

MEMORIA DESCRIPTIVA

1- DATOS DEL ELABORADOR

Elaborador: ANTITEC S.A

Dirección: Ruta 50 km 22, Tarariras, Departamento de Colonia.

Origen: Uruguay

Nº de habilitación Intendencia de Colonia: 07/1106

Nº de Registro de Producto ante Intendencia de Colonia: 07/1106-18

2- DATOS DEL PRODUCTO

2.1- Denominación del producto según el Reglamento Bromatológico Nacional: PIZZA CONGELADA

2.2 Nombre fantasía: MUZZARELLA

2.3- Marca: EL BUEN GUSTO

2.4- Composición y características del producto:

Ingredientes: harina de trigo enriquecida con hierro y ácido fólico, queso muzzarella (leche pasteurizada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cuajo, cultivos lácticos), salsa de tomate (tomate, sal, azúcar, conservante: INS 202, INS 211), agua, aceite de girasol, levadura, sal, azúcar, orégano, conservador: propionato de calcio

2.4.1 Justificación y uso de aditivos

Aditivo	Uso	Límite
Propionato de calcio	conservador	Según BPM

Se toma como referencia las especificaciones establecidas por el Reglamento Bromatológico Nacional para productos panificados.

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción 137g (1/4 pizza)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Energético (kcal/kJ)	388/1630	19
Carbohidratos (g)	47	16
Proteínas (g)	19	25
Grasas totales (g)	14	25
Grasas saturadas (g)	8.8	40
Grasas trans (g)	0.5	-----
Fibra alimentaria (g)	1,0	4
Sodio (mg)	861	36

(*) % 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.

FORMULA CUALI/CUANTITATIVA

INGREDIENTE/ADITIVO	% EXPRESADO EN PRODUCTO TERMINADO
Harina	40
Queso muzzarella	31
Salsa de tomate	21
Agua	3.76
Aceite de girasol	2.0
Levadura	0.8
Sal	0.8
Azúcar	0.4
Orégano	0.16
Conservador: propionato de calcio	0.08

2.5- Puntos de control

Materia Prima

Harina: Se adquiere de molinos habilitados por los organismos competentes. Se mantiene en envase cerrado provisto por el proveedor. Las bolsas se colocan sobre tarimas separadas del piso y paredes una distancia mínima de 50 cm.

Agua: El agua que se utiliza para la elaboración es potable y su fuente es el suministro de red de OSE.

Otros ingredientes: Se adquieren de empresas habilitadas por el organismo competente.

Proceso

Personal: Todo el personal involucrado en la manipulación de los alimentos cumplen con las *buenas prácticas de elaboración*.

Maquinarias: Todas las maquinarias empleadas en la elaboración son fabricadas en materiales de fácil limpieza y desinfección.

2.6- Proceso de elaboración

En la amasadora se coloca la harina, el agua, aceite, levadura y el resto de los ingredientes hasta formar una masa.

La masa formada se pasa a una divisora volumétrica que la fracciona en las porciones que correspondan.

Con estas fracciones en una máquina se arman los bollos, los que se dejan reposar.

Los bollos pasan a sector de armado donde manualmente un operario coloca la masa en bandejas y termina de dar la forma.

Las bandejas en carros, pasan a una sala de leudado durante una hora.

Luego se procede a pintar la masa con la salsa de tomate para continuar con la cocción.

Una vez cocida la masa se deja enfriar y se termina de colocar la salsa de tomate y las rodajas de muzzarella, para finalmente pasar al túnel de congelado.

Una vez congeladas se envasan individualmente en bolsas de PPBO como envase primario termoselladas y se colocan en cajas de cartón de a dos unidades.

2.7- Condiciones ambientales en las que el producto debe ser conservado y período en el que se mantiene inalterado en las condiciones establecidas.

En freezer (-18°C): 6 meses

En congelador (-4°C): 15 días

En heladera (4-7°C): 1 día

El lote y fecha de vencimiento se indican con el siguiente formato: lote XXX (donde XXX es el día correlativo del año), vencimiento: DD/MM/AAAA

2.8- Especificaciones del material de envase y contenido neto

Primario: bolsa de PPBO

Secundario: caja de cartón

Contenido neto: 1100 g, contiene dos unidades de 550 g c/u

2.9- Control higiénico sanitario

Diariamente se procede a la limpieza profunda de las maquinarias y utensilios utilizados en la elaboración.



Karina de la Carrera
Química Farmacéutica