

MONOGRAFÍA: OBLEAS CON RELLENO SABOR LIMÓN PORTEZUELO

1)- Descripción del Producto :

Obleas con relleno sabor limón.

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

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/ 1047

6)- Ingredientes:

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

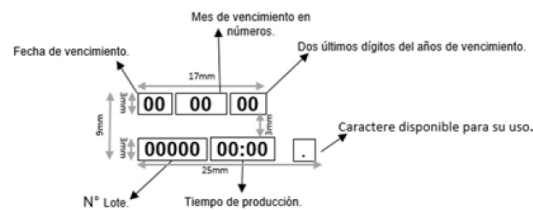
(*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N° 130/06.

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 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 rellena,

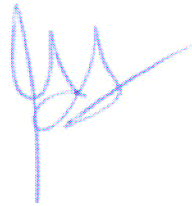
10.5-En la máquina rellena se obtiene un bloque de oblea rellena que se conduce a un túnel de enfriamiento.

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