

MONOGRAFÍA: OBLEAS SABOR CHOCOLATE CON RELLENO SABOR CHOCOLATE “DARK” BLACK - PORTEZUELO “CHOCOLATE INTENSO”

1)- Descripción del Producto :

Obleas 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 80g a 130g

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 S.A .

Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.

I.M. Reg SRA 0012/ 942

6)- Ingredientes:

Ingredientes: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), cacao en polvo, almidón, leche en polvo, aceite de soja, sal, maltodextrina, emulsificante: lecitina de soja (INS 322), colorantes: caramelo IV (INS 150d), caramelo I (INS a), Rojo 40 (INS 129), azul brillante (INS 133), amarillo

tartrazina (INS 102), aromatizante, leudante químico: bicarbonato de sodio (INS 500ii) y acidulante: ácido cítrico (INS 330).

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 1,8 %

% Relleno Producto: 76,6 %

% Amarillo tartrazina: 0,004%

% Azul brillante: 0,007%

% Rojo 40: 0,01%

10)- Procedimiento de Elaboración :

10.1- Se cargan los ingredientes correspondientes en una máquina batidora y se prepara una pasta fluida batiendo un tiempo preestablecido.

10.2-Dicha pasta se alimenta a un horno de cocción de placas y se cocina a tiempo y temperatura prefijado.

10.3-Se obtiene una plancha de oblea que es enfriada y alimentada a una maquina rellenedora.

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

10.5-En la máquina rellenadora se obtiene un bloque de oblea rellena que se conduce a un túnel de enfriamiento.

10.6-El bloque enfriado llega a una máquina cortadora donde se obtienen las obleas individuales.

10.7-Estas obleas son envasadas en máquina empaquetadora automática que imprime la fecha de vencimiento y lote en el momento de envasado.

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

por DURULTE S.A.

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

Ing. Alim. Ma. Laura Marque

