

**MONOGRAFÍA: BUDIN SABOR MANTECADO RELLENO CON DULCE DE
LECHE Y SABOR CHOCOLATE PORTEZUELO
“MANTECADO RELLENO MIXTO”.**

1)-Descripción del producto:

Es un Budín elaborado en base a las materias primas que se describen más adelante.

2)-Marca: PORTEZUELO - “MANTECADO RELLENO MIXTO”

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 100g a 300g

5)-Establecimiento elaborador:

Elaborado y Distribuido por: DURULTE S.A.
Susana Pintos 3086 Montevideo - Uruguay
Tel: +598 2513 1111
I.M. Reg. S.R.A. N° 0012/ 1081
e-mail: durulte@durulte.com.uy
www.durulte.com.uy

6)-Ingredientes:

Ingredientes: harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), azúcar, huevos, aceite de girasol alto oleico, dulce de leche (leche, azúcar, glucosa, conservador: sorbato de

potasio INS 202/ E 202, aromatizante: vainillina), relleno sabor Chocolate (leche pasteurizada, azúcar, cacao, glucosa, conservador: sorbato de potasio INS 202/ E 202), azúcar invertido, suero de leche en polvo, sal, humectantes: sorbitol (INS 420/ E 420), glicerina (INS 422/ E 422), emulsificantes: mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471/ E 471), mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico (INS 472b / E 472b), mono y diésteres de 1,2 propilenglicol (INS 477/ E 477), leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii/ E 500ii), pirofosfato ácido de sodio (INS 450i/ E 450i), fosfato monocálcico (INS 341i/ E 341i), conservadores: propionato de calcio (INS 282/ E 282), sorbato de potasio (INS 202/ E 202), aromatizantes, colorante: betacaroteno (INS 160 ai/ E 160 ai), espesante goma xantica (INS 450i/ E 450i). **CONTIENE HUEVOS. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y LECHE. PUEDE CONTENER TRAZAS DE MANI Y OTROS FRUTOS SECOS. CONTIENE GLUTEN. CONTIENE LACTOSA. (*)** Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N°130/06.

Composición:

Budín sabor Mantecado:	83,32%
Relleno Dulce de Leche:	8.34 %
Relleno Chocolate:	8.34%

Total	100,00%

7)-Vida útil y codificación: 150 días

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 en envase primario: Lote (XXX) día juliano del año
Fecha de vencimiento (dd/mm/aa)

8)-Material de empaque:

Primario: 1) BOPP laminado con BOPP metalizado
2) Molde Papel.

9)-Datos analíticos:

Humedad: máximo 27 %
Recuento de Hongos y Levaduras UFC/g: máx. 5×10^3
A w: 0.84-0.86

10)-Procedimiento de Elaboración:

- 1)-Se prepara una masa con todos los ingredientes y agua, hasta lograr la consistencia adecuada.
- 2)-Se dosifica automáticamente en moldes de papel, y se hornea en horno continuo por el tiempo necesario para su cocción y posterior relleno.
- 3)-A la salida de la cinta de enfriamiento se pasa por túnel de frío para su enfriamiento.
- 4)-Luego de enfriado se envasa y fecha automáticamente en máquina flowpack y se colocan manualmente en cajas de cartón corrugado en el número de unidades establecido.

por Durulte SA



Ing. Alim. Ma. Laura Marque
Responsable Técnico