

MONOGRAFÍA: BARRA DE CEREALES CON COCO Y COBERTURA SABOR CHOCOLATE NUTRILATE-PORTEZUELO

1)-Descripción del producto:

Se trata de una Barra de Cereales con Coco y Cobertura sabor Chocolate elaborada en base a las materias primas que se describen más adelante.

2)-**Marca:** Nutrilate-Portezuelo

3)-Descripción del grado de peligrosidad:

Grado de peligrosidad: escaso
Clase de peligro: bajo (indicadores de recuentos de hongos, levaduras y bacterias).
Según I.C.M.S.F. 1978

4)-**Peso neto:** 20g

5)-Establecimiento elaborador:

Elaborado por: Kobber Alimentos Ltda.
Rua Baependy, 233. CEP 09931-090
Diadema, SP-Brasil.

En Uruguay Importa y Distribuye: DURULTE S.A.
Susana Pintos 3086 Montevideo - Uruguay
Tel: +598 2513 1111
I.M. Reg. S.R.A. N° 0012/ 926
e-mail: durulte@durulte.com.uy
www.durulte.com

6)-Ingredientes:

Copos de cereales (avena, arroz, trigo, maíz y cebada), cobertura sabor chocolate (azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, emulsificantes: lecitina de soja INS 322, poliglicerol polirricinoleato INS 476, aromatizantes), jarabe de glucosa, coco, azúcar, aceite de palma, maltodextrina, suero de leche en polvo, sal, humectante: glicerina INS 422, colorante: dióxido de titanio INS 171, antioxidante: lecitina de soja INS 322 y aromatizantes.

7)-Vida útil y codificación: 12 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial hasta pasado el periodo de vida útil.

-Codificación: Lote y fecha de vencimiento en envase primario.

Se coloca la fecha de vencimiento y lote por hot stamping, ink jeto o por transferencia térmica dependiendo de la máquina de envasado.

-Fecha de vencimiento: DD/MM/AA donde DD: se corresponde con el día, MM: con el mes y AA: con el año.

-Lote: XXX se corresponde con el día juliano del año.

8)-Material de empaque:

Primario: 1) BOPP laminado con BOPP metalizado

9)-Datos analíticos:

Especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas:

Apariencia: Mix de cereales uniformemente distribuidos

Sabor/ Olor: característico conforme con estándar

Color: característico conforme con estándar

Textura: blanda

Salmonella: ausencia en 25g

Coliformes totales: < 50/g

B. cereus: < 5×10^2 /g

10)-Procedimiento de Elaboración:

10.1-Se prepara un jarabe con los grados brix adecuados y el mismo se mezcla con un mix de cereales previamente dosificados.

10.2-La mezcla es laminada en un equipo propio para hacer las barras de cereales.

10.3-Después de laminada la masa es introducida en un túnel de enfriamiento.

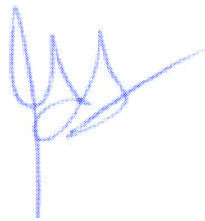
10.4-Luego se procede al corte de las barras.

10.5-Se realiza el bañado individual de las mismas.

10.6-Se enfría en túnel de enfriamiento para su enfriamiento.

10.7-Por último las barras son envasadas en forma individual en envasadoras automáticas para luego ser colocadas en los display de cartulina los cuales se colocan manualmente en cajas de cartón corrugado.

por Durulte SA

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Ing. Alim. Ma. Laura Marque
Responsable Técnico