	Paleta frutal frutilla Elaborado: A. Gagliardi	Código: MD LAB-192
		Versión/fecha: V01/04-2024

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:** Impulsivos

Nombre técnico: Helado de frutilla.

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/192

Nº Reg. De MSP: N/A

Presentaciones.

Cont. Neto: 70g Código de barras: 7730916584662

Rango de presentaciones posibles 50g a 100g.

Material de empaque primario.

Envoltura de BOPP/BOPP

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.

Ingredientes.

Agua, preparado con frutilla (frutillas, concentrado de frutilla, agua, azúcar, jarabe de maíz de alta fructosa, estabilizantes: INS 412, INS 415, antioxidantes: INS 200, INS 316, conservante: INS 202, acidulante: INS 330,

	Paleta frutal frutilla	Código: MD LAB-192
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/04-2024

saborizante, colorante: INS 126, INS 123), azúcar, dextrosa, estabilizantes: INS 412, INS 466, INS 417, acidulante: INS 330.

Alérgenos.

No contiene.

Información nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 70g (1 unidad)	% VD*
Valor Energético	79 kcal = 331 kJ	4
Carbohidratos (g)	19	6
Fibra alimentaria (g)	0,7	3
No aporta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y sodio. *% 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.		



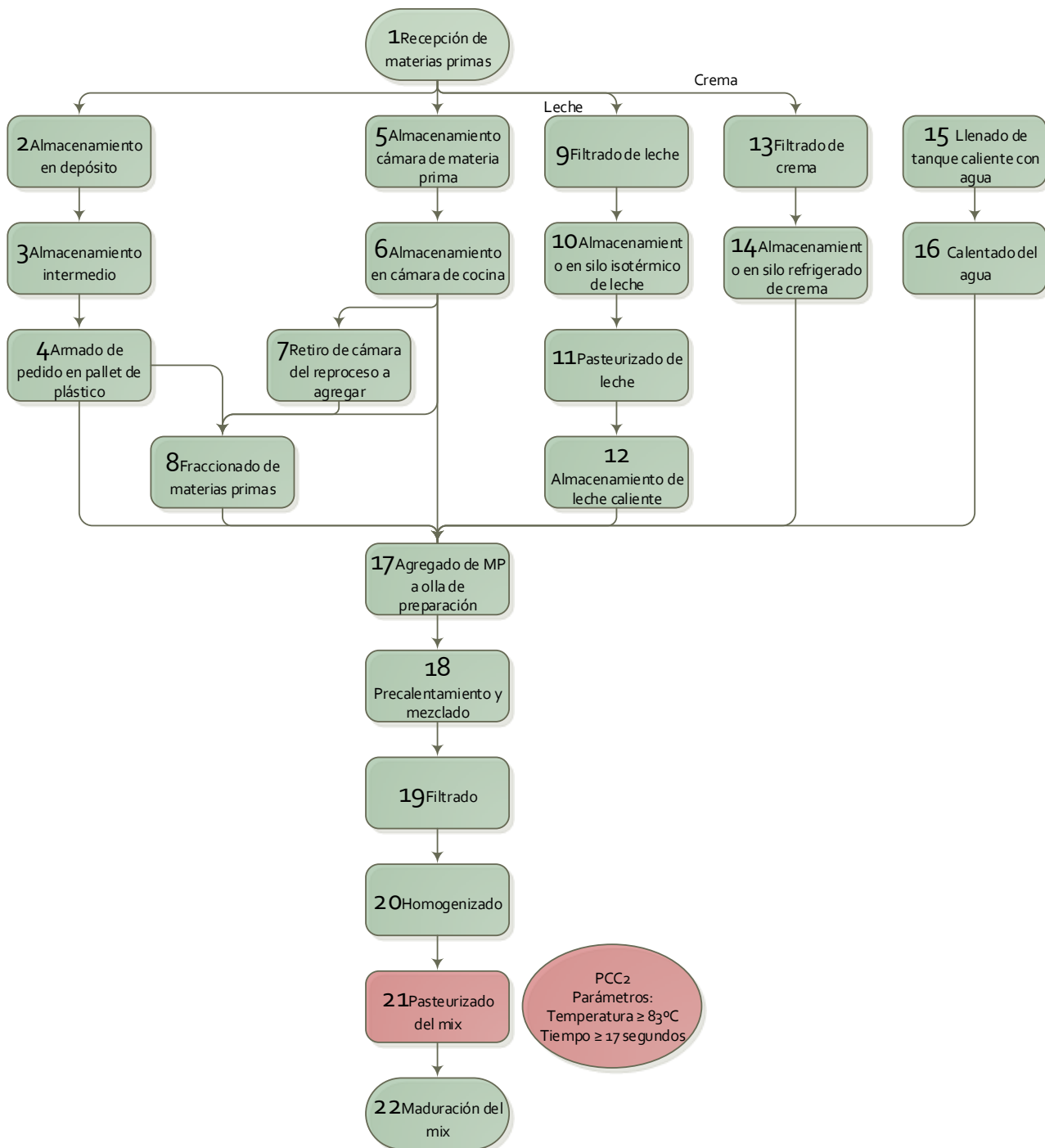
Paleta frutal frutilla

Elaborado: A. Gagliardi

Código:
MD LAB-192

Versión/fecha:
V01/04-2024

Diagrama de flujo





Paleta frutal frutilla

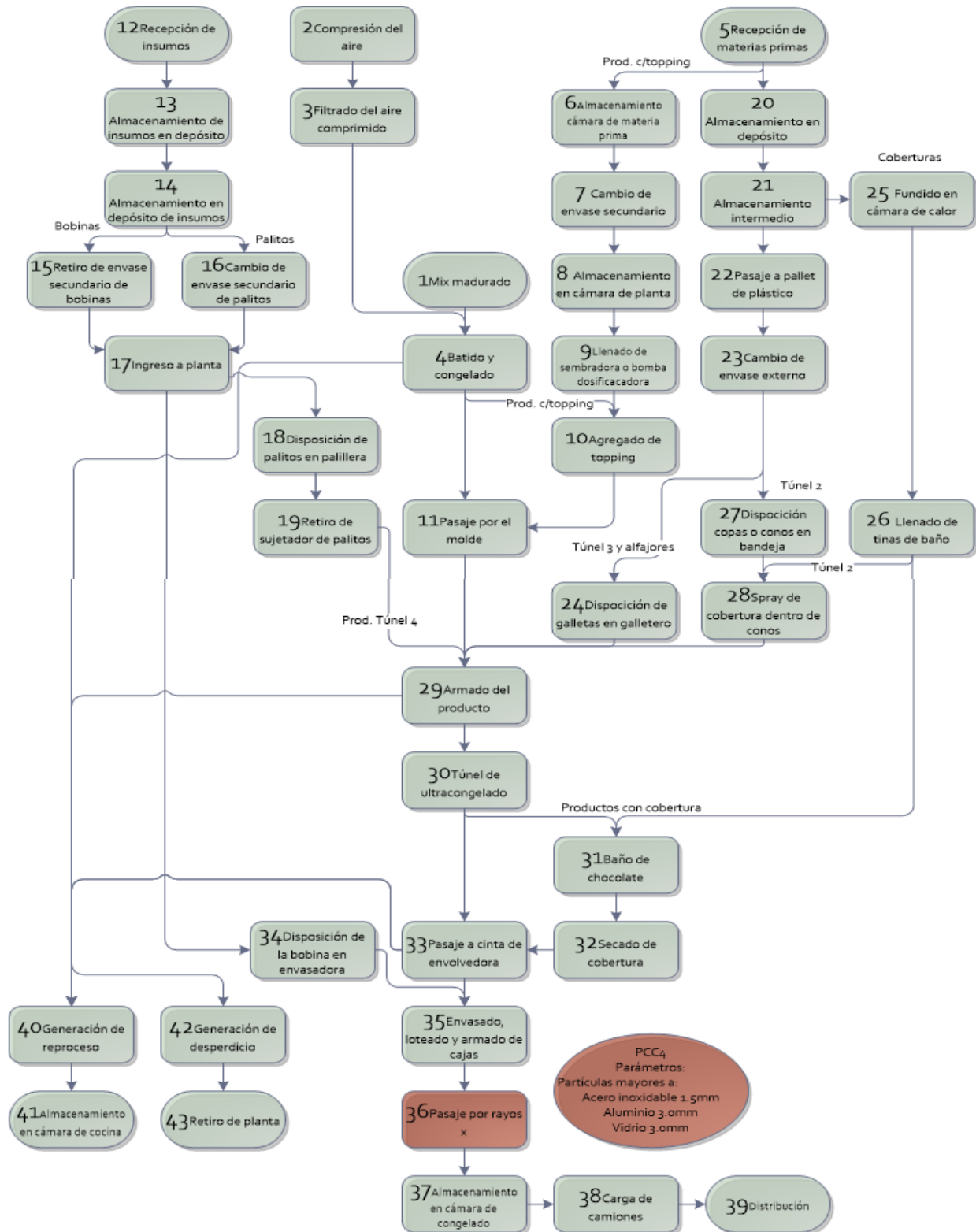
Elaborado: A. Gagliardi


Código:

MD LAB-192

Versión/fecha:

V01/04-2024



	Paleta frutal frutilla	Código: MD LAB-192
	Elaborado: A. Gagliardi	Versión/fecha: V01/04-2024

Especificaciones.

Control Físico – Químico en crema helada.

Sólidos totales	mín. 24 % m/m
Cantidad de fruta	mín. 20 % m/m

Control macro y microscópico.

Libre de materiales extraños

Control microbiológico.

Aerobios mesófilos	máx. 3×10^4 ufc/g
Coliformes totales	máx. 1×10 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