

**MONOGRAFIA ALFAJOR RELLENO CON DULCE DE LECHE CUBIERTO
CON BAÑO AZUCARADO.
“BLACK CLASSIC NIEVE” -PORTEZUELO**

1)-Descripción del producto:

Alfajor Relleno con Dulce de Leche cubierto con Baño Azucarado.

2)-Peso neto: 30g a 80g

3)-Marca: “BLACK CLASSIC NIEVE” - PORTEZUELO

4)-Descripción del producto en función del riesgo:

Grado de peligrosidad : sin modificación

Clase de peligro : bajo (indicadores de recuento en placa y coliformes totales)
Según ICMSF 1978

4)-Establecimiento Elaborador:

Elaborado por: DURULTE S.A.
Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay.
I.M Reg S.R.A. N° 0012/ 1023
Tel: 2513 11 11. www.durulte.com.uy

5)-Ingredientes:

Azúcar, dulce de leche (leche, azúcar, glucosa, conservador: sorbato de potasio INS 202, aromatizante: vainillina), harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), aceite de girasol alto oleico, cacao en polvo, almidón de maíz, miel, jarabe de alta fructosa, sal, gelatina, colorantes: caramelo (INS 150d), dióxido de titanio (INS 171), leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii), fosfato monocalcico (INS 341i), conservadores: propionato de calcio (INS 282), sorbato de potasio (INS 202), emulsificante: lecitina de soja (INS 322), aromatizantes, espesante: goma xántica (INS 415). CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, LECHE Y SOJA. PUEDE CONTENER HUEVOS, MANÍ Y OTROS FRUTOS SECOS. CONTIENE GLUTEN. CONTIENE LACTOSA.

(*). Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según decreto N° 130/06.

6)-Vida Útil y Codificación:

110 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 periodo de tiempo.

Codificación se coloca mediante ink jet o por transferencia térmica la fecha de vencimiento (día/ mes/ año), y el lote que se corresponde con el día juliano (xxx).

7)-Datos Analíticos:

Fisicoquímicos:

Humedad: 12 %

Actividad de agua: máx. 0,8

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

8)-Material de empaque:

Primario: BOPP laminado con BOPP metalizado

9)-Procedimiento de elaboración :

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

9.2) La masa se coloca en bateas .

- 9.3) Luego se moldea y se hornea en horno de calefacción indirecto
- 9.4) A la salida del horno las galletas se enfrían y se transfieren al equipo rellenedor.
- 9.5) 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.
- 9.6) A continuación también en forma automática se coloca sobre el dulce otra galleta que oficia de tapa .
- 9.7) También en forma continua se transfieren a la bañadora que los baña automáticamente, con la cantidad de baño especificado.
- 9.8) En forma automática pasan al carrusel de secado para que extraer humedad al baño y posterior pasaje por el carrusel de enfriamiento.
- 9.9) Se empacan automáticamente en una envasadora flowpack, que los envasa de a uno en envases herméticos por termosellado.
- 9.10) A la salida de ésta máquina, manualmente son colocados en la maquina flowpack envasadora de pack y luego los mismos son colocados en cajas de cartón corrugado.

10)-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