

MONOGRAFÍA: TURRON BLANDO DE MANI DON VALENTIN

1)- Descripción del Producto:

Turrón blando de maní.

Marca: DON VALENTIN

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 40g a 100g.

4)- Establecimiento elaborador:

DURULTE S.A.

Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.

RUNAEV N° 8838/1/1166

6)- Ingredientes:

Azúcar, maní, azúcar invertido, glucosa, almidón de papa, albúmina, aceite vegetal, aromatizantes.

7)- Vida útil y codificación:

Vida útil: 24 meses

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

como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial; hasta pasados los 24 meses de elaborado, en condiciones de temperaturas menores a 18 °C y 60 % de humedad relativa.

La fecha de vencimiento y el lote son impresos mediante ink-jet con la siguiente codificación:

Fecha de vencimiento: día/mes/ año

Lote: se corresponde con el día juliano del año

8)- Material de Empaque:

Primario: film de PPBO perlado.

Secundario: caja de cartulina

9)- Datos analíticos:

Humedad: máx. 20%

Azúcares (como AI): 52%

Contenido de maní: mín. 30%

10)- Procedimiento de Elaboración:

- a. *Cocción:* Se cocinan los azúcares con la albúmina de huevo hasta el punto deseado en el equipo correspondiente.
- b. *Agregado de frutos secos:* A la pasta formada se le agrega el maní tostado.
- c. *Enfriado de la pasta.*
- d. *Laminado y Colocación de ostia.*
- e. *Enfriado de la masa.*
- f. *Corte:* Se corta la pasta según el tamaño especificado.

por Durulte SA



Ing. Alim. Ma. Laura Marque.