

**MONOGRAFÍA: CHOCOLATE BLANCO RELLENO DE DULCE DE LECHE  
CON COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE PORTEZUELO**

**1)- Descripción del Producto:**

Chocolate Blanco relleno de Dulce de Leche con Cobertura de Chocolate con Leche.

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 50g a 100g.

**4)-Establecimiento elaborador:**

Chocolates Industriales S.A. (R.N.E. N° 02-033.794)

Gral Nicolás M. Savio 2750, Villa Maipú, Pdo. Gral. San Martín

En Uruguay Importa y Distribuye: DURULTE S.A. I.M. Reg SRA. N° 0012/1009

Susana Pintos 3086. Montevideo.

**6)- Ingredientes:**

Ingredientes: Chocolate blanco aromatizado con vainilla relleno de dulce de leche (azúcar, manteca de cacao, leche en polvo entera, leche en polvo descremada, dextrosa anhidra, dulce de leche (leche entera, azúcar, glucosa, aromatizante, conservante (INS 202), regulador de acidez (INS 500ii)), emulsificante: lecitina de soja INS 322,

aromatizante), cobertura de chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, licor de cacao, leche en polvo descremada, leche en polvo entera, emulsificante: lecitina de soja INS 322, aromatizante), emulsificante: goma arábiga INS 414, acidulante ácido cítrico INS 330, conservador: ácido sórbico INS 200, glaseante: goma laca INS 904.

### **7)-Vida útil y codificación :**

Vida útil: 12 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial, hasta pasados los 12 meses en envase cerrado a partir de la fecha de elaboración.

La fecha de vencimiento y el lote son impresos mediante cuños de bronce con la siguiente codificación: **VTO xx xx xx**

**L xxx**

donde:

la fecha de vencimiento se corresponde con: **VTO** día/mes/ año

y el Lote: **L** xxxx

xxxx: número de 4 dígitos asociado a la orden de producción del fabricante

### **8)- Material de Empaque :**

Primario: film de BOPP perlado.

Secundario: caja de cartulina

### **9)- Procedimiento de Elaboración :**

9.1-Cobertura:

a)-se mezclan los ingredientes hasta su completa homogeneización

b)-se muele la masa en un refinador de 5 cilindros, hasta lograr la firmeza deseada

c)-finalmente, se ingresa a las conchas donde durante algunas horas se trabajarán los ingredientes a una temperatura de 50/60°C.

9.2-Producto final:

Se incorporan los bocaditos de chocolate blanco con dulce de leche en la paila. Luego se va agregando la cobertura de chocolate con leche hasta obtener el espesor deseado.

Se deja enfriar y se procede al abrillantado, donde se le da brillo mediante la incorporación de los glaseantes. Se descarga en bandejas y se deja enfriar. Finalmente se fracciona y se envasa.

por Durulte SA

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Ing Alim. Ma. Laura Marque.