

REIVINDICACIONES

1. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil caracterizada por que comprende harina 50-70% en peso, agua 5-15% en peso, aceite 3-18% en peso, oligofructosacáridos 0,1-10% en peso, inulina 1 - 20% en peso, fibra 0,1-5% en peso, 0-1% en peso de emulgentes, 0-1% en peso de sal común, 0-1% en peso de sales minerales, 0-1% en peso de vitaminas, 0-3% en peso de aromas, 0-2% en peso de impulsores y 0-2% en peso de colorantes, y que no contiene ni polioles, ni edulcorantes intensos.
2. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según la reivindicación 1, caracterizada por que la harina es harina de trigo, harina de arroz, harina de maíz, avena, centeno y/o cualquier mezcla de las mismas.
3. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el aceite es aceite de palma, aceite de girasol, aceite de soja, aceite de colza, aceite de oliva y/o cualquier mezcla de los mismos.
4. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que el grado de polimerización (DP) de los oligofructosacáridos es entre 2 y 8.
5. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que los impulsores son bicarbonato de sodio, bicarbonato potásico, metabisulfito sódico, bicarbonato amónico o una mezcla de los mismos.
6. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según cualquiera de las reivindicaciones 2 a 5, caracterizada por que los colorantes son (1) una mezcla de paprika (extracto de pimentón) y antocianina o (2) carbón vegetal, siendo decorada dicha galleta con dichos colorantes.

7. Galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según la reivindicación 6, caracterizada por que dichos colorantes están diluidos en propilenglicol y/o aceite vegetal.

8. Procedimiento de preparación de una galleta sin azúcares añadidos para consumo infantil, según las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que comprende las siguientes etapas:

- a) pesaje y amasado entre 30 y 50 minutos a velocidad lenta;
- b) laminado y troquelado;
- c) horneado hasta que la humedad relativa sea inferior al 6%;
- d) rociado; y
- e) enfriamiento hasta una temperatura inferior a 70°C y envasado

9. Procedimiento, según la reivindicación 8, caracterizado por que comprende opcionalmente una etapa de impresión.

10. Procedimiento, según la reivindicación 9, caracterizado por que los colorantes utilizados en la impresión son (1) una mezcla de paprika (extracto de pimentón) y antocianina o (2) carbón vegetal.

11. Procedimiento, según la reivindicación 10, caracterizado por que dichos colorantes están diluidos en propilenglicol y/o aceite vegetal.