

**MONOGRAFÍA: MANI CON COBERTURA DE CHOCOLATE**  
**SEMIAMARGO PORTEZUELO**

**1)- Descripción del Producto:**

Maní con Cobertura de Chocolate Semiamargo.

Marca: PORTEZUELO

**2)-Descripción del producto en función del riesgo :**

Riesgo sanitario : leve

Grado de peligrosidad : bajo (indicadores de recuentos de hongos, levaduras, bacterias)

Fuente : ICMSF 1978

**3)-Peso Neto :** de 50g a 100g.

**4)-Establecimiento elaborador:**

Chocolates Industriales S.A. (R.N.E. N° 02-033.794)

Gral Nicolás M. Savio 2750, Villa Maipú, Pdo. Gral. San Martín

En Uruguay Importa y Distribuye: DURULTE S.A. I.M. Reg SRA. N° 0012/941

Susana Pintos 3086. Montevideo.

**6)- Ingredientes:**

Cobertura de Chocolate Semiamrgo (azúcar, licor de cacao, manteca de cacao, emulsificante: lecitina de soja INS 322, aromatizante artificial de vainilla), maní, estabilizante: goma arábica INS 414.

### **7)-Vida útil y codificación :**

Vida útil: 12 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial, hasta pasados los 12 meses en envase cerrado a partir de la fecha de elaboración.

La fecha de vencimiento y el lote son impresos mediante cuños de bronce con la siguiente codificación: **VTO xx xx xx**  
**L xxx**

donde:

la fecha de vencimiento se corresponde con: **VTO** día/mes/ año  
y el Lote: **L xxxx**

xxxx: número de 4 dígitos asociado a la orden de producción del fabricante

### **8)- Material de Empaque :**

Primario: film de BOPP perlado.

Secundario: caja de cartulina

### **9)-Datos analíticos :**

% INS 322: 0.40

% INS 414: 0.20

### **10)- Procedimiento de Elaboración :**

10.1-Cobertura:

a)-se mezclan los ingredientes hasta su completa homogeneización

b)-se muele la masa en el pre-refinador de 3 cilindros

c)-en el refinador de 5 cilindros, se completa el proceso hasta lograr la firmeza deseada

d)-finalmente, se ingresa a las concas donde durante 10 horas se trabajarán los ingredientes a una temperatura de 50/60°C.

10.2-Producto final:

Se recibe la materia prima de establecimientos autorizados y se incorporan los maníes en la paila confitera. Luego se le va agregando cobertura de chocolate hasta obtener el espesor deseado.

Se deja enfriar y se procede al abrillantado, donde se les da brillo colocando los maníes en tambores de grageado mediante la incorporación de goma arábica hasta que se le da el brillo

deseado. Se descarga en bandejas y se deja enfriar.  
Finalmente se fracciona y se envasa.

por Durulte SA

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Laura Marque', written in a cursive style.

Ing Alim. Ma. Laura Marque.