

MONOGRAFIA ALFAJOR RELLENO CON DULCE DE LECHE
CON COBERTURA SABOR CHOCOLATE BLANCO
BLACK – “EXTRA DULCE DE LECHE”-PORTEZUELO

1)-Descripción del producto:

Alfajor compuesto por dos galletas sabor chocolate relleno con dulce de leche y cubierto con cobertura sabor chocolate blanco.

2)-Peso neto: 50g a 70g

3)-Marca: BLACK “EXTRA DULCE DE LECHE” - PORTEZUELO

4)-Descripción del grado de peligrosidad:

Grado de peligrosidad: escaso

Clase de peligro: bajo. Indicadores de recuentos de hongos
levaduras, bacterias.
Según I.C.M.S.F 1978

5)-Establecimiento elaborador:

DURULTE S.A Reg S.R.A. I.M.: 0012
Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.
I.M. Reg N° SRA 0012/1106

6)-Ingredientes:

Ingredientes: Dulce de leche (leche, azúcar, glucosa, conservador: sorbato de potasio INS 202/ E 202, aromatizante: vainillina), azúcar, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), grasa vegetal, leche en polvo descremada, aceite de girasol alto oleico, cacao en polvo, miel, almidón de maíz, azúcar invertido, sal, colorante (caramelo IV INS 150D/ E 150D), leudantes químicos (bicarbonato de sodio INS 500ii/ E 500ii, bicarbonato de amonio INS 503ii/ E 503ii, fosfato monocálcico INS 341i/ E 341i), emulsificante (lecitina de soja INS 322/ E 322), aromatizantes, conservadores (propionato de calcio INS 282/ E 282, ácido sórbico INS 200/ E 200). **CONTIENE LECHE. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER HUEVOS, MANI Y OTROS FRUTOS SECOS. CONTIENE GLUTEN. CONTIENE LACTOSA.** (*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N° 130/06.

7)-Vida Útil:

90 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.

8)-Material de empaque:

Primario: Polipropileno biorientado laminado con polipropileno metalizado

9)-Datos analíticos:

Fisicoquímicos:

Humedad: 12 %

Actividad de agua: máx. 0,8

Porcentaje de Dulce de Leche: 44,1 % +/- 5 %

Porcentaje de Baño: 23,5 % +/- 5 %

Porcentaje de Galleta: 32,4% +/- 5 %

Microbiológicos:

Hongos y Levaduras /g: n =5 c =1 m = 20 M=100

Coliformes totales /g: NMP < 3

10)-Procedimiento de elaboración:

10.1) Se prepara una masa de la consistencia adecuada con las materias primas dosificadas previamente, y agua.

10.2) La masa se coloca en bateas.

10.3) Luego se moldea y se hornea en horno de calefacción indirecto

10.4) A la salida del horno las galletas se enfrían y desde el mismo transportador se transfieren al equipo rellenedor.

10.5) En este equipo se rellenan con dulce de leche en forman automática, los dosificadores colocan la porción de dulce de leche que corresponda a las galletas.

- 10.6) A continuación también en forma automática se coloca sobre el dulce otra galleta que oficia de tapa.
- 10.7) También en forma continua se transfieren a la bañadora que los baña automáticamente, con la cantidad de cobertura especificada.
- 10.8) En forma automática pasan al tunel de enfriamiento para que solidifique la cobertura.
- 10.9) Se empacan automáticamente en envasadoras flowpack, que los envasan de a uno en envases herméticos por termosellado.
- 10.10) A la salida de estas máquinas, manualmente son colocados en estuches y luego en cajas de cartón corrugado.

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 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