	HELADO DE FRUTA DE MANGO Y MARACUYÁ	Versión 1
	ES-PT-23	Página 1 de 3

NOMBRE DEL PRODUCTO.

Helado de fruta de mango y maracuyá.

NOMBRE COMERCIAL.

Paleta con fruta mango y maracuyá.

MARCA: Lekker

USO ESPERADO.

Modalidad de consumos: Listo para el consumo.

Población objetivo: Público en general.

COMPOSICIÓN.

Ingredientes: Agua, azúcar, pulpa de mango, pulpa de maracuyá, glucosa, acidulante (INS 330), estabilizante (INS 412, INS 415), saborizante, colorantes (INS 102, INS 110, INS 133).

Concentración de colorante en producto terminado:

- Tartrazina (INS 102) 0,00022 g / 100g
- Azul brillante (INS 133) 0,000001 g / 100g
- Amarillo Ocaso (INS 110) 0,0009 g / 100g

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.


Recepción de materias primas, fraccionamiento de materias primas, mezclado de ingredientes principales, homogenización, pasteurización, adición de pulpa de frutas y aditivos, maduración, dosificación en molde y congelado en palitera, envasado y loteado, almacenamiento en cámara de congelado.

CARCATERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Características	Valor
Olor	Característico. Sin olores extraños.
Color	Color naranja.
Sabor	Sabor a mango y maracuyá.

CARCATERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

FECHA	APROBADO POR:	CARGO:
Agosto 2022	Mercedes López	Responsable técnico

	HELADO DE FRUTA DE MANGO Y MARACUYÁ	Versión 1
	ES-PT-23	Página 2 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Sólidos totales	Min. 24% m/m

CARCATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	CRITERIO ACEPTACIÓN
Aerobios totales	Máx. 2×10^5 ufc/g
Coliformes totales	Máx. 2×10^2 g
E. Coli	Ausencia en 1g
Staphylococcus Aureus	Máx. 1×10^2 ufc/g

MATERIAL DE EMPAQUE Y PRESENTACIÓN.

Primario: Film de Polipropileno Biorientado (BOPP)

Secundario (utilizado solo a nivel de distribución no para el consumidor final): caja de cartón.

Presentación: 75 g.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Transporte en camiones refrigerados a temperatura de congelación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Mantener a -18°C .

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO: 24 meses.

ALTERACIÓN QUE PUEDEN PRODUCIRSE POR EL PASO DEL TIEMPO: No se identifican.

IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y VENCIMIENTO: El lote se colocará sobre el envase de producto terminado con un equipo de inkjet durante la producción. El producto terminado se identifica en su envase con el número de lote aplicable el cual se establece como la fecha de producción según el siguiente formato: Lote AAAAMMDD, donde


AAAA corresponde al año.

MM corresponde al mes

DD corresponde al día

Adicionalmente se identifica la fecha de vencimiento con el siguiente formato: Vto. DD/MM/AAAA, donde:

DD corresponde al día

	HELADO DE FRUTA DE MANGO Y MARACUYÁ	Versión 1
	ES-PT-23	Página 3 de 3

MM corresponde al mes

AAAA corresponde al año.

N° DE REGISTO.

N/04-09-10-19-20-39-46/217-23

ROTULADO.

