

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO	GALLETA CON RELLENO DE DULCE DE LECHE "MOUSSE DULCE DE 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 (*), azúcar, grasa vegetal, dulce de leche, azúcar invertido, leche en polvo entera, cacao en polvo, sal, suero de leche en polvo, aromatizantes, leudantes químicos: sodio bicarbonato, amonio bicarbonato y sodio difosfato, emulsionante lecitina de soja, colorante: caramelo IV y annato extracto, base bixina. (*) harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico	

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	44,999
Azúcar	27,00
Grasa vegetal	17,00
Dulce de leche	5,00
Azúcar invertido	3,00
Leche en polvo entera	1,00
Cacao en polvo	0,40
Sal	0,30
Suero de leche en polvo	0,10
Aromatizantes	0,30
Leudantes químicos:	
INS 500ii	0,20
INS 503ii	0,30
INS 450i	0,10
Emulsionante: INS 322	0,20
Colorante: INS 150d	0,10
Colorante: INS 160b	0,001
	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%

Concentración de aditivos:

Annato: 0.001 g/100g

INS 450i: 2.0g/100g como P2O5

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: 16024/00/2067

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica