

**MONOGRAFÍA: ALFAJOR RELLENO CON DULCE DE LECHE CON
COBERTURA SABOR CHOCOLATE BLANCO
REBELLION REGGAE “TRIPLE”**

1)-Descripción del producto:

Alfajor compuesto por dos galletas sabor chocolate rellenas con una galleta sabor vainilla bañada con cobertura sabor chocolate blanco y dulce de leche cubierto con Cobertura sabor Chocolate Blanco.

2)-Peso neto: de 40g a 100g

3)-Marca: REBELLION REGGAE – “TRIPLE”

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/ 1123

6)-Ingredientes:

Dulce de leche (leche, azúcar, glucosa, conservador: sorbato de potasio INS 202, aromatizante: vainillina), azúcar, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), grasa vegetal, leche en polvo descremada, aceite de girasol alto oleico, miel, azúcar invertido, cacao en polvo, leudantes químicos (bicarbonato de amonio INS 503ii, bicarbonato de sodio INS 500ii), conservadores (propionato de calcio INS 282, ácido sórbico INS 200), emulsificante (lecitina de soja INS 322), aromatizantes, colorante (caramelo IV INS 150D).

7)-Vida Útil:

100 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 periodo de tiempo.

Codificación se coloca mediante ink jet o por transferencia térmica la fecha de vencimiento (día/ mes/ año), y el lote que se corresponde con el día juliano (xxx).

8)-Material de empaque:

Primario: BOPP cristal laminado con BOPP cristal

9)-Datos analíticos:

Fisicoquímicos:

Porcentaje de Dulce de Leche: 40.0 % +/- 5 %

Porcentaje de Baño: 22.4 % +/- 5 %

Porcentaje de Galleta Bañada: 18.8 % +/- 5 %

Porcentaje de Galleta: 18.8 % +/- 5 %

% Humedad: 14 ± 5%

aw: 0,60 - 0,70

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 forma 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 túnel de enfriamiento para que solidifique la cobertura.
- 10.9) Se empaacan automáticamente en envasadoras flowpack, que los envasan de a uno en envases herméticos por termosellado.
- 10.10) A la salida de estas máquinas los alfajores son colocados en forma manual en display de cartulina que posteriormente se colocan en cajas de cartón.

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



Ing. Alim. Ma. Laura Marque
Responsable Técnico