


| | | |
|---|--------------------------|---------------|
|  | HELADO DE FRUTA DE LIMÓN | Versión 1 |
| | ES-PT-24 | Página 1 de 3 |

NOMBRE DEL PRODUCTO.

Helado de fruta de limón.

NOMBRE COMERCIAL.

Paleta con fruta limón.

MARCA: Lekker

USO ESPERADO.

Modalidad de consumos: Listo para el consumo.

Población objetivo: Público en general.

COMPOSICIÓN.

Ingredientes: Agua, azúcar, jugo de limón, glucosa, estabilizante (INS 412, INS 415), saborizante, acidulante (INS 330).

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 blanco amarillento. |
| Sabor | Sabor a limón. |

CARCATERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN |
|-----------------|----------------|
| Sólidos totales | Min. 24% m/m |

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

| | | |
|---|--------------------------|---------------|
|  | HELADO DE FRUTA DE LIMÓN | Versión 1 |
| | ES-PT-24 | Página 2 de 3 |

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

MM corresponde al mes

AAAA corresponde al año.

N° DE REGISTO.

N/04-09-10-19-20-39-46/217-24

| | | |
|---|--------------------------|---------------|
|  | HELADO DE FRUTA DE LIMÓN | Versión 1 |
| | ES-PT-24 | Página 3 de 3 |

ROTULADO.

