



N° Registro Runaev : 9171/2/474 /106

22/07/2025

MONOGRAFIA DE PRODUCTO PARA REGISTRO

DENOMINACION DE VENTA:

***BOCADITOS PARA COPETIN SABOR
CEBOLLA***

NOMBRE FANTASIA: *PALIS! SABOR CEBOLLA*

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 según decreto 130/006, aceite vegetal, levadura, cebolla deshidratada, pimienta blanca, sal, resaltador de sabor: INS 621

	%	No Registro
Harina de trigo	55,9	14289/2/2646
Aceite vegetal	36	13056/2/255
Levadura	2,6	15921/1/242
Cebolla deshidratada	2,5	2670/1/23
Pimienta blanca	1,3	15594/2/4
Sal	1,2	MSP 58402
INS 621	0,5	4661/2/59



N° Registro Runaev : 91711/2/474 /106

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 /106

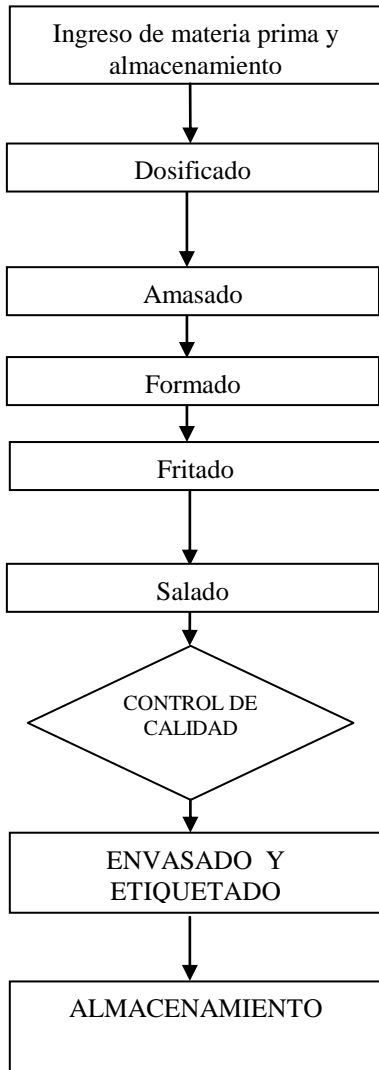
El proceso de elaboración cuenta con las siguientes etapas:

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 /106

DIAGRAMA DE FLUJO:



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



N° Registro Runaev : 9171/2/474 /106

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

