

MONOGRAFÍA: OBLEAS CON RELLENO SABOR FRUTILLA
PORTEZUELO

1)- Descripción del Producto:

Obleas con relleno sabor frutilla.

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 50g a 120g

4)- Establecimiento elaborador:

Nutrisul S.A. Productos Alimenticios.

Rodovia SC 480, s/n, Bairro São Francisco, São Lourenço do Oeste- SC

CNPJ: 80.972.078/0001-07

5)- Registro en Uruguay:

Importado y Distribuido en Uruguay por: Durulte SA.

Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.

I.M.Reg SRA 0012/1137

6)- Ingredientes:

Azúcar, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), grasa vegetal, almidón de maíz, aceite vegetal de soja, sal, frutilla deshidratada en escamas, emulsificante (lecitina de soja INS 322), aromatizante, leudante químico (bicarbonato de sodio INS 500ii), acidulante (ácido cítrico INS 330) y colorante (carmín de cochinilla INS 120).

CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER LECHE, AVENA, CENTENO Y CEBADA. CONTIENE GLUTEN.

(*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N° 130/06.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 30g (3 obleas).		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	143 kcal = 598 kJ	7
Carbohidratos	20g	7
Proteínas	1,3g	2
Grasas totales	6,3g	11
Grasas Saturadas	2,3g	10
Grasas trans	0g	**
Fibra Alimentaria	0,5g	2
Sodio	52mg	2
(*) %Valores Diarios con base en una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		
(**) Valor diario no establecido		

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), turno y número de lote.

VAL: DD/MM/AA

L 00000 00:00. 0

Lee:

DD: día de vencimiento MM: mes de vencimiento AA: año da vencimiento

L – Lote

00000 – Lote secuencial creado por el sistema operativo según orden de producción.

00:00 – hora en el que el producto fue empacado

0 - número de empaquetado

8)- Material de Empaque:

Primario:

-Film de BOPP laminado con BOPP metalizado

9)- Datos analíticos:

Fisicoquímicos:

Humedad: 0.8% – 1,3 %

Aw: máx. 0,3

10)- Procedimiento de Elaboración:

10.1- Se cargan los ingredientes correspondientes en una máquina batidora y se prepara una pasta fluida batiendo un tiempo preestablecido.

10.2-Dicha pasta se alimenta a un horno de cocción de placas y se cocina a tiempo y temperatura prefijado.

10.3-Se obtiene una plancha de oblea que es enfriada y alimentada a una máquina rellenadora.

10.4-Con el resto de los ingredientes se prepara el relleno de la oblea en una máquina batidora en condiciones de trabajo establecidas. Y dicho relleno alimenta la máquina rellenadora,

10.5-En la máquina rellenadora se obtiene un bloque de oblea rellena que se conduce a un túnel de enfriamiento.

10.6-El bloque enfriado llega a una máquina cortadora donde se obtienen las obleas individuales.

10.7-Estas obleas son envasadas en máquina empaquetadora automática que imprime la fecha de vencimiento y lote en el momento de envasado.

10.8-Los paquetes de obleas se colocan en cajas de cartón corrugado como envase secundario.

por DURULTE S.A.



Ing. Alim. Ma. Laura Marque