

FICHA TÉCNICA

POSTRE CONGELADO CON FRUTOS DEL BOSQUE

MARCA: DELIZZIAS

RAZON SOCIAL: RAPIDEX S. A.

DIRECCION: AGR FRANCISCO ROS 2725 apto 205

IMSRA 36999/9

ELABORADO POR : PIVOTTO PESCE MATIAS IMSRA 36664

RAZON SOCIAL: RAPIDEX S.A.

Forma de presentación:

Peso neto:

70 g a 3000 g

Envase

TORTERA CON CUPULA de PET

Vida útil: 6 meses A -18°C CONGELADO

LOTE : DÍA DE FABRICACIÓN

L: DD: MM: AAAA

Fecha de vencimiento:

Se imprimirán con tinta indeleble en la etiqueta, día, mes y año de vencimiento

INGREDIENTE	
Relleno de repostería sabor crema Azúcar invertido, agua, aceite de palma hidrogenado Caseinato de sodio, azúcar, sal, emulsificantes (INS 481i, INS 471), estabilizantes (hidropropilcelulosa INS 463 goma xantana INS 415), regulador de acidez (fosfato disódico INS 339ii, saborizante, colorantes annato INS 160b y cúrcuma INS 100i	
Preparado frutos del bosque (frutillas, arándanos, moras; azúcar; jarabe de maíz de alta fructosa; estabilizantes: goma guar, goma xántica, goma garrofín; acidulante: ácido cítrico; antioxidante: ácido ascórbico; regulador de acidez: citrato de sodio; saborizante/aromatizante	
Agua	
Bizcochuelo (Conservadores:(INS 282, INS 202); Colorantes; ((INS102), INS 124))	

Materias primas

Relleno de repostería congelado sabor crema Rich's IMSRA 1277/354 Nortedur S.A

Azúcar invertido, agua, aceite semilla de palma hidrogenado, Caseinato de sodio, azúcar, sal, emulsificantes (INS 481i, INS 471), estabilizantes (hidropropilcelulosa INS 463 goma xantana INS 415), regulador de acidez (fosfato disódico INS 339ii,) saborizante, colorantes annato INS 160b y cúrcuma INS 100i

VARIEGATO FRUTOS DEL BOSQUE IMSRA 22435/29

Pontevedra DOMINGO RAFAEL GHELFA LIMITADA

Ingredientes: frutillas, arándanos, moras; azúcar; jarabe de maíz de alta fructosa; estabilizantes: goma guar, goma xántica, goma garrofín; acidulante: ácido cítrico(INS 330); antioxidante: ácido ascórbico/(INS 300); regulador de acidez: citrato de sodio(INS 331);

Bizcochuelo IMSRA 1966/20 Elaborado por Matías Pivotto

(Huevos, Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, azúcar, Jarabe de maíz de alta fructosa. Emulsionantes ((INS 471), (INS 475)), leudantes químicos,(INS 500ii, INS 450 i), Saborizante a vainilla, Conservadores:(INS 282, INS 202); Colorantes; ((INS102), INS 124)

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

El postre consiste en:

- 1. Una capa inferior de bizcochuelo realizado en Matías Pivotto y registrado en la IM.***
- 2. Una capa media de relleno sabor crema***
- 3. Una capa con el preparado de frutos rojos del bosque***
- 4. Después se envasan y se colocan rápidamente en el abatidor para bajar rápidamente la temperatura***
- 5. Se coloca en la cámara de congelación a una temperatura no superior a -18°C***
- 6. Se distribuye en camiones con cámaras a -18°C***

Forma de presentación:

Peso neto:

70 g-3000 g

TORTERA CON CUPULA DE PET

Vida útil: 6 meses a -18°C en freezer

Fecha de vencimiento:

Se imprimirán con tinta indeleble en la etiqueta, día, mes y año de vencimiento

No. de registro solicitado: 36999/9

JUSTIFICACION DE VIDA UTIL

6 meses a -18° C congelado.

Los caracteres organolépticos, microbiológicos y fisicoquímicos son aceptables en ese período de tiempo.

ESPECIFICACIONES

NO SE LE AGREGA ADITIVOS (NI CONSERVADORES NI EMULSIONANTES, NI ESPESANTES, NI LEUDANTES QUÍMICOS)

Los aditivos que pueden estar, es por transferencia porque están en los ingredientes (rellenos, preparados, bizcochuelo)

PARAMETROS ORGANOLEPTICOS QUE SE DETERMINAN

Se analizan a temperatura y humedad controladas tres lotes del producto y se ve si las características permanecen incambiadas a distintos tiempos.

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

ESPECIFICACIONES

Aerobios mesófilos máx. 1 x 10⁵ ufc/g

Coliformes totales máx. 1 x 10²/g

Listeria monocytogenes / 25 g ausencia

Staphylococcus aureus uf/g ausencia

LOTE

El lote se determina **por la fecha de producción** ddmmmyy.

O sea cada lote incluye dos dígitos para el día (dd), dos dígitos para el mes (mm) y para el año los cuatro dígitos del año.(yyyy)

Vida útil: 6 meses a -18 °C en freezer

Fecha de vencimiento:

Se imprimirán con tinta indeleble en la etiqueta, día, mes y año de vencimiento

No. de registro solicitado: 36999/9

DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACION DE POSTRE FRUTOS DEL BOSQUE CONGELADO

PCC1 temperatura=180°C
PCC2 tiempo= 60 minutos

PREPARACION DE
CAPA DE BIZCOCHUELO

PRIMERA CAPA EN LA
TORTERA

AGREGADO DE CAPA DE
RELLENO

AGREGADO DEL PREPARADO DE
MARACUYA

PCC3 DE -5°C a 5°C

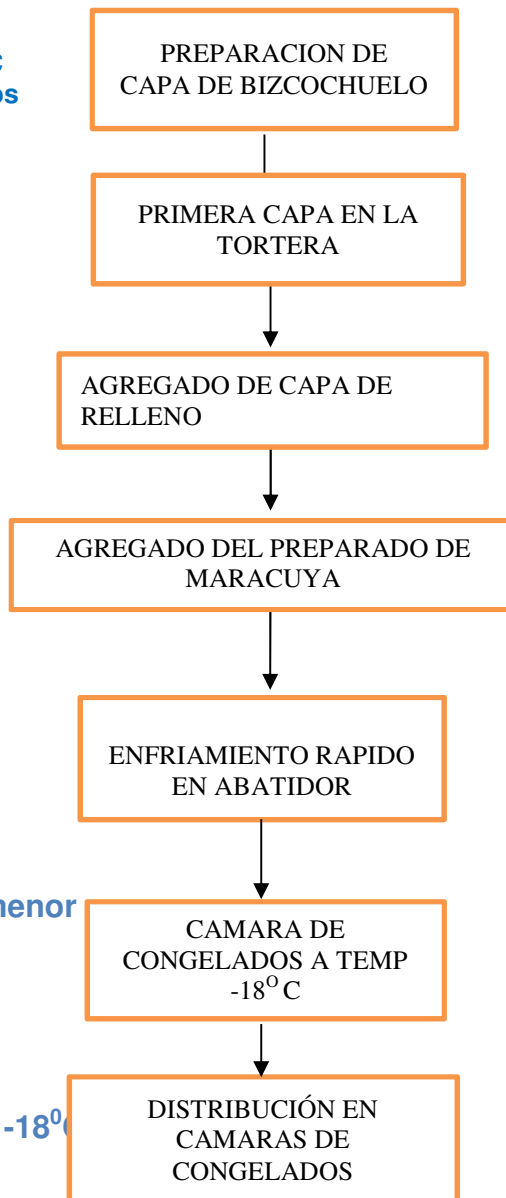
ENFRIAMIENTO RAPIDO
EN ABATIDOR

PCC4 Temperatura menor
a -18°C

CAMARA DE
CONGELADOS A TEMP
-18°C

PCC6 Temp menor a -18°C

DISTRIBUCIÓN EN
CAMARAS DE
CONGELADOS

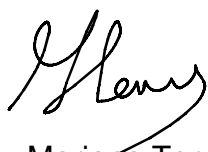


ROTULADO FRONTAL
LIMITES

Base del calculo	Sodio	Azucares	Grasas totales	Grasas saturadas
Cada 100 g para alimentos s61idos	500 mg	13 g	13 g	6g

36999/6	Sodio	Azucares	Grasas totales	Grasas saturadas
Cada 100 g	225 mg	22 g	17 g	16 g

EXCESO AZUCARES, GRASAS TOTALES y GRASAS SATURADAS.



Mariana Torres
AGR FRANCISCO ROS 2725 apto 205
1016
Tel. 098871684



Q. F. Susana Parodi
Gualeguay 3386 apto.

Tel. 099066781