

## **MONOGRAFIA PAN DE MASA DULCE CON FRUTAS DELICIA**

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

Es un pan de masa dulce elaborado en base a las materias primas que se describen más adelante al que se le ha adicionado fruta confitada en un porcentaje de 10 % sobre producto terminado.

**2.0)-Marca:** Delicia

### **3.0)-Descripción del producto en función del riesgo:**

Riesgo Sanitario : leve

Grado de peligrosidad bajo (indicadores de recuentos de hongos, levaduras, bacterias)

Fuente : ICMSF 1978

**4.0)-Peso Neto:** 100g a 500g

### **5.0)-Establecimiento elaborador y distribuidor:**

Elaborado por: Durulte S.A.

Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay.

I.M. Reg . S.R.A N° 0012/989

[www.durulte.com.uy](http://www.durulte.com.uy)- email: [durulte@durulte.com.uy](mailto:durulte@durulte.com.uy)

### **6.0)-Ingredientes:**

Ingredientes: Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (\*), frutas confitadas (colorantes: INS 102, INS 124, INS 129, INS 133), grasa vacuna refinada, azúcar, glucosa, harina de soja, levadura, jarabe de alta fructosa, almidón de papa, extracto de malta, sal, huevos, suero de leche en polvo, humectantes (sorbitol INS 420, glicerina INS 422), emulsificantes (carboximetilcelulosa sódica INS 466, mono y diglicéridos de ácidos grasos INS 471, lecitina de soja INS 322), aromatizantes, conservadores (propionato de calcio INS 282, sorbato de potasio INS 202), colorante (betacaroteno INS 160ai). Contiene gluten. Puede contener trazas de maní y otros frutos secos. (\*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N° 130/06.

### **7.0)-Vida útil y codificación:**

Vida útil : 1año

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así

como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial hasta pasado el año de elaboración .

Codificación: se colocan lote y fecha de vencimiento en el envase primario en donde el lote se corresponde con el día juliano del año. Dicha información es colocada por transferencia térmica o ink jet.

**8.0)-Material de empaque:**

Primario: Molde de papel parafinado  
BOPP laminado con BOPP met.

Secundario: Caja de Carton Corrugado

**9.0)-Datos analíticos:**

Humedad : máximo 28 %

Recuento de Hongos y Levaduras UFC/g : max  $5 \times 10^3$

Aw : 0.85-0.88

**10.0)-Procedimiento de Elaboración:**

10.1-Se prepara una masa esponja con parte de los ingredientes y agua, hasta lograr la consistencia adecuada, esta masa se deja descansar por un tiempo determinado y luego se amasa con el resto de los ingredientes.

10.2-Se corta y rebolla automáticamente y se coloca en moldes de papel parafinado. Se deja descansar hasta que doble su tamaño en cámara de leudado y luego se hornean las piezas en horno continuo por el tiempo necesario para su cocción..

10.3- Luego pasan por una cinta de enfriamiento y se envasan .

10.4 Se envasan en maquina flow-pack automática, que los termosella y fecha.

10.5-A continuación se colocan manualmente en cajas de cartón corrugado en el número de unidades establecido.

por Durulte S.A.



Ing. Alim. Ma. Laura Marque.