	Menta marmolada Elaborado: A. Gagliardi	Código: MD LAB-164
		Versión/fecha: v01/07-2024

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:** Clásica

Nombre técnico: Crema helada sabor menta y chocolate con salsa de chocolate.

I.M. Reg. de S.R.A Nº: 1712/164

Nº Reg. De MSP: N/A

Claims: No aplica

Presentaciones.

Cont. Neto: 500g Código de barras: 7730916584785

Rango de presentaciones posibles 50g a 5.0kg.

Material de empaque primario.

Envase: Cuerpo y tapa 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.

	Menta marmolada Elaborado: A. Gagliardi	Código: MD LAB-164
		Versión/fecha: v01/07-2024

Ingredientes.

Leche fluida, azúcar, salsa de chocolate (azúcar, agua, cacao, sólidos lácteos, glucosa, almidón de maíz, emulsionante: INS 466, conservante: INS 202), crema de leche, sólidos lácteos, cacao, almidón de maíz, emulsionantes: INS 471, INS 466, estabilizantes: INS 412, INS 415, INS 417, INS 407, saborizante, colorantes: INS 102, INS 133.

Alérgenos.

Contiene leche y derivados.

Información nutricional.

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 60g (1 bola)	% VD*
Valor Energético	107 kcal = 447 kJ	5
Carbohidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	1,8	2
Grasas totales (g)	3,5	6
Grasas saturadas (g)	1,9	9
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0,7	3
Sodio (mg)	32	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.		



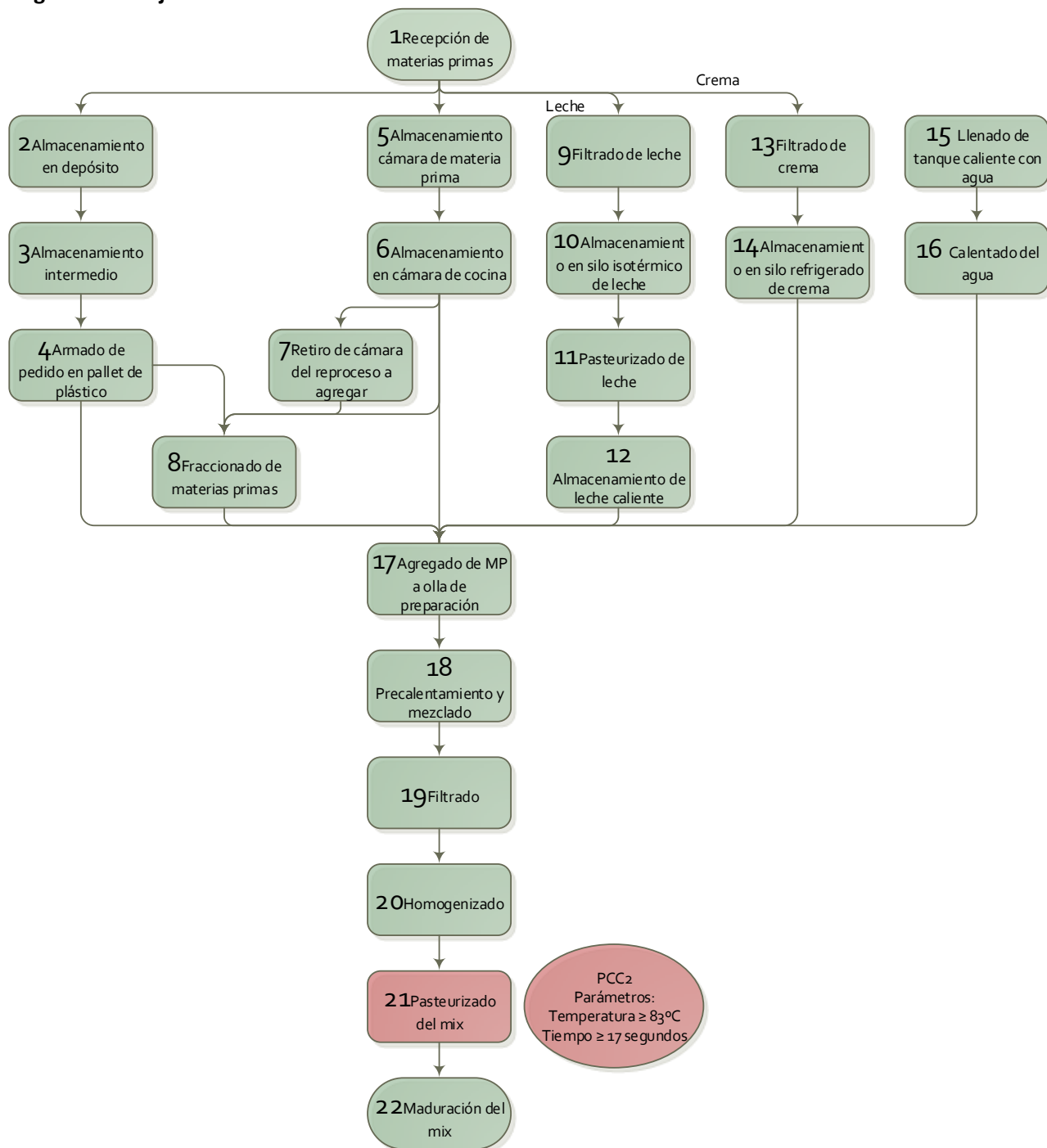
Menta marmolada

Elaborado: A. Gagliardi

Código:
MD LAB-164

Versión/fecha:
v01/07-2024

Diagrama de flujo



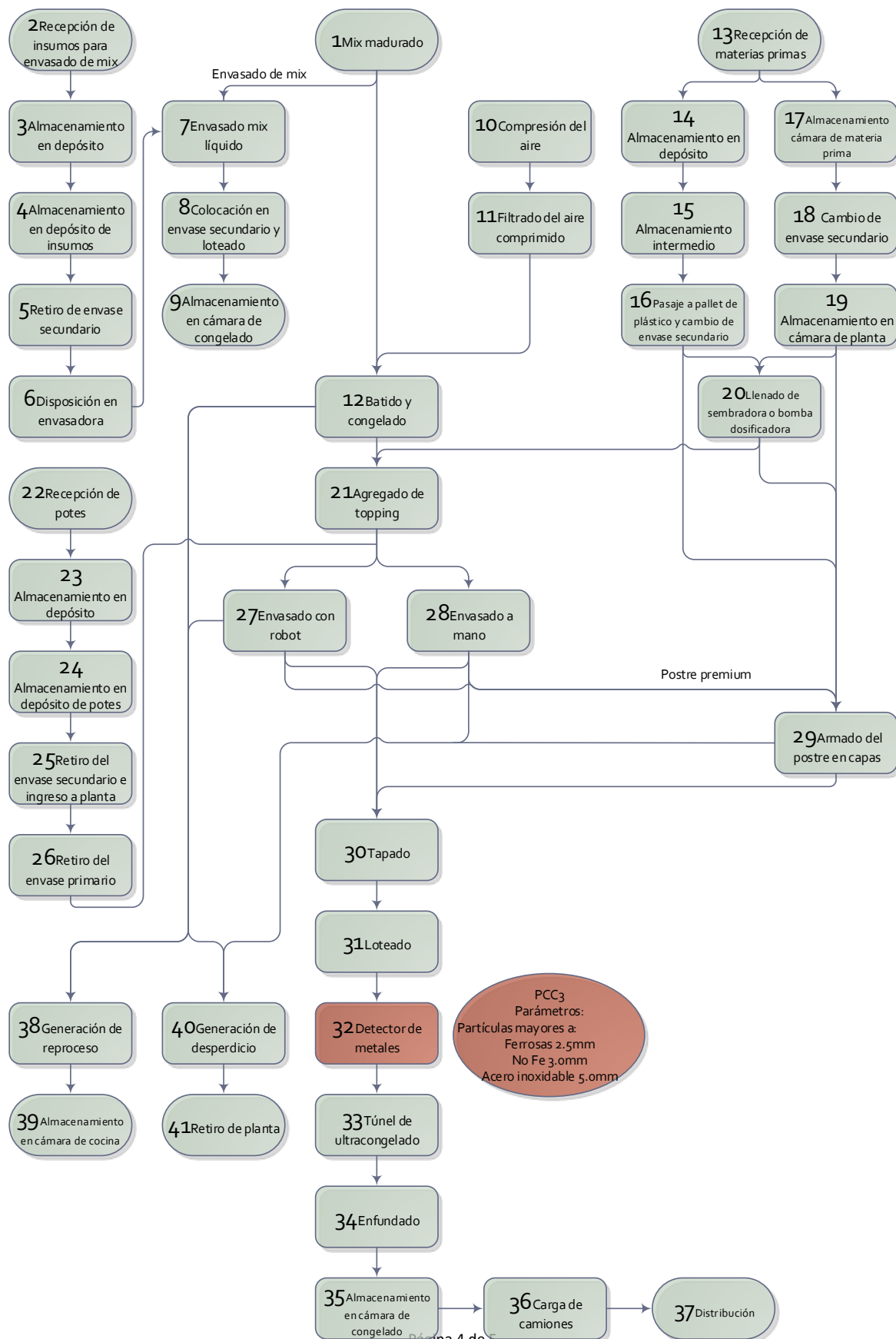


Menta marmolada

Elaborado: A. Gagliardi

Código:
MD LAB-164

Versión/fecha:
v01/07-2024



	Menta marmolada Elaborado: A. Gagliardi	Código: MD LAB-164
		Versión/fecha: v01/07-2024

Especificaciones.

Control Físico – Químico.

Grasa de leche	mín. 6 % m/m
Sólidos no grasos de leche	mín. 8 % m/m
Sólidos totales	mín. 32 % m/m
Sólidos de cacao (crema helada de chocolate)	mín. 3 % m/m
Densidad	mín. 500 g/L

Control macro y microscópico.

Libre de materiales extraños	
Salsas de chocolate	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