

	Cono helado sabor vainilla	Código: MD LAB-403
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/10-2018

Nombre técnico: Helado de leche sabor vainilla en cono sabor vainilla decorado con cobertura similar chocolate y granas de maní.

I.M. Reg. de S.R.A N°: 1712/403

Presentaciones.

Cont. Neto: 75g código de barras: 7730916582286

Envase: cuerpo de PE con lámina de cartulina externa y tapa de PE 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: 01/10 Producto elaborado el día 7 de enero del 2008 a la hora 15:30.

Vida útil: 2 años.

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

Ingredientes.

LECHE entera, azúcar, cobertura similar chocolate (aceite vegetal hidrogenado, azúcar, cacao, lecitina de **SOJA**, aromatizante/saborizante), cono de vainilla [harina de trigo fortificada (según decreto 130/006: hierro 30 mg/kg, ácido fólico 2,4 mg/kg), azúcar, aceite de coco, estabilizante: INS 322, sal, jarabe de glucosa], **MANÍ**, sólidos lácteos, maltodextrina, almidón, emulsionante: INS 471, INS 466, estabilizante: INS 412, INS 415, aromatizante/saborizante.

	Cono helado sabor vainilla	Código: MD LAB-403
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/10-2018

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 75g (1 unidad)	% VD*
Valor Energético	175 kcal = 733 kJ	9
Carbohidratos (g)	25	8
Proteínas (g)	2.5	3
Grasas totales (g)	6.6	12
Grasas saturadas (g)	4.3	20
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0.7	3
Sodio (mg)	41	2
<small>*% 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.</small>		

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.

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. Dicho producto pasa por un pico el cual le da forma colocando el producto sobre el cono, luego es transportado por un túnel de frío para lograr firmeza, a la salida del mismo se decora con cobertura simil chocolate y maní. Se envasa, lotea y por último se almacena en cámaras entre -18 y -25 °C hasta su expendio.

	Cono helado sabor vainilla	Código: MD LAB-403
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/10-2018

Control Físico – Químico en helado de leche.

Grasa de leche	mín. 2 % m/m
Sólidos no grasos de leche	mín. 6 % m/m
Sólidos totales	mín. 26 % m/m
Densidad	mín. 500 g/L

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



Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

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