

MONOGRAFÍA: GALLETITAS DULCES SURTIDAS
SABOR CHOCOLATE PORTEZUELO

1)- Descripción del Producto:

Galletitas dulces surtidas sabor Chocolate.

Marca: 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 200g a 500g

4)-Establecimiento elaborador:

Elaborado y Distribuido por: Durulte S.A.

Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.

I.M.Reg SRA 0012/ 690

Email: durulte@durulte.com.uy - www.durulte.com.uy

Tel: +598 2513 11 11

5)- Ingredientes:

Ingredientes: harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, azúcar, aceite de girasol alto oleico, grasa vegetal, cacao en polvo, azúcar invertido, huevo, gotas sabor chocolate (azúcar, grasa, cacao, leche en polvo descremada, emulsificante: lecitina de soja INS 322, aromatizantes, conservador: ácido sórbico INS 200), sal, albúmina en polvo, leudantes químicos (bicarbonato de amonio INS 503ii, bicarbonato de sodio INS 500ii, fosfato monocálcico INS 341i, pirofosfato ácido de sodio INS 450i), colorantes: (INS 150d, INS 124, INS 133), aromatizantes, emulsificante: lecitina de soja INS 322, conservadores (propionato de calcio INS 282, ácido sórbico INS 200, acidulante ácido cítrico INS 330).

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 con ink-jet.

8)- Material de Empaque:

Primario:

-Film de BOPP laminado con BOPP metalizado

Secundario: caja de cartón corrugado.

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 moldeadora donde se corta con molde rotativo 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.