	MIXTO: CREMA Y FRUTILLA	Versión 1
	ES-PT-14	Página 1 de 3

**NOMBRE DEL PRODUCTO.**

Crema helada sabor vainilla y sabor frutilla.

**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, leche en polvo, azúcar, crema de leche, dextrosa, maltodextrina, emulsionante (INS 471, INS 466, INS 415, INS 433), acidulante (INS 330), saborizantes, colorante (INS 120).

**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.

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.**

FECHA	APROBADO POR	CARGO
Mayo 2023	Mercedes López	Resp. Técnico

	MIXTO: CREMA Y FRUTILLA	Versión 1
	ES-PT-14	Página 2 de 3

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. $1 \times 10^5$ ufc/g
Coliformes totales	Máx. $1 \times 10^2$ g
E. Coli	Ausencia en 1 g
Staphylococcus aureus	Max. $1 \times 10^2$ 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**VIDA ÚTIL DE PRODUCTO:** 24 meses.

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

#### N° DE REGISTO.

N/04-09-10-19-20-39-46/217-14

