

MONOGRAFÍA: BUDIN SABOR VAINILLA Y SABOR CHOCOLATE
DON VALENTIN “MARMOLADO”

1)-Descripción del producto:

Es un Budín elaborado en base a las materias primas que se describen más adelante.

2)-Marca: Don Valentín

3)-Descripción del grado de peligrosidad:

Grado de peligrosidad: escaso
Clase de peligro: bajo (indicadores de recuentos de hongos, levaduras y bacterias).
Según I.C.M.S.F. 1978

4)-Peso neto: de 50g a 300g

5)-Establecimiento elaborador:

Elaborado por: DURULTE S.A.
Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay
Tel: +598 2513 1111
RUNAEV N° 8838/1/1174

6)-Ingredientes:

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), azúcar, aceite de girasol alto oleico, huevos, azúcar invertido, cacao en polvo, sal suero de leche en polvo, humectantes: sorbitol (INS 420), glicerina (INS 422), leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), pirofosfato ácido de sodio (INS 450i), fosfato monocálcico (INS 341i), emulsificantes: esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico (INS 472b), mono y diésteres de 1,2 propilenglicol (INS 477), carboximetilcelulosa sódica (INS 466), espesante: goma xántica (INS 415), conservadores: propionato de calcio (INS 282), sorbato de potasio (INS 202), aromatizantes, acidulante: ácido cítrico (INS 330).

7)-Vida útil y codificación: 160 días

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial hasta pasado el periodo de vida útil.

Codificación: Lote y fecha de vencimiento en envase primario.

Fecha de vencimiento: dd/mm/aa

Lote: se corresponde con el día juliano del año.

La información se coloca mediante transferencia térmica o ink jet.

8)-Material de empaque:

Primario: 1) BOPP laminado con BOPP metalizado
2) Molde Papel.

9)-Datos analíticos:

Humedad: máximo 27 %

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

A w: 0.84-0.86

10)-Procedimiento de Elaboración:

- 1)-Se prepara una masa con todos los ingredientes y agua, hasta lograr la consistencia adecuada.
- 2)-Se dosifica automáticamente en moldes de papel, y se hornea en horno continuo por el tiempo necesario para su cocción y posterior relleno.
- 3)-A la salida de la cinta de enfriamiento se pasa por túnel de frío para su enfriamiento.
- 4)-Luego de enfriado se envasa y fecha automáticamente en máquina flowpack y se colocan manualmente en cajas de cartón corrugado en el número de unidades establecido.
por Durulte SA



Ing. Alim. Ma. Laura Marque
Responsable Técnico