

	Crufi pop sabor uva	Código: MD LAB-402
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/10-2018

Nombre técnico: Helado de agua sabor uva

I.M. Reg. de S.R.A N°: 1712/402

Marca: Crufi

Línea: Crufi pop

Presentaciones.

Cont. Neto: 56g

código de barras: 7730916582279

Envase: PE en multicapa

Fecha de vencimiento y lote: en el cuerpo del envase.

Identificación del lote.

Día y hora de elaboración

Fecha de vencimiento.

Vence: mes/año

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.

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

Ingredientes.

Agua, azúcar, maltodextrina, estabilizante: INS 466 (0.06%), colorante natural: antocianina, acidulante: INS 330, saborizante natural de uva.

Alérgenos.

No contiene

	Crufi pop sabor uva	Código: MD LAB-402
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/10-2018

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 56g (1 unidad)	% VD*
Valor Energético	67 kcal = 279 kJ	3
Carbohidratos (g)	15	5
No aporta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio. *% 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 tina de acero inoxidable y almacenan a menos de 6°C.

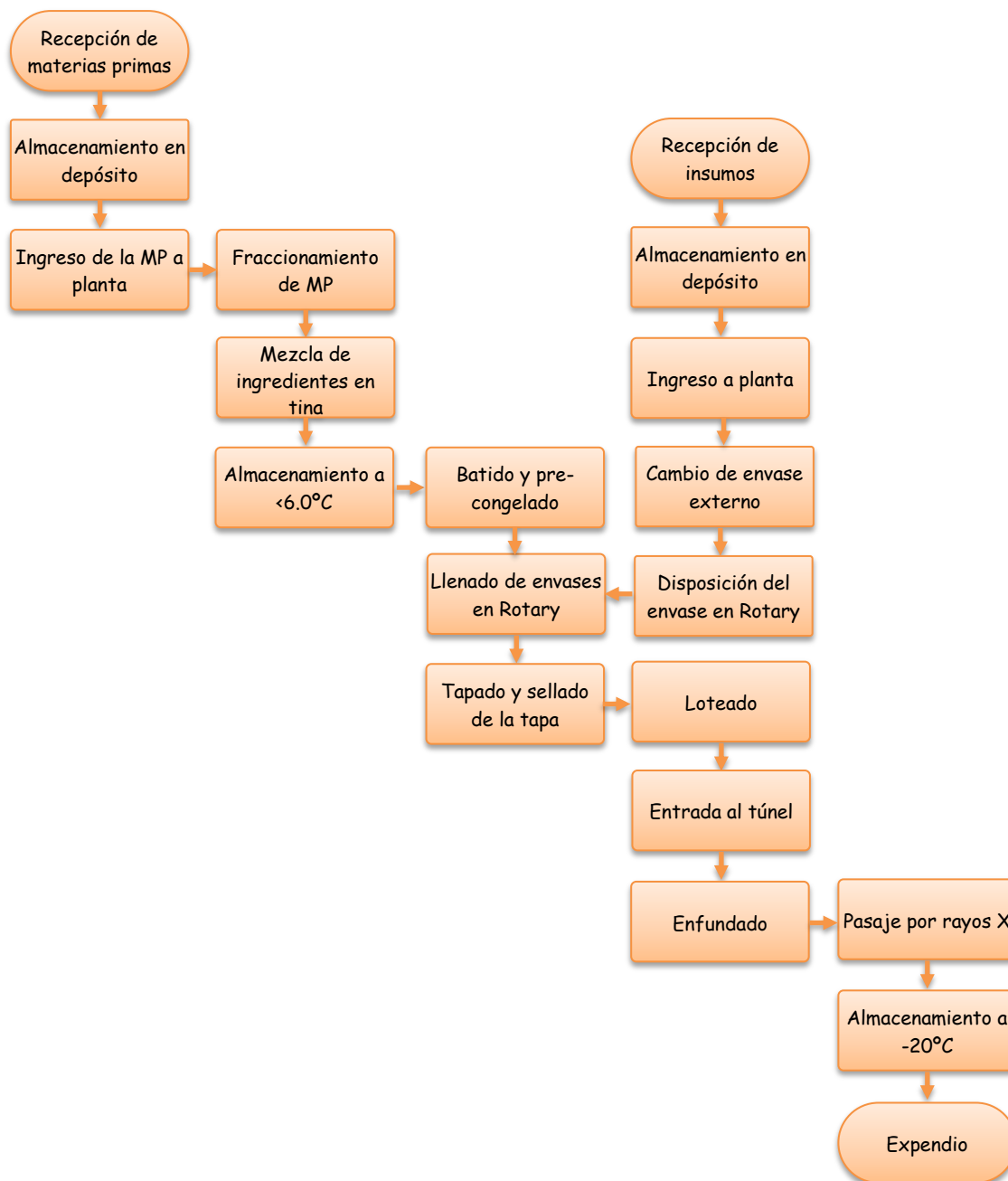
La mezcla es conducida a través de cañerías a un freezer industrial que la pre-congela y le agrega aire a la misma, luego se dosifica en los envases por medio de una Rotary, la cual tapa el producto y lo sella.

El producto ya cerrado es pasado a mano a un túnel de frío donde se congela a -20°C, a la salida del mismo se arman las fundas y controla la presencia de materiales extraños por medio de un rayos x.

El producto terminado es almacenado en cámaras entre -20 y -25°C hasta su expendio.

Forma de consumo: Listo para consumir.

Diagrama de flujo



	Crufi pop sabor uva	Código: MD LAB-402
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/10-2018

Control Físico – Químico.

Sólidos totales	mín. 14 % m/m
-----------------	---------------

Control macro y microscópico.

Libre de materiales extraños

Control microbiológico.

Aerobios mesófilos	máx. 3×10^4 ufc/g
Coliformes totales	máx. 1×10 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