

MONOGRAFÍA: OBLEAS CON RELLENO SABOR VAINILLA
PORTEZUELO

1)- Descripción del Producto :

Obleas con relleno sabor vainilla.

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 70g a 120g

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/ 1043

6)- Ingredientes:

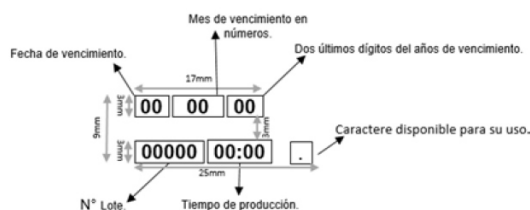
Azúcar, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), grasa vegetal, almidón, leche en polvo, aceite vegetal de soja, sal, emulsificante (lecitina de soja INS 322), aromatizante, leudante químico (bicarbonato de sodio INS 500ii), y acidulante (ácido cítrico INS 330). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, SOJA Y LECHE. PUEDE CONTENER AVENA, CENTENO Y CEBADA. CONTIENE GLUTEN. CONTIENE LACTOSA.** (*) 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

9)-Datos analíticos :

Fisicoquímicos:

Humedad : máx. 2.5 %

Aw: máx. 0,3

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 en condiciones de trabajo establecidas. Y dicho relleno alimenta la máquina rellenadora,

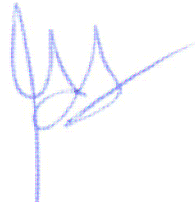
10.5-En la máquina rellenadora se obtiene un bloque de oblea rellena que se conduce a un túnel de enfriamiento.

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 stylized, overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Ing. Alim. Ma. Laura Marque