

MONOGRAFÍA PAPAS FRITAS PORTEZUELO “CORTE AMERICANO”

1)-Descripción del producto:

Papas Fritas

2)-**Peso neto:** de 20g a 600g

3)-Establecimiento elaborador:

Elaborado en Brasil por: CNPJ 82.648.106/0001-60
Industria Brasileña

4)-Registro en Uruguay:

Importado y Distribuido en Uruguay por: Durulte SA.
Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.
I.M. Reg SRA 0012/ 1132

5)-**Marca:** PORTEZUELO

6)-Ingredientes:

Papas, aceite de palma y sal.

Fórmula cuantitativa:

Papas	62%
Aceite de Palma	36%
Sal	2%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 25g (1 tazas de té)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Energético	119 kcal = 500 kJ	6
Carbohidratos	14g	5
Proteínas	1,7g	2
Grasas totales	6,2g	11
Grasas saturadas	2,7g	12
Grasas <i>trans</i>	0g	**
Fibra alimentaria	1,3g	5
Sodio	143mg	6

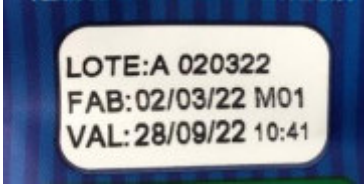
(*) % Valores Diarios con base en una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.
(**) Valor diario no establecido.

7)-Vida Útil y Codificación:

210 días

Los ensayos de vida útil realizados, muestran que no existe deterioro organoléptico marcado, así como aumento del nivel de conteo microbiológico inicial, hasta pasado este período de tiempo.

Codificación se coloca mediante transferencia térmica la fecha de vencimiento (día/ mes/ año) y la máquina de envasado (M01) y el horario de envasado, y para el lote se utiliza la combinación de una letra más la fecha de elaboración (A 020322). Ver ejemplo.



8)-Datos Analíticos:

8.1- Características sensoriales:

Aspecto: característico
Color: característico
Sabor/olor: frito, levemente salado

8.2- Características Fisicoquímicas:

Humedad: máx. 4%
Ácidos grasos libres en materia grasa: máx. 5%
Índice de peróxido en materia grasa: máx. 15 eq.
% Sodio: máx. 599mg/100g
Tenor graso: máx. 42%

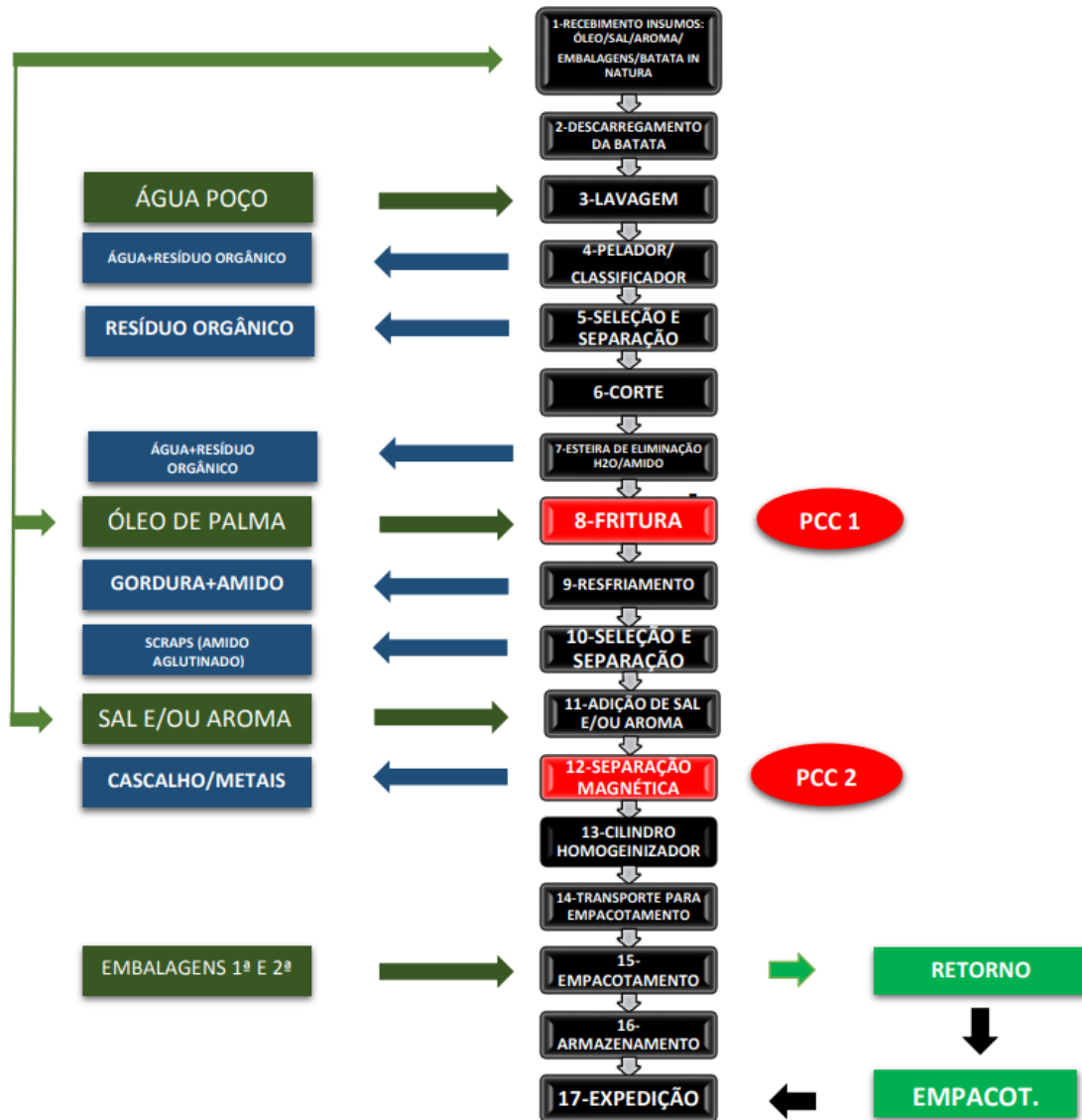
8.3- Características Microbiológicas:

E. coli/g: Máximo 10 UFC/g
Salmonella sp/25g: Ausencia/25g

9)-Material de empaque:

Primario: BOPP laminado con BOPP metalizado

10)-Procedimiento de elaboración:



11)-Aseguramiento de Calidad:

Todas las materias primas utilizadas durante el proceso son controladas en su calidad fisicoquímica y microbiológica previo a su uso a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones establecidas.

A su vez durante el proceso de fabricación se controlan los puntos críticos de éste a los efectos de asegurar el cumplimiento de los parámetros legales y de calidad especificados. Paralelamente se controlan la higiene y sanidad en todo el proceso a través de controles microbiológicos específicos.

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