



N° Registro Runaev : 9171/2/474 /107

22/07/2025

## MONOGRAFIA DE PRODUCTO PARA REGISTRO

**DENOMINACION DE VENTA:**

***BOCADITOS PARA COPETIN SABOR  
PICANTE***

**NOMBRE FANTASIA: *PALIS! PICANTE***

**MARCA: PORTEZUELO**

**ORIGEN: MALDONADO – URUGUAY**

**ELABORADOR:**

PAFRIMA LTDA  
Calle Albatros esq. Garzas  
Maldonado Park  
MALDONADO  
N° Runaev: 9171/2/474

**DISTRIBUIDOR:**

DURULTE S.A.  
Susana Pintos 3086  
Montevideo  
N° Runaev: 8838

**INGREDIENTES:** Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico con hierro y ácido fólico según decreto 130/006, aceite vegetal, levadura, pimienta blanca sal, resaltador de sabor: INS 621

	%	No Registro
Harina de trigo	57,7	14289/2/2646
Aceite vegetal	36	13056/2/255
Levadura	2,6	15921/1/242
Pimienta blanca	2,0	15594/2/4
Sal	1,2	MSP 58402
INS 621	0,5	4661/2/59



N° Registro Runaev : 91711/2/474 /107

**TABLA NUTRICIONAL:**

Porción: 25 g (1 taza)		
	Por porción	% de VD*
Valor energético	147 Kcal = 617 kJ	7
Carbohidratos	14 g	5
Proteínas	1,7 g	2
Grasas totales	9,4 g	17
Grasas saturadas	0,5 g	2
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,7g	3
Sodio	175 mg	7

\*%VD Valor Diario. En base a una dieta de 2000kcal/día u 8400kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

**ROTULADO FRONTAL DECRETO 272/18:**



**ENVASE PRIMARIO:** Bolsas de polipropileno biorientado metalizado con polipropileno biorientado interior apto para alimentos.

**PRESENTACIONES:** 30 a 1000 gramos

**VIDA ÚTIL:** 8 meses

**IDENTIFICACION DE LOTE:** fecha vencimiento : DD/MM/AA

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Temperatura ambiente

**PROCESO DE ELABORACIÓN:**



**N° Registro Runaev : 91711/2/474 /107**

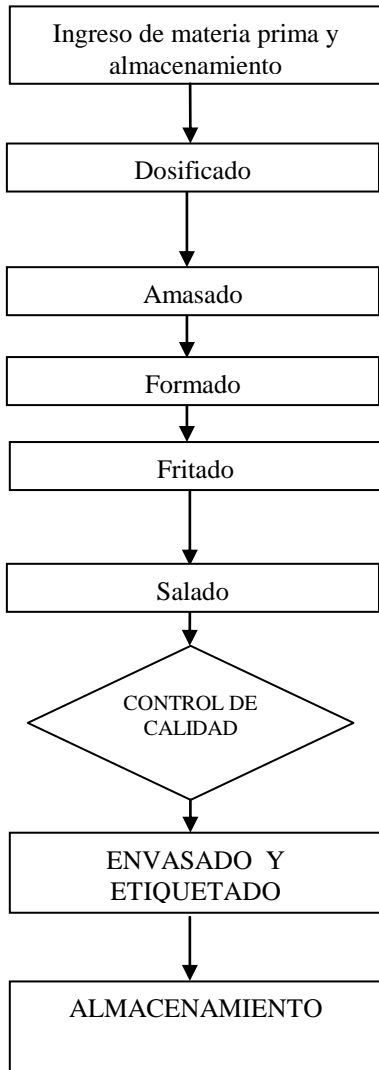
El proceso de elaboración cuenta con las siguientes etapas:

1. Ingreso de la materia prima y almacenamiento
2. Dosificado de ingredientes
3. Amasado
4. Formado
5. Fritado
6. Salado y saborizado
7. Selección
8. Envasado y etiquetado
9. Almacenado



N° Registro Runaev : 91711/2/474 /107

**DIAGRAMA DE FLUJO:**



- Se realiza el control de calidad mediante inspección en mesa de selección previo al envasado



N° Registro Runaev : 91711/2/474 /107

**CONTROL HIGIÉNICO SANITARIO:**

La planta elaboradora está habilitada para el procesamiento de alimentos.

Se cuenta con un plan de higiene y sanitización acorde a la producción de los productos producidos.

Todos los procedimientos de almacenamiento y elaboración son realizados siguiendo las Buenas Prácticas de Elaboración de alimentos.

Ing. Quím. Eduardo Batista

