

	DONATO FRUTILLA, CREMA Y CHOCOLATE	Versión 1
	ES-PT-35	Página 1 de 3

NOMBRE DEL PRODUCTO.

Helado de leche sabor vainilla, sabor frutilla y sabor chocolate.

NOMBRE COMERCIAL.

Triple sabor frutilla, sabor crema y sabor chocolate.

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, azúcar, leche en polvo, suero de queso, dextrosa, maltodextrina, cacao, inulina, emulsionante (INS 471, INS 466, INS 415, INS 433), acidulante (INS 330), saborizantes, colorante (INS 123).


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 característico uniforme
Olor	Característico. Sin olores extraños.
Sabor	Sabor dulce característico. Sin sabores extraños.
Proporción	Cantidades iguales de los tres sabores.

FECHA	APROBADO POR	CARGO
Setiembre 2023	Mercedes López	Resp. Técnico

	DONATO FRUTILLA, CREMA Y CHOCOLATE	Versión 1
	ES-PT-35	Página 2 de 3

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

Característica	Valor
Grasas de leche	Min. 2% m/m
Sólidos no grasos de leche	Min. 6% m/m
Sólidos totales	Min. 26% 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 1 y 2 litros.

Presentación:

- Pote de 5 litros.
-

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.

	DONATO FRUTILLA, CREMA Y CHOCOLATE	Versión 1
	ES-PT-35	Página 3 de 3

N° DE REGISTRO.

N/04-09-10-19-20-39-46/217-35.

ROTULADO.

