

**MONOGRAFÍA: GALLETITAS DULCES CON AVENA Y COCO**  
**PORTEZUELO. FUENTE DE OMEGA 9**

**1)- Descripción del Producto:**

Galletitas Dulces con Avena y Coco.

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/ 1114

Email: [durulte@durulte.com.uy](mailto:durulte@durulte.com.uy) - [www.durulte.com.uy](http://www.durulte.com.uy)

Tel: (+598) 2513 11 11

**5)- Ingredientes:**

Ingredientes: harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (\*), azúcar, aceite de girasol alto oleico, avena, coco rallado, 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:**

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

| <b>Condiciones</b>  | <b>Valores producto analizado</b>         | <b>Cumple</b>  |
|---|---|--|
| Contiene al menos 2g de ácido oleico por porción  | 4,5g                                      | Si   |
| Al menos el 45% de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden del ácido oleico   | 65,2%                                     | Si   |
| Al ácido oleico aporta más del 20% del valor energético del alimento y  | 27,6                                      | 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. | No Verifica el “Bajo en Grasas Saturadas” | Se agrega frase: “No es un alimento bajo o reducido en grasas saturadas” |

## **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 name 'Laura Marque'.

Ing. Alim. Ma. Laura Marque