

BOCADITO BLANCO NOBLES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Galletita rellena de dulce de leche con baño de repostería sabor chocolate blanco

NOMBRE FANTASÍA: Bocado de Dulce de Leche MARCA: Nobles

ELABORADO POR: MASAS INDUSTRIALES SRL REGISTRO S.R.A. – I.M.: 30766/138

DIRECCIÓN: Veracerto 2741, Montevideo. Uruguay.

DISTRIBUYE: DATOS DISTRIBUIDOR

ENVASE PRIMARIO: Se envasa en polipropileno biorientado

PESO NETO: 30 g

VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN: 55 días a temperatura ambiente, lugar fresco y seco.

FECHA DE VENCIMIENTO: impresa en el envase

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Las materias primas son recepcionadas y almacenadas a temperatura ambiente, en lugar seco y fresco en estanterías aptas para el almacenamiento de alimentos. Se controla la integridad y estado de los envases y las fechas de vencimiento.

Se pesan las materias primas para elaborar el amasijo de la galleta, se cocina controlando la temperatura. Posteriormente se almacenan las galletas para su enfriado. Se arma el alfajor dosificando el relleno y se cubren con baño de repostería con cacao que se enfría durante 6 minutos a temperatura entre 2 a 5°C. Se envasa mecánicamente en el envase primario y se imprime automáticamente el Lote y el vencimiento (dd/mm/aa) correspondientes. Por último, el producto se coloca en envase secundario, caja de cartón para su expedición.

PROPIEDADES FÍSICAS

Humedad: máximo 18%

Aw: <0.8

EVALUACIÓN SENSORIAL

Aspecto: característico a alfajor

Sabor: dulce, característico

Aroma: agradable, característico

Color: Blanco, color chocolate blanco

MICROBIOLOGÍA

Hongos y Levaduras < 5.0 x 10² u.f.c./g.

Coliformes totales < 50 u.f.c./g.

Escherichia coli < 10 u.f.c. /g.