	<b>Salchichón de chocolate</b> Elaborado: A. Gagliardi	Código: <b>MD LAB-640</b>
		Versión/fecha: <b>V01/09-2020</b>

**Establecimiento elaborador:** Soluciones Gourmet Srl.

**Domicilio:** Igua 4731

**Marca de salubridad por MGAP:** N/A

**Nº habilitación de establecimiento por MSP:** N/A

**Nº habilitación de establecimiento elaborador de alimento por IM:** 30889

**Marca:** Crufi **Línea:** Congelados

**Nombre técnico:** Postre congelado a base de dulce de leche, galletitas picadas y cacao.

**I.M. Reg. de S.R.A Nº:** 1712/640

**Nº Reg. De MSP:** N/A

**Presentaciones.**

Cont. Neto: 500g **Código de barras:** 7730916583115

Rango de presentaciones posibles 100g a 1.0kg.

**Material de empaque primario.**

Envase: envoltorio de PP dentro de caja de cartón

**Identificación del lote.**

Día de elaboración dd/mm/aa, colocada con inkjet en el cuerpo del envase.

**Uso previsto - Forma de consumo.**

Venta directo al consumidor - Pronto para consumir.

Dejar descongelar antes de consumir.

**Vencimiento**


Máximo 6 meses desde la fecha de producción almacenado a -18°C.

Duración a -18°C (freezer): 6 meses

Duración a -4°C (congelador): 1 mes

Duración a 4°C (refrigerador): 7 días

“NO COLOCAR NUEVAMENTE EN EL FREEZER UNA VEZ DESCONGELADO”.

	<b>Salchichón de chocolate</b>	Código: <b>MD LAB-640</b>
		Versión/fecha: <b>V01/09-2020</b>
Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>		

### Ingredientes.

Dulce de leche para confitería (leche, azúcar, almidón, gelificantes: INS 406, INS 407, conservador: INS 202, regulador de acidez: INS 500ii, saborizante), galletitas picadas (harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, azúcar, almidón, grasa vegetal, azúcar invertido, sal, leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii y INS 450i, aromatizante, emulsionante: INS 322, potenciador de harina: INS 223, INS 1101i) cacao, manteca.

### Alérgenos.

Contiene gluten, leche y derivados y derivados de soja.

### Información nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 50g (1 rebanada)	% VD*
Valor Energético	198 kcal = 827 kJ	10
Carbohidratos (g)	22	7
Proteínas (g)	4,2	6
Grasas totales (g)	9,3	17
Grasas saturadas (g)	6,2	28
Grasas trans (g)	0,3	-
Fibra alimentaria (g)	2,8	11
Sodio (mg)	26	1
*% 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.		

### Proceso de elaboración.

Se pesan los ingredientes y se colocan en la amasadora hasta lograr una mezcla homogénea, luego la masa formada se pasa por la máquina extrusora para darle la forma deseada al producto, el mismo se envasa, lotea y almacena a -18°C hasta su expendio.



# Salchichón de chocolate

Elaborado: A. Gagliardi

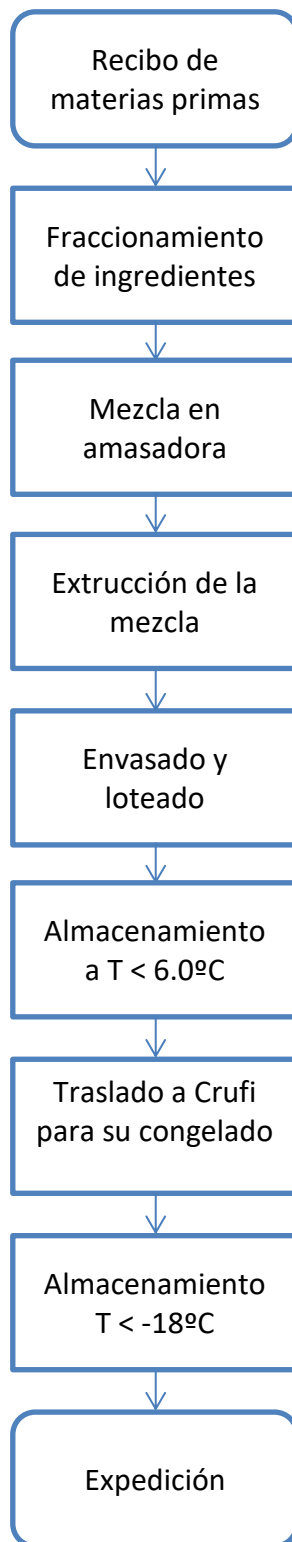
Código:


**MD LAB-640**

Versión/fecha:

**V01/09-2020**

## Diagrama de flujo



	<b>Salchichón de chocolate</b>	Código: <b>MD LAB-640</b>
	Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Versión/fecha: <b>V01/09-2020</b>

**Especificaciones.**

**Control Físico**

Largo (mm)	190 – 210
Diámetro (mm)	4.5 – 5.5
Galletitas	Min 25 %

**Control macro y microscópico.**

Libre de materiales extraños	
Aspecto	Cilindro con trozos de galletas distribuidos homogéneamente
Color	Negro característico
Sabor	Chocolate característico

**Control microbiológico.**

Aerobios mesófilos	< 1.0 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
Coliformes totales	< 1.0 x 10 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 1.0 x 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1.0 x 10 ufc/g
<i>L. Monocytógenes</i>	Ausencia 25g

**Rotulado frontal.**



Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

Correo electrónico: andres.gagliardi@crufi.com.uy