

MONOGRAFÍA: GALLETITAS DULCES CON AVENA Y MIEL
PORTEZUELO

1)- Descripción del Producto:

Galletitas Dulces con Avena y Miel.

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 300g

4)- Establecimiento elaborador:

Elaborado y Distribuido por: Durulte S.A.

Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.

I.M.Reg SRA 0012/ 1103

Email: durulte@durulte.com.uy - www.durulte.com.uy

Tel: (+598) 2513 11 11

5)- Ingredientes:

Ingredientes: harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), azúcar, avena, aceite de girasol alto oleico, azúcar invertido, miel, leudantes químicos (bicarbonato de amonio INS 503ii/ E 503ii, bicarbonato de sodio INS 500ii/ E 500ii, pirofosfato ácido de sodio INS 450i/ E 450i), aromatizantes, 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.

6)-Datos Analíticos:

% Humedad: máx. 4%

6.1-INFORMACIÓN NUTRICIONAL COMPLEMENTARIA:

6.1.1-Según el Decreto N° 402/12 sobre Información Nutricional Complementaria para poder declarar el atributo “NO CONTIENE GRASAS TRANS” se debe verificar:

Condiciones	Valores producto analizado	Cumple
No contiene más de 0.1g de grasas trans por porción	0g	Si
No contiene más de 1,5g de la suma de grasas saturadas y grasas trans. En porciones menores o iguales a 30g se calculará en base a 50g.	0,8g	Si
La energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10% del Valor Energético Total del Alimento.	2.9%	Si

6.1.2-Según el Decreto N° 402/12 sobre Información Nutricional Complementaria para poder declarar el atributo “BAJO EN GRASAS SATURADAS” se debe verificar:

Condiciones	Valores producto analizado	Cumple
No contiene más de 1,5g de la suma de grasas saturadas y grasas trans. En porciones menores o iguales a 30g se calculará en base a 50g.	0,8g	Si
Cumple Con las condiciones establecidas para el atributo “No contiene” grasas trans y	Verifica el punto 6.1.1: “No Contiene Grasas Trans”	Si
La energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10% del Valor Energético Total del Alimento.	2.9%	Si

6.1.3-Según el Decreto N° 402/12 sobre Información Nutricional Complementaria para poder declarar el atributo “FUENTE OMEGA 9” se debe verificar:

Condiciones	Valores producto analizado	Cumple
Contiene al menos 2g de ácido oleico por porción	3,9g	Si
Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden del ácido oleico	74,22%	Si
Al ácido oleico aporta más del 20% del valor energético del alimento y	25,3%	Si
Si el alimento no cumple con el atributo “bajo o reducido en grasas saturadas” deberá consignar en el rótulo junto a la INC la frase “No es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas”, según corresponda, con los mismos caracteres en cuanto al tipo de letra de la INC, de por lo menos el 50% del tamaño de la INC, de color contrastante al fondo del rótulo y que garantice la visibilidad y legibilidad de la información.	Verifica el punto 6.1.2: “Bajo en Grasas Saturadas”	Si

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 con ink-jet.

8)- Material de Empaque:

Primario:

-Film de BOPP laminado con BOPP metalizado

Secundario: caja de cartón corrugado.

9)- Procedimiento de Elaboración:

9.1)- Se prepara una masa de la consistencia adecuada con las materias primas previamente dosificadas.

9.2)- La masa pronta se coloca en bateas.

9.3)- Desde las bateas la masa se coloca en la tolva de la máquina formadora y posteriormente se hornean las galletas en horno de calefacción indirecta.

9.4)- A la salida del horno las galletas se transfieren automáticamente a un transportador donde se enfrían a temperatura ambiente.

- 9.5)-Luego son envasadas en una máquina automática por termosellado, donde también en forma automática se le coloca la fecha de vencimiento y el lote.
- 9.6)-Los paquetes obtenidos se colocan en forma manual en cajas de cartón corrugado.

por DURULTE S.A.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a vertical line on the left and several loops and strokes on the right, resembling the letters 'L' and 'M'.

Ing. Alim. Ma. Laura Marque