

MONOGRAFÍA: GALLETAS CON HARINA INTEGRAL PORTEZUELO
“INTEGRAL”

1)- Descripción del Producto :

Galletas con Harina Integral.

Marca: PORTEZUELO - “INTEGRAL”

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/ 1070

6)- Ingredientes:

Ingredientes: harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), harina de trigo integral, aceite de girasol alto oleico, sal, extracto de malta, levadura, 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:

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

8.0)-Claims:

- 0% Grasas trans
- Bajo en Grasas Saturadas
- No contiene Colesterol

CLAIM	Dec N° 402/012	Producto	Observaciones
Bajo en Grasas Saturadas	No contiene más de 1,5g de la suma de Grasas saturadas y Grasas Trans en 50g Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “No contiene” grasas trans La energía provista por las grasas saturadas no debe ser mayor al 10% del valor energético total del alimento	Contenido de Grasas trans + Grasas saturadas en 50g: 0,45g Cumple 1,9%	Cumple Cumple Cumple
No Contiene Grasas Trans	No contiene más de 0,1g de grasas trans por porción Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo contenido” en grasas saturadas	0g	Cumple Cumple
No Contiene Colesterol	No contiene más de 5 mg de colesterol por porción y Cumple con las condiciones establecidas para el atributo “bajo en grasas saturadas”	0 mg cumple	Cumple Cumple

9.0)-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.

10.0)- Material de Empaque :

Primario :

-Film de BOPP laminado con BOPP cristal

11.0)-Datos analíticos:

Fisicoquímicos:

Humedad: máx. 5,0 %

aw: < 0.35

Contenido Harina Integral: mín. 5%

12.0)-Procedimiento de elaboración:

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

12.2) La masa se coloca en bateas y se lleva a una estufa de fermentación a temperatura y humedad controlados durante un tiempo preestablecido.

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

12.4) A la salida del horno las galletas se enfrían a temperatura ambiente.

12.5) Por último las galletas son envasadas en forma automática en envasadora multicabezal que las envasan y pesa formando paquetes herméticos por termosellado.

12.6) A la salida de estas máquinas, manualmente son colocados en cajas de cartón corrugado.

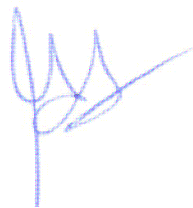
13.0)-Aseguramiento de Calidad :

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.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Ing. Alim. Ma. Laura Marque