	GRAND LEKKER ALMENDRAS	Versión 1
	ES-PT-32	Página 1 de 3

NOMBRE DEL PRODUCTO

Crema helada sabor vainilla con cobertura a base de chocolate con leche y almendras.

NOMBRE COMERCIAL

Grand Lekker Almendras.

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 con leche (chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, masa de cacao, grasa de leche anhidra, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante: vainilla), aceite de coco), crema de leche, azúcar, leche en polvo, almendras, 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 marrón.
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 ALMENDRAS	Versión 1
	ES-PT-32	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. 2×10^5 ufc/g
Coliformes totales	Máx. 2×10^2 g
E. Coli	Ausencia en 1g
Staphylococcus Aureus	Máx. 1×10^2 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°C .

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO: 24 meses.

N° DE REGISTRO

N/04-09-10-19-20-39-46/217-32.

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

	GRAND LEKKER ALMENDRAS	Versión 1
	ES-PT-32	Página 3 de 3

ROTULADO



HELAOS Lekker

GRAND Lekker

ALMENDRAS

Crema helada sabor vainilla con cobertura a base de chocolate con leche y almendras.

Información nutricional: Porción 68g (1 unidad). Valor energético 231 Kcal=962 KJ (12%*), Carbohidratos 18 g (6%); Proteínas 3,4 g (5%); Grasas totales 16 g (29%); Grasas saturadas 10 g (47%); Grasas trans 0,3 g; Fibra alimentaria 0,9 g (3%); Sodio 65 mg (3%).*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Cont. Neto **68g**
Industria Uruguaya

EXCESO AZÚCARES MSP

EXCESO GRASAS SATURADAS MSP

EXCESO GRASAS MSP

Elaborado por: Nuritur S.A. Dir: Ruta 11, km 124,5, Santa Rosa, Canelones, Uruguay. Registro L.C. N° N/04-09-10-19-20-39-46/217-32. Distribuye: OSAN S.A. Bv. España 2819 apto 1106, Montevideo. Reg. IM SRA 23957/529. **Ingredientes:** Agua, cobertura a base de chocolate con leche (chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, masa de cacao, grasa de leche anhidra, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante: vainilla), aceite de coco), crema de leche, azúcar, leche en polvo, almendras, maltodextrina, glucosa, emulsionante (INS 471, INS 466, INS 415, INS 433), saborizante.

ESCANEÁ Y CONÓCE MÁS

Fecha de elaboración: Ver envase.
Vencimiento: Ver envase.
Mantener a -18°C.

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