	Salchichón de chocolate sin azúcares agregados	Código: MD LAB-641
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/02-2023

Establecimiento elaborador: Soluciones Gourmet Srl.

Domicilio: Justino Jiménez de Arechaga 3139

Marca de salubridad por MGAP: N/A

Nº habilitación de establecimiento por MSP: N/A

Nº habilitación de establecimiento elaborador de alimento por IM: 30889

Marca: Crufi **Línea:** Congelados

Nombre técnico: Postre congelado a base de dulce de leche, galletitas picadas y cacao, sin azúcares agregados.

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/641

Nº Reg. De MSP: N/A

Claims: Sin azúcares agregados, contiene azúcares propios de los ingredientes.

Este no es un alimento bajo o reducido en su valor calórico.

Presentaciones.

Cont. Neto: 500g Código de barras: 7730916583801

Rango de presentaciones posibles 100g a 1.0kg.

Material de empaque primario.

Envase: envoltorio de PP dentro de caja de cartón

Identificación del lote.

Día de elaboración dd/mm/aa, colocada con inkjet en el cuerpo del envase.

Uso previsto - Forma de consumo.

Venta directo al consumidor - Pronto para consumir.


Dejar descongelar antes de consumir.

Vencimiento

Máximo 6 meses desde la fecha de producción almacenado a -18°C.

Duración a -18°C (freezer): 6 meses

Duración a -4°C (congelador): 1 mes

	Salchichón de chocolate sin azúcares agregados	Código: MD LAB-641
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/02-2023

Duración a 4°C (refrigerador): 7 días

“NO COLOCAR NUEVAMENTE EN EL FREEZER UNA VEZ DESCONGELADO”.

Ingredientes.

Dulce de leche para confitería sin azúcares agregados (leche fluida, polidextrosa, eritritol, sólidos lácteos, almidón de maíz, regulador de acidez: INS 500ii, edulcorante: sucralosa, acesulfame k), galletitas picadas (harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (según decreto 130/006), agua, polidextrosa, leudantes químicos: INS 503ii, INS 500ii), manteca, cacao.

Alérgenos.

Contiene gluten, leche y derivados

Información nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 50g (1 rebanada)	% VD*
Valor Energético	179 kcal = 751 kJ	9
Carbohidratos (g)	19	6
de los cuales - azúcares (g)	1,5	-
Proteínas (g)	4,0	5
Grasas totales (g)	6,8	12
Grasas saturadas (g)	4,2	19
Grasas trans (g)	0,3	-
Fibra alimentaria (g)	8,7	35
Sodio (mg)	0	-
*% 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.

Se pesan los ingredientes y se colocan en la amasadora hasta lograr una mezcla homogénea, luego la masa formada se pasa por la máquina extrusora para darle la forma deseada al producto, el mismo se envasa, lotea y almacena a -18°C hasta su expendio.



Salchichón de chocolate sin azúcares agregados

Elaborado: A. Gagliardi

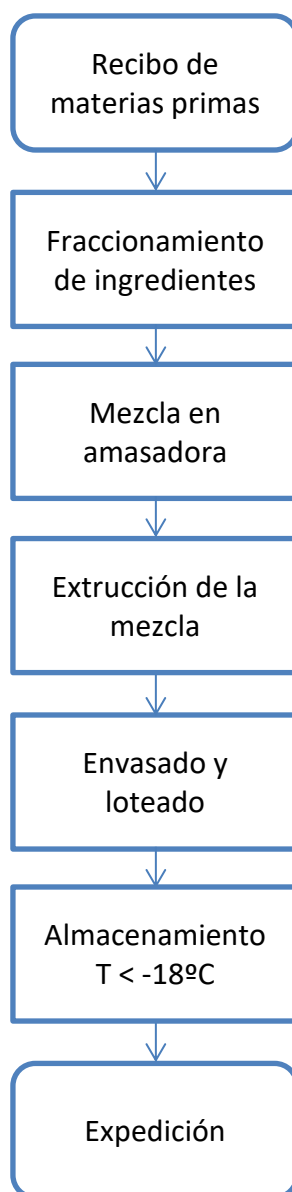
Código:


MD LAB-641

Versión/fecha:

V01/02-2023

Diagrama de flujo



	Salchichón de chocolate sin azúcares agregados	Código: MD LAB-641
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/02-2023

Especificaciones.

Control Físico

Largo (mm)	190 – 210
Diámetro (mm)	4.5 – 5.5
Galletitas	Min 35 %

Control macro y microscópico.

Libre de materiales extraños	
Aspecto	Cilindro con trozos de galletas distribuidos homogéneamente
Color	Negro característico
Sabor	Chocolate característico

Control microbiológico.

Aerobios mesófilos	$< 1.0 \times 10^3$ ufc/g
Coliformes totales	$< 1.0 \times 10$ ufc/g
Escherichia coli	$< 1.0 \times 10$ ufc/g
Staphylococcus aureus	$< 1.0 \times 10$ ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia 25g

Rotulado frontal.




Ing. Alim. Andrés Gagliardi

Director Técnico

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

Página 4 de 4