIENTES Harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, azúcar invertido, pasta de cacao, sal, suero de leche en polvo, leudantes químicos: amonio bicarbonato, sodio bicarbonato, y disodio pirofosfato, colorante: caramelo IV, emulsionante lecitina de soja, aromatizantes y humectante: propilenglicol.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	41,40
Azúcar	29,00
Grasa vegetal	18,00
Cacao en polvo	5,00
Azúcar invertido	4,00
Pasta de cacao	0,50
Sal	0,30
Suero de leche en polvo	0,10
Leudantes químicos:	
INS 503ii	0,40
INS 500ii	0,20
INS 450i	0,20
Colorante caramelo IV	0,40
Emulsionante: INS 322	0,20
Aromatizantes	0,20
Humectante propilenglicol	0,10
	100,00

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%

Concentración de aditivos:

INS 450i: 2.0g/100g como P2O5

INS 1520: 0.15g/100g

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- Preparación de masa | 9- Control de peso |
| 4- Moldeado | 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: 16024/00/474
Peso Neto: 150g

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica