

	<b>Crema helada de chocolate con salsa de dulce de leche dietético</b> Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Código: <b>MD LAB-117</b>
		Versión/fecha: <b>V01/06-2019</b>

**Establecimiento elaborador:** Crufi S.A

**Domicilio:** Con. Durán 5693 **Tel/Fax:** 2320 9889 **mail:** andres.gagliardi@crufi.com.uy

**Marca de salubridad por MGAP:** 184

**Nº habilitación de establecimiento elaborador de alimento por MSP:** 875

**Nº habilitación de establecimiento elaborador de alimento por IM:** 1712

**Nombre técnico del producto:** Crema helada de chocolate veteadado con salsa de dulce de leche, reducido en calorías.

**Claims:** 0% de azúcares agregados - reducido en un 35% de calorías comparado con crema helada de chocolate con salsa de dulce de leche.

**Marca:** Crufi

**Línea:** Dietética

**Reg. MSP Nº:** 87406

**I.M. Reg. de S.R.A Nº:** 1712/117

#### **Presentaciones.**

Cont. Neto: 500g

Código de barras: 7730916582569

Envase: envoltura de PP.

#### **Identificación del lote.**

Fecha de vencimiento (mes/año) y lote (día y hora de elaboración), colocado con inkjet en el cuerpo del envase.

Ejemplo: Lote 07 15:30 Venc: 01/20 Producto elaborado el día 7 de enero del 2018 a la hora 15:30.

Vida útil: 2 años.

#### **Forma de consumo.**

Pronto para consumir.

Condiciones de almacenamiento: a -18 °C (freezer).

#### **Ingredientes.**

LECHE entera, salsa de dulce de leche sin azúcares agregados (leche entera, povidexrosa, eritritol, suero de queso, saborizante/aromatizante, regulador de acidez: INS

	<b>Crema helada de chocolate con salsa de dulce de leche dietético</b> Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Código: <b>MD LAB-117</b>
		Versión/fecha: <b>V01/06-2019</b>

500ii, conservante: INS 202, edulcorante: sucralosa, acesulfame k, colorante: 150(a), INS 102, INS 110, INS 123, INS 133), povidexrosa, maltodextrina, eritritol, cacao, emulsionante: INS 471, INS 466, estabilizante: INS 412, INS 415, edulcorante: sucralosa, acesulfame k.

### Tabla nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 60g (1 bola)	% VD*
Valor Energético	73 kcal = 306 kJ	4
Carbohidratos (g)	6.8	2
Proteínas (g)	3.0	4
Grasas totales (g)	1.7	3
Grasas saturadas (g)	1.2	5
Grasas trans (g)	-	-
Fibra alimentaria (g)	5.7	23
Sodio (mg)	40	2

\*% Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

### Proceso de elaboración.

Los ingredientes previamente fraccionados se mezclan en una cocinadora de acero inoxidable en donde se realiza un pre-calentamiento de la mezcla. Luego de que la mezcla alcance los 72 °C se homogeneiza a una presión entre 120 y 140 bar, para luego ser pasteurizada entre 80 y 85 °C durante 30 segundos empleando un pasteurizador de placas.

La mezcla (desde este momento mix) previamente tratada térmicamente es enfriada a una temperatura menor de 6 °C y estacionada entre 0 y 4 °C en tinas de maduración durante un período máximo de 72 horas.

Por último se procede al pasaje del mix por batidoras la cuales llevan el producto a una temperatura de -8 °C y le incorporan aire (overrun) al mismo tiempo, en este momento por medio de una bomba dosificadora se incorpora la salsa de dulce de leche 0%, de esta

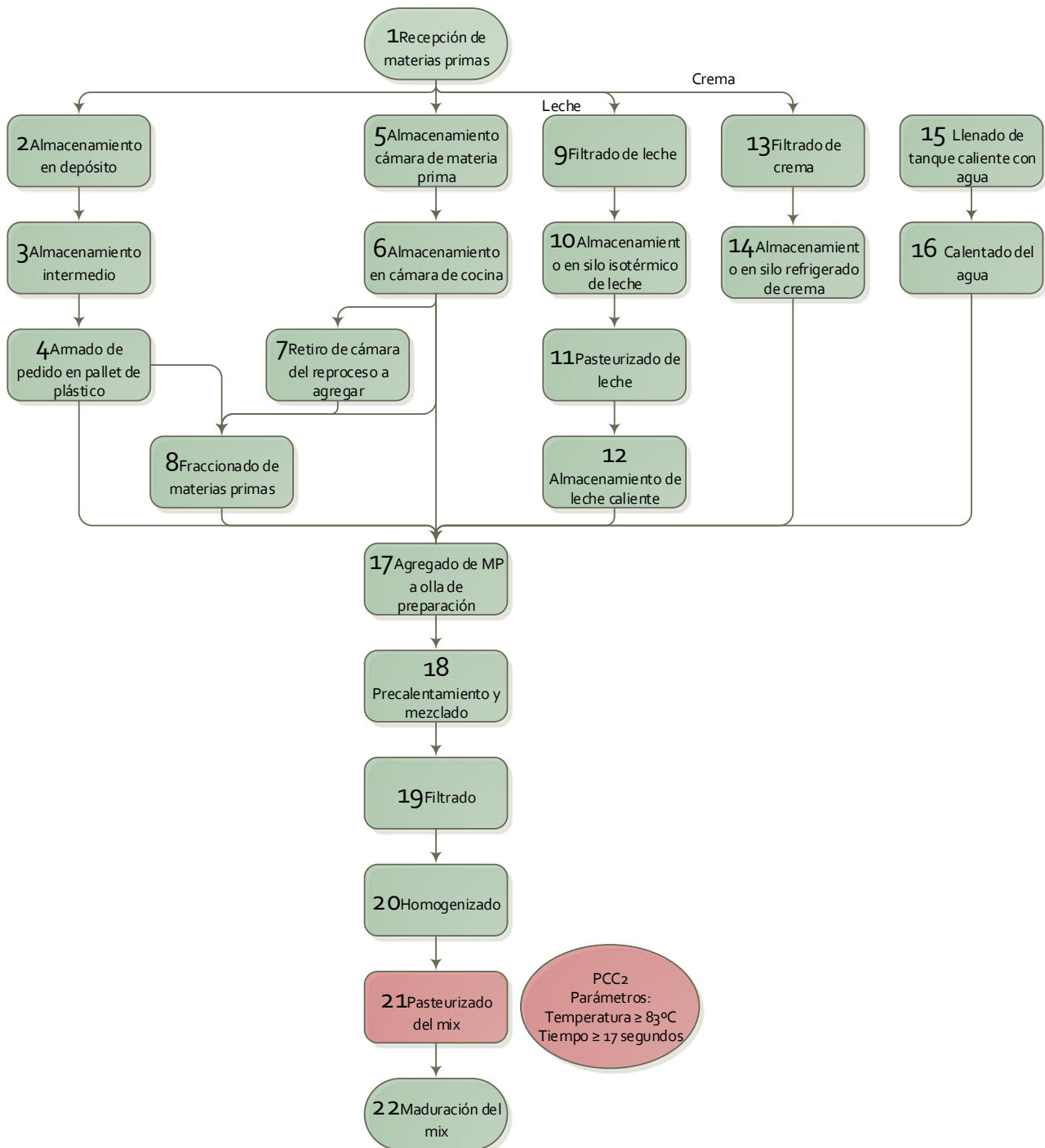
	<b>Crema helada de chocolate con salsa de dulce de leche dietético</b>	Código: <b>MD LAB-117</b>
	Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Versión/fecha: <b>V01/06-2019</b>

manera se obtiene el producto final el cual se envasa, lotea y es almacenado en cámaras entre -18 y -25 °C hasta su expendio.

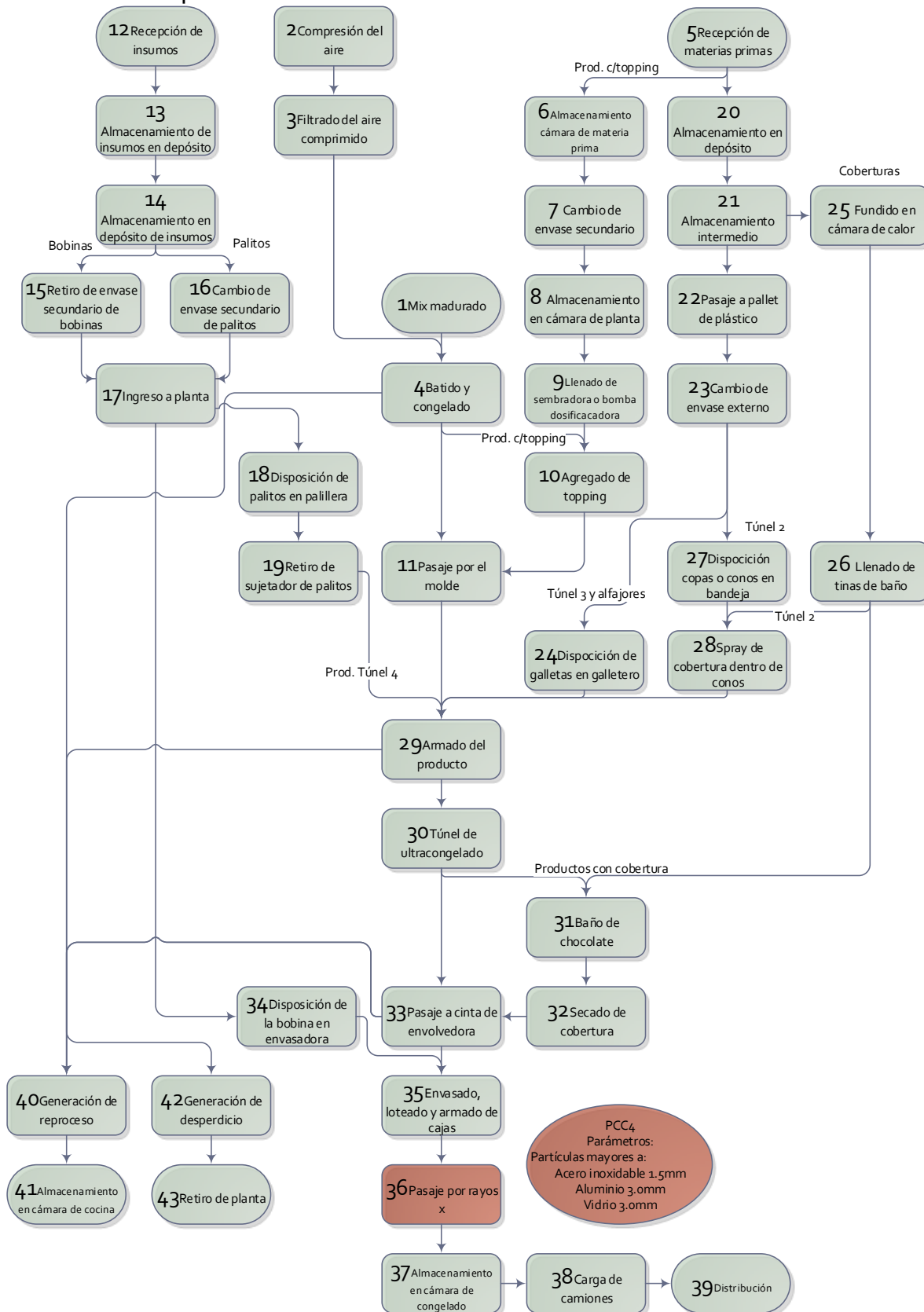
**Rotulado frontal.**

No lleva

## Diagrama de flujo Elaboración del mix



## Elaboración del producto final



	<b>Crema helada de chocolate con salsa de dulce de leche dietético</b> Elaborado: <b>A. Gagliardi</b>	Código: <b>MD LAB-117</b>
		Versión/fecha: <b>V01/06-2019</b>

### Control Físico – Químico de crema helada

Densidad	Mín. 500 g/L
Grasa láctea	Mín. 2% m/m
Sólidos no grasos lácteos	Mín. 8% m/m
Sólidos totales	Mín. 28% m/m

### Control macro y microscópico.

Libre de materiales extraños	
Salsa dulce sin azúcares agregados	Mín. 10% m/m

### Control microbiológico.

Aerobios mesófilos	Máx. $2 \times 10^5$ ufc/g
Coliformes totales	Máx. $2 \times 10^2$ ufc/g
Escherichia coli	Ausencia en 1 g.
Staphylococcus aureus	Máx. $1 \times 10^2$ ufc/g



Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

Correo electrónico: andres.gagliardi@crufi.com.uy