	CHOCOLATE TENTACIÓN	Versión 1
	ES-PT-15	Página 1 de 3

NOMBRE DEL PRODUCTO.

Crema helada de chocolate con dulce de leche.

NOMBRE COMERCIAL.

Chocolate tentación

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 para heladería (agua, azúcar, leche en polvo, suero de queso, dextrosa, bicarbonato de sodio, conservante (INS 202)), azúcar, crema de leche, leche en polvo, cacao, dextrosa, 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

	CHOCOLATE TENTACI3N	Versi3n 1
	ES-PT-15	P3gina 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
Relaci3n peso / volumen	500 gr / litro

CARACTERÍSTICAS MICROBIOL3GICAS.

Característica	Valor
Aerobios totales	M3x. 2×10^5 ufc/g
Coliformes totales	M3x. 2×10^2 g
E. Coli	Ausencia en 1 g
Staphylococcus aureus	Max. 1×10^2 ufc/g

MATERIAL DE EMPAQUE Y PRESENTACI3N

Envase primario: Pote y tapa de polipropileno.

Envase secundario (utilizado solo a nivel de distribuci3n, no para el consumidor final); caja de cart3n para envases de 2 litros o volumen inferior.

Presentaci3n:


- Pote de 220 ml

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCI3N: Transporte en camiones refrigerados a temperatura de congelaci3n.

CONDICIONES DE CONSERVACI3N: Mantener a -18°C .

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO: 24 meses.

ALTERACI3N QUE PUEDEN PRODUCIRSE POR EL PASO DEL TIEMPO: No se identifican.

	CHOCOLATE TENTACIÓN	Versión 1
	ES-PT-15	Página 3 de 3

N° DE REGISTO.

N/04-09-10-19-20-39-46/217-15

ROTULADO.

