

**MONOGRAFÍA: GALLETITAS DULCES CON RELLENO SABOR  
FRUTILLA PORTEZUELO**

**1)- Descripción del Producto :**

Galletitas dulces con relleno sabor frutilla.

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/ 1035

**6)-Ingredientes:**

Ingredientes: Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (\*), azúcar, grasa vegetal, almidón, azúcar invertido, sal, suero de leche en polvo, frutilla deshidratada en escamas, leudantes químicos: pirofosfato ácido de sodio (INS 450i), bicarbonato de amonio (INS 503ii) y bicarbonato de sodio (INS 500ii), aromatizantes, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), colorante natural carmín de cochinilla (INS 120) 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:**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción de 30g (3 galletitas)</b>		
<b>Cantidad por porción</b>		<b>% VD ( * )</b>
Valor energético	133kcal = 560kJ	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	73mg	3

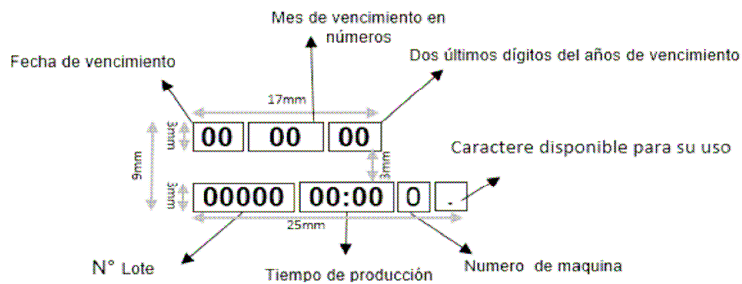
\* % Valores diarios basados en una dieta de 2000 kcal u 8400kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. \*\* VD no establecido.

### **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 rellenadora,

11.5-En la máquina rellenadora 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.

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