

## **MONOGRAFIA ALFAJOR RELLENO DE DULCE DE LECHE CUBIERTO CON BAÑO AZUCARADO –PORTEZUELO TRIPLE**

### **1)-Descripción del producto:**

Alfajor compuesto por tres galletas sabor vainilla relleno con dulce de leche y cubierto con baño azucarado.

2)-**Peso neto:** 45g a 70g

3)-**Marca:** PORTEZUELO

### **4)-Descripción del grado de peligrosidad :**

Grado de peligrosidad : escaso

Clase de peligro : bajo. Indicadores de recuentos de hongos  
levaduras,bacterias.  
Según I.C.M.S.F 1978

### **5)-Establecimiento elaborador:**

DURULTE S.A Reg S.R.A. I.M.M: 0012  
Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.  
I.M. Reg N° SRA 0012/132

### **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 vacuna, jarabe de alta fructosa, huevos, albumina de huevo, gelatina, leudantes químicos (bicarbonato de sodio INS 500ii/ E 500ii, bicarbonato de amonio INS 503ii/ E 503ii), emulsificante (lecitina de soja INS 322/ E 322), colorante dióxido de titanio (INS 171/ E 171), conservadores (propionato de calcio INS 282/ E 282, sorbato de potasio INS 202/ E 202), aromatizante con sabor a vainilla. Contiene gluten. Puede contener trazas de maní y otros frutos secos.

### **7)-Vida Útil:**

90 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 período de tiempo.

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

Primario: Polipropileno biorientado laminado con polipropileno metalizado

Secundario: Displays de cartulina

Terciario: Caja de carton corrugado

### **9)-Datos analíticos :**

#### Fisicoquímicos:

Porcentaje de Dulce de Leche: 40 % +/- 5 %

Porcentaje de Baño: 20 % +/- 5 %

Porcentaje de Galleta: 40 % +/- 5 %

#### Microbiológicos:

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

Coliformes totales /g : NMP < 3

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

10.1) Se prepara una masa de la consistencia adecuada con los materias primas dosificadas previamente, y agua.

10.2) La masa se coloca en bateas .

- 10.3) Luego se moldea y se hornea en horno de calefacción indirecto
- 10.4) A la salida del horno las galletas se enfrían y se transfieren al equipo rellenedor.
- 10.5) En este equipo se rellenan con dulce de leche en forma automática, los dosificadores colocan la porción de dulce de leche que corresponda a las galletas.
- 10.6) A continuación también en forma automática se coloca sobre el dulce otra galleta que oficia de tapa .
- 10.7) También en forma continua se transfieren a la bañadora que los baña automáticamente, con la cantidad de baño especificado.
- 10.8) En forma automática pasan al túnel de secado para que extraer humedad al baño y posterior enfriamiento.
- 10.9) Se empacan automáticamente en una envasadora flowpack, que los envasa de a uno en envases herméticos por termosellado.
- 10.10) A la salida de ésta máquina, manualmente son colocados en estuches y luego en cajas de cartón corrugado.

#### **11)-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 su 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  
Responsable Técnico