	FAMILIAR FRUTILLA, CHOCOLATE Y CREMA	Versión 1
	ES-PT-02A	Página 1 de 2

**NOMBRE DEL PRODUCTO.**

Crema sabor vainilla, sabor frutilla y de chocolate

**NOMBRE COMERCIAL.**

Triple

**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, crema de leche, dextrosa, cacao, maltodextrina, emulsionante (INS 471, INS 466, INS 415, INS 433), acidulante (INS 330), saborizante, colorante (INS 120).


**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
Diciembre 2022	Mercedes López	Resp. Técnico

	FAMILIAR FRUTILLA, CHOCOLATE Y CREMA	Versión 1
	ES-PT-02A	Página 2 de 2

#### 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
Relación peso / volumen	500 gr / litro

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Característica	Valor
Aerobios totales	Máx. $1 \times 10^5$ ufc/g
Coliformes totales	Máx. $1 \times 10^2$ g
E. Coli	Ausencia en 1 g
Staphylococcus aureus	Max. $1 \times 10^2$ 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 actual:**

- Pote de 1 litro.
- Pote de 2 litros.
- Pote de 5 litros.

**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.