

**MONOGRAFÍA: OBLEAS CON RELLENO SABOR VAINILLA CON CHIPS
SABOR CHOCOLATE “VAINILLA GRANIZADA” PORTEZUELO**

1)- Descripción del Producto:

Obleas con relleno sabor vainilla con chips sabor chocolate.

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 0012/1140

6)- Ingredientes:

Azúcar, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), grasa vegetal, almidón de maíz, aceite vegetal de soja, leche en polvo, chips sabor chocolate (glaseante INS 553iii, humectante: INS 422, espesante INS414, aromatizante), sal, emulsificante (lecitina de soja INS 322), aromatizante, leudante químico (bicarbonato de sodio INS 500ii) y acidulante (ácido cítrico INS 330). **CONTIENE LECHE. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. PUEDE CONTENER AVENA, CENTENO Y CEBADA. CONTIENE GLUTEN. CONTIENE LACTOSA.** (*) 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	142 kcal = 594 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	53mg	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