

**MONOGRAFÍA PAPAS FRITAS EXTRA FINAS**  
**PORTEZUELO “PAPITAS! PAY”**

**1)-Descripción del producto:**

Papas Fritas extra Finas

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

**3)-Establecimiento elaborador:**

Elaborado en Brasil por:  
Palha Indústria e Comércio de Alimentos Eireli  
Rua: Guarã Nº 255 – Engenho de Ferro- Ibiporã  
CNPJ 82.648.106/0001-60  
Industria Brasileira

**4)-Registro en Uruguay:**

Importado y Distribuido en Uruguay por: Durulte SA.  
Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.  
RUNAEV 8838/00/1157

**5)-Marca:** PORTEZUELO “PAPITAS! PAY”

**6)-Ingredientes:**

Papas, aceite vegetal y sal. **PUEDE CONTENER SOJA.**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción: 25g (1 tazas de t�)</b>		
<b>Porciones por paquete: 4</b>		
	<b>Cantidad por porción</b>	<b>% VD (*)</b>
Valor Energético	119 kcal = 500 kJ	6
Carbohidratos	14g	5
Proteinas	1,7g	2
Grasas totales	6,2g	11
Grasas saturadas	2,7g	12
Grasas <i>trans</i>	0g	**
Fibra alimentaria	1,3g	5
Sodio	143mg	6

(\*) % 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:

Papas	62%
Aceite de Palma	36%
Sal	2%
Total	100%

**7)-Vida útil y Codificación:**

210 días

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 transferencia térmica lote y fecha de vencimiento (día/ mes/ año). Para el lote se utiliza la combinación de una letra más la fecha de elaboración (AJA03). Donde

A: se corresponde con la planta elaboradora

J: se corresponde con el año de producción (2024)

A: con el mes de elaboración (enero). Las letras correspondientes al mes van desde la A que corresponde a enero hasta la letra L que corresponde con diciembre

Xx: 03 se corresponde con el día de elaboración.

En el siguiente ejemplo el día de producción se corresponde con 03/01/2024

**LOTE: AJA03**

**VAL: 31/07/2024**

**8)-Datos Analíticos:**

8.1-**Características sensoriales:**

Aspecto: característico  
Color: característico  
Sabor/olor: frito, levemente salado

8.2-**Características Fisicoquímicas:**

Humedad: máx. 4%  
Índice de peróxido en materia grasa: máx. 15 eq.  
% Sodio: máx. 599mg/100g  
Tenor graso: máx. 42%

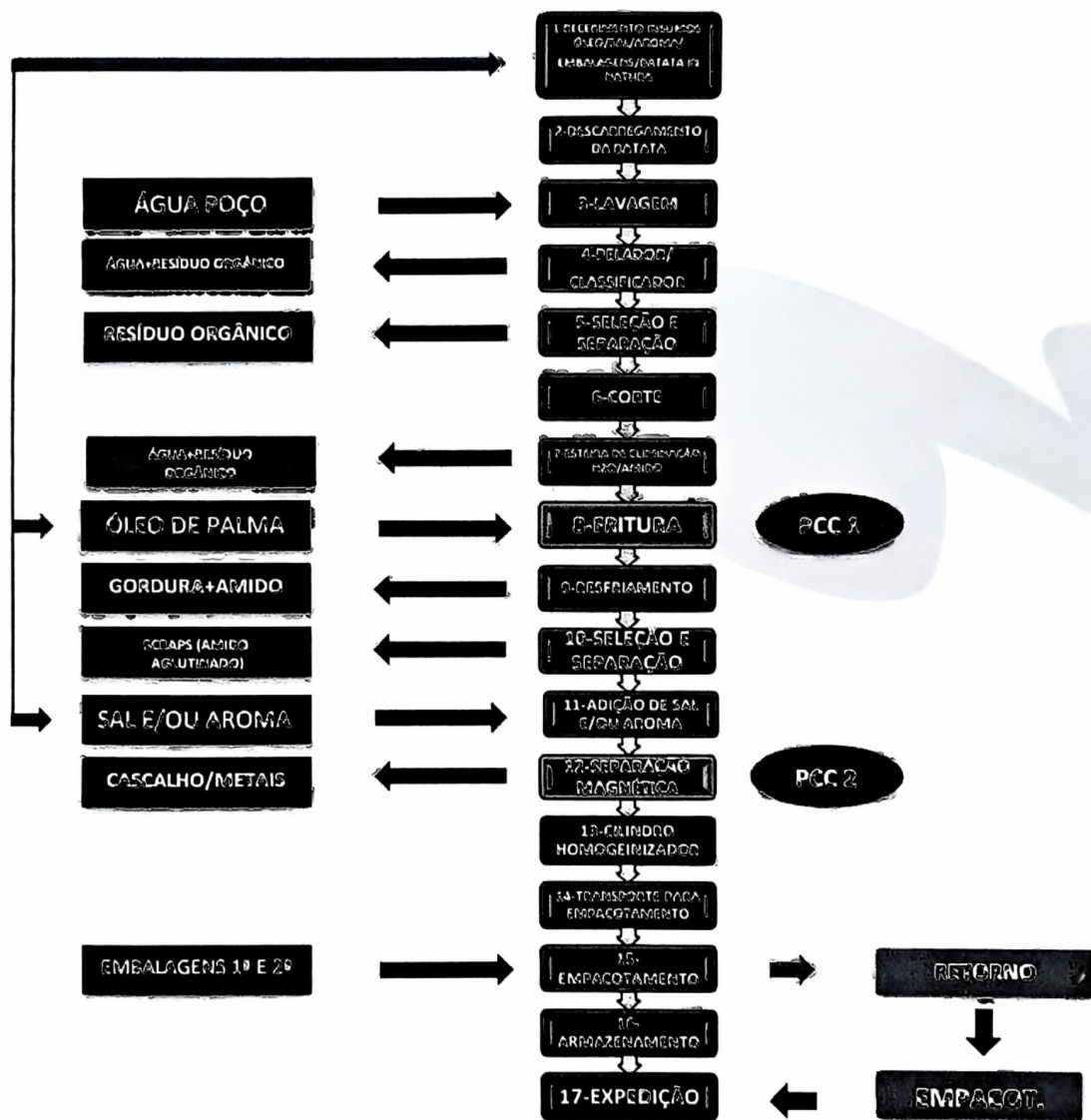
8.3- **Características Microbiológicas:**

E. coli/g: Máximo 10 UFC/g  
Salmonella sp/25g: Ausencia/25g

**9)-Material de empaque:**

Primario: BOPP laminado con BOPP metalizado

**10)- Procedimiento de elaboración:**

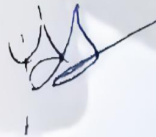


### 11)-Aseguramiento de Calidad:

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.



Ing. Alim. Ma. Laura Marque