


| | | |
|---|--|--------------------------------------|
|  | Crema helada sabor sambayón con almendras acarameladas Elaborado: A. Gagliardi | Código: MD LAB-176 |
| | | Versión/fecha: V01/11-2020 |

Establecimiento elaborador: Crufi S.A

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

Marca de salubridad por MGAP: 148

Nº habilitación de establecimiento por MSP: 875

Nº habilitación de establecimiento elaborador de alimento por IM: 1712

Marca: Crufi **Línea:** Italiana*

Nombre técnico: Crema helada sabor sambayón con almendras acarameladas.

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/176

Nº Reg. De MSP: No Corresponde

Claims: *No hace referencia a denominación de origen.

Presentaciones.

Cont. Neto: 108g Código de barras: 7730916583290

Cont. Neto: 300g Código de barras: 7730916583238

Rango de presentaciones posibles 100g a 1.0kg.

Material de empaque primario.

Envase: Cuerpo y tapa 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.

Uso previsto - Forma de consumo.

Venta directo al consumidor - Pronto para consumir.

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

Vida útil: 2 años.

| | | |
|---|--|--------------------------------------|
|  | Crema helada sabor sambayón con almendras acarameladas Elaborado: A. Gagliardi | Código: MD LAB-176 |
| | | Versión/fecha: V01/11-2020 |

Ingredientes.

Leche fluida, azúcar, crema de leche, almendras acarameladas (almendras, azúcar), sólidos lácteos, pasta sabor sambayón (azúcar, agua, glucosa en polvo, huevo en polvo, vino Marsalla, leche entera en polvo, saborizante, espesante: INS 407, colorantes: INS 110, INS 102), dextrosa, emulsionantes: INS 471, INS 466, estabilizantes: INS 412, INS 415.

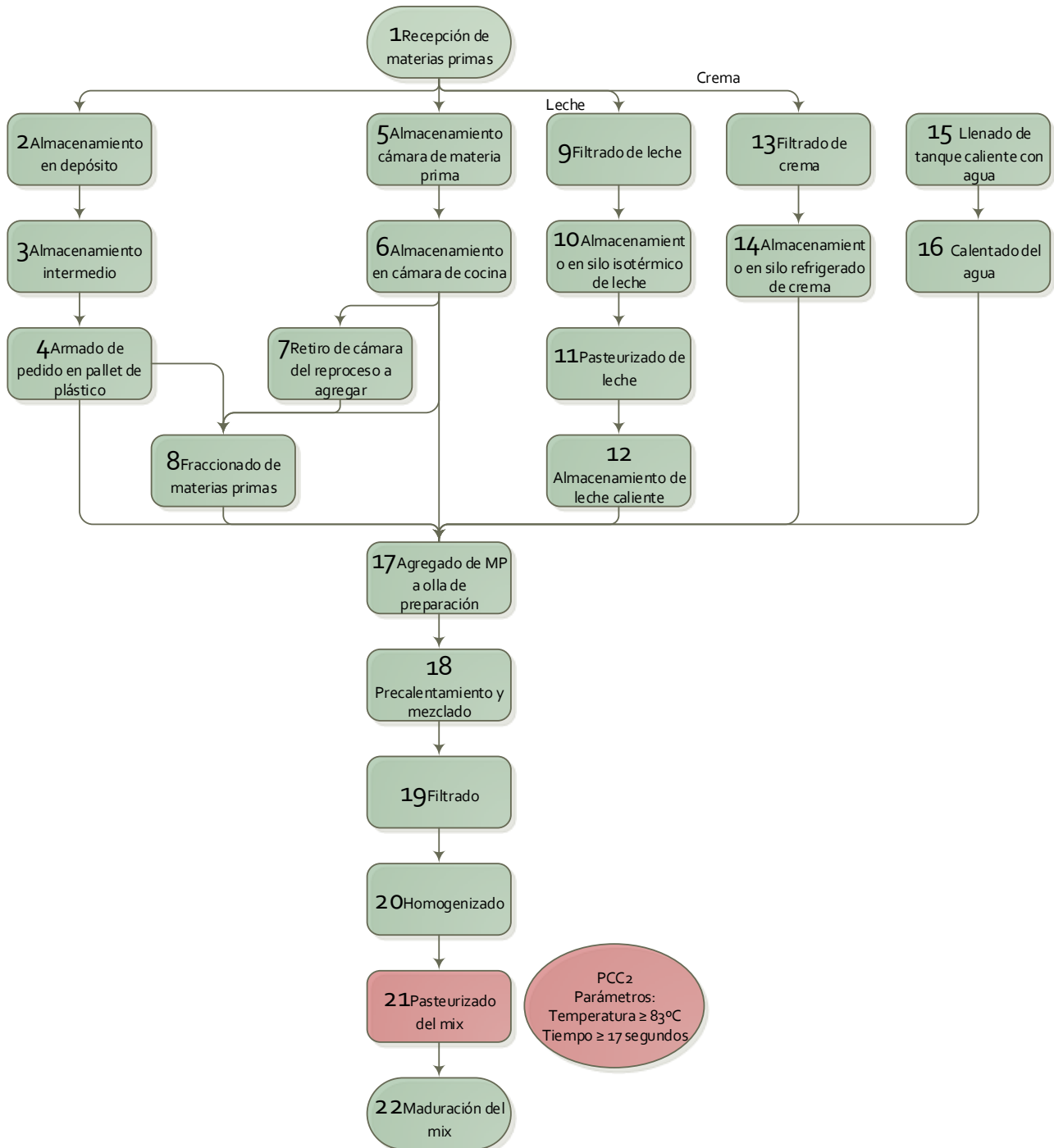
Alérgenos.

Contiene leche y derivados, huevo.

Información nutricional.

| INFORMACION NUTRICIONAL | | |
|--|-------------------------|-------|
| | Porción de 60g (1 bola) | % VD* |
| Valor Energético | 139 kcal = 580 kJ | 7 |
| Carbohidratos (g) | 17 | 6 |
| Proteínas (g) | 2,6 | 3 |
| Grasas totales (g) | 6,8 | 12 |
| Grasas saturadas (g) | 2,6 | 12 |
| Grasas trans (g) | 0 | - |
| Fibra alimentaria (g) | 0,8 | 3 |
| Sodio (mg) | 26 | 1 |
| *% 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. | | |

Diagrama de flujo



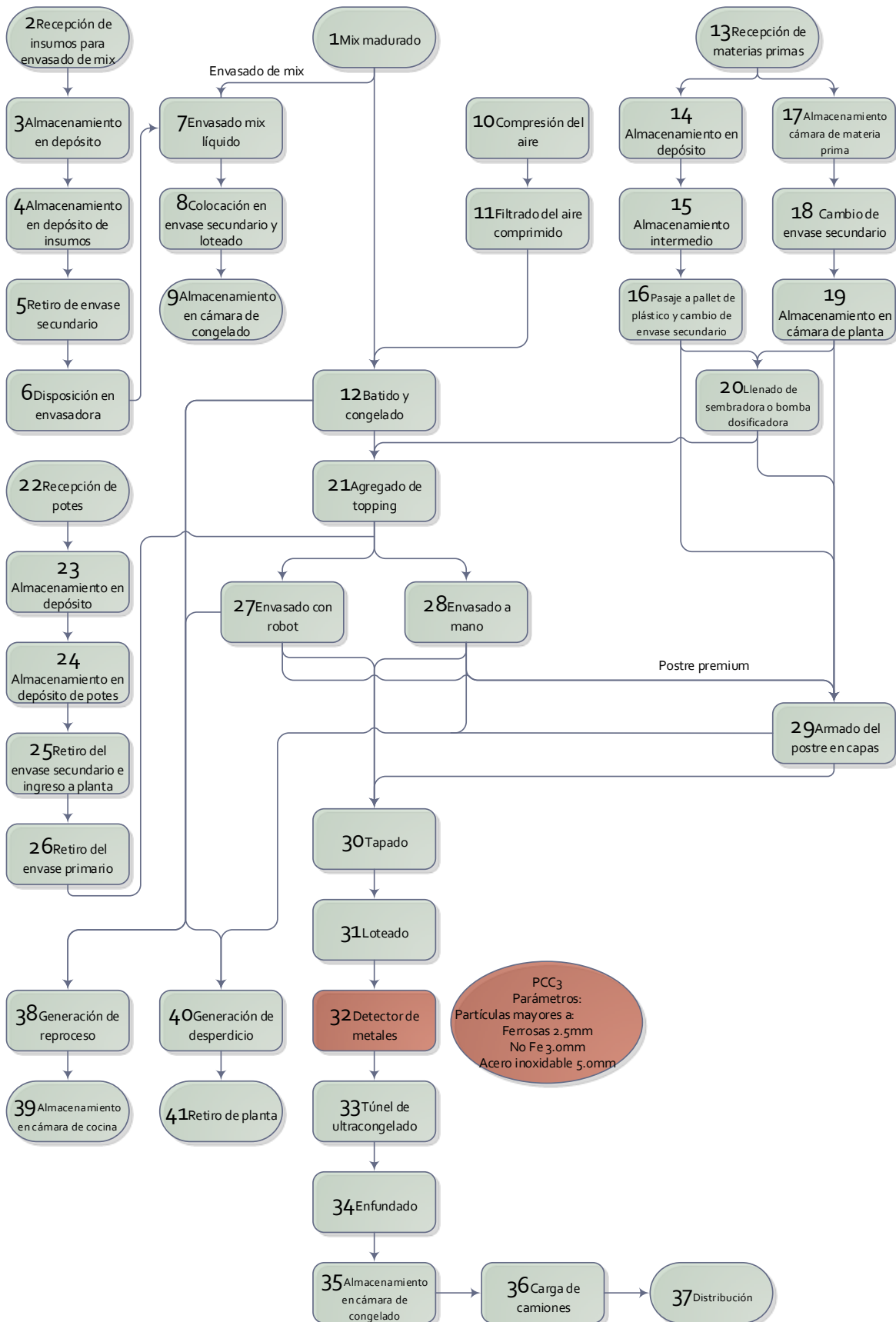



Crema helada sabor sambayón con almendras acarameladas

Elaborado: A. Gagliardi

Código:
MD LAB-176

Versión/fecha:
V01/11-2020



| | | |
|---|--|--------------------------------------|
|  | Crema helada sabor sambayón con almendras acarameladas Elaborado: A. Gagliardi | Código: MD LAB-176 |
| | | Versión/fecha: V01/11-2020 |

Control Físico – Químico en crema helada.

| | |
|----------------------------|----------------|
| Grasa de leche | mín. 8,0 % m/m |
| Sólidos no grasos de leche | mín. 8,0 % m/m |
| Sólidos totales | mín. 35 % m/m |
| Densidad | mín. 500 g/L |

Control macro y microscópico.

| | |
|------------------------------|-----------|
| Libre de materiales extraños | |
| Almendras acarameladas | mín. 10 % |

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.




Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

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