

	<b>BOCADITO DE FRAMBUESA CON CHOCOLATE BLANCO</b>	<b>FT-PP-002-V01</b>
		<b>22/08/2025</b>
		<b>Página 1 de 2</b>

**Producto:** Helado de frambuesa al agua recubierto de baño de repostería sabor chocolate blanco.

**Marca:** La Cigale

**Nombre fantasía:** Bocaditos de frambuesa con chocolate blanco

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

**RUNAEV N°** 1433/13/2440/103

**Presentación:** Pote de poli papel 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:** Frambuesa, agua, azúcar, glucosa, maltodextrina, dextrosa, estabilizante (ins 466, ins 412, ins 410) emulsionante (ins 471, emulsionante ins 433) acidulante: ácido cítrico; baño de repostería sabor chocolate blanco: grasa vegetal, azúcar, leche entera en polvo, suero de leche, chocolate blanco, manteca de cacao, conservante (ins 322), saborizante: vainilla.

<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b> Porción: 25 g (1 Bocadito)	<b>Cantidad por porción</b>	<b>%VD (*)</b>
Valor energético	89 Kcal = 372 kJ	4
Carbohidratos	9,0g	3
Proteínas	1,0g	1
Grasas totales	5,4g	9
Grasas saturadas	0g	0
Grasas trans	0g	-
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	5,9mg	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		

<b>Elaborado por</b>	<b>Aprobado por</b>
Argenis Rodriguez	Federica Klappenbach

	<b>BOCADITO DE FRAMBUESA CON CHOCOLATE BLANCO</b>	<b>FT-PP-002-V01</b>
		<b>22/08/2025</b>
		<b>Página 2 de 2</b>

**Parámetros organolépticos:**

- Apariencia: característica.
- Color: Blanco.
- Gusto/Olor: Frambuesa con chocolate blanco, característico de los ingredientes.
- Textura: suave y cremosa.

**Parámetros microbiológicos**

- Aerobios mesófilos                    máximo  $2 \times 10^5$  ufc/g.
- Coliformes totales                    máximo  $1 \times 10^2$  ufc/g.