


| | | |
|---|------------------|---------------|
|  | CREMA TRAMONTANA | Versión 1 |
| | ES-PT-05A | Página 1 de 3 |

NOMBRE DEL PRODUCTO.

Crema helada sabor vainilla con dulce de leche y galletitas dulces cubiertas con baño repostería semiamargo.

NOMBRE COMERCIAL.

Crema tramontana.

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, dulce de leche para heladería (agua, azúcar, leche en polvo, suero de queso, dextrosa, bicarbonato, conservante INS 202), crema de leche, galletitas dulces cubiertas de baño repostería semiamargo (baño repostería semiamargo (azúcar, aceite vegetal hidrogenado, polvo de cacao, emulsionante INS 322, aromatizante), galletitas (harina de trigo fortificada*, azúcar, aceite vegetal, bicarbonato de sodio, sal), dextrosa, maltodextrina, emulsionante (INS 471, INS 466, INS 415, INS 433), saborizantes. (*) Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (Decreto 130/006)


BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADO

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 con veteado de salsa y crocante de galletas. |

| FECHA | APROBADO POR | CARGO |
|----------------|----------------|---------------|
| Diciembre 2022 | Mercedes López | Resp. Técnico |

| | | |
|---|------------------|---------------|
|  | CREMA TRAMONTANA | Versión 1 |
| | ES-PT-05A | Página 2 de 3 |

| | |
|-------|---|
| Color | Color blanco-crema característico con veteado de salsa. Galletas color chocolate. |
| Olor | Característico. Sin olores extraños. |
| Sabor | Sabor dulce característico. Sin sabores extraños. |

CARACTERÍSTICAS 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 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 tamaños de 2 litros o menores).

Presentación:

- Pote de 1 litro.
- Pote de 2 litros.

| | | |
|---|------------------|---------------|
|  | CREMA TRAMONTANA | Versión 1 |
| | ES-PT-05A | Página 3 de 3 |

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.