

MONOGRAFÍA: GALLETAS AL AGUA PORTEZUELO

1)- Descripción del Producto :

Galletas al Agua.

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 100g a 1000g

4)-Establecimiento elaborador:

Elaborado y Distribuido por: Durulte S.A .
Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay.
I.M..Reg SRA 0012/ 1049

6)- Ingredientes:

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), grasa vacuna refinada, sal, extracto de malta, levadura, emulsificante: lecitina de soja (INS 322/ E 322).
CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER HUEVOS, LECHE, MANI Y OTROS FRUTOS SECOS. CONTIENE GLUTEN. (*) 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	577mg	SI
Azúcares	13g	0g	NO
Grasas totales	13g	12g	NO
Grasas saturadas	6g	5,7g	NO

8.0)-Vida útil y codificación :

Vida útil: 9 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial; hasta pasados los 9 meses de elaborado, en ambiente fresco y seco en su envoltorio correspondiente.

Codificación: fecha de vencimiento (día/mes/año) y número de lote: se corresponde con el día juliano.

8)- Material de Empaque :

Primario :

-Film de BOPP laminado con BOPP cristal

9)-Datos analíticos:

Fisicoquímicos:

Humedad: máx 5,0 %

Aw: < 0.35

10)-Procedimiento de elaboración:

- 10.1) Se prepara una masa de la consistencia adecuada con los materias primas dosificadas previamente, y agua.
- 10.2) La masa se coloca en bateas y se lleva a una estufa de fermentación a temperatura y humedad controlados durante un tiempo preestablecido.
- 10.3) Luego se moldea y se hornea en horno de calefacción indirecto
- 10.4) A la salida del horno las galletas se enfrían a temperatura ambiente.
- 10.5) Por último las galletas son envasadas en forma automática en envasadora multicabezal que las envasan y pesa formando paquetes herméticos por termosellado.
- 10.7) A la salida de estas máquinas, manualmente son colocados en cajas de cartón corrugado.

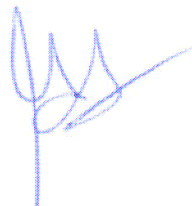
11)-Aseguramiento de Calidad :

Todas las materias primas utilizadas durante el proceso son controladas en su calidad fisicoquímica y microbiológica previo a su uso a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones establecidas.

A su vez durante el proceso de fabricación se controlan los puntos críticos de éste a los efectos de asegurar el cumplimiento de los parámetros legales y de calidad especificados.

Paralelamente se controlan la higiene y sanidad en todo el proceso a través de controles microbiológicos específicos.

por DURULTE S.A.



Ing. Alim. Ma. Laura Marque