

MONOGRAFÍA PAPAS FRITAS PORTEZUELO “Estilo Clásico”

1)-Descripción del producto:

Papas Fritas

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

3)-Establecimiento elaborador:

Elaborado en Brasil por: CNPJ 82.648.106/0001-60
Industria Brasileña

4)-Registro en Uruguay:

Importado y Distribuido en Uruguay por: Durulte SA.
Susana Pintos 3086. Montevideo. Uruguay.
I.M. Reg SRA 0012/ 1091

5)-**Marca:** PORTEZUELO

6)-Ingredientes:

Papas, aceite de palma y sal.

Fórmula cuantitativa:

| | |
|-----------------|--------|
| Papas | 70-80% |
| Aceite de Palma | 20-30% |
| Sal | 1-2% |

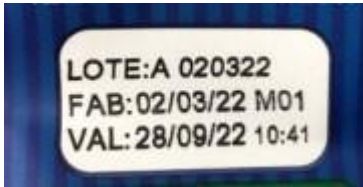
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Porción: 25g (1 tazas de té) | | |
| | Cantidad por porción | % VD (*) |
| Valor Energético | 122 kcal = 512 kJ | 6 |
| Carbohidratos | 14g | 5 |
| Proteínas | 1,7g | 2 |
| Grasas totales | 6,2g | 11 |
| Grasas saturadas | 2,7g | 12 |
| Grasas <i>trans</i> | 0g | ** |
| Fibra alimentaria | 1,3g | 5 |
| Sodio | 149mg | 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. | | |

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 la fecha de vencimiento (día/ mes/ año) y la máquina de envasado (M01) y el horario de envasado, y para el lote se utiliza la combinación de una letra más la fecha de elaboración (A 020322). Ver ejemplo.



8)-Datos Analíticos:

8.1-Características sensoriales:

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

8.2-Características Fisicoquímicas:

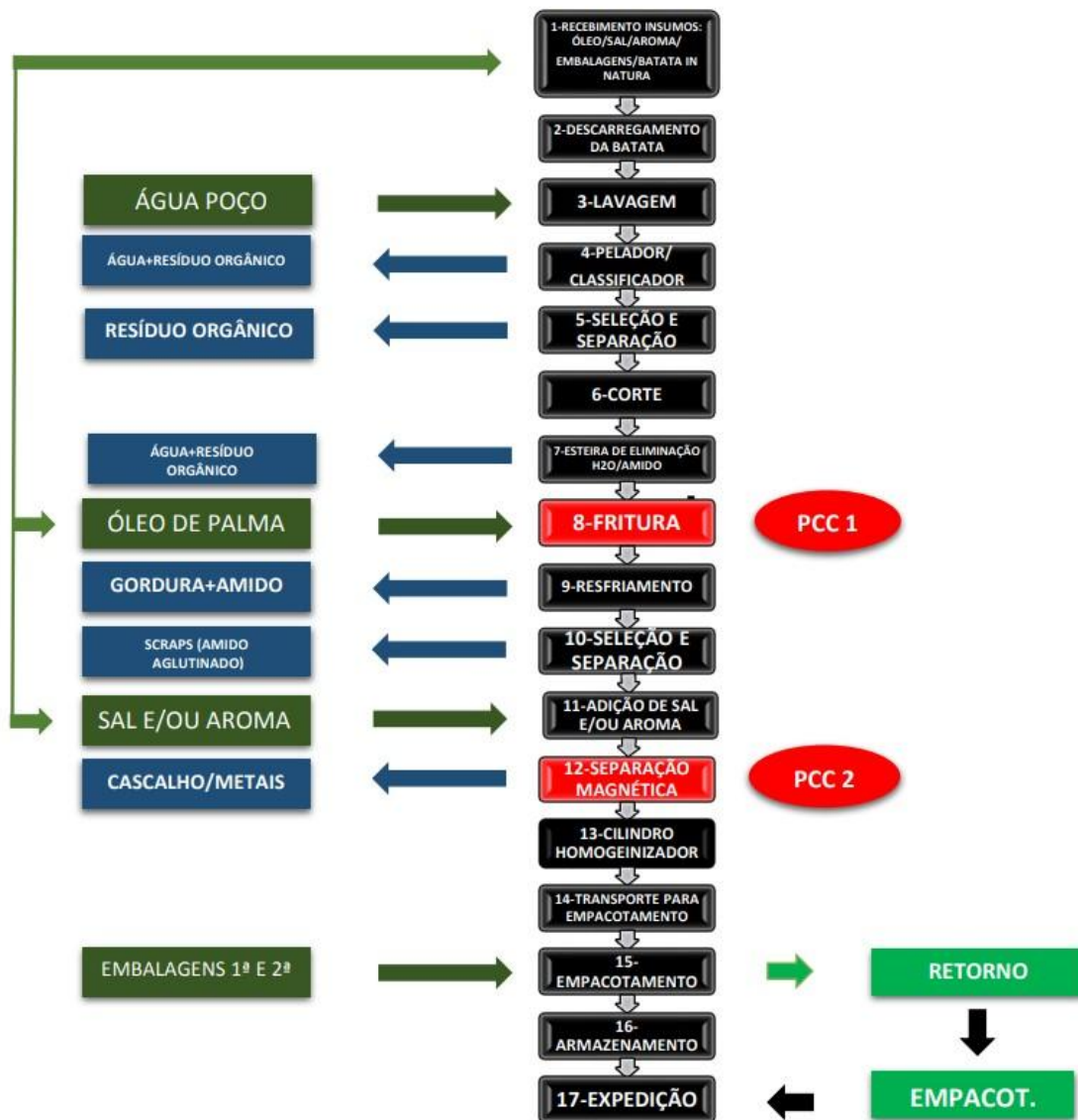
Humedad: máx. 5%
Ácidos grasos libres en materia grasa: máx. 5%
Índice de peróxido en materia grasa: máx. 15 eq.
% Sodio: máx. 650mg/100g
Tenor graso: máx. 42%

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.

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Ing. Alim. Ma. Laura Marque

MONOGRAFÍA: MANÍ FRITO SALADO SIN PIEL LIBRE DE GLUTEN
MARCA PORTEZUELO

1)- Descripción del Producto:

Producto obtenido a partir del freído y salado de granos. El maní es repelado, seleccionado electrónicamente, freído, salado y envasado.

Marca: PORTEZUELO

Nombre Fantasía: MANI!

2)-Descripción del producto en función del riesgo:

Riesgo sanitario: leve

Grado de peligrosidad: bajo (indicadores de recuentos de hongos, levaduras, bacterias)

Fuente: ICMSF 1978

3)-Peso Neto: de 10g a 1000g.

4)-Establecimiento elaborador e importador:

Elaborado por: ARG DE GRAAF S.A.

RNE: 04004745. Ruta Nacional 158 km 249, Carnerillo, Córdoba, Argentina

Importado por: DURULTE S.A. I.M. Reg SRA. N° 0012/1147

Susana Pintos 3086. Montevideo - Uruguay

6)- Ingredientes:

Maní, aceite vegetal y sal.

7)-Vida útil y codificación:

Vida útil: 9 meses

Ensayos de vida útil, muestran que no existe deterioro organoléptico importante, así como tampoco aumento del recuento microbiológico inicial, hasta pasados los 9 meses en envase cerrado a partir de la fecha de elaboración.

El lote y la fecha de vencimiento se coloca por transferencia (ribbon)

La codificación utilizada para la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y lote es: -

Fecha de elaboración: dd/ mm/ aa

-Fecha de vencimiento dd/ mm/aa

- L 01230048

donde:

01 hace referencia a la línea de envasado (01: ENV 1)

23: año de cosecha

0048: lote productivo

la fecha de elaboración y vencimiento se corresponden con: día/mes/año.

8)-Datos analíticos:

8.1-Características organolépticas:

-Apariencia: típica del maní frito, con pequeñas trazas de polvo y cristales de sal.

-Color: uniforme, amarronado, típico del producto

-Textura: firme al tacto, crujiente, no gomoso ni quebradizo cuando se mastica -Sabor: salado, típico del maní. Libre de rancidez y olores extraños.

8.2-Características físico – químicas:

| CARACTERÍSTICAS FISICO - QUIMICAS | | | | |
|-----------------------------------|---------------|---------------|-----------------------|------------------------|
| PARÁMETROS | Límite Mínimo | Límite Máximo | Unidad de medición | Frecuencia de análisis |
| Humedad | - | 3 | %HR | Por lote |
| Calibre del Grano | 42 | 38 | Granos por Onza | Por lote |
| Acidez (Free Fatty Acid) | - | 2,0 | %FFA | Por lote |
| Contenido de peróxido | - | 5,0 | mEqO ₂ /Kg | Por lote |
| Aflatoxinas Totales | - | 20 | µgr/Kg | Semestralmente |
| Arsénico | - | Max 0.3 | mg/Kg | Anual |
| Cadmio | - | Max 0.1 | mg/Kg | Anual |
| Plomo | - | Max 0.2 | mg/Kg | Anual |

8.3-Características microbiológicas:

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | | | |
|----------------------------------|-----------------------|--------|------------------------------------------------------------|
| PARÁMETROS | Tolerancia | Unidad | Frecuencia de análisis |
| Mesófilos Aerobios Totales | Máx.1x10 ³ | ufc/g | Por lote |
| Recuento de Hongos y Levaduras | Máx.1x10 ² | ufc/g | Por lote |
| Recuento de Coliformes totales | Max. 10 | ufc/g | Por lote |
| Salmonella spp | Ausencia | 25 gr | Por lote |
| Escherichia coli | Ausencia | 1 gr | Por lote |
| FOOD SAFETY | | | |
| PARÁMETROS | Tolerancia | Unidad | Frecuencia del análisis |
| Partículas extrañas no metálicas | Ausencia | Unidad | Inspección visual durante la recepción de materia prima. |
| Partículas extrañas metálicas | Ausencia | Unidad | Monitoreo Detector de Metales por provocación cada 1 hora. |

9)-Fórmula Cualitativa:

| FORMULA CUALI - CUANTITATIVA | |
|-------------------------------|-------------------------|
| INGREDIENTE | % PORCENTAJE EN FORMULA |
| Maní runner sin piel | 96,50 % |
| Aceite de Girasol Alto Oleico | 2,00% |
| Sal impalpable | 1,50% |

10)- Material de Empaque:

Primario: trilaminado de polipropileno (BOPP) mate, aluminio y polietileno de baja densidad.

Secundario: caja de cartón corrugado

11)- Procedimiento de Elaboración:

- 1) Carga del equipo con la materia prima a procesar.
- 2) Freído por inmersión en aceite hirviendo, utilizando un equipo discontinuo a temperaturas entre 145°C – 165°C.
- 3) Sale de la cuba de freído por una banda transportadora, compuesta de malla de acero inoxidable, para el transporte y escurrido del aceite excedente en el producto.
- 4) Pasa por una sección de enfriamiento que utiliza aire forzado para reducir la temperatura del producto.
- 5) Sazonado del maní por caída de sal impalpable sobre el producto dentro de un tambor rotativo que contribuye a la distribución en forma uniforme.
- 6) Envasado en big bags de polipropileno e Identificación mediante etiquetado.
- 7) Fraccionamiento en su envase final, se coloca en cajas y luego se almacena en depósito.

12)-Almacenamiento:

Para preservar las características fisicoquímicas del maní, el producto debe ser almacenado en ambiente fresco y seco ($T \leq 18\text{ }^{\circ}\text{C}$, $60\% \leq \text{HR}$) protegido de la luz.

por Durulte SA



Ing Alim. Ma. Laura Marque.