

MEMORIA DESCRIPTIVA

PRODUCTO	BARQUILLO RELLENO SABOR CHOCOLATE Y CUBIERTO CON CHOCOLATE CON LECHE
MARCA	TRENTO ORIGEN: BRASIL
ELABORA	PECCIN S.A Rua Dr. Sidney Guerra, 1700 – Erechim – RS - Brasil
PRESENTACIÓN	Envase primario: envoltura: BOPP/BOPP metalizado. Envase secundario: caja cartulina Pesos Netos: 290g a 960g
INGREDIENTES	Azúcar, harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, grasa vegetal, masa de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo, suero de leche en polvo, leche entera en polvo, maltodextrina, aceite de palma, sal, emulsionante: INS 322 e INS 476, colorante: caramelo IV y aromatizante: vainilla

DESCRIPCIÓN

DEL PRODUCTO

Se entiende por waffle u oblea al producto obtenido por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados, de una masa que podrá contener, entre otros, los siguientes ingredientes: harina, almidones o féculas, agua, grasa comestible o manteca y sal.

Especificaciones producto terminado:

Características sensoriales:

-Aspecto, textura, color, olor y sabor: característico

-Control de peso: dependiendo de la presentación

Características Físico-Químicas:

Humedad: 1.0 – 3.0%

Aw: máx 0.52

Concentración aditivos

INS 476: 0,5g/100g

Controles microbiológicos:

B. cereus presuntivo/g MAX. 10²

Mohos y levaduras/g MAX. 5 X 10²

Escherichia coli/g MAX. 10

Estafilococos coagulasa positivos/g MAX. 10²

Salmonella/25g Ausente

Especificaciones del chocolate	
Grasa de leche	15,06%
Sólidos no grasos de leche	13,24%
Lípidos de cacao	38,33%

La vida útil del producto a temperatura y humedad relativa es de 12 meses El lote y la fecha de vencimiento vienen impresos de origen. Esta última está constituida por día/mes/año. Ej . Val: dd/mm/aaaa

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN

Preparación de la masa de la barquilla

En un tanque provisto de agitador se añaden todos los ingredientes de la masa. Los ingredientes son mezclados hasta que la masa este formada. La masa se transfiere a un depósito

Cocción de la masa / Inyección de relleno

La masa se bombea hasta el horno donde se cocina. En esta etapa ocurre simultáneamente la formación de las barquillas y la inyección de relleno, que fue previamente preparado en tanque mezclador y refinado en un molino.

Túnel de enfriamiento

Las barquillas son transportadas por una cinta hasta el túnel de enfriamiento.

Sierra

En esta etapa las barquillas son cortadas en el tamaño estándar y siguen por una cinta transportadora hasta la máquina de cobertura.

Cobertura

Las barquillas reciben un baño con chocolate templado y después pasan por una cinta vibratoria para retirar el exceso de chocolate.

Túnel de enfriamiento

Las barquillas cubiertas son transportadas al túnel de enfriamiento, con temperatura y velocidad controlada.

Embalaje

Las barquillas se conducen a los equipos de embalaje donde son embaladas con etiqueta especifica (material BOPP metalizado) de producto. El producto sigue a la cinta transportadora de revisión de calidad, donde se realizará una revisión en el envoltorio, garantizando así la calidad final.

Empaque final

Después de la selección, el producto envasado está dispuesto en displays.

STICKER DEL IMPORTADOR

Ingredientes: Azúcar, harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, grasa vegetal, masa de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo, suero de leche en polvo, leche entera en polvo, maltodextrina, aceite de palma, sal, emulsionantes: INS 322 e INS 476, colorante: caramelo IV y aromatizante.

Información nutricional: Porción 29g (2 unidades)**

Valor energético 140kcal/588kj (7%VD); Carbohidratos 18g (6%VD); Proteínas 1.7g (2%VD); Grasas totales 6.8g (12%VD); Grasas saturadas 4.6g (21%VD); Grasas trans 0g (VD no definidos); Fibra alimentaria 1g (4%VD); Sodio 43mg (2%VD).% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000kcal u 8.400kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

**Porción de referencia de 30g

Importa y Distribuye en Uruguay: Oprumin S.A.

Ruta 101 Km. 23500, C. Nicolich, Canelones, Uruguay. Tel.: 26966644

RUNAEV: 16024/00/498

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

Daniela Klein
Química Farmacéutica