	MIXTO: CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-11	Página 1 de 3

NOMBRE DEL PRODUCTO.

Crema helada de chocolate y dulce de leche.

NOMBRE COMERCIAL.

Mixto.

USO ESPERADO.

Modalidad de consumos: Listo para el consumo.

Población objetivo: Público en general. No apto para intolerantes a la lactosa o a la proteína láctea.

COMPOSICIÓN.

Agua, dulce de leche (agua, azúcar, leche en polvo, dextrosa, suero de queso, crema de leche, bicarbonato de sodio), crema de leche, azúcar, leche en polvo, dextrosa, cacao, maltodextrina, emulsionante (INS 471, INS 466, INS 415, INS 433).


BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Característica	Valor
Textura	Consistencia cremosa.
Color	Color blanco-crema y rosa uniforme.
Olor	Característico. Sin olores extraños.
Sabor	Sabor dulce característico. Sin sabores extraños.

FECHA	APROBADO POR	CARGO
Mayo 2023	Mercedes López	Resp. Técnico

	MIXTO: CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-11	Página 2 de 3

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS.

Característica	Valor
Grasas de leche	Min. 6% m/m
Sólidos no grasos de leche	Min. 8% m/m
Sólidos totales	Min. 32% m/m
Relación peso / volumen	500 gr / litro

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Característica	Valor
Aerobios totales	Máx. 1×10^5 ufc/g
Coliformes totales	Máx. 1×10^2 g
E. Coli	Ausencia en 1 g
Staphylococcus aureus	Max. 1×10^2 ufc/g

MATERIAL DE EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Envase primario: Pote y tapa de polipropileno.

Envase secundario (utilizado solo a nivel de distribución, no para el consumidor final); caja de cartón para envases de 2 litros o volumen inferior.

Presentación:

- Pote de 220 ml


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.

N° DE REGISTO.

	MIXTO: CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE	Versión 1
	ES-PT-11	Página 3 de 3

N/04-09-10-19-20-39-46/217-11

ROTULADO.

