



MONOGRAFÍA DE PRODUCTO

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

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 blanco.

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° 32098/10

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 símil Chocolate blanco** (azúcar, grasa vegetal, manteca de cacao, leche en polvo, sal, emulsionante: INS 322, aromatizantes).



Fórmula cuali – cuantitativa

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

Valores nutricionales

		VD (%)
Porción (g)	40 g (1/2 unidad)	
Valor energético (Kcal)	172 kcal <> 720 kJ	9
Carbohidratos (g)	26	8
Proteínas (g)	1,6	4
Grasas totales (g)	5,5	11
Grasas saturadas (g)	1,5	12
Grasas trans (g)	0	0
Fibra alimentaria (g)	0,2	2
Sodio (mg)	29	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