

MONOGRAFÍA PRODUCTO DE COPETÍN A BASE DE PAPA SABOR ORIGINAL PORTEZUELO “PAPITAS”

1)-Descripción del producto:

Producto de copetín a base de papa sabor original

2)-Peso neto: de 20g a 600g

3)-Establecimiento elaborador:

Elaborado en exclusividad para Durulte S.A.
por: Guandong Peke Food Enterprises CO., LTD
Block A11-6, Ronghao Building, Free Trade
Haojiang District, Shantou, Guandong, China.
Industria China

4)-Registro en Uruguay:

Importado y Distribuido en Uruguay por: Durulte SA.
Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.
I.M. Reg SRA 0012/ 1146

5)-Marca: PORTEZUELO “PAPITAS”

6)-Ingredientes:

Papa en polvo, almidón de papa, aceite vegetal de palma, mezcla saborizante en polvo (sal, almidón de papa, maltodextrina, soja, azúcar, antihumectante: INS 551), azúcar, sal, emulsificante INS 471. **CONTIENE GLUTEN Y SOJA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE HUEVO, LECHE, MANÍ, FRUTOS SECOS, CRUSTÁCEOS, PESCADO Y SESAMO.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL**Porción: 25g (12 láminas) ½ taza****Porciones por paquete: 6**

Cantidad por porción		% VD (*)
Valor Energético	124 kcal = 521 kJ	6
Carbohidratos	15g	5
Proteínas	1,1g	1
Grasas totales	6,5g	12
Grasas saturadas	2,9g	13
Grasas <i>trans</i>	0g	**
Fibra alimentaria	0,5g	2
Sodio	197mg	8

(*) % 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.

Fórmula cuantitativa:

INGREDIENTE	%
PAPA EN POLVO	50
ALMIDON DE PAPA	26.75
ACEITE VEGETAL DE PALMA	18
MEZCLA SABORIZANTE	5
AZUCAR	0.1
SAL	0.1
EMULSIFICANTE INS 471	0.05
TOTAL	100,00

7)-Vida Útil y Codificación:

12 meses

Los ensayos de vida útil realizados, muestran que no existe deterioro organoléptico marcado, así como aumento del nivel de conteo microbiológico inicial, hasta pasado este período de tiempo.

Codificación se coloca mediante ink jet lote y fecha de vencimiento en la base del tubo:

Lot No.	CXI
Producción:	Pro: DD MM YYYY
Vencimiento:	Exp: DD MM YYYY

Donde:

C: se corresponde con las papas elaboradas en el mes de marzo.

A: se corresponde con enero, B: con febrero, C: con marzo y así sucesivamente.

X: se corresponde con las papas elaboradas en los primeros 10 días del mes

X: se corresponde del 1ero al día 10

Y: se corresponde del día 11 al día 20

Z: se corresponde del día 21 al día 31

I: para identificar el día de elaboración:

A se corresponde con el 1ero, 11 y 21

B se corresponde con el 2do, 12, y 22

C se corresponde con el 3er, 13 y 23

.....

J se corresponde con el 10, 20, y 30

K se corresponde con el 31

8)-Datos Analíticos:

8.1-Características sensoriales:

Aspecto: característico

Color: característico

Sabor/olor: frito, levemente salado

8.2- Características Fisicoquímicas:

Humedad: $\leq 5\%$

Plomo: $< 0,5\text{ppm}$

Acidos grasos libres: $< 15\text{ meq}$

8.3- Características Microbiológicas:

Coliformes: $\text{NMP} \leq 90\text{ ufc}/100\text{g}$

Salmonella sp/25g: Ausencia/25g

St.aureus/25g: Ausencia/25g

Bacillu cereus: $< 10.000\text{ ufc}/\text{g}$

9)- Material de empaque:

-Papel de sello: papel de aluminio reciclado

-Tapa: PP

-Cuerpo del tubo: HDPE +AL+ LDPE

Primario: HDPE + AL+ LDPE (polietileno de alta densidad/ film de aluminio/polietileno de baja densidad)

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.

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

Ing. Alim. Ma. Laura Marque