	MENTA GRANIZADA	Versión 1
	ES-PT-43	Página 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO.

Crema helada sabor menta con granas de baño de repostería semiamargo.

NOMBRE COMERCIAL.

Menta granizada

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, baño de repostería semiamargo, crema de leche, dextrosa monohidratada, jarabe de glucosa en polvo, maltodextrina, emulsionante (INS471, INS412, INS415, INS433, INS410), colorante (INS140ii, INS102, INS133), 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, 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.

	<p style="text-align: center;">MENTA GRANIZADA</p>	<p style="text-align: right;">Versión 1</p>
	<p style="text-align: center;">ES-PT-43</p>	<p style="text-align: right;">Página 2 de 2</p>

CARCATERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
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. 1×10^5 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 2 litros o volumen inferior.

Presentación:

- Pote de 900 ml.

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.

N° DE REGISTO.

N/04-09-10-19-20-39-46/217-43

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