

	Sandwiche triple dietético	Código: MD LAB-45
		Versión/fecha: V01/04-2019
Elaborado: A. Gagliardi		

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 frutilla, vainilla y chocolate entre obleas dietética, reducida en calorías.

Claims: 0% de azúcares agregados – reducido en un 40% de calorías comparado con sandwiche triple Crufi.

Marca: Crufi

Línea: Dietética

Reg. MSP Nº: 87413

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/45

Presentaciones.

Cont. Neto: 82g

código de barras: 7730916582316

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, obleas (GLUTEN) (leudante químico: INS 500ii), povidexrosa, maltodextrina, eritritol, cacao, almidón de maíz, emulsionante: INS 471, INS 466,

	Sandwich triple dietético	Código: MD LAB-45
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/04-2019

estabilizante: INS 412, INS 415, acidulante: INS 330, colorante: INS 124, aromatizante/saborizante, edulcorante: sucralosa, acesulfame k.

Tabla nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 82g (1 unidad)	% VD*
Valor Energético	84 kcal = 352 kJ	4
Carbohidratos (g)	12	4
Proteínas (g)	3.4	5
Grasas totales (g)	1.7	3
Grasas saturadas (g)	1.2	5
Grasas trans (g)	-	-
Fibra alimentaria (g)	5.5	22
Sodio (mg)	46	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.

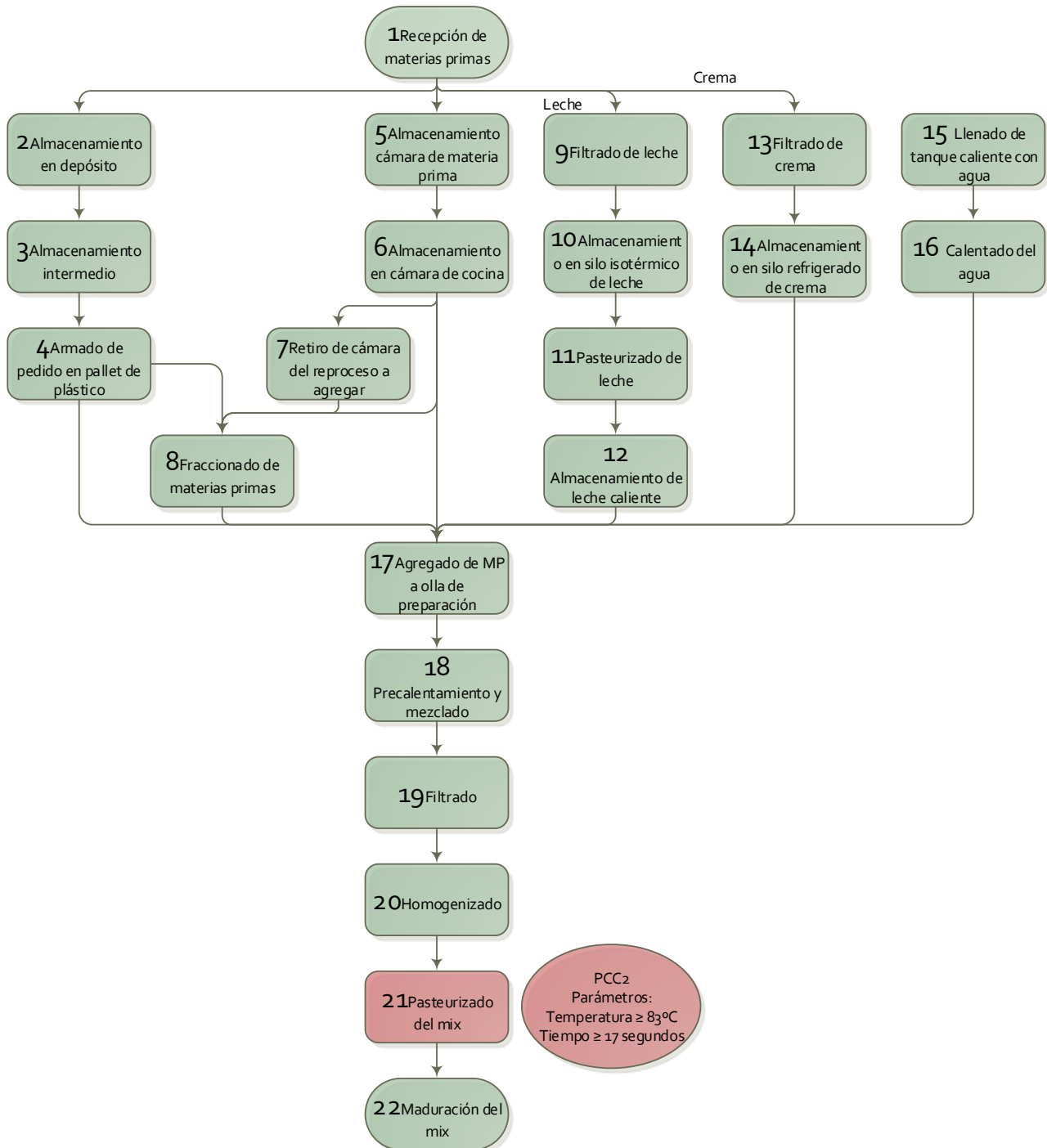
La mezcla (desde este momento mix) previamente tratada térmicamente es enfriada a una temperatura menor de 6 °C y estacionada entre 0 y 4 °C en tinas de maduración durante un período máximo de 72 horas.

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, la crema helada ya formada se deposita sobre una oblea y luego de cortar el molde se agrega la siguiente oblea para armar el sandwich helado.

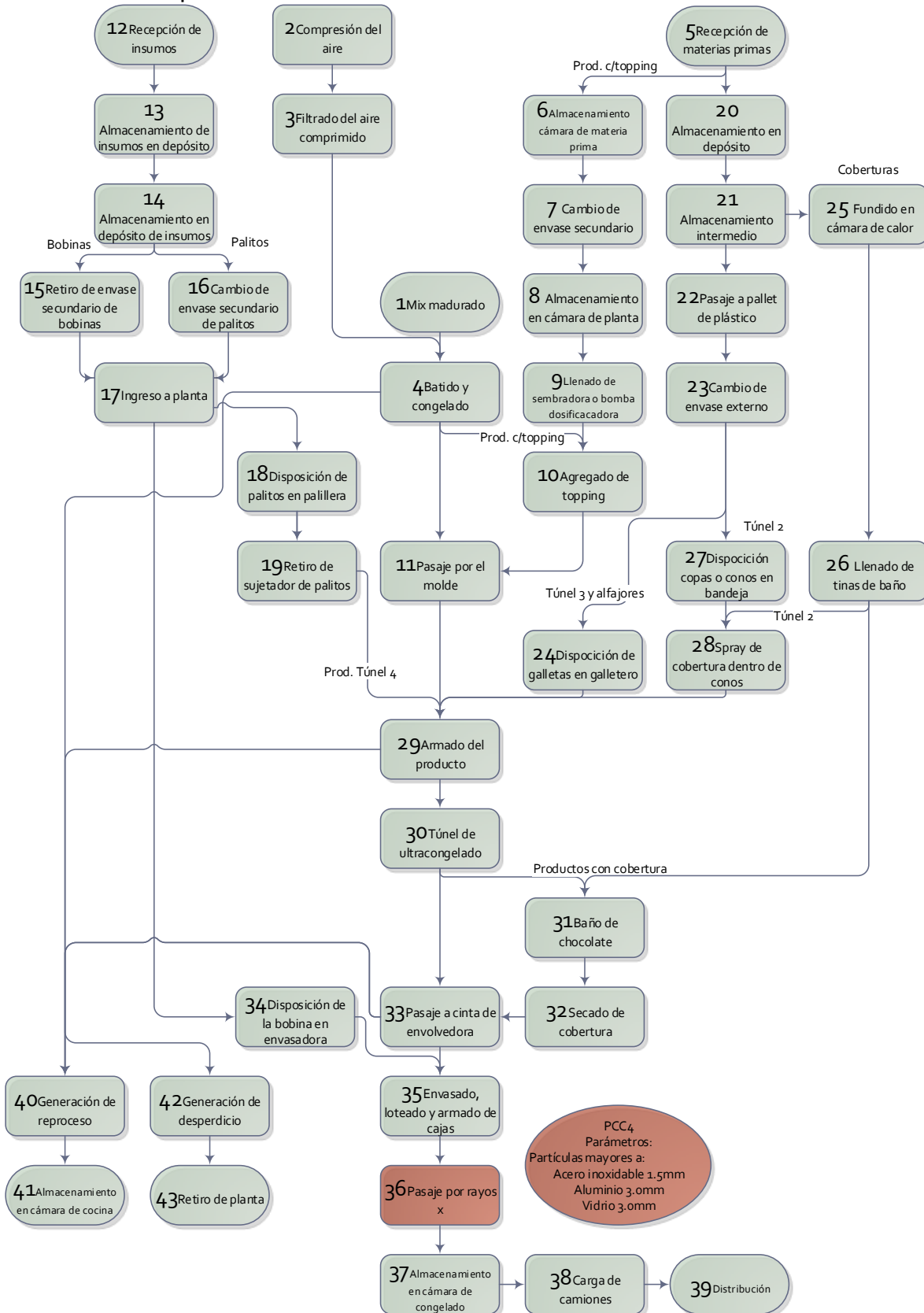
Por último el producto ingresa a un túnel de frío y a la salida del mismo, se envasa, lotea y es almacenado en cámaras entre -18 y -25 °C hasta su expendio.

Diagrama de flujo

Elaboración del mix



Elaboración del producto final



	Sandwiche triple dietético Elaborado: A. Gagliardi	Código: MD LAB-45
		Versión/fecha: V01/04-2019

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

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

Rotulado frontal.

No lleva



Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

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