	GRAND LEKKER CHOCOLATE BLANCO	Versión 1
	ES-PT-34	Página 1 de 3

#### NOMBRE DEL PRODUCTO

Crema helada sabor vainilla con cobertura a base de chocolate blanco.

#### NOMBRE COMERCIAL

Grand Lekker chocolate blanco.

#### 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, cobertura a base de chocolate blanco (chocolate blanco (azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, suero de leche en polvo, grasa de leche anhidra, emulsificante: lecitina de soja, aromatizantes), aceite de coco), crema de leche, azúcar, leche en polvo, maltodextrina, glucosa, emulsionante (INS 471, INS 466, INS 415, INS 433), saborizante.


#### BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

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

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Característica	Valor
Textura	Consistencia cremosa por dentro y firme la cobertura.
Color	Crema helada de color blanco uniforme por dentro, cobertura color blanco.
Olor	Característico. Sin olores extraños.
Sabor	Sabor dulce característico. Sin sabores extraños.

La información contenida en este documento es confidencial. Solo se autoriza su uso para fines de registro de producto.

	GRAND LEKKER CHOCOLATE BLANCO	Versión 1
	ES-PT-34	Página 2 de 3

#### CARCATERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

##### Helado.

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. $2 \times 10^5$ 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

**Envase primario:** Film de Polipropileno Biorientado (BOPP)

**Envase secundario (utilizado solo a nivel de distribución no para el consumidor final):** caja de cartón.

**Presentación:** 64 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.

#### N° DE REGISTRO

N/04-09-10-19-20-39-46/217-34.

La información contenida en este documento es confidencial. Solo se autoriza su uso para fines de registro de producto.

	GRAND LEKKER CHOCOLATE BLANCO	Versión 1
	ES-PT-34	Página 3 de 3

**ROTULADO**



La información contenida en este documento es confidencial. Solo se autoriza su uso para fines de registro de producto.