

MONOGRAFIA PAN DE MASA DULCE CON FRUTAS MARCA DON VALENTIN

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: Don Valentin

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.
RUNAEV N° 8838/1/1169
www.durulte.com.uy

6.0)-Ingredientes:

Ingredientes: Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), frutas confitadas (colorante: INS 120), grasa vacuna refinada, azúcar, glucosa, harina de soja, levadura, azúcar invertido, 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 HUEVOS. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, LECHE Y SOJA. PUEDE CONTENER MANI Y OTROS FRUTOS SECOS. CONTIENE GLUTEN. CONTIENE LACTOSA.** (*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N° 130/06.

7.0)-Vida útil y codificación:

Vida útil: 1 año

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 (XXX) y fecha de vencimiento (DD/MM/AA) 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.

Tipo de envase: envoltura

Secundario: Caja de Carton Corrugado

9.0)-Datos analíticos:

Humedad: máximo 28 %

Recuento de Hongos y Levaduras UFC/g: max 5×10^3

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.