

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO GALLETA CON RELLENO SABOR CHOCOLATE CON LECHE "MOUSSE CHOCOLATE CON LECHE"

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, azúcar invertido, cacao en polvo, sal, suero de leche en polvo, colorante: caramelo IV, leudantes químicos: amonio bicarbonato, sodio bicarbonato, y disodio pirofosfato, aromatizantes, emulsionante lecitina de soja y humectante: propilenglicol.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	43,00
Azúcar	28,00
Grasa vegetal	18,00
Azúcar invertido	5,00
Cacao en polvo	3,50
Sal	0,33
Suero de leche en polvo	0,10
Colorante caramelo IV	0,70
Leudantes químicos	
INS 503ii	0,50
INS 500ii	0,30
INS 450i	0,20
Aromatizantes	0,20
Emulsionante: INS 322	0,15
Humectante: propilenglicol	0,02
	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

GALLETAS CON RELLENO SABOR CHOCOLATE CON LECHE

Importa y Distribuye en Uruguay: Oprumin S.A.

Ruta 101 Km. 23500, C. Nicolich,

Canelones, Uruguay. Tel.: 26966644

RUNAEV: 16024/00/391

Peso Neto: 150g

Industria Brasileira

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica