



Especificación Técnica B. 1 L. Tiramisu

Código:
ES.NPD-211

Elaborado:
Andrés Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025

1. PRODUCTO / PRODUCT

1.1. Título /Title:

B. 1 L. Tiramisú

1.2. Ilustración / *Illustration*



2. DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Crema helada sabor tiramisú con variegato sabor chocolate.

Tiramisu-flavored ice cream with chocolate-flavored variegato.

3. CÓDIGOS DE PRODUCTO / PRODUCT CODES

Código JDE / JDE Code

31001441

Código EAN / EAN Code

7730916584907

Código DUN / DUN Code

17730916584904

4. PRODUCIDO POR / PRODUCED BY

4.1. Local de Fabricación / *Production Plant*

Crufi S.A
Camino Durán 5693, Colón – Montevideo – Montevideo
MGAP Nº148. RUNAEV 12266/1. Industria Uruguaya

4.2. Línea / *Line*

Clásica

Clasic

5. ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS

5.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / *PHYSICAL PROPERTIES*

Apariencia / *Appearance*:

Helado sabor de tiramisú vetado con salsa de chocolate / *Tiramisú ice cream marbled with chocolate sauce.*

5.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES / *SENSORIAL PROPERTIES*

Sabor y Aroma / *Flavor and Aroma*:

Tiramisú y chocolate / *Tiramisú and chocolate.*

Color / *Color*:

Mix de tiramisú marrón y salsa de chocolate marrón oscuro / *Tiramisú mix is brown and chocolate sauce is dark brown.*

Textura / *Texture*:

Cremosa / *Creamy*

5.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / *PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES*

Grasas de leche / *Milk fat*:

> 6% m/m



Especificación Técnica B. 1 L. Tiramisu

Código:
ES.NPD-211

Elaborado:
Andrés Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025

Sólidos no grasos de leche / Milk solids-not-fat:	> 8% m/m
Sólidos totales / Total solids:	> 32% m/m
Densidad / Density:	> 500 g/L
Salsa de chocolate / <i>Chocolate sauce</i> :	> 10 %
5.4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS	
Microorganismos analizados	Límite de recuento
Microorganismos Aeróbios mesófilos / <i>Aerobic Plate Count</i>	< 2 × 10 ⁵ ufc/g
Coliformes Totales / <i>Total Coliforms Count</i>	< 2 × 10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	< 1 × 10 ² ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 1 g / <i>Absent in 1 g</i>
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g / <i>Absent in 25 g</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g / <i>Absent in 25 g</i>
5.5. VIDA ÚTIL / SHELF LIFE	
24 meses/ 24 months	
5.6. ESPECIFICACIÓN DE EMPAQUE / PACKAGING REQUIREMENTS	
Empaque: Base y tapa de PP	Packaging: PP container and lid.
6. ROTULADO / LABELLING	
6.1 LISTA DE INGREDIENTES/ INGREDIENT LIST	
<p>Ingredientes: Leche fluida, azúcar, salsa sabor chocolate (azúcar, agua, cacao, sólidos lácteos, glucosa, almidón de maíz, emulsionante: carboximetilcelulosa, conservante: sorbato de potasio), crema de leche, sólidos lácteos, almidón de maíz, estabilizante para helados (emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos, estabilizantes: goma xántica, goma guar, goma tara, carboximetilcelulosa, carragenina), saborizantes, colorantes: caramelo, annato.</p> <p>ALÉRGENOS: CONTIENE LECHE Y DERIVADOS.</p>	<p>Ingredients: Fluid milk, sugar, chocolate flavor sauce (sugar, water, cocoa, milk solids, glucose, corn starch, emulsifier: carboxymethylcellulose, preservative: potassium sorbate), milk cream, milk solids, corn starch, ice cream stabilizer (emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, stabilizers: xanthan gum, guar gum, tara gum, carboxymethylcellulose, carrageenan), flavorings, colors: caramel, annatto.</p> <p>ALLERGENS: CONTAINS MILK AND DERIVATIVES.</p>
6.2 CONSIDERACIONES ESPECIALES PARA EL CONSUMIDOR/ SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER	



Especificación Técnica B. 1 L. Tiramisu

Código:
ES.NPD-211

Elaborado:
Andrés Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025



Not applicable

6.3 TABLA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMACION NUTRICIONAL		
	Porción de 60g (1 bola)	% VD*
Valor Energético	105 kcal = 438 kJ	5
Carbohidratos (g)	16	5
Azúcares totales (g)	16	-
Azúcares añadidos (g)	2,8	-
Proteínas (g)	1,7	2
Grasas totales (g)	3,5	6
Grasas saturadas (g)	1,9	9
Grasas trans (g)	0	-
Fibra alimentaria (g)	0,5	2
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.

6.4. CONTENIDO NETO / NET CONTENT

Unidad: 500 g / Unit: 500 g

6.5. FECHADO / KEYDATES

L COANNXHHMM Vence MM/AA
CO - Código de fábrica
A – Último dígito del año elaborado
NNN – Día del año según calendario juliano
X - Línea de producción

7. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / STORAGE AND SHIPPING

7.1. ESQUEMA DE PALETIZACIÓN / PALETIZATION SCHEME

Unidades/caja:	16	Units/case:	16
Cajas/fila:	10	Cases/layer:	10
Filas/pallet:	6	Layers/load:	6
Total cajas/pallet:	60	Case/load:	60
Total de productos:	960	Total products:	960

7.2. TEMPERATURA / TEMPERATURE

-18 °C / -18 °C

7.3 CUIDADOS ESPECIALES/ SPECIAL REQUIREMENTS



Especificación Técnica B. 1 L. Tiramisu

Código:
ES.NPD-211

Elaborado:
Andrés Gagliardi

Revisado:
Ines Schinca

Aprobado:
Andrés Gagliardi

Versión/fecha:
V1.0 - 17/10/2025

Evite exponer el helado a temperaturas superiores a -18°C , porque puede alterar las características organolépticas del producto.

Avoid store in temperatures higher than -18°C , because some sensorial characteristics may be affected.

8. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES / SPECIAL CHARACTERISTICS

No aplica

Not applicable