

FICHA TÉCNICA

POSTRE CONGELADO DELIZIAS

MARCA: DELIZIAS

RAZON SOCIAL: RAPIDEX S.A .

DIRECCION: AGR FRANCISCO ROS 2725 apto 205

IMSRA 36999/1

ELABORADO POR : PIVOTTO PESCE MATIAS IMSRA 36664

FORMA DE PRESENTACION:

PESO NETO:

70 g a 3000 g

ENVASE:

Tortera con cúpula DE PET

Vida útil: 6 meses A -18⁰C(TEMPERATURA DE CONGELACION)

INGREDIENTE	
Premezcla en polvo : Azúcar, Harina de trigo, fortificada con hierro y ácido fólico, Almidón modificado , Aceite de girasol Suero de leche, Sal: Almidón de maíz Leudantes químicos: (INS 500ii, INS 450i); Emulsionantes,(INS471) Espesantes (INS 415, INS 466), Saborizantes Mejorador de harina (INS1100));	
Dulce de leche	
Huevos en polvo	
Aceite vegetal	
Cobertura simil chocolate	
Cacao	
Relleno de repostería sabor crema (Azúcar invertido, agua, aceite de semilla de palma hidrogenado, Caseinato de sodio, azúcar, sal, emulsionantes(INS481i,INS 471), estabilizantes (INS 463,INS 415), regulador de acidez (INS 339ii), saborizante, colorantes(INS160b,INS 100i)	
Agua	

Materias primas

Premezcla para preparar budín ELaborado por DOMINGO GHELFA Ltda. IMSRA 22435/83

Ingredientes; (Azúcar, Harina de trigo, fortificada con hierro y ácido fólico, almidón modificado, ,aceite de girasol, suero de leche: sal, almidón de maíz, Leudantes químicos: (INS 500ii, INS 450i) Emulsionantes (INS471),); espesantes (,INS 415, INS 466), saborizante, Mejorador de harina (INS1100));

Dulce de leche "La tirolesa" IM SRA 24661/5,Dimelton S.A. Ingredientes: leche pasteurizada, azúcar, almidon de maíz, saborizante de vainilla y conservador: INS 202

Cacao en polvo "Cacao del plata" IMSRA 15056/71 F. PACHE INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A

Símil chocolate Carioca Elaborado por Xocolat IMSRA 1345/139

Huevos enteros en polvo. Importado y distribuído por Fanaprhu S.A. IMSRA 1172/25

Relleno y baño de repostería congelado sabor crema Rich's IMSRA 1277/354 Nortedur S.A (Azúcar invertido, agua, aceite de semilla de palma hidrogenado, Caseinato de sodio, azúcar, sal, emulsionantes(INS481i,INS 471), estabilizantes (INS 463,INS 415), regulador de acidez (INS 339ii), saborizante, colorantes(INS160b,INS 100i)

Aceite vegetal Optimo IMSRA 639/3

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

El postre consiste en :

1. Elaboración de la Torta sabor chocolate:

Se colocan los liquidos en la batidora, se comienza a batir a velocidad uno por un minuto, luego se le agrega la Premezcla Seca y se bate por un minuto en velocidad uno, luego se bate a velocidad 3 por 4 minutos, temperatura del batido no superior a 30°C, y se colocan en horno por 30 minutos a 200°C

2. Relleno con dulce de leche

3. Decoración con ganache (se prepara con la crema tipo chantilly y el símil chocolate en partes iguales)

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 -18⁰C

6. Se distribuye en camiones con cámaras a -18⁰C

Forma de presentación:

Peso neto:

70g a 3000 g

Envase

TORTERA CON CUPULA DE PET

Vida útil: 6 meses a -18⁰C en freezer

Fecha de vencimiento:

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

No. de registro solicitado: 36999/1

JUSTIFICACION DE VIDA UTIL

6 meses a-18° C congelados.

Los caracteres organolepticos , 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 (pmezcla, dulce de leche, crema)

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

Aerobios mesófilos

ISO 4833-1:2013

Hongos y levaduras

ISO 21527

Staphylococcus aureus coag.posit. (cromog)

PT MB-13 Cromog.conf.ISO 6888

ESPECIFICACIONES

Aerobios mesófilos máx. 1×10^5 ufc/g

Coliformes totales máx. 1×10^2 /g

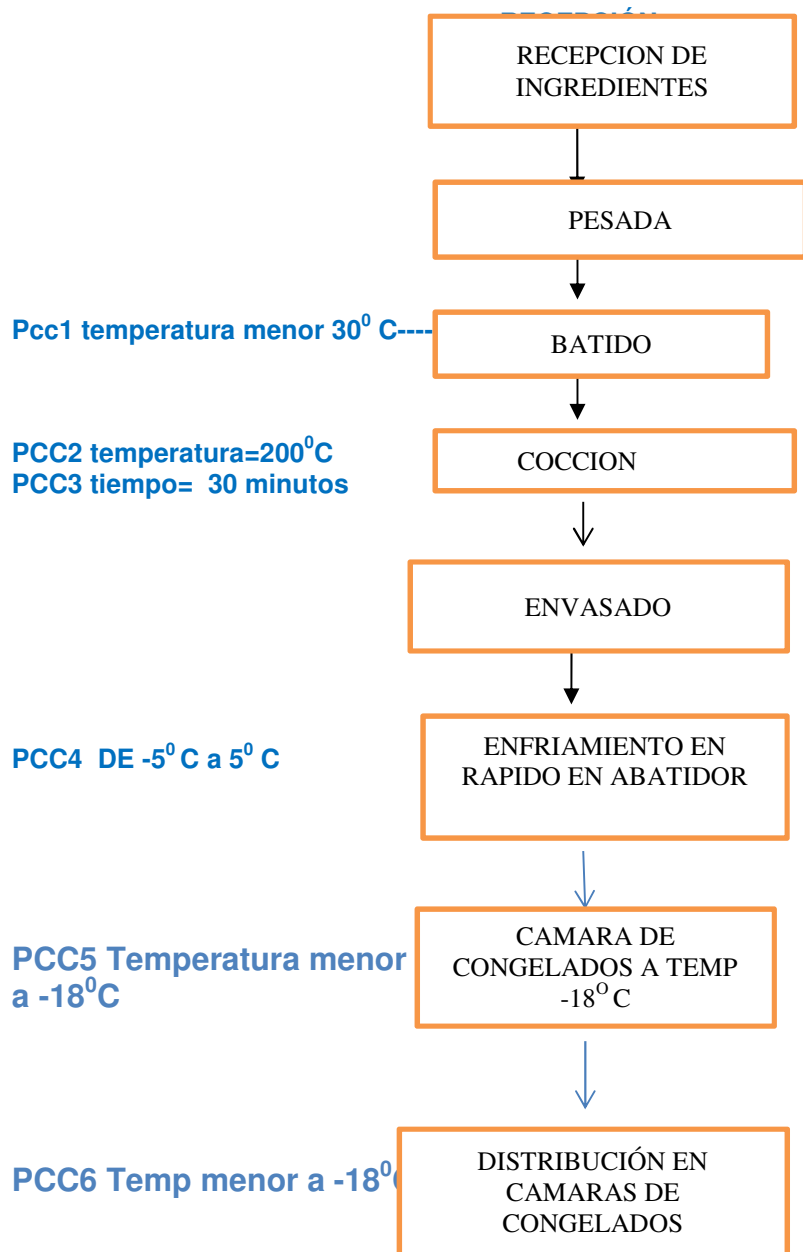
Listeria monocytogenes / 25 g ausencia

LOTE

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

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 DELIZIAS CONGELADO



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

36999/1	Sodio	Azucares	Grasas totales	Grasas saturadas
Cada 100 g	257 mg	31 g	21,3 g	6,6 g

EXCESO AZUCARES, GRASAS TOTALES.