


| | | |
|---|--|--------------------------------------|
|  | Sandwiches sabor dulce de leche veteados dietéticos Elaborado: A. Gagliardi | Código: MD LAB-46 |
| | | Versión/fecha: V01/04-2019 |

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 sabor dulce de leche veteados con salsa de dulce de leche entre obleas dietética, reducida en calorías.

Claims: 0% de azúcares agregados - reducido en un 35% de calorías comparado con sandwich de dulce de leche.

Marca: Crufi

Línea: Dietética

Reg. MSP Nº: 87412

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/46

Presentaciones.

Cont. Neto: 82g

Código de barras: 7730916582378

Envase: envoltura de BOPP/BOPP.

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, dulce de leche sin azúcares agregados (leche entera, povidex, eritritol, suero de queso, almidón de maíz, regulador de acidez: INS 500ii, edulcorante:

| | | |
|---|--|--------------------------------------|
|  | Sandwich sabor dulce de leche veteado dietético | Código: MD LAB-46 |
| | Elaborado: A. Gagliardi | Versión/fecha: V01/04-2019 |

sucralosa, acesulfame k), salsa de dulce de leche sin azúcares agregados (leche entera, polidextrosa, eritritol, suero de queso, saborizante/aromatizante, regulador de acidez: INS 500ii, conservante: INS 202, edulcorante: sucralosa, acesulfame k, colorante: 150(a), INS 102, INS 110, INS 123, INS 133), obleas (GLUTEN) (leudante químico: INS 500ii), crema de leche, almidón de maíz, saborizante/aromatizante, emulsionante: INS 471, INS 466, estabilizante: INS 412, INS 415, colorante: INS 124.

Tabla nutricional.

| INFORMACION NUTRICIONAL | | |
|-------------------------|---------------------------|-------|
| | Porción de 82g (1 unidad) | % VD* |
| Valor Energético | 118 kcal = 495 kJ | 6 |
| Carbohidratos (g) | 9.3 | 3 |
| Proteínas (g) | 4.1 | 6 |
| Grasas totales (g) | 3.9 | 7 |
| Grasas saturadas (g) | 2.6 | 12 |
| Grasas trans (g) | - | - |
| Fibra alimentaria (g) | 10 | 41 |
| Sodio (mg) | 58 | 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 a 82°C durante 17 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.

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

| | | |
|---|---|--------------------------------------|
|  | Sandwiche sabor dulce de leche veteadado dietético | Código: MD LAB-46 |
| | Elaborado: A. Gagliardi | Versión/fecha: V01/04-2019 |

una bomba dosificadora se incorpora la salsa de dulce de leche sin azúcares agregados, la crema helada veteadada formada se deposita sobre una oblea y luego de cortar el molde se agrega la siguiente oblea para armar el sandwiche helado.

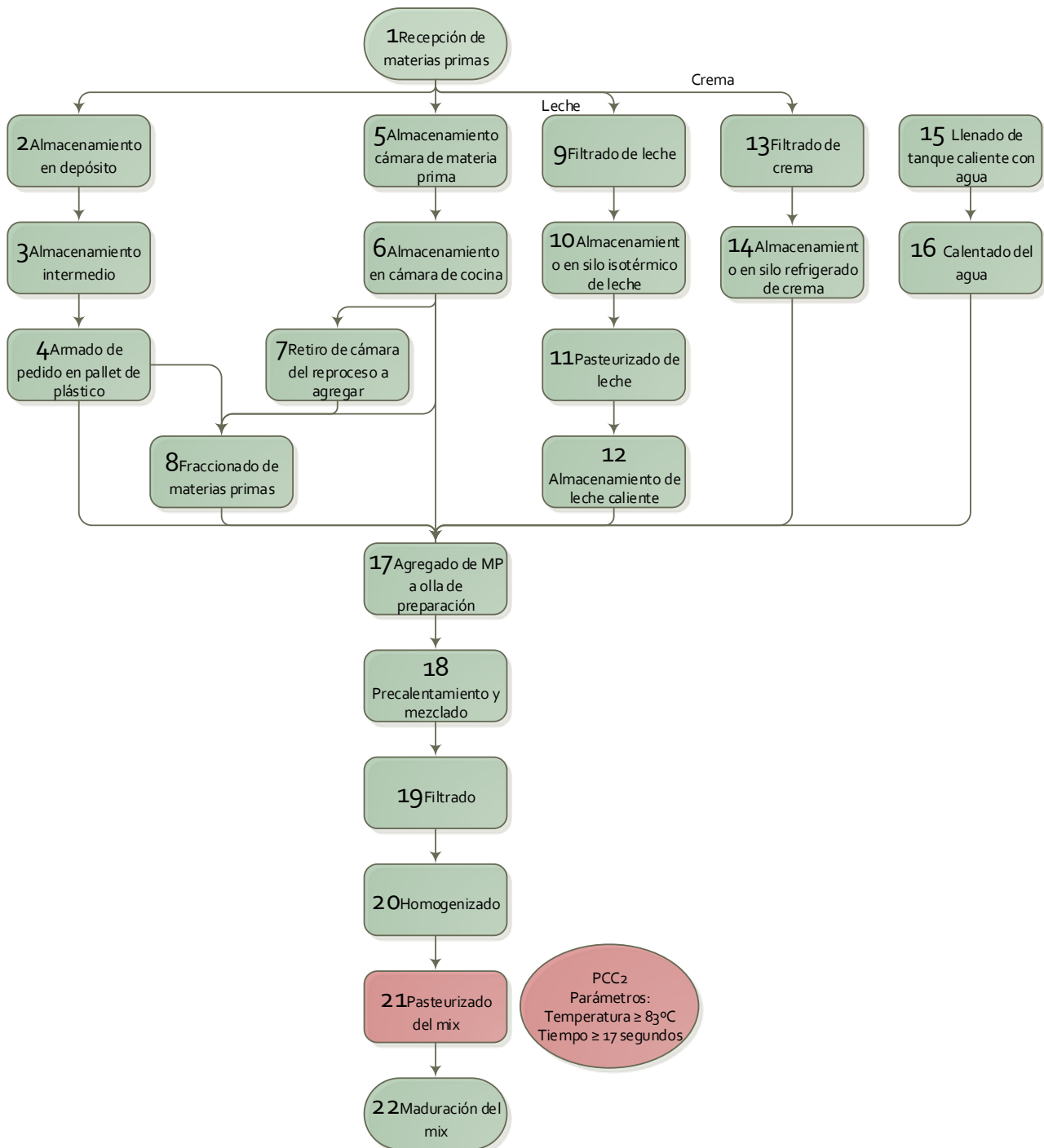
Por último el producto ingresa a un túnel de frío y a la salida del mismo, se envasa, lotea y es almacenado en cámaras entre -18 y -25 °C hasta su expendio.


Rotulado frontal.

No lleva

Diagrama de flujo

Elaboración del mix



| | | |
|---|--|--------------------------------------|
|  | Sandwich sabor dulce de leche veteadado dietético Elaborado: A. Gagliardi | Código: MD LAB-46 |
| | | Versión/fecha: V01/04-2019 |

Control Físico – Químico

| | |
|---------------------------|--------------|
| Densidad | Mín. 500 g/L |
| Grasa láctea | Mín. 4% m/m |
| Sólidos no grasos lácteos | Mín. 10% m/m |
| Sólidos totales | Mín. 25% m/m |

Control macro y microscópico.

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

Control microbiológico.

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| Aerobios mesófilos | Máx. 2×10^5 ufc/g |
| Coliformes totales | Máx. 2×10^2 ufc/g |
| Escherichia coli | Ausencia en 1 g. |
| Staphylococcus aureus | Máx. 1×10^2 ufc/g |



Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

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