

**MONOGRAFÍA: GALLETITAS DULCES SABOR CHOCOLATE CON
RELLENO SABOR YOGUR GRIEGO DE FRUTILLA BLACK –
PORTEZUELO "CHOCOLATE INTENSO"**

1)- Descripción del Producto :

Galletitas dulces sabor Chocolate con relleno sabor Yogur Griego de Frutilla.

Marca: BLACK - PORTEZUELO

Fantasía: CHOCOLATE INTENSO

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 100g 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/ 945

6)- Ingredientes:

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), azúcar, grasa vegetal, almidón, cacao en polvo, azúcar invertido, leche en polvo, sal, frutilla deshidratada, colorantes: caramelo IV (INS 150d) y carmín de cochinilla (INS 120), leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii), y pirofosfato

ácido de sodio (INS 450i), aromatizantes, emulsionante: lecitina de soja (INS 322) y acidulante: ácido cítrico (INS 330).

7)-Datos analíticos :

Fisicoquímicos:

Humedad: máximo 3.5 %

Aw: < 0.3

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)- 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 rellenadora.

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

Ing. Alim. Ma. Laura Marque