

## **MONOGRAFÍA: BARRA DE CEREALES CON DAMASCO Y MANZANA SIN AZUCARES AGREGADOS NUTRILATE-PORTEZUELO “MIX DE FRUTAS”**

### **1)-Descripción del producto:**

Se trata de una Barra de Cereales con Damasco y Manzana elaborada en base a las materias primas que se describen más adelante.

2)-**Marca:** Nutrilate-Portezuelo

### **3)-Descripción del grado de peligrosidad:**

Grado de peligrosidad: escaso  
Clase de peligro: bajo (indicadores de recuentos de hongos, levaduras y bacterias).  
Según I.C.M.S.F. 1978

4)-**Peso neto:** de 15g a 35g

### **5)-Establecimiento elaborador:**

Elaborado por: Kobber Alimentos Ltda.  
Rua Baependy, 233. CEP 09931-090  
Diadema, SP-Brasil.

En Uruguay Importa y Distribuye: DURULTE S.A.  
Susana Pintos 3086 Montevideo - Uruguay  
Tel: +598 2513 1111  
I.M. Reg. S.R.A. N° 0012/ 1086  
e-mail: [durulte@durulte.com.uy](mailto:durulte@durulte.com.uy)  
[www.durulte.com.uy](http://www.durulte.com.uy)

### **6)-Información General:**

#### **6.1-Ingredientes:**

Copos de avena, maltodextrina, copos de arroz integral, copos multicereales (trigo, arroz, avena, maíz y cebada), aceite de girasol, damasco, manzana deshidratada, sal, humectantes: sorbitol INS 420, glicerina INS 422, estabilizantes: maltitol INS 965, lecitina de soja INS

322, aromatizantes, acidulante: ácido cítrico INS 330, edulcorante artificial: sucralosa y antioxidante: tocoferol. **CONTIENE GLUTEN. CONTIENE AVENA. CONTIENE DERIVADOS DE: TRIGO, CEBADA Y SOJA. PUEDE CONTENER LECHE, CASTAÑAS DE CAJÚ, NUECES DE BRASIL, MANI, ALMENDRAS, AVELLANAS Y NUECES.**

**6.2-Información Nutricional:**

<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción 25g (una unidad) (***)</b>		
	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>% VD*</b>
Valor Energético	76 kcal = 319 kJ	4
Carbohidratos de los cuales:	17 g	6
Azúcares	0,4g	**
Azúcares adicionados	0g	**
Polialcoholes	4,5g	**
Almidón	11g	**
Otros Carbohidratos	0.3g	**
Proteínas	1.4g	2
Grasas totales	1,3g	2
Grass saturadas	0,2g	1
Grasas trans	0g	**
Fibra alimentaria	1,0g	4
Sodio	39mg	2
(*) Valores diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (**) Valor Diario no establecido. (***) Porción de referencia de 30g		

### **6.3- Información Nutricional Complementaria:**

0% Grasas Trans

Sin Azúcares Agregados

### **7)- Vida útil y codificación:** 12 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial hasta pasado el periodo de vida útil.

-Codificación: Lote y fecha de vencimiento en envase primario.

Se coloca la fecha de vencimiento y lote por hot stamping, ink jeto o por transferencia térmica dependiendo de la máquina de envasado.

-Fecha de vencimiento: DD/MM/AA donde DD: se corresponde con el día, MM: con el mes y AA: con el año.

- L = lote (ADDD), donde:

A = último dígito del año de producción

DDD = día según calendario Juliano

### **8)- Material de empaque:**

Primario: Película flexible PET/BOPP coex met

Secundario: Display cartulina.

### **9)- Datos analíticos:**

Especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas:

Apariencia: Mix de cereales uniformemente distribuidos

Sabor/ Olor: característico conforme con estándar

Color: característico conforme con estándar

Textura: blanda

Salmonella: ausencia en 25g

Coliformes totales: < 50/g

B. cereus: <  $5 \times 10^2$ /g

**10)-Procedimiento de Elaboración:**

10.1-Se prepara un jarabe con los grados brix adecuados y el mismo se mezcla con un mix de cereales previamente dosificados.

10.2-La mezcla es laminada en un equipo propio para hacer las barras de cereales.

10.3-Después de laminada la masa es introducida en un túnel de enfriamiento.

10.4-Luego se procede al corte de las barras.

10.5-Por último, las barras son envasadas en forma individual en envasadoras automáticas para luego ser colocadas en los display de cartulina los cuales se colocan manualmente en cajas de cartón corrugado.

por Durulte SA

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

Ing. Alim. Ma. Laura Marque  
Responsable Técnico