

MONOGRAFIA ALFAJOR RELLENO CON TIPO MOUSSE SABOR MENTA CON COBERTURA SABOR CHOCOLATE “MINT” PORTEZUELO - BLACK

1)-Descripción del producto:

Alfajor compuesto por dos galletas sabor chocolate con relleno tipo mousse sabor Menta y Cobertura sabor Chocolate.

2)-**Peso neto:** 40g a 50g

3)-**Marca:** PORTEZUELO -BLACK

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/ 967

6)-Ingredientes:

Ingredientes: Azúcar, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), grasa vegetal, aceite de girasol alto oleico, cacao en polvo, jarabe de alta fructosa, suero de leche en polvo, miel, almidón de maíz, leche en polvo descremada, sal, colorante (caramelo INS 150d), leudantes químicos (bicarbonato de sodio INS 500ii, bicarbonato de amonio INS 503ii, fosfato monocálcico INS 341i), emulsificantes (lecitina de soja INS 322, mono y diglicéridos de ácidos grasos INS 471), aromatizantes, conservadores (propionato de calcio INS 282, ácido sórbico INS 200). Contiene gluten. Puede contener trazas de: huevo, maní y otros frutos secos. (*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N° 130/06.

7)-Vida Útil:

240 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

9)-Datos analíticos :

Fisicoquímicos:

Porcentaje de Relleno: 31,9 % +/- 5 %

Porcentaje de Baño: 21,3 % +/- 5 %

Porcentaje de Galleta: 46,8 % +/- 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 desde el mismo transportador se transfieren al equipo rellenedor.
- 10.5) En este equipo se rellenan con mousse en forma automática, los dosificadores colocan la porción de mousse que corresponda a las galletas.

- 10.6) A continuación se coloca sobre el relleno 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 cobertura especificada.
- 10.8) En forma automática pasan al túnel de enfriamiento para que solidifique la cobertura.
- 10.9) Se empacan automáticamente en envasadoras flowpack, que los envasan de a uno en envases herméticos por termosellado.
- 10.10) A la salida de estas máquinas, 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