

**MONOGRAFIA PAN DE MASA DULCE SABOR CHOCOLATE CON GOTAS
SABOR CHOCOLATE “CHOCOLATTO BLACK GRANIZADO”
PORTEZUELO**

1.0)-Descripción del Producto:

Es un Pan elaborado en base a las materias primas que se describen más adelante al que se le ha adicionado gotas sabor chocolate.

2.0)-Marca: Portezuelo – “Chocolatto Black Granizado”

3.0)-Descripción del producto en función del riesgo:

Riesgo Sanitario : leve

Grado de peligrosidad bajo (indicadores de recuentos de hongos, levaduras, bacterias)

Fuente : ICMSF 1978

4.0)-Peso Neto: de 300g a 500g

5.0)-Establecimiento elaborador y distribuidor:

Durulte S.A.

Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay

I.M. Reg SRA N° 0012/ 1068

www.durulte.com.uy

email: durulte@durulte.com.uy

6.0)-Ingredientes:

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, gotas sabor chocolate (azúcar, grasa vegetal, cacao, leche en polvo descremada, emulsificante: lecitina de soja INS 322/ E 322, aromatizantes, conservador: ácido sórbico INS 200/ E 200), grasa vacuna refinada, azúcar, huevos, cacao, glucosa, harina de soja, azúcar invertido, levadura, almidón de papa, extracto de malta, sal, suero de leche en polvo, humectantes: sorbitol (INS 420/ E 420), glicerina (INS 422/ E 422), estabilizantes: carboximetilcelulosa sódica (INS 466/ E 466), esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con diacetil tartárico (INS 472e/ E 472e), emulsificantes: mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471/ E 471), lecitina de soja (INS 322/ E 322), conservadores: propionato de calcio (INS 282/ E 282), sorbato de potasio (INS 202/ E 202), aromatizantes. **CONTIENE HUEVOS Y LECHE. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER MANI Y OTROS FRUTOS SECOS. CONTIENE GLUTEN.**

CONTIENE LACTOSA. (*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N° 130/06.

7.0)-Rotulado Frontal:

	Limite establecido Decreto N°34/021 para 100g producto	Valor declarado en 100g de producto	<u>Aplica octogono</u>
Sodio	500 mg	115mg	NO
Azúcares	13g	17,8g	SI
Grasas totales	13g	14g	SI
Grasas saturadas	6g	7,3g	SI

8.0)-Vida útil y codificación:

Vida útil: 1 año.

Conservar en lugar fresco y seco.

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial hasta pasados los 12 meses de elaboración .

Codificación: se colocan lote y fecha de vencimiento en el envase primario en donde el lote se corresponde con el día juliano del año. Dicha información es colocada por transferencia térmica o ink jet.

9.0)-Material de empaque:

Primario: Molde de papel parafinado
BOPP laminado con BOPP met.

10.0)-Datos analíticos:

%Humedad : maximo 28 %

Recuento de Hongos y Levaduras UFC/g : max 5 x 10³

aw : 0.85-0.88

11.0)-Procedimiento de Elaboración:

11.1-Se prepara una masa esponja con parte de los ingredientes y agua, hasta lograr la consistencia adecuada, esta masa se deja descansar por un tiempo determinado y luego se amasa con el resto de los ingredientes.

11.2-Se corta y rebolla automáticamente y se coloca en moldes de papel parafinado. Se deja descansar hasta que doble su tamaño en cámara de leudado y luego se hornean las piezas en horno continuo por el tiempo necesario para su cocción..

11.3- Luego pasan por una cinta de enfriamiento y se envasan .

11.4 Se envasan en maquina flow-pack automática, que los termosella y fecha.

11.5-A continuación se colocan manualmente en cajas de cartón corrugado en el número de unidades establecido.

por Durulte S.A.

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

Ing. Alim. Ma. Laura Marque.