


|   |                          |               |
|---|--------------------------|---------------|
|  | HELADO DE FRUTA DE ANANÁ | Versión 1     |
|   | ES-PT-25                 | Página 1 de 3 |

**NOMBRE DEL PRODUCTO.**

Helado de fruta de ananá.

**NOMBRE COMERCIAL.**

Paleta con fruta ananá.

**MARCA:** Lekker

**USO ESPERADO.**

**Modalidad de consumos:** Listo para el consumo.

**Población objetivo:** Público en general.

**COMPOSICIÓN.**

**Ingredientes:** Agua, pulpa de ananá, azúcar, glucosa, estabilizante (INS 412, INS 415), acidulante (INS 330), saborizante, colorante (INS 102).

Concentración de colorante en producto terminado:

- Tartrazina (INS 102), 0,0003 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 amarillo.                      |
| Sabor           | Sabor a ananá.                       |

**CARCATERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.**

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN |
|----------------|----------------|
|----------------|----------------|

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

|   |                          |               |
|---|--------------------------|---------------|
|  | HELADO DE FRUTA DE ANANÁ | Versión 1     |
|   | ES-PT-25                 | Página 2 de 3 |

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

#### CARCATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

| PARÁMETRO             | CRITERIO ACEPTACIÓN        |
|-----------------------|----------------------------|
| Aerobios totales      | Máx. $2 \times 10^5$ ufc/g |
| Coliformes totales    | Máx. $2 \times 10^2$ g     |
| E. Coli               | Ausencia en 1g             |
| Staphylococcus Aureus | Máx. $1 \times 10^2$ 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**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.

|   |                          |               |
|---|--------------------------|---------------|
|  | HELADO DE FRUTA DE ANANÁ | Versión 1     |
|   | ES-PT-25                 | Página 3 de 3 |

**N° DE REGISTO.**

N/04-09-10-19-20-39-46/217-25

**ROTULADO.**

