

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO BUDIN SABOR VAINILLA RELLENO CON DULCE DE LECHE
"PUDDING DULCE DE LECHE 100 DUCADOS"

MARCA 100 DUCADOS **ORIGEN:** Argentina

ELABORA Licencias S.A
Calle 106 Pellegrini 4945 Villa General Pueyrredón, Gral. San Martín, Pcia. Bs As

PRESENTACIÓN Envase primario: molde de papel
Envase secundario: Envoltura BOPP+BOPP
Pesos Netos: 100 g a 600g

INGREDIENTES Harina de trigo enriquecida (*), azúcar, agua, dulce de leche, aceite de girasol, huevo en polvo. 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, polvo de hornear, sal, humectante: INS 420, emulsionante: INS 471, aromatizantes: esencia de vainilla, esencia de manteca, conservantes: INS 282, INS 202, regulador de acidez: INS330. (*) Harina enriquecida Ley N° 25.630

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

| Ingredientes | % |
|------------------------------|-------|
| Harina de trigo | 20,93 |
| Azúcar | 20,84 |
| Agua | 19,33 |
| Dulce de leche | 14,68 |
| Aceite de girasol | 11,85 |
| Huevo en polvo | 5,21 |
| Premezcla | 2,05 |
| Almidón de maíz | 1,25 |
| Jarabe de maíz | 0,42 |
| Polvo de hornear | 0,42 |
| Sal | 0,15 |
| Humectante: INS 420 | 2,05 |
| Emulsionante: INS 471 | 0,27 |
| Esencia de vainilla | 0,16 |
| Esencia de manteca | 0,02 |
| Conservante: INS 282 | 0,14 |
| Conservante: INS 202 | 0,05 |
| Regulador de acidez: INS 330 | 0,02 |

| Premezcla | % |
|------------------------|-------|
| Almidón modificado | 60,78 |
| Suero de queso | 24,35 |
| Aceite de soja | 13,72 |
| Sal | 0,2 |
| Emulsionante: INS 471 | 0,4 |
| Emulsionante: INS 481i | 0,2 |
| Leudante: INS 500ii | 0,1 |
| Leudante: INS 450i | 0,1 |
| Leudante: INS 450vii | 0,05 |
| Espesante: INS 466 | 0,04 |
| Espesante: INS 415 | 0,04 |
| Enzima INS 1100 | 0,01 |
| Enzima INS 1101i | 0,01 |

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

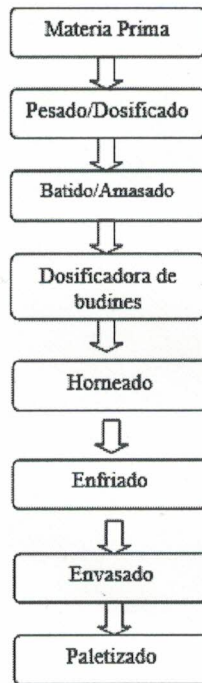
En una batea mezcladora se agregan los ingredientes y se realiza el batido de los mismos hasta darle la homogeneización y la consistencia deseada.

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



STICKER DEL IMPORTADOR

Ingredientes: Harina de trigo enriquecida (*), azúcar, agua, dulce de leche, aceite de girasol, huevo en polvo. 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, polvo de hornear, sal, humectante: INS 420, emulsionante: INS 471, aromatizantes: esencia de vainilla, esencia de manteca, conservantes: INS 282, INS 202, regulador de acidez: INS330, (*) Harina enriquecida Ley N° 25.630

Importa y dist. en Uruguay: OPRUMIN S.A.
Ruta 101 Km. 23500, C. Nicolich, Canelones, Uruguay. Tel.: 26966644.
RUNAEV 16024/00/2137

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



Daniela Klein
Química Farmacéutica

