

**MONOGRAFIA ALFAJOR BOCADO BLACK RELLENO CON MOUSSE
SABOR CHOCOLATE CUBIERTO CON COBERTURA SIMIL CHOCOLATE**

1)-Descripción del producto:

Dos galletas dulces sabor chocolate, rellenas con mousse sabor chocolate recubiertas con cobertura similar chocolate.

2)-Peso neto: 25 g

3)-Marca: BLACK - 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.

Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.

Nº de Reg SRA I.M.M 0012/384

6)-Ingredientes:

Azúcar, harina de trigo fortificada con Hierro y Acido Fólico (*), grasa vegetal hidrogenada, grasa vacuna, cacao en polvo, leche en polvo descremada, licor de cacao, jarabe de alta fructosa, 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, sorbato de potasio INS 202/ E 202), aromatizante con sabor a vainilla, vainillina. Contiene gluten. Puede contener trazas de huevo, maní y otros frutos secos.

7)-Vida Útil y Codificación:

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.

Codificación de fecha de vencimiento y lote:

Fecha de vencimiento: día/ mes/ año (xx/xx/xx)

Lote: corresponde al día juliano.

8)-Material de empaque:

Primario: Polipropileno biorientado laminado con polipropileno metalizado

Secundario: Estuches de cartulina

9)-Datos analíticos:

Fisicoquímicos :

Humedad : máx 3 %

Composición del producto final:

Galleta sabor chocolate: 39.2% +/- 5%

Mousse sabor Chocolate: 31.3% +/- 5%

Cobertura símil Chocolate : 29.5% +/- 5%

100 %

Microbiológicos:

Hongo 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 con molde rotativo, 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 sabor chocolate en forma automática, los dosificadores colocan la porción de mousse 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 cobertura especificada.
- 10.8- En forma automática pasan al túnel de enfriamiento para permitir a la cobertura solidificar.
- 10.9- A la salida del túnel los alfajores se empaacan automáticamente en envasadoras flowpack , que los envasan individualmente en envases herméticos por termosellado.
- 10.10- A la salida de estas máquinas automáticamente son colocados en display que luego manualmente se colocan 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

