

## **MONOGRAFÍA: GALLETA CRACKER PORTEZUELO “REDONDA”**

### **1)- Descripción del Producto :**

Galletas Cracker.

Marca: PORTEZUELO – “REDONDAS”

### **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 100g a 1000g**

### **4)-Establecimiento elaborador:**

Elaborado y Distribuido por: Durulte S.A .  
Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay.  
I.M..Reg SRA 0012/ 1067

### **6)- Ingredientes:**

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (\*), grasa vacuna refinada, sal, extracto de malta, azúcar invertido, levadura, leudante químico: bicarbonato de sodio (INS 500ii/ E 500ii), emulsificante: lectina de soja: (INS 322/ E 322) . **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER: HUEVOS, LECHE, MANI Y OTROS FRUTOS SECOS. CONTIENE GLUTEN.** (\*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según decreto N°130/06.

**7.0)-Rotulado Frontal:**

	<b>Limite establecido Decreto N°34/021 para 100g producto</b>	<b>Valor declarado en 100g de producto</b>	<b><u>Aplica octogono</u></b>
Sodio	<b>500 mg</b>	714mg	<b>SI</b>
Azúcares	<b>13g</b>	0g	<b>NO</b>
Grasas totales	<b>13g</b>	12g	<b>NO</b>
Grasas saturadas	<b>6g</b>	5,6g	<b>NO</b>

**8.0)-Vida útil y codificación :**

Vida útil: 9 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial; hasta pasados los 9 meses de elaborado, en ambiente fresco y seco en su envoltorio correspondiente.

Codificación: fecha de vencimiento (día/mes/año) y número de lote: se corresponde con el día juliano.

**8)- Material de Empaque :**

Primario :

-Film de BOPP laminado con BOPP cristal

**9)-Datos analíticos:**

Fisicoquímicos:

Humedad: máx 5,0 %

Aw: < 0.35

#### **10)-Procedimiento de elaboración:**

- 10.1) Se prepara una masa de la consistencia adecuada con los materias primas dosificadas previamente, y agua.
- 10.2) La masa se coloca en bateas y se lleva a una estufa de fermentación a temperatura y humedad controlados durante un tiempo preestablecido.
- 10.3) Luego se moldea y se hornea en horno de calefacción indirecto
- 10.4) A la salida del horno las galletas se enfrían a temperatura ambiente.
- 10.5) Por último las galletas son envasadas en forma automática en envasadora multicabzal que las envasan y pesa formando paquetes herméticos por termosellado.
- 10.7) A la salida de estas máquinas, manualmente son colocados en cajas de cartón corrugado.

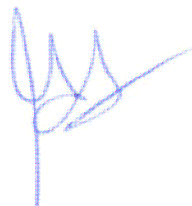
#### **11)-Aseguramiento de Calidad :**

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 S.A.



Ing. Alim. Ma. Laura Marque