

## MEMORIA DESCRIPTIVA

<b>PRODUCTO</b>	BUDIN SABOR CHOCOLATE CON CHIPS DE BAÑO DE REPOSTERÍA	
<b>MARCA</b>	100 DUCADOS	<b>ORIGEN:</b> Argentina
<b>ELABORA</b>	Licencias S.A Calle 106 Pellegrini 4945 Villa General Pueyrredón, Gral. San Martín, Pcia. Bs As	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Envase primario: molde de papel Envase secundario: Envoltura BOPP+BOPP Pesos Netos: 100 g a 600g	
<b>INGREDIENTES</b>	Agua, harina de trigo enriquecida (*), azúcar, aceite de girasol, huevo en polvo, chips de baño de repostería, Premezcla base para la elaboración de budines, muffins y tortas (Almidón modificado, suero de queso, aceite de soja, sal, emulsionantes: (INS 471, INS 481i), leudantes químicos: (INS 500ii, INS 450i, 450vii), espesantes: (INS 466, INS 415), enzimas (INS 1100, INS 1101i), almidón de maíz, jarabe de maíz, cacao, polvo de hornear, sal, humectante: INS 420, colorante: INS 150a , aromatizante: esencia de chocolate, emulsionante: INS 471, conservantes: INS 202, INS 282, regulador de acidez: INS 330. (*) Harina enriquecida Ley N° 25.630	

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%	Premezcla	
Agua	24,09	<b>Ingrediente</b>	<b>%</b>
Harina de trigo enriquecida	22,33	Almidón modificado	60,78
Azúcar	22,24	Suero de queso	24,35
Aceite de girasol	12,67	Aceite de soja	13,72
Huevo en polvo	5,56	Sal	0,2
Chips de baño de reposteria	3,02	Emulsionante: INS 471	0,4
Premezcla	2,22	Emulsionante: INS 481i	0,2
Almidón de maíz	1,33	Leudante: INS 500ii	0,1
Jarabe de maíz	0,44	Leudante: INS 450i	0,1
Cacao	0,44	Leudante: INS 450vii	0,05
Polvo de hornear	0,44	Espesante: INS 466	0,04
Sal	0,2	Espesante: INS 415	0,04
Humectante: INS 420	2,22	Enzima INS 1100	0,01
Colorante: 150a	1,78	Enzima INS 1101i	0,01
Aromatizante	0,44		
Emulsionante: INS 471	0,29		
Conservante: INS 282	0,15		
Conservante: INS 202	0,1		
Regulador de acidez: INS 330	0,04		

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Budín o torta. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasa comestible o manteca, azúcares, huevos, leche, sal, con o sin miel, leudada con agentes químicos.

La vida útil del producto es de 180 días, a temperatura y humedad ambiente. Ésta vendrá impresa de origen junto al lote del producto.

Especificaciones de producto Terminado:

Coliformes totales	menos de 100 UFC / g
Salmonella spp	ausente en 25 g
E. Coli	ausente en 1g
Staphylococcus aureus	menos de 100 UFC / g
Hongos y levaduras	menos de 1.000 UFC / g
Aspecto: característico	
Sabor y olor: característico	
Control de peso: según presentación	

Concentración de aditivos  
INS 450vii: máx 2 g/100g  
INS 202: máx. 0.1g/100g como ácido sórbico  
INS 481i máx. 0.5 g/100g  
INS 450i: máx 2 g/100g

**PROCEDIMIENTO DE ELABORACION**

Descripción del proceso de elaboración

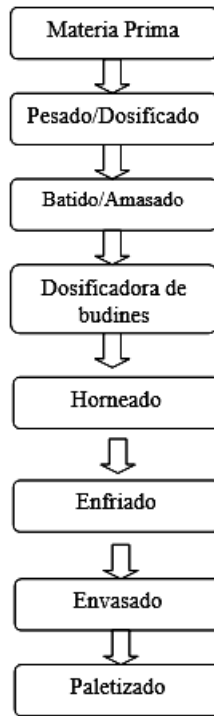
En una batea mezcladora se agregan los ingredientes y se realiza el batido de los mismos hasta darle la homogeneización y la consistencia deseada.

Dicha masa se coloca en una tolva dosificadora, que mediante picos va llenando los moldes hasta dar el peso necesario (más adelante consignados). Posteriormente se los coloca en el horno de cocción continuo, luego se los enfría y se los envasa.

El elaborador efectúa controles periódicos del producto a los fines de mantener el producto con sus cualidades dentro de los parámetros establecidos.

El producto deberá mantenerse en lugar fresco, seco y ventilado, sin exposición al sol, permaneciendo apto para su consumo.

**DIAGRAMA DE FLUJO**



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

Daniela Klein  
Química Farmacéutica