

## MEMORIA DESCRIPTIVA

**PRODUCTO** GALLETA CON RELLENO SABOR LIMÓN Y CHOCOLATE "MOUSSE SABOR LIMÓN Y CHOCOLATE"

**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, dextrosa, sal, cacao en polvo, suero de leche en polvo, leudantes químicos: amonio bicarbonato, sodio bicarbonato, y disodio pirofosfato, emulsionante lecitina de soja, aromatizantes, colorante: caramelo IV, humectante: propilenglicol y acidulante: ácido cítrico.

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina	47,00
Azúcar	29,00
Grasa vegetal	18,70
Azúcar invertido	3,00
Dextrosa	0,30
Sal	0,33
Cacao en polvo	0,20
Suero de leche en polvo	0,10
Leudantes químicos:	
INS 503ii	0,30
INS 500ii	0,30
INS 450i	0,10
Emulsionante: INS 322	0,30
Aromatizantes	0,30
Colorante: caramelo IV	0,02
Humectante: propilenglicol	0,02
Acidulante: ácido cítrico	0,01
	100,0

### 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 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus Coag. Positiva /g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
Escherichia Coli /g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Mohos y levaduras /g	5	1	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>

**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: 16024/00/393  
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