



BOCADITOS DE DULCE DE LECHE

FT-PP-001-V01

22/08/2025

Página 1 de 2

Producto: Crema helada de dulce de leche recubierta de baño de repostería sabor chocolate

Marca: La Cigale

Nombre fantasía: Bocaditos de dulce de leche

Elabora: La Cigale S.A. Garibaldi 2473, Montevideo. Industria Uruguaya.

RUNAEV N° 1433/13/2440/102.

Presentación: Pote de polipapel recubierto con PE (interior y exterior), con tapa. Contenido neto: 176g (8 bocaditos).

Vida útil: 1 año, en freezer a -18°C.

Descripción: Se define por helado al producto obtenido por congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son leche, derivados lácteos, agua y azúcares. Pueden llevar ingredientes complementarios y aditivos alimentarios permitidos.

Ingredientes: Crema helada de dulce de leche (relleno): dulce de leche para repostería, agua, crema de leche 40 %, leche entera, yema de huevo, dextrosa, albúmina, estabilizante ins 466, estabilizante ins 407, estabilizante ins 412, emulsionante ins 471 y emulsionante ins 433, baño de repostería sabor chocolate: grasa vegetal, azúcar, cacao en polvo, suero de leche, licor de cacao, manteca de cacao, emulsionante (ins 322), saborizante vainilla.

INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 25 g (1 Bocadito)	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético	91 Kcal = 382 kJ	5
Carbohidratos	5,6g	2
Proteínas	1,3g	2
Grasas totales	7,0g	13
Grasas saturadas	1,0g	3
Grasas trans	0g	-
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	7,9mg	0

(*) % valores diarios en base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kj. sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Elaborado por	Aprobado por
Argenis Rodriguez	Federica Klappenbach

	BOCADITOS DE DULCE DE LECHE	FT-PP-003-V01
		22/08/2025
		Página 2 de 2

Parámetros organolépticos:

- Apariencia: característica.
- Color: Marrón.
- Gusto/Olor: A Dulce de leche con chocolate, característico de los ingredientes.
- Textura: suave y cremosa.

Parámetros microbiológicos

- Aerobios mesófilos máximo 2×10^5 ufc/g.
- Coliformes totales máximo 1×10^2 ufc/g.

Elaborado por	Aprobado por
Argenis Rodriguez	Federica Klappenbach