

**MONOGRAFIA: PAN DE MASA DULCE CON GOTAS SABOR  
CHOCOLATE Y RELLENO SABOR CHOCOLATE PORTEZUELO  
“PANETTONE SUPER CHOCOLATE GRANIZADO Y RELLENO SABOR  
CHOCOLATE”**

**1.0)-Descripción del Producto:**

Es un pan de masa dulce elaborado en base a las materias primas que se describen más adelante al que se le ha adicionado relleno sabor chocolate.

**2.0)-Marca:** Portezuelo “Panettone Super Chocolate Granizado y Relleno sabor Chocolate”

**3.0)-Descripción del producto en función del riesgo:**

Riesgo Sanitario: leve

Grado de peligrosidad bajo (indicadores de recuentos de hongos, levaduras, bacterias)

Fuente: ICMSF 1978

**4.0)-Peso Neto:** 300g a 600g

**5.0)-Establecimiento elaborador y distribuidor:**

Durulte S.A.

Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay

I.M. Reg SRA N° 0012/ 1059

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

**6.0)-Ingredientes:**

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (\*), relleno sabor chocolate (leche pasteurizada, azúcar, cacao, glucosa, conservador: sorbato de potasio INS 202/ E 202), gotas sabor chocolate (azúcar, grasa vegetal, cacao, leche en polvo descremada, emulsificante: lecitina de soja INS 322/ E 322, aromatizantes, conservador: ácido sórbico INS 200/ E 200), grasa vacuna refinada, azúcar, huevos, glucosa, harina de soja, azúcar invertido, levadura, almidón de papa, extracto de malta, sal, suero de leche en polvo, emulsificantes: carboximetilcelulosa sódica (INS 466/ E 466), mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471/ E 471), lecitina de soja (INS 322/ E 322), humectantes: sorbitol (INS 420/ E 420), glicerina (INS 422/ E 422), conservadores: propionato de calcio (INS 282/ E 282), sorbato de potasio (INS 202/ E 202), aromatizantes, colorante: betacaroteno (INS 160ai/ E 160ai).

**Composición:**

---

Pan de Masa Dulce:	77,8%
Relleno sabor Chocolate:	22.2%
Total:	100%

**7.0)-Vida útil y codificación:**

Vida útil: 150 días

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial hasta pasados los 150 días de elaboración.

Codificación: Lote y fecha de vencimiento en el envase primario con transferencia térmica o ink jet según la siguiente nomenclatura:

dd/mm/aa xxx

donde: dd se corresponde con el día, mm: con el mes y aa con el año y xxx: con el lote según el día juliano del año.

**8.0)-Material de empaque:**

Primario: Molde de papel parafinado  
BOPP mate laminado con BOPP met.

**9.0)-Datos analíticos:**

Humedad: máximo 28 %

Recuento de Hongos y Levaduras UFC/g: máx.  $5 \times 10^3$

aw: 0.85-0.89

**10.0)-Procedimiento de Elaboración:**

10.1-Se prepara una masa esponja con parte de los ingredientes y agua, hasta lograr la consistencia adecuada, esta masa se deja descansar por un tiempo determinado y luego se amasa con el resto de los ingredientes.

10.2-Se corta y rebolla automáticamente y se coloca en moldes de papel parafinado. Se deja descansar hasta que doble su tamaño en cámara de leudado y luego se hornean las piezas en horno continuo por el tiempo necesario para su cocción.

10.3- Luego pasan por una cinta de enfriamiento, se rellenan y se envasan.

10.4 Se envasan en maquina flow-pack automática, que los termosella y fecha.

10.5-A continuación, se colocan manualmente en cajas de cartón corrugado en el número de unidades establecido.

por Durulte S.A.

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

Ing. Alim. Ma. Laura Marque.