

**FICHA TÉCNICA**  
**POSTRE CONGELADO MARACUYA**  
**MARCA: DELIZZIAS**

**RAZON SOCIAL: RAPIDEX S. A.**

**DIRECCION: AGR FRANCISCO ROS 2725 apto 205**

**IMSRA 36999/8**

**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**

**Fecha de vencimiento:**

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

INGREDIENTE	
<b>Relleno de repostería sabor crema</b> Azúcar invertido, agua, aceite de 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	
<b>Preparado con maracuyá</b> (azúcar; glucosa; maracuyá; agua; jarabe de maíz de alta fructosa; almidón modificado; espesantes: goma guar, pectina; acidulantes: INS 330, , INS 300; regulador de acidez: INS 331;; colorantes: annato, tartrazina	
Agua	
Bizcochuelo: <b>conservadores:(INS 282, INS 202 ); colorantes; ((INS102), INS 124)</b>	

**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

**Preparado con maracuyá de uso industrial clase: Baño de repostería**  
**N° Reg. 22435/113 Pontevedra DOMINGO RAFAEL GHELFA LIMITADA**

**Ingredientes:** azúcar; glucosa; maracuyá; agua; jarabe de maíz de alta fructosa; almidón modificado; espesantes: goma guar, pectina; acidulantes: ácido cítrico, ácido ascórbico; regulador de acidez: citrato de sodio;; colorantes: annato, tartrazina.

**Bizcochuelo** IMSRA 1966/20 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 crema tipo chantilly**
- 3. Una capa de preparado de maracuyá**
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  $-18^{\circ}\text{C}$
6. Se distribuye en camiones con cámaras a  $-18^{\circ}\text{C}$

**Forma de presentación:**

**Peso neto:**

**70 g A 3000 g**

**Envase**

**TORTERA CON CUPULA DE PET**

**Vida útil: 6 meses A  $-18^{\circ}\text{C}$  CONGELADO**

**Fecha de vencimiento:**

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

**No. de registro solicitado: 36999/8**

## **JUSTIFICACION DE VIDA UTIL**

6 meses a  $-18^{\circ}\text{C}$  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 ( premezcla, , crema tipo chantilly)**

## **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**

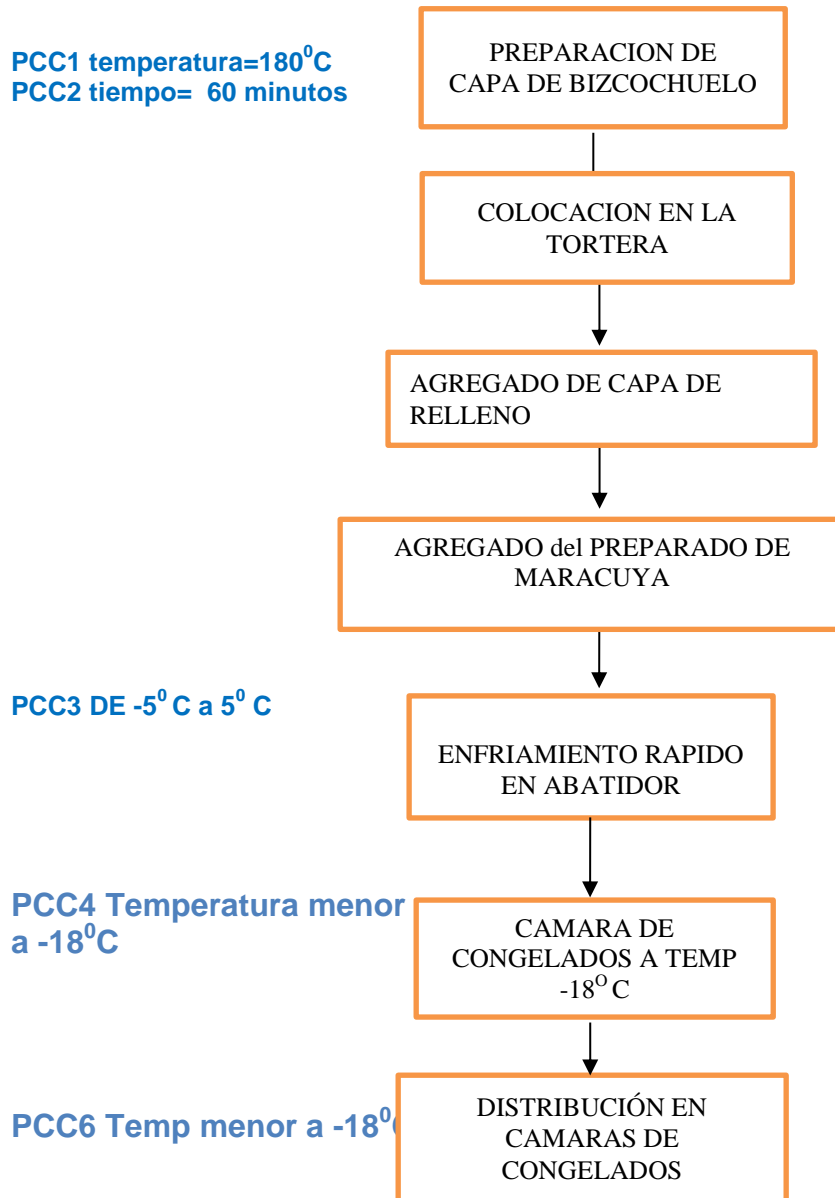
Aerobios mesófilos	máx. 1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g
Coliformes totales	máx. 1 x 10 <sup>2</sup> /g
Listeria monocytogenes / 25 g	ausencia
Staphylococcus aureus	uf/g    ausencia

## **LOTE**

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

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)

**DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACION DE POSTRE MARACUYA CONGELADO EN BANDEJA**



**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

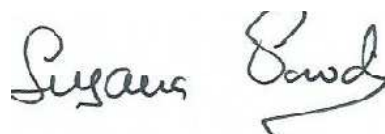
36999/5	Sodio	Azucares	Grasas totales	Grasas saturadas
Cada 100 g	88 mg	<b>23 g</b>	<b>17 g</b>	<b>16 g</b>

**EXCESO AZUCARES, GRASAS TOTALES, EXCESO DE GRASAS SATURADAS.**



Mariana Torres  
AGR FRANCISCO ROS 2725 apto 205  
1016

Tel. 098871684



Q. F. Susana Parodi  
Gualeguay 3386 apto.

Tel. 099066781

