	MINI GRAND LEKKER ALMENDRAS	Versión 1
	ES-PT-53	Página 1 de 3

NOMBRE DEL PRODUCTO

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

NOMBRE COMERCIAL

Mini 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, leche en polvo entera, azúcar, almendras peladas tostadas, maltodextrina, jarabe de glucosa en polvo, emulsionante (INS 471, INS 412, INS 415, INS 410, 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.

FECHA	APROBADO POR	CARGO
Julio 2025	Mercedes López	Resp. Técnico

	MINI GRAND LEKKER ALMENDRAS	Versión 1
	ES-PT-53	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: caja de cartón.

Presentación: caja de cartón de 252 g de peso conteniendo 6 unidades de 42 g cada una envasadas individualmente.

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

RUNAEV 8726/1/53

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

ROTULADO

