

## MEMORIA DESCRIPTIVA

|                                 |  |               |         |
|---------------------------------|--|---------------|---------|
| <b>PRODUCTO</b>                 | HELADO CREMA SABOR A VAINILLA CON TROZOS DE GALLETA SABOR A CHOCOLATE (con yema de huevo) "COOKIES & CREAM"  |               |         |
| <b>MARCA</b>                    | Häagen-Dazs  | <b>ORIGEN</b> | Francia |
| <b>ELABORA</b>                  | Häagen-Dazs Arras, 155 Route de Cambrai, BP 59, 6217, Tilloy-Les-Mofflaines, Francia, para General Mills International Sarl, Suiza   |               |         |
| <b>PRESENTACIÓN</b>             | Pote de papel (laminado de celulosa) impreso en cara externa, recubierto en su cara interna (en contacto con el alimento) con polietileno. Tapa de polipropileno.<br>Contenido neto: de 60 g a 900 g.  |               |         |
| <b>INGREDIENTES</b>             | Crema de leche, leche descremada, azúcar, trozos de galleta sabor a chocolate 6% (harina de trigo, azúcar, aceite vegetal, cacao bajo en grasa, sal, leudante químico INS 500ii), yema de huevo pasteurizada, aromatizante natural de vainilla.  |               |         |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> | <p>Se define por helado al producto obtenido por congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son leche, derivados lácteos, agua y edulcorantes nutritivos naturales. Pueden llevar como ingredientes complementarios huevos, yemas y claras, dulces, mermeladas, dulce de leche, chocolate, cacao, café, confituras, cereales y sus derivados, frutas confitadas, frutas y derivados, jugos de frutas y sus concentrados, frutos secos o deshidratados, miel, bebidas alcohólicas, yogur, quesos, etc. y aditivos alimentarios permitidos.</p> <p>En este caso se trata de un helado crema (o crema helada), contiene 15.69 % de grasa de leche, 10.16% de sólidos no grasos de leche y 42.03% de sólidos totales. Además contiene un 3% de yema de huevo pasteurizada. La relación masa /volumen es del 90%.</p> <p>Se utilizan ingredientes naturales y de primera calidad, según especificaciones impuestas por la empresa. El proceso de elaboración con los controles de calidad impuestos y las condiciones sanitarias del establecimiento elaborador, determinan que no sea necesario el agregado de aditivos conservadores.</p> <p>Durante la elaboración todos los ingredientes del helado crema de vainilla excepto el aromatizante y los trocitos de galletitas son dosificados por peso en ollas de cocción con paletas y mezclados hasta homogeneidad. Son pasteurizados a 80°C-86°C durante un tiempo superior a 25 segundos, se homogeniza y enfría a 4°C. Se agrega aromatizante natural y la mezcla es vertida en maduradoras refrigeradas que por medio de serpentinas y paletas agitan la mezcla lentamente. Después de varias horas de maduración vainilla se agrega un 6% de galletitas trozadas y la mezcla es llevada a -6°C -4°C. Se pasa por detector de metales. Se lleva a máquina de llenado envasándolo en potes de diversos tamaños. Se controla el peso, se controla nuevamente por detector de metales y alcanza la textura final en túnel de congelación a -30°C, siendo almacenado finalmente en cámaras a -25°C.</p> <p>Su vida útil es de 14 meses, manteniendo intactas sus cualidades organolépticas y fisicoquímicas, conservándose en freezer a -18°C.</p> <p>El cuadro nutricional según MERCOSUR/GMC/RES N° 46/03 se encuentra en el envase.</p> |               |         |

