

**MONOGRAFÍA: GALLETITAS DULCES CON AVENA, MIEL Y CHIPS**  
**SABOR CHOCOLATE RECETAS DE MAMA - PORTEZUELO.**  
**FUENTE DE OMEGA 9**

**1)- Descripción del Producto:**

Galletitas Dulces con Avena, Miel y Chips sabor Chocolate.

Marca: RECETAS DE MAMA - 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 400g

**4)-Establecimiento elaborador:**

Elaborado y Distribuido por: Durulte S.A.

Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.

I.M.Reg SRA 0012/ 1124

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:**

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (\*), azúcar, aceite de girasol alto oleico, chips sabor chocolate (azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, leche en polvo descremada, emulsificante: lecitina de soja INS 322/ E 322, aromatizante, conservador INS 200/ E 200), avena, 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).

**6)-Datos Analíticos:**

% Humedad: máx. 4%

**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 (xxx: se corresponde con el día juliano del año) se colocan mediante ink-jet o transferencia térmica.

**8)- Material de Empaque:**

Primario:

-Film de BOPP cristal laminado con BOPP metalizado

**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.



Ing. Alim. Ma. Laura Marque