	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	PLV-MD13
	SORRENTINOS DE JAMON Y QUESO	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: M ^º Pía Barabino Aprobación: Paola Bianchi	FECHA	set-24

La información aquí contenida es confidencial y solo debe ser utilizada por el destinatario o por la organización a la cual ha sido remitida. Asimismo, esta información está protegida por la normativa aplicable al derecho de autor y no debe ser utilizada, distribuida, reproducida o revelada a terceras partes sin el consentimiento escrito de Fábrica de Pastas La Especialista S.A..

Nombre legal Pasta fresca rellena pasteurizada y envasada en atmósfera modificada

N° de Reg. I.M. S.R.A. I.M. S.R.A. 1552/33

Nombre fantasía Sorrentinos de jamón y queso

Marca La Especialista

Elaborado y comercializado por:

Fábrica de Pastas La Especialista S.A. Av Gral. Flores 2762 - Planta Industrial: Carabelas 3178, Montevideo. Tel: 2200 1083. INDUSTRIA URUGUAYA.

Características del alimento

Pasta fresca rellena de larga duración: Sorrentinos rellenos de jamón y queso, pasteurizados y envasados en atmósfera modificada. Alimento semielaborado (crudo).

Proceso de elaboración

Relleno:

1. Pesado de las materias primas según receta.
2. Procesado y mezclado en la picadora cutter según el procedimiento establecido.
3. Almacenamiento refrigerado hasta su uso.

Masa:

1. Pesado de las materias primas según receta.
2. Agregado a la amasadora y amasado el tiempo estipulado.
3. Laminado y calibrado.

Pasta:

1. Colocación de la masa en la raviolera y cargado de la tolva de relleno.
2. Formado del producto en la raviolera.
3. Entrada al tunel de pasteurización mediante inyección de vapor, por un tiempo de residencia estipulado.
4. Ventilado de aire caliente y posterior pasaje por equipo enfriador.
5. Pesado automático.
6. Envasado en atmósfera modificada.
7. Almacenamiento refrigerado hasta su expedición.

Diagrama de flujo de la pasta

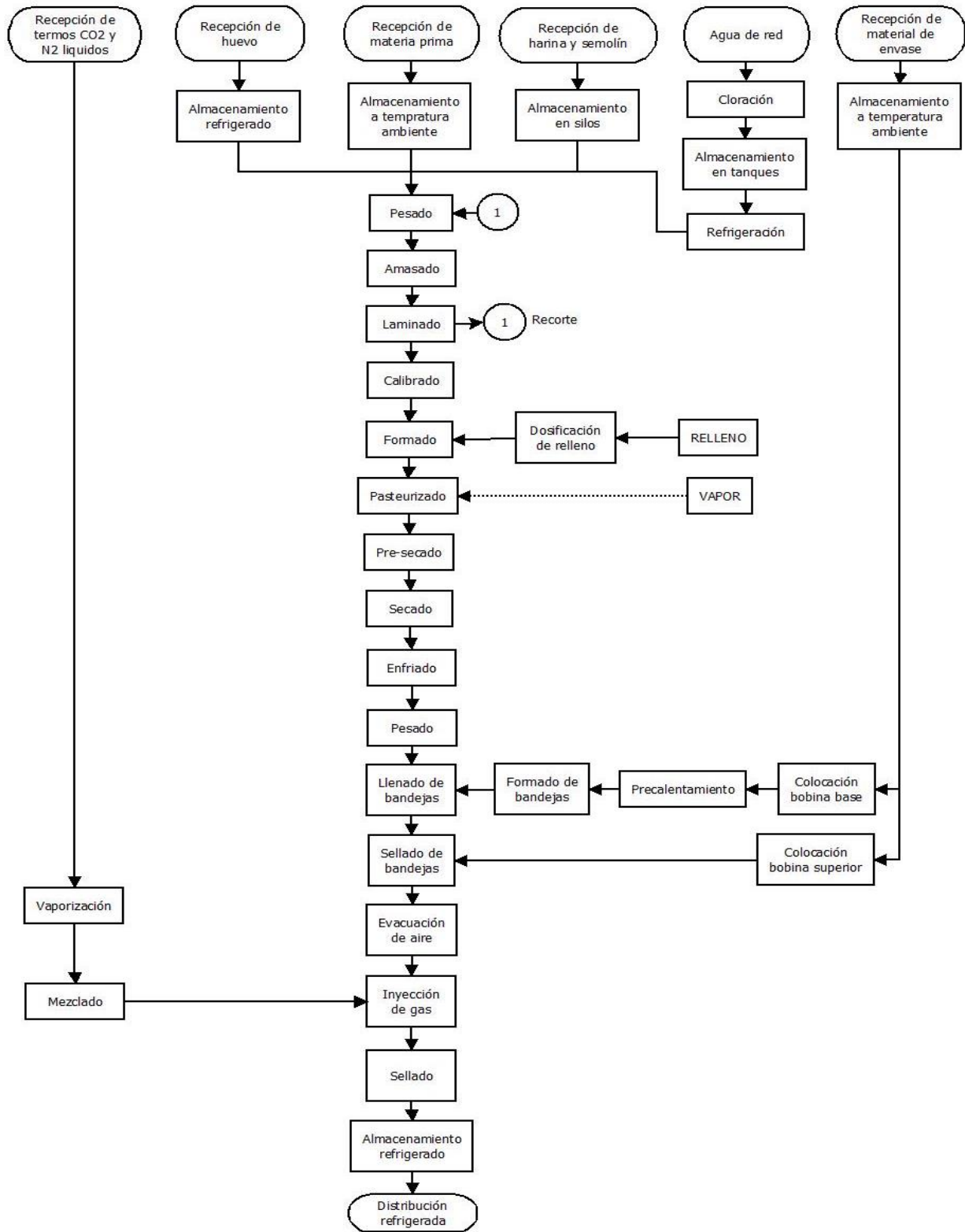
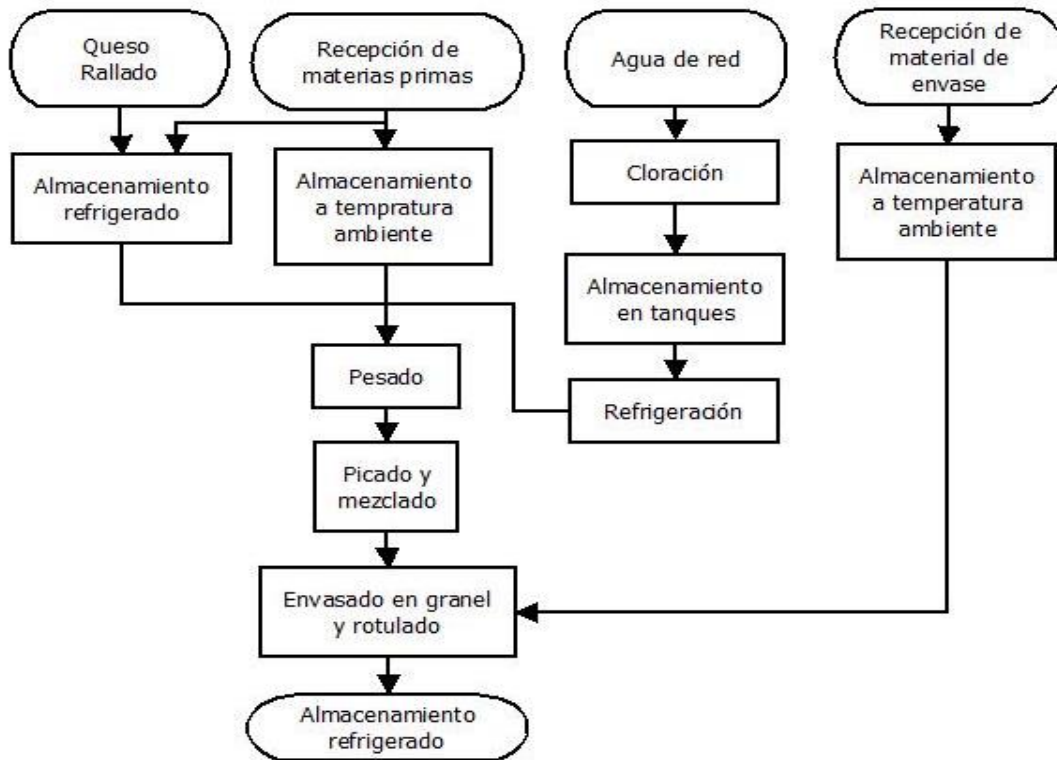


Diagrama de flujo del relleno



Datos fisicoquímicos

Acidez	< 0,45 g ácido láctico/100 g producto
Cenizas	< 1,1 g/100g producto (base seca)
Relación masa/relleno	40/60

Parámetros microbiológicos

	n	c	m	M
Mohos y levaduras ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Estafilococo coagulasa positivo ufc/g	5	2	10 ²	10 ³
Listeria monocytogenes ufc/g	5	0	10 ²	
Salmonella/ 25g	5	0	Ausencia	

Información cualitativa, alérgenos y n° de registro

Ingrediente	Alérgeno	N° Registro
Harina	Gluten	10422/108
Jamon		16331/257
Queso dambo	Leche	2200/54
Ricotta	Leche	2200/44
Agua		-
Queso tipo Parmesano	Leche	2200/19
Pan rallado	Gluten	371/42
Harina de arroz		33880/1
Semolín	Gluten	10422/25
Huevo	Huevo	1172/2
Aceite de girasol		639/102
Sal		MSP 36887
Cloruro de potasio		1745/96
Aromatizante idéntico al natural		125/104
Conservador INS 200		1277/10
Conservador INS 282		21458/149

Contenido de pan rallado

9,17g/100g de relleno

Información nutricional

Información nutricional. Porción: 100 g (8 unidades). Valor energético: 253 kcal / 1059 kJ (13% VD*); Carbohidratos 32 g (11% VD); Proteínas 13 g (18% VD); Grasas totales 7,9 g (14% VD); Grasas saturadas 4,0 g (18% VD); Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 1,2 g (5% VD); Sodio 498 mg (21% VD). * % valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Etiquetado frontal

Nutriente agregado	Cantidad en 100 g de producto	Corresponde octógono de exceso
Sodio	498 mg	No
Grasas totales	7,9 g	No
Grasas saturadas	4,0 g	No

Vida útil 70 días

Fecha de vencimiento dd/mm/aa, Impresa en la tapa del envase

Condiciones ambientales de conservación En refrigeración, entre 2°C y 7°C

Uso previsto

Verter los sorrentinos en abundante agua hirviendo con sal a gusto. Una vez que rompa hervor nuevamente, dejar 7 minutos y escurrir en pequeñas cantidades.

Tipo de material de envase

Tapa PE/BOPA/PEBD. Proveedor: Strong S.A.
Base PET/EVOH/PE. Proveedor: Mercopack

Dimensiones, peso y forma del producto Paquete conteniendo 500 g.

Características de atmósfera modificada

50% dióxido de carbono. Proveedor: Linde S.A. I.M. S.R.A. 700/421

50% nitrógeno. Proveedor: Linde S.A. I.M. S.R.A. 700/14

Código de barra de cada presentación 7730152000001

Normativa vigente

Se cumple con la normativa establecida en el Decreto 315/994 Capítulo 18 y las modificaciones introducidas en el Decreto 328/016.