

## **MONOGRAFÍA ALFAJOR RELLENO CON DULCE DE LECHE CUBIERTO CON BAÑO SABOR CHOCOLATE BOCADO BLACK PORTEZUELO**

### **1)-Descripción del producto:**

Alfajor relleno con Dulce de Leche cubierto con baño sabor Chocolate.

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

Grado de peligrosidad : sin modificación

Clase de peligro : bajo (indicadores de recuento en placa y coliformes totales )  
Según ICMSF 1978

### **3)-Peso neto: 20-40g**

### **4)-Establecimiento Elaborador:**

Elaborado por: DURULTE S.A.  
Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay.  
I.M Reg S.R.A. N° 0012/ 423  
Tel: 2513 11 11. [www.durulte.com.uy](http://www.durulte.com.uy)

### **5)-Marca: Bocado Black - Portezuelo**

### **6)-Ingredientes:**

Dulce de Leche (leche, azúcar, glucosa, conservador: sorbato de potasio INS 202/ E 202, aromatizante: vainillina), harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, azúcar, grasa vegetal hidrogenada, grasa vacuna, cacao en polvo, sal, leudantes químicos (bicarbonato de sodio INS 500ii/ E 500ii, bicarbonato de amonio INS 503ii/ E 503ii, fosfato monocálcico INS 341i/ E 341i), emulsificantes (lecitina de soja INS 322/ E 322, polirricinoleato de poliglicerol INS 476/ E 476), conservadores (propionato de calcio INS 282/ E 282, ácido sórbico INS 200/ E 200), aromatizante con sabor a vainilla, vainillina. Contiene glúten. Puede contener trazas de maní y otros frutos secos.

### **7)- Composición del producto final :**

Galleta	32.2% ± 5%
Dulce de Leche:	45.1% ± 5%
Cobertura símil chocolate:	22.7% ± 5%
	-----
	100 %

### **8)-Vida Util y Codificación:**

120 días

Los ensayos de vida útil realizados, muestran que no existe deterioro organoléptico marcado, así como aumento del nivel de conteo microbiológico inicial, hasta pasado este periodo de tiempo.

Codificación se coloca mediante ink jet o por hot stamping la fecha de vencimiento (día/ mes/ año), y el lote que se corresponde con el día juliano (xxx).

### **9)-Datos Analíticos:**

Humedad : máx. 10 %

Actividad de agua : 0,66-0,68

Hongos y levaduras UFC/g : n=5 c=1 m = 20 M = 100

Coliformes totales UFC/g : NMP < 3

### **10)-Material de empaque:**

Primario: BOPP laminado con BOPP metalizado

## **11)-Procedimiento de elaboración :**

11.1)-Se prepara una masa de la consistencia adecuada con las materias primas previamente dosificadas .

11.2 )- La masa pronta se coloca en bateas .

11.3 )- Desde las bateas la masa se coloca en la tolva de la máquina moldeadora donde se moldea y posteriormente se hornean las galletas en horno de calefacción indirecta.

11.4 )- A la salida del horno las galletas se enfrían en transportador y a partir de éste se transfieren al equipo rellenanador.

11.5 )- En este equipo se rellenan con el relleno en forma automática mediante dosificadores que colocan la porción de relleno que corresponda a las galletas.

11.6 ) A continuación también en forma automática se coloca sobre el relleno la otra galleta que oficia como tapa.

11.7 ) Luego las galletas rellenas se transfieren automáticamente a la bañadora de chocolate que los baña con la cantidad de cobertura especificada.

11.8 ) Los alfajores se transfieren a continuación al túnel de enfriamiento para permitir solidificar a la cobertura.

11.9 ) A la salida del túnel los alfajores se empacan automáticamente en envasadoras automáticas , que los envasan individualmente en envases herméticos por termosellado.

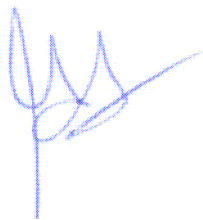
11.10 ) A la salida de estas máquinas se colocan los envases en estuches y luego estos se colocan manualmente en cajas de cartón corrugado.

## **12)-Aseguramiento de Calidad:**

Todas las materias primas utilizadas durante el proceso son controladas en su calidad fisicoquímica y microbiológica previo a su uso a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones establecidas.

A la vez durante el proceso de fabricación se controlan los puntos críticos de éste a los efectos de asegurar el cumplimiento de los parámetros legales y de calidad especificados. Paralelamente se controlan la higiene y sanidad en todo el proceso a través de controles microbiológicos específicos.

por DURULTE SA



Ing. Alim. Ma. Laura Marque

