

**MONOGRAFÍA: GALLETITAS DULCES CON RELLENO SABOR
CHOCOLATE BLANCO PORTEZUELO**

1)- Descripción del Producto :

Galletitas dulces 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, 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/ 1036

6)-Ingredientes:

Ingredientes: Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), azúcar, grasa vegetal, almidón, azúcar invertido, suero de leche en polvo, sal, leudantes químicos: pirofosfato ácido de sodio (INS 450i), bicarbonato de amonio (INS 503ii) y bicarbonato de sodio (INS 500ii), emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizantes 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)-Información Nutricional:

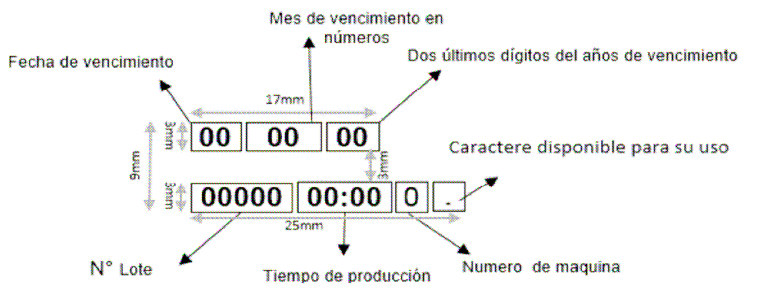
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción de 30g (3 galletitas)		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	134kcal = 563kJ	7
Carbohidratos	21g	7
Proteínas	2,0g	3
Grasas totales	4,6g	8
Grasas saturadas	1,7g	8
Grasas <i>trans</i>	0g	**
Fibra alimentaria	0,6g	2
Sodio	77mg	3

* % Valores diarios basados en una dieta de 2000 kcal u 8400kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. ** VD no establecido.

8)-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.



9)- Material de Empaque :

Primario :

-Film de BOPP laminado con BOPP metalizado

10)- Datos analíticos :

Fisicoquímicos:

Humedad : máximo 3.0 %

Aw: < 0.3

11)- Procedimiento de Elaboración :

11.1- Se cargan los ingredientes correspondientes en la amasadora y se prepara una masa con la consistencia adecuada.

11.2-Dicha masa es moldeada en maquina rotativa y la galleta así obtenida se cocina a tiempo y temperatura prefijado en horno con calefacción indirecta.

11.3-Las galletitas obtenidas se enfrían en cinta de enfriamiento.

11.4-Con el resto de los ingredientes se prepara el relleno de la galletita en una máquina batidora en condiciones de trabajo establecidas. Y dicho relleno alimenta la máquina rellena,

11.5-En la máquina rellena se obtiene las galletitas rellenas que se conducen a un túnel de enfriamiento.

11.6-Estas galletitas rellenas son envasadas en máquina empaquetadora automática que imprime la fecha de vencimiento y lote en el momento de envasado.

11.7-Los paquetes de galletitas rellenas se colocan en cajas de cartón corrugado como envase secundario.

por DURULTE S.A.



Ing. Alim. Ma. Laura Marque