

## **MONOGRAFÍA: PASAS DE UVA RECUBIERTAS CON COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE PORTEZUELO**

### **1)- Descripción del Producto:**

Pasas de uva recubiertas 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° 0012/1007

Susana Pintos 3086. Montevideo.

### **6)- Ingredientes:**

Ingredientes: 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), pasas de uva, estabilizante: goma arábica INS 414.

### **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, se completa el proceso hasta lograr la firmeza deseada

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

9.2-Producto final:

Se incorporan las pasas de uva en la paila confitera. Luego se le va agregando cobertura de chocolate hasta obtener el espesor deseado.

Se deja enfriar y se procede al abrillantado, donde se les da brillo colocando los manifes en tambores de grageado mediante la incorporación de goma arábica hasta que se le da el brillo deseado. 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.