

**MONOGRAFÍA: OBLEAS CON RELLENO SABOR CHOCOLATE BLANCO**  
**PORTEZUELO**

**1)- Descripción del Producto :**

Obleas con relleno sabor Chocolate Blanco.

Marca: 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 90g a 160g

**4)-Establecimiento elaborador:**

Nutrisul S/A. Productos Alimenticios.

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

CEP.89.990-000. 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/ 697

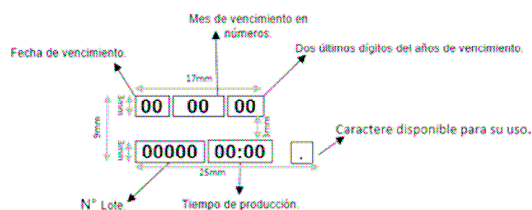
## 6)- Ingredientes:

Ingredientes: Azúcar, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, grasa vegetal, almidón, leche en polvo, aceite vegetal de soja, sal, emulsificante (lecitina de soja INS 322), leudante químico (bicarbonato de sodio INS 500ii), aromatizante 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

## 9)- Datos analíticos :

**Fisicoquímicos:**

Humedad : máximo 2.5 %

aw: 020 – 0.29

**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 rellenadora.

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

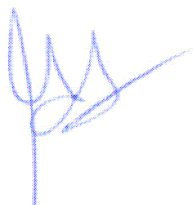
10.5-En la máquina rellenadora se obtiene un bloque de oblea rellena que se conduce a un tunel de enfriamiento.

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