	Cassata triple	Código: MD LAB-14
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: v01/09-2021

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:** Clásica

Nombre técnico: Crema helada sabor frutilla, vainilla y chocolate.

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/14

Nº Reg. De MSP: N/A

Claims: No aplica

Presentaciones.

Cont. Neto: 140g Código de barras: 7730916581098

Cont. Neto: 125g Código de barras: 7730916583757

Rango de presentaciones posibles 90g a 500g.

Material de empaque primario.

Envase: pote 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.

	Cassata triple	Código: MD LAB-14
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: v01/09-2021

Ingredientes.

Leche fluida, azúcar, crema de leche, sólidos lácteos, almidón de maíz, cacao, emulsionantes: INS 471, INS 466, estabilizantes: INS 412, INS 415, acidulante: INS 330, saborizante, colorante: INS 124.

Alérgenos.

Contiene leche y derivados.

Información nutricional.

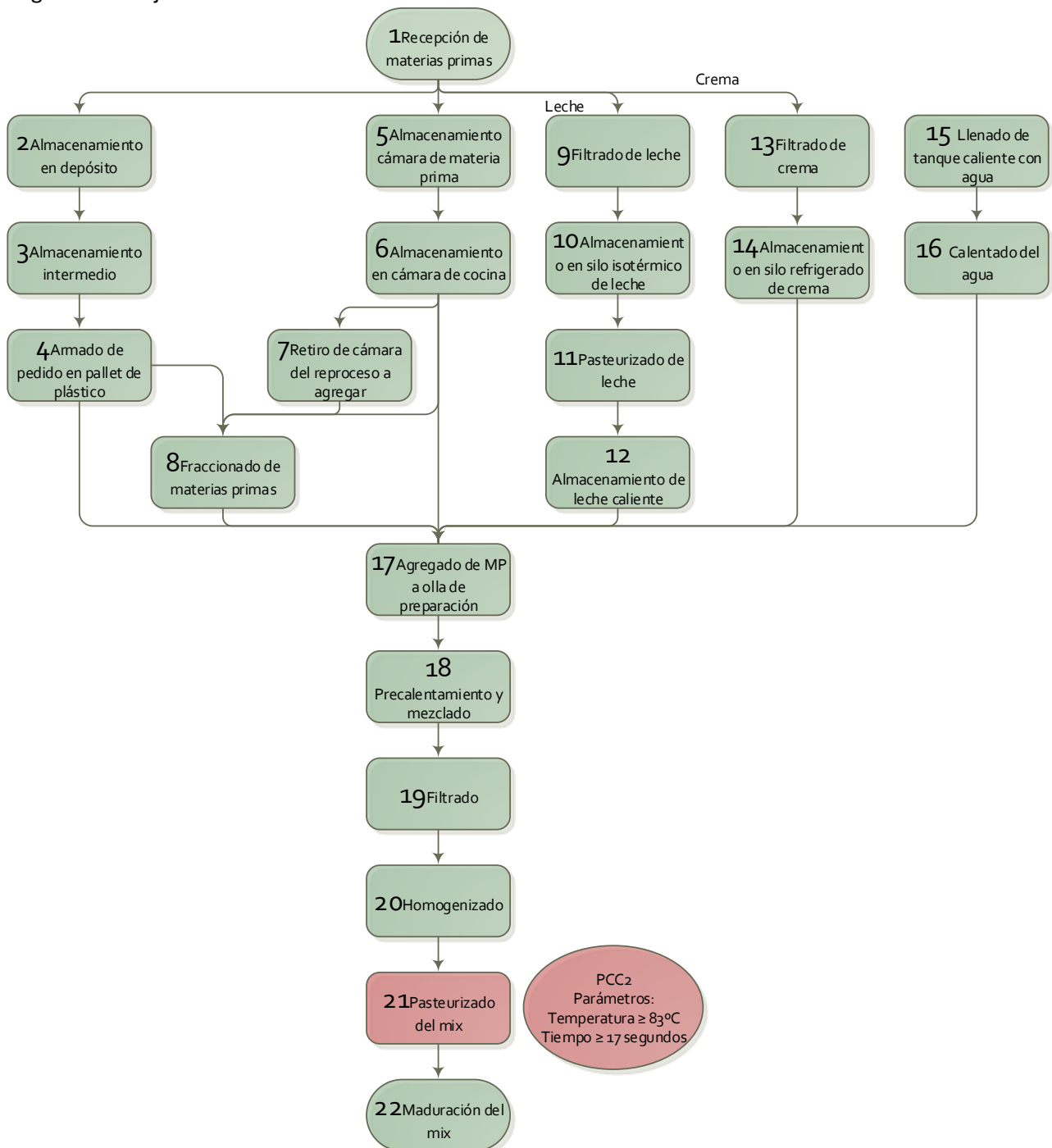
INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 60g (1/2 pote)	% VD*
Valor Energético	102 kcal = 426 kJ	5
Carbohidratos (g)	15	5
Proteínas (g)	1,7	2
Grasas totales (g)	3,9	7
Grasas saturadas (g)	2,1	10
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0	0
Sodio (mg)	34	1

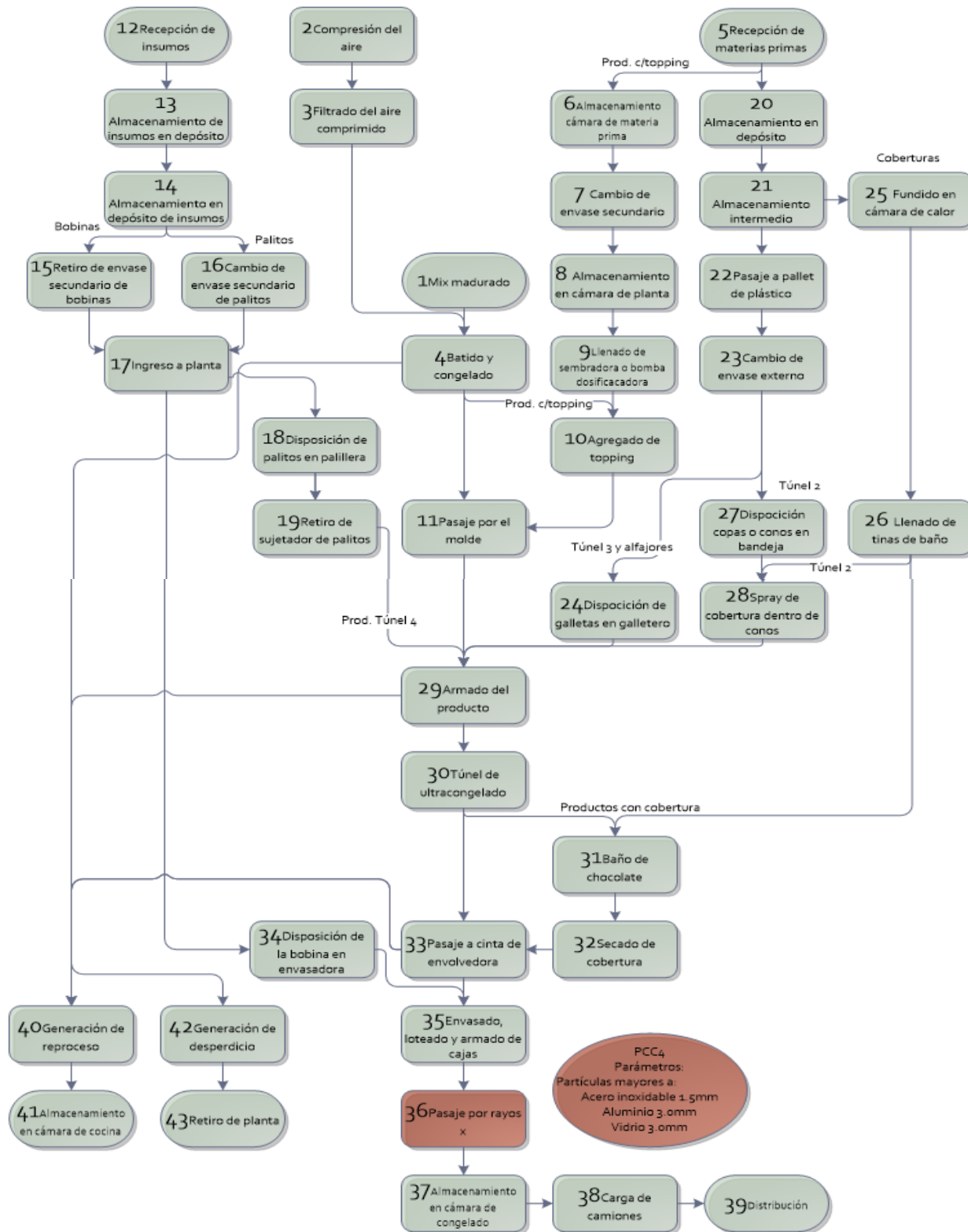
*% Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.


Imagen del producto.



Diagrama de flujo





	Cassata triple	Código: MD LAB-14
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: v01/09-2021

Especificaciones.

Control Físico – Químico en helado de leche.

Grasa de leche	mín. 6 % m/m
Sólidos no grasos de leche	mín. 8 % m/m
Sólidos totales	mín. 32 % m/m
Densidad	mín. 500 g/L

Control macro y microscópico.

Libre de materiales extraños

Control microbiológico.

Aerobios mesófilos	máx. 1×10^5 ufc/g
Coliformes totales	máx. 1×10^2 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