

**MONOGRAFÍA: GALLETITAS DULCES SABOR CHOCOLATE CON  
RELLENO SABOR CHOCOLATE “DARK” BLACK PORTEZUELO  
“CHOCOLATE INTENSO”**

**1)- Descripción del Producto :**

Galletitas dulces sabor Chocolate con relleno sabor Chocolate.

Marca: BLACK - PORTEZUELO

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

Riesgo sanitario : leve

Grado de peligrosidad : bajo (indicadores de recuentos de hongos, levaduras, bacterias)

Fuente : ICMSF 1978

**3)-Peso Neto :** de 100g a 160g

**4)-Establecimiento elaborador:**

Nutrisul S/A. Productos Alimenticios.

Rodovia SC 480, s/n, Bairro São Francisco, São Lourenço do Oeste- SC/ Brasil.

CNPJ: 80.972.078/0001-07

**5)-Registro en Uruguay :**

Importado y Distribuido en Uruguay por: Durulte SA .

Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.

I.M. Reg SRA 0012/ 943

**6)- Ingredientes:**

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (\*), azúcar, grasa vegetal hidrogenada, cacao en polvo, almidón, azúcar invertido, leche en polvo, sal, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii) y pirofosfato ácido de sodio (INS 450i), colorante: caramelo IV (INS 150D),

emulsionante: lecitina de soja (INS 322), acidulante: ácido cítrico (INS 330) y aromatizantes. Contiene gluten, leche y soja. (\*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N° 130/06.

**7)-Vida útil y codificación :**

Vida útil : 10 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial; hasta pasados los 10 meses de elaborado, en ambiente fresco y seco en su envoltorio correspondiente. Codificación: fecha de vencimiento (día/mes/año), turno y número de lote.

**8)- Material de Empaque :**

Primario :

-Film de BOPP laminado con BOPP metalizado

Secundario: caja de cartón corrugado.

**9)-Datos analíticos :**

**Fisicoquímicos:**

Humedad : máximo 3.0 %

% Relleno Producto: 28%

**10)- Procedimiento de Elaboración :**

10.1- Se cargan los ingredientes correspondientes en la amasadora y se prepara una masa con la consistencia adecuada.

10.2-Dicha masa es moldeada en maquina rotativa y la galleta así obtenida se cocina a tiempo y temperatura prefijado en horno con calefacción indirecta.

10.3-Las galletitas obtenidas se enfrían en cinta de enfriamiento.

10.4-Con el resto de los ingredientes se prepara el relleno de la galletita en una máquina batidora n condiciones de trabajo establecidas. Y dicho relleno alimenta la máquina rellenadora,

10.5-En la máquina rellenadora se obtiene las galletitas rellenas que se conducen a un túnel de enfriamiento.

10.6-Estas galletitas rellenas son envasadas en máquina empaquetadora automática que

imprime la fecha de vencimiento y lote en el momento de envasado.

10.8-Los paquetes de galletitas rellenas se colocan en cajas de cartón corrugado como envase secundario.

por DURULTE S.A.

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

Ing. Alim. Ma. Laura Marque

