

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO BUDIN SABOR LIMÓN CON SEMILLAS DE AMAPOLA "PUDDING SABOR LIMÓN CON SEMILLAS DE AMAPOLA"

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, 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, semillas de amapola, humectante: INS 420, emulsionante: INS 471, conservantes: INS 282; INS 202, aromatizantes, regulador de acidez: INS 330. (*) Harina enriquecida Ley N° 25.630

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	24,47
Azucar	24,46
Agua	22,59
Aceite de girasol	13,94
Huevo en polvo	6,12
Premezcla	2,45
Almidón de maíz	1,47
Jarabe de maíz	0,49
Polvo de hornear	0,24
Sal	0,22
Semillas de amapola	0,17
Humectante: INS 420	2,45
Emulsionante: INS 471	0,32
Conservante: INS 282	0,17
Conservante: INS 202	0,1
Aromatizantes	0,14
Regulador de acidez: INS 330	0,2

Premezcla	
Ingrediente	%
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

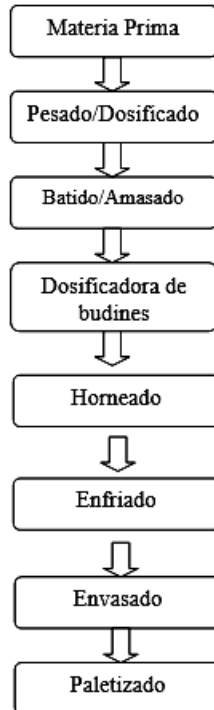
En una batea mezcladora se agregan los ingredientes y se realiza el batido de los mismos hasta darle la homogeneización y la consistencia deseada.

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



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

Daniela Klein
Química Farmacéutica