



## MONOGRAFÍA DE PRODUCTO

**Producto:** ALFAJOR RELLENO DE DULCE DE LECHE CON COBERTURA DE SIMIL CHOCOLATE

**Marca:** JUANA LA LOCA

**Descripción:** alfajor de tapas de galleta horneada con dulce de leche depositado entre las dos tapas y cubierto de cobertura simil chocolate.

**Clasificación según Reglamento Bromatológico Nacional (Cap 18 – 18.3.40):** Alfajores y afines

### **Elaborador y Distribuidor:**

**JUANA LA LOCA SRL**  
Marcelino Sosa 2433  
Montevideo  
Uruguay  
IM Registro SRA N° 32098/9

### **Elaboración:**

El proceso de elaboración cuenta con las siguientes etapas:

#### **Dosificación**

En esta etapa del proceso se pesan todos los ingredientes que se va a utilizar en la elaboración de la masa para las tapas del producto.

#### **Mezclado**

Los materiales previamente pesados son depositados en una amasadora, mediante la cual se forma la masa según tiempos y temperaturas establecidas hasta obtener la consistencia adecuada.

#### **Dosificación**

Una vez que la masa está pronta, esta es transferida al laminado en el cual se realiza el esparcido, prensado y cortado de las tapas del alfajor



## **Horneado**

Las tapas se hornean a 220 grados centígrados por 15 minutos y se dejan enfriar para luego disponerlas para su relleno.

## **Rellenado y Recubrimiento**

Se deposita dulce de leche sobre una de las tapas y posteriormente se realiza el colocación de la otra tapa. A continuación se realiza el recubrimiento con cobertura de chocolate en una bañadora y posteriormente se pasa el producto por un túnel de frío para solidificar la cobertura.

## **Envasado**

El producto terminado luego de enfriado se envasa.

En todo momento de la fabricación se cumplen con las Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos. El personal que trabaja en la fábrica cuenta con carnet de salud y carnet de manipulador de alimentos otorgado por la I.D. de Montevideo..

## **Control de calidad:**

Sobre el producto terminado se hacen controles de peso neto y propiedades organolépticas

## **Control higiénico sanitario:**

Toda la instalación para la elaboración y el envasado es adecuada para el trabajo con productos alimenticios. Se efectúa la limpieza de las instalaciones con la periodicidad adecuada al tipo de productos que se procesan.

## **Unidad de Venta:**

Paquete individual conteniendo 1 unidad de 79 gramos de peso neto.

## **Ingredientes:**

**Dulce de Leche** (Leche entera pasteurizada, azúcar, almidón de maíz, INS 202); **Galleta** (harina fortificada con hierro y ácido fólico, azúcar, aceite vegetal hidrogenado, cacao, huevo, vainilla, leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii, aromatizante); **Cobertura simil Chocolate** (azúcar, grasa vegetal, cacao, sal, emulsionante: INS 322, aromatizantes).



### **Fórmula cuali – cuantitativa**

|                           | Gramos por unidad |
|---------------------------|-------------------|
| Dulce de leche            | 50                |
| Galleta                   | 18                |
| Cobertura simil chocolate | 11                |

### **Valores nutricionales**

|                         |                    | VD (%) |
|-------------------------|--------------------|--------|
| Porción (g)             | 40 g (1/2 unidad)  |        |
| Valor energético (Kcal) | 157 kcal <> 657 kJ | 9      |
| Carbohidratos (g)       | 24                 | 8      |
| Proteínas (g)           | 1,7                | 4      |
| Grasas totales (g)      | 5,1                | 11     |
| Grasas saturadas (g)    | 2,2                | 12     |
| Grasas trans (g)        | 0,0                | 0      |
| Fibra alimentaria (g)   | 0,2                | 2      |
| Sodio (mg)              | 28                 | 1      |

### **Vida útil**

60 días

### **Codificación y trazabilidad**

Fecha de vencimiento impresa en el envase con DIA/ MES / AÑO

Por día se elabora un solo batch de producto por lo cual a partir de la fecha de vencimiento impresa se determina la fecha de elaboración.



### **Etiquetado frontal**



### **Almacenamiento**

Ambiente seco y fresco, protegido del sol.  
Condiciones óptimas recomendadas: Temp 20°C y 60% HR

### **Material de Envase:**

Envase primario: Film de polipropileno metalizado de grado alimenticio impreso y polietileno interior.

Envase secundario: Exhibidor de cartulina

28/10/2021

Ing. Quím. Eduardo Batista