

**MONOGRAFÍA: OBLEAS CON RELLENO SABOR VIANILLA CON CHIPS
SABOR CHOCOLATE PORTEZUELO “GRANIZADA”**

1)- Descripción del Producto:

Obleas con relleno sabor vainilla con chips sabor chocolate.

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 70g a 120g

4)- Establecimiento elaborador:

Nutrisul S.A. Productos Alimenticios.

Rodovia SC 480, s/n, Bairro São Francisco, São Lourenço do Oeste- SC

CNPJ: 80.972.078/0001-07

5)- Registro en Uruguay:

Importado y Distribuido en Uruguay por: Durulte SA.

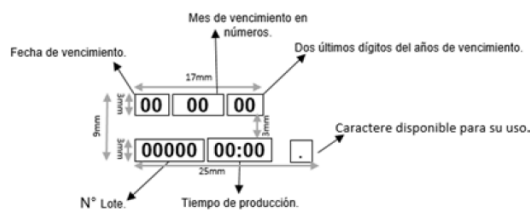
Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.

I.M.Reg SRA 0012/ 1109

6)- Ingredientes:

Azúcar, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), grasa vegetal, almidón de maíz, aceite vegetal de soja, leche en polvo, chips sabor Chocolate (azúcar, cacao en polvo, glucosa en polvo, almidón y aromatizante), sal, emulsificante (lecitina de soja INS 322), aromatizante, leudante químico (bicarbonato de sodio INS 500ii), y acidulante (ácido cítrico INS 330). **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, SOJA Y LECHE. PUEDE CONTENER AVENA, CENTENO Y CEBADA. CONTIENE GLUTEN. CONTIENE LACTOSA.** (*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N° 130/06.

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), turno y número de lote.



9)- Material de Empaque:

Primario:

-Film de BOPP laminado con BOPP metalizado

10)- Datos analíticos:

Fisicoquímicos:

Humedad: máx. 2.5 %

Aw: máx. 0,3

11)- Procedimiento de Elaboración:

11.1- Se cargan los ingredientes correspondientes en una máquina batidora y se prepara una pasta fluida batiendo un tiempo preestablecido.

11.2-Dicha pasta se alimenta a un horno de cocción de placas y se cocina a tiempo y temperatura prefijado.

11.3-Se obtiene una plancha de oblea que es enfriada y alimentada a una máquina rellena.

11.4-Con el resto de los ingredientes se prepara el relleno de la oblea en una máquina batidora en condiciones de trabajo establecidas. Y dicho relleno alimenta la máquina rellenadora,

11.5-En la máquina rellenadora se obtiene un bloque de oblea rellena que se conduce a un túnel de enfriamiento.

11.6-El bloque enfriado llega a una máquina cortadora donde se obtienen las obleas individuales.

11.7-Estas obleas son envasadas en máquina empaquetadora automática que imprime la fecha de vencimiento y lote en el momento de envasado.

11.8-Los paquetes de obleas se colocan en cajas de cartón corrugado como envase secundario.

por DURULTE S.A.

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

Ing. Alim. Ma. Laura Marque