	Crema helada sabor vainilla con salsa de frutilla	Código: MD LAB-56
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/01-2021

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 vainilla con salsa de frutilla.

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/56

Nº Reg. De MSP: N/A

Claims: No aplica

Presentaciones.

Cont. Neto: 125g Código de barras: 7730916584273

Cont. Neto: 500g Código de barras: 7730916580275

Cont. Neto: 1000g Código de barras: 7730916580527

Cont. Neto: 5000g Sin código de barras

Rango de presentaciones posibles 100g a 5.0kg.

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.

	Crema helada sabor vainilla con salsa de frutilla	Código: MD LAB-56
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/01-2021

Ingredientes.

Leche fluida, azúcar, salsa de frutilla (pulpa de frutilla, agua, azúcar, emulsionante: INS 466, colorante: INS 124, acidulante: INS 330, conservante: INS 202, saborizante), crema de leche, sólido lácteos, almidón de maíz, emulsionantes: INS 471, INS 466, estabilizantes: INS 412, INS 415, saborizante.

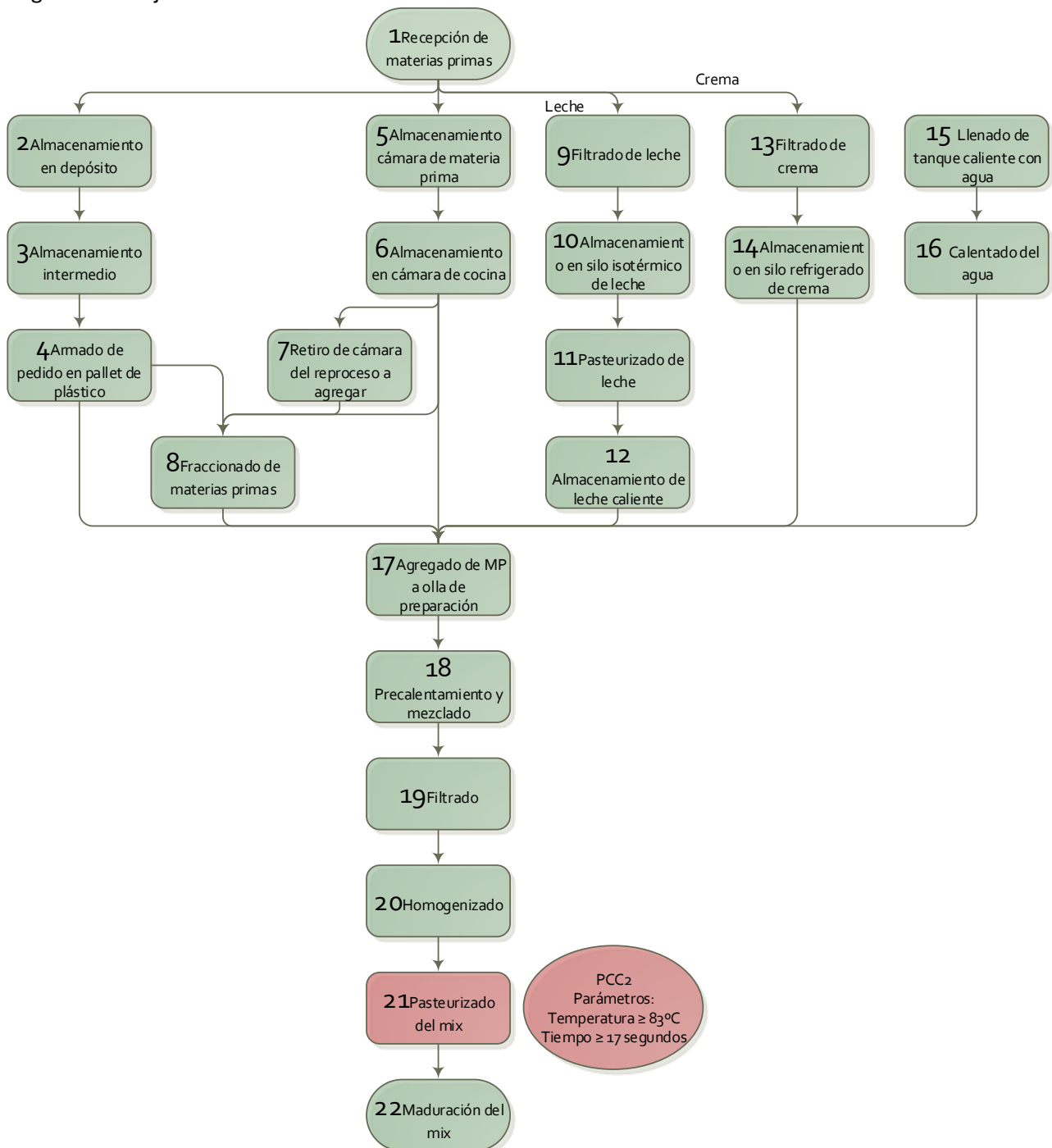
Alérgenos.

Contiene leche y derivados.

Información nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 60g (1 bola)	% VD*
Valor Energético	104 kcal = 435 kJ	5
Carbohidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	1,4	2
Grasas totales (g)	3,3	6
Grasas saturadas (g)	1,8	8
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0	0
Sodio (mg)	29	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



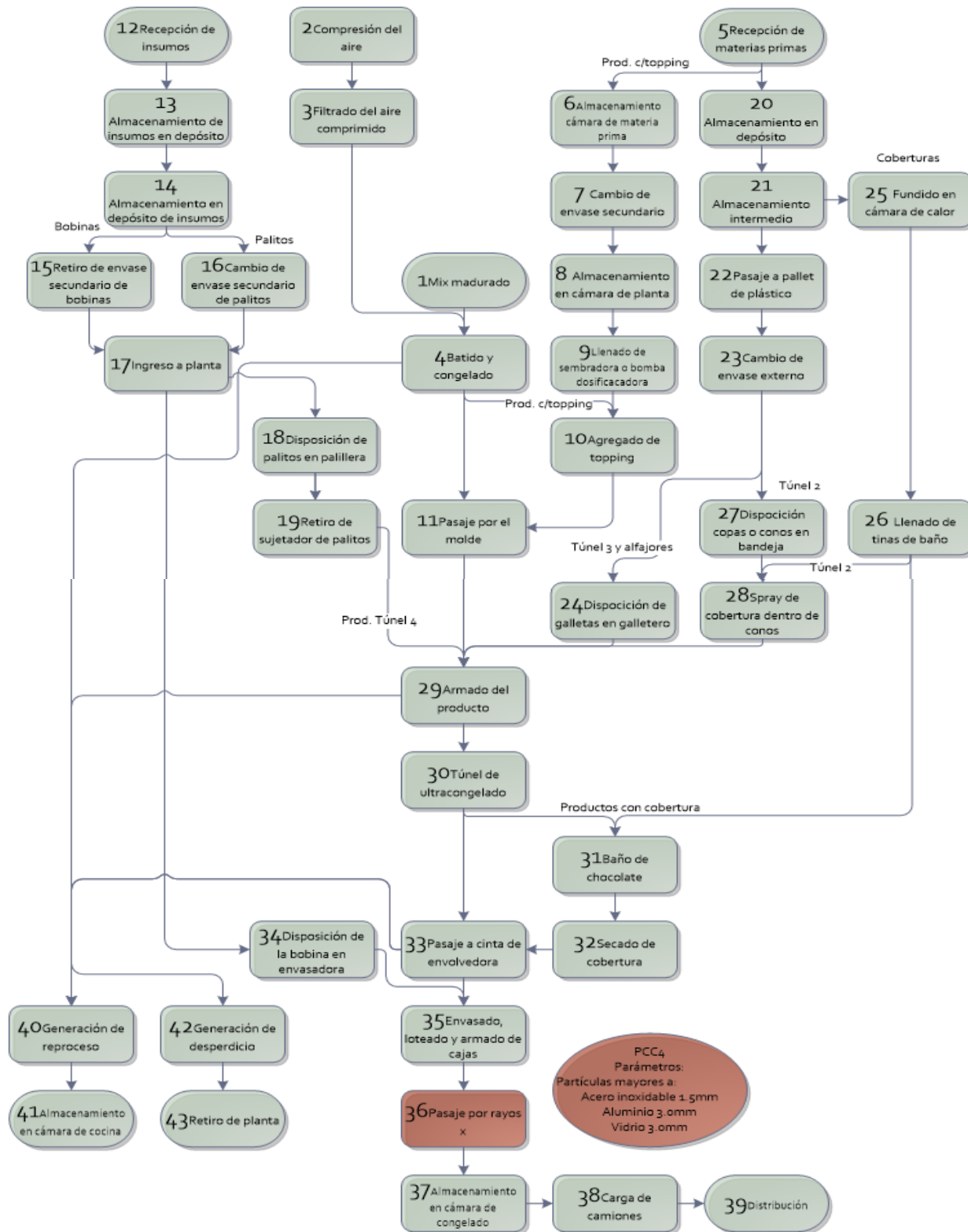



Crema helada sabor vainilla con salsa de frutilla

Elaborado: A. Gagliardi

Código:
MD LAB-56

Versión/fecha:
V01/01-2021



	Crema helada sabor vainilla con salsa de frutilla Elaborado: A. Gagliardi	Código: MD LAB-56
		Versión/fecha: V01/01-2021

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	
Salsas de frutilla	mín. 12 %

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