

MONOGRAFÍA: TURRON BLANDO DE MANI PENINSULA

1)- Descripción del Producto:

Turrón blando de maní.

Marca: PENINSULA

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 150g.

4)-Establecimiento elaborador:

DURULTE S.A. Reg S.R.A. I.M.: 0012
Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.
I.M.Reg N° SRA 0012/ 1037

6)- Ingredientes:

Azúcar, maní, azúcar invertido, glucosa, almidón de papa, albúmina, aromatizantes, aceite vegetal.

7)-Vida útil y codificación :

Vida útil: 24 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial; hasta pasados los 24 meses de elaborado, en condiciones de temperaturas menores a 18 °C y 60 % de humedad relativa.

La fecha de vencimiento y el lote son impresos mediante ink-jet con la siguiente codificación:

Fecha de vencimiento: día/mes/ año

Lote: se corresponde con el día juliano del año

8)- Material de Empaque :

Primario: film de PPBO perlado.

Secundario: caja de cartulina

9)- Datos analíticos :

Humedad: máx. 20%

Azúcares (como AI): 52%

Contenido de maní: mín 30%

10)- Procedimiento de Elaboración :

- a. *Cocción*: Se cocinan los azúcares con la albúmina de huevo hasta el punto deseado en el equipo correspondiente.
- b. *Agregado de frutos secos*: A la pasta formada se le agrega el maní tostado.
- c. *Enfriado de la pasta*.
- d. *Laminado y Colocación de ostia*.
- e. *Enfriado de la masa*.
- f. *Corte*: Se corta la pasta según el tamaño especificado.

por Durulte SA



Ing Alim. Ma. Laura Marque.