

**MONOGRAFÍA: GALLETITAS DULCES RELLENAS CON COBERTURA
SABOR CHOCOLATE PORTEZUELO “RELLENAS BAÑADAS”**

1)- Descripción del Producto :

Galletitas Dulces Rellenas con Cobertura sabor Chocolate.

Marca: PORTEZUELO “RELLENAS BAÑADAS”

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 20g a 300g

4)-Establecimiento elaborador:

Elaborado y Distribuido por: Durulte S.A .
Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay.
I.M..Reg SRA 0012/ 1050

6)- Ingredientes:

Ingredientes: azúcar, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), grasa vegetal, aceite de girasol de alto oleico, leche en polvo descremada, cacao en polvo, jarabe de alta fructosa, suero de leche en polvo, sal, leudante químico: bicarbonato de sodio INS 500ii/ E 500ii, emulsificante: lecitina de soja INS 322/ E 322, aromatizantes, humectante: glicerina INS 422/ E 422, conservador: ácido sórbico INS 200/ E 200.
CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER HUEVOS, MANI Y OTROS FRUTOS SECOS. CONTIENE GLUTEN. CONTIENE LACTOSA.(*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según decreto N° 130/06.

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 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 metalizado

9)-Datos analíticos:

Fisicoquímicos:

Porcentaje de Relleno: 28,6 % +/- 5 %

Porcentaje de Baño: 23,8 % +/- 5 %

Porcentaje de Galleta: 47,6 % +/- 5 %

Humedad: máx 3,0 %

Aw: < 0.8

Microbiológicos:

Hongos y Levaduras /g : n =5 c =1 m = 20 M=100

Coliformes totales /g : NMP < 3

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 .
- 10.3) Luego se moldea y se hornea en horno de calefacción indirecto
- 10.4) A la salida del horno las galletas se enfrían y desde el mismo transportador se transfieren al equipo rellenador.
- 10.5) En este equipo se rellenan con mousse en forman automática, los dosificadores colocan la porción de mousse que corresponda a las galletas.
- 10.6) A continuación se coloca sobre el relleno otra galleta que oficia de tapa .
- 10.7) También en forma continúa se transfieren a la bañadora que los baña automáticamente, con la cantidad de cobertura especificada.
- 10.8) En forma automática pasan al túnel de enfriamiento para que solidifique la cobertura.
- 10.9) Las galletitas bañadas son envasadas en forma automática en envasadora multicabzal que las envasan y pesa formando paquetes herméticos por termosellado.
- 10.10) A la salida de estas máquinas, manualmente son colocados en cajas de cartón corrugado.

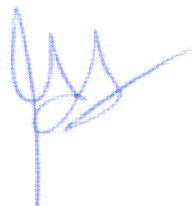
11)-Aseguramiento de Calidad :

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