

## **MONOGRAFÍA: BUDIN CON FRUTAS DON VALENTIN.**

### **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° 8838/1/1172

### **6)-Ingredientes:**

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (\*), frutas confitadas (colorante: INS 120), azúcar, aceite de girasol alto oleico, huevos, azúcar invertido, 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), bicarbonato de amonio (INS 503ii), fosfato monocalcico (INS 341i), emulsificantes: ester 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) conservadores: propionato de calcio (INS 282), sorbato de potasio (INS 202), acidulante: ácido cítrico (INS 330), espesante: goma xántica (INS 415), aromatizantes.

**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.  $5 \times 10^3$   
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