

**MONOGRAFÍA: ALFAJOR CON TAPA DE MERENGUE RELLENO CON
DULCE DE LECHE CON
COBERTURA SABOR CHOCOLATE - PORTEZUELO “MERENGUITO”**

1)-Descripción del producto:

Alfajor compuesto por tapa de Merengue relleno con Dulce de Leche y con Cobertura sabor Chocolate

2)-Peso neto: de 30g a 90g

3)-Marca: PORTEZUELO – “MERENGUITO”

4)-Descripción del grado de peligrosidad:

Grado de peligrosidad: escaso

Clase de peligro: bajo. Indicadores de recuentos de hongos, levaduras, bacterias según I.C.M.S.F 1978.

5)-Establecimiento elaborador:

DURULTE S.A. Reg S.R.A. I.M.: 0012
Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.
RUNAEV 8838/1/1163

6)-Ingredientes:

Dulce de Leche (leche pasteurizada, azúcar, glucosa-fructosa, almidón de maíz, conservador INS 202/ E 202 (sorbato de potasio), regulador de acidez INS 500ii/ E 500ii (bicarbonato de sodio)), azúcar, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (*), grasa vegetal, almidón de maíz, cacao en polvo, aceite de girasol alto oleico, albumina de huevo en polvo, miel, azúcar invertido, sal, colorante caramelo (INS 150d/ E 150d), aromatizantes, leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii/ E 503ii), bicarbonato de sodio (INS 500ii/ E 500ii), fosfato monocalcico (INS 341i/ E 341i), emulsificante: lecitina de soja (INS 322/ E 322), conservadores: propionato de calcio (INS 282/ E 282), ácido sórbico (INS 200/ E 200), acidulante: ácido cítrico (INS 330/ E 330).
CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, HUEVO, LECHE Y SOJA. CONTIENE GLUTEN. CONTIENE LACTOSA. PUEDE CONTENER MANÍ Y OTROS FRUTOS SECOS. (*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico según Decreto N° 130/06.

7)-Vida Útil:

90 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 periodo de tiempo.

Codificación se coloca mediante ink jet o por transferencia térmica la fecha de vencimiento (día/ mes/ año), y el lote que se corresponde con el día juliano (xxx).

8)-Material de empaque:

Primario: BOPP mate laminado con BOPP met

9)-Datos analíticos:

Fisicoquímicos:

Porcentaje de Dulce de Leche: 49 % +/- 5 %

Porcentaje de Baño: 18 % +/- 5 %

Porcentaje Tapa Merengue: 13.4 % +/- 5 %

Porcentaje de Galleta: 19.6 % +/- 5 %

% Humedad: máx. 16%

aw: 0,60 - 0,70

Microbiológicos:

Hongos y Levaduras /g : n =5 c =1 m = 20 M=100

Coliformes totales /g : NMP < 3

10)-Procedimiento de elaboración:

10.1) Se prepara una masa de la consistencia adecuada con las materias primas dosificadas previamente y agua.

10.2) La masa se coloca en bateas.

10.3) Luego se moldea y se hornea en horno de calefacción indirecto

10.4) A la salida del horno las galletas se enfrían y desde el mismo transportador se transfieren al equipo rellenanador.

10.5) En este equipo se rellenan con dulce de leche en forman automática, los dosificadores colocan la porción de dulce de leche que corresponda a las galletas.

10.6) A continuación también se coloca sobre el dulce la tapa de merengue que oficia de tapa.

10.7) También en forma continua los alfajores son transferidos a la bañadora que los baña automáticamente, con la cantidad de cobertura especificada.

10.8) En forma automática pasan al túnel de enfriamiento para que solidifique la cobertura.

10.9) Se empacan automáticamente en envasadoras flowpack, que los envasan de a uno en envases herméticos por termosellado.


10.10) A la salida de estas máquinas los alfajores son colocados en forma manual en display de cartulina que posteriormente se colocan en cajas de cartón.

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 SA



Ing. Alim. Ma. Laura Marque
Responsable Técnico