

Montevideo, junio de 2022

Sr. Director del Servicio de Regulación Alimentaria
Ing. Agr. Marcelo Amado
Presente:

Datos identificatorios del Representante Legal:

Nombre: Miguel Ángel Cordone
Dirección: Br. España 2819 apto 1106 Montevideo
C.I: 4.140.700-9

Datos identificatorios de la empresa importadora:

Razón social: Osan S.A
N° de habilitación I. de Montevideo: **23957/117**
Dirección: Br. España 2819 apto 1106 Montevideo
Giro: Importadores, distribuidoras

Representante Técnico:

Nombre: Graciela Deagustini
Profesión: Dra. en Medicina y Tecnología Veterinaria.
C.I: 1.584.779-2
Dirección: Simón Bolívar 1193 Apto. 603.
Tel. 2708 86 97/099164696
Correo electrónico: dra.gracielaideagustini@gmail.com

Datos identificatorios de la empresa elaboradora:

Razón social: Dolceria Alba S.p.A
Dirección: Strada Vicinale delle Cappellette 8 Italia
Tel. 0110625611

Datos identificatorios del producto: Postre congelado

Nombre fantasía: Tiramisú congelado

Marca: Dolceria Alba

Características del producto: se trata de un postre listo para consumo congelado, consistente en una base delgada de masa, una capa esponjosa de queso mascarpone con café, espolvoreado con cacao en polvo

Proceso de elaboración:

Masa: se prepara la masa con: harina, huevo deshidratado, jarabe de glucosa, azúcar, aceite vegetal, agentes leudantes. Se mezclan bien los ingredientes. Se somete a cocción a 180°C por 15 minutos.

Capa de queso Mascarpone con café: Se mezclan los ingredientes (crema de leche, manteca de cacao, jarabe de glucosa, yema de huevo, proteína de leche, café soluble, emulsionantes) y se bate. Se pasteuriza a 73°C por 15 segundos y posteriormente se enfría rápidamente.

Armado del postre: sobre la masa cocida se aplica la crema batida y se espolvorea con cacao

Congelado: se lleva al túnel de congelado que trabaja a -40°, logrando temperatura de -18°C en el centro térmico del producto en un plazo no mayor a 1 hora.

Envasado: Se envasan 16 postres en una caja de PET transparente sobre un papel grado alimentario. Luego se introduce en una caja de cartón.

Etiquetado: Se coloca la fecha de vencimiento y lote en el envase secundario con tinta indeleble (día/mes/año)

Almacenado en cámara de congelado (-20°C)

Envase: Envase primario: Caja de PET transparente

Envase secundario: caja de cartón

Ingredientes:

agua,
azúcar,
crema de leche,
leche descremada rehidratada,
aceite de coco,
manteca de cacao,
queso Mascarpone,
jarabe de glucosa y fructosa,
huevos deshidratados,
harina de trigo,
vino Marsala,
yema de huevo,
proteína de leche,
cacao en polvo,
dextrosa,
café soluble,
jarabe de maíz modificado,
emulsionante: INS471,
agentes leudantes: INS450i y
INS500ii,
gelificante: INS401

Fórmula cuantitativa:

Agua: 14,5%,
Azúcar: 10%,
crema de leche 9%
leche descremada rehidratada: 8%,
aceite de coco: 8%,
manteca de cacao: 7%,
queso Mascarpone: 7%,
jarabe de glucosa y fructosa 6%,
huevos deshidratados: 5%,
harina: 4%,
vino Marsala: 3%,
yema de huevo: 2%,

proteína de leche: 1%,
cacao en polvo: 0,6%,
dextrosa: 0,5%,
café soluble: 0,4%,
jarabe de maíz modificado: 0,4%
emulsionante: INS471: 0,05%,
agentes leudantes: INS450i 0,05% y
INS500ii: 0,05%,
gelificante: INS401: 0,05%

Rotulación: Se adjunta rótulo.

Peso neto: 100g a 1,200kg la caja de cartón

Vida útil: 18 meses congelado en freezer a -18°C

Tabla de información nutricional

| INFORMACION NUTRICIONAL PORCIÓN DE 75g (1 postre) | | |
|--|-------------------------|----------|
| | CANTIDAD POR PORCIÓN | % VD (*) |
| Valor energético | 226Kcal=949kJ | 11 |
| Carbohidratos | 21g | 7 |
| Azúcares | 17g | |
| Proteínas | 2,8g | 4 |
| Grasas totales | 14g | 26 |
| Grasas Saturadas | 11g | 51 |
| Grasas trans | 0,2g | -- |
| Fibra alimentaria | 0g | 0 |
| Sodio | 75mg | 3 |

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.


Dra. GRACIELA DEAGUSTINI
MÉDICO VETERINARIO