

**MONOGRAFÍA: OBLEAS CON RELLENO SABOR CHOCOLATE Y
COBERTURA SABOR CHOCOLATE "MAX" PORTEZUELO**

1)- Descripción del Producto :

Obleas con relleno sabor Chocolate y Cobertura sabor Chocolate.

Marca: PORTEZUELO "MAX"

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 20g a 200g

4)- Establecimiento elaborador:

Elaborado y Distribuido por: Durulte S.A .
Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay.
I.M..Reg SRA 0012/ 973

6)- Ingredientes:

Azúcar, grasa vegetal, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), cacao en polvo, sal, aromatizantes, emulsificante: lecitina de soja INS 322/ E 322, humectante: glicerina INS 422/ E 422, leudantes químicos: bicarbonato de sodio INS 500ii/ E 500ii, bicarbonato de amonio INS 503ii/ E 503ii, fosfato monocálcico INS 341i/ E 341i, conservador: ácido sórbico INS 200/ E 200.

7)-Vida útil y codificación :

Vida útil: 9 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial; hasta pasados los 9 meses de elaborado, en ambiente fresco y seco en su envoltorio correspondiente.

Codificación: fecha de vencimiento (día/mes/año) y número de lote: se corresponde con el día juliano.

8)-Material de Empaque :

Primario :

-Film de BOPP laminado con BOPP metalizado

9)-Datos analíticos :

Fisicoquímicos:

Humedad : máximo 2.5 %

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 máquina rellena.

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 rellena,

10.5-En la máquina rellena 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-Las obleas individuales son bañadas y enfriadas en túnel de frío para luego envasarse.

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

10.9-Los paquetes de obleas se colocan en el envase secundario.

por DURULTE S.A.



Ing. Alim. Ma. Laura Marque