

	<b>BOCADITOS DE MENTA</b>	<b>FT-PP-003-V01</b>
		<b>22/08/2025</b>
		<b>Página 1 de 2</b>

**Producto:** Crema helada de menta recubierta de baño de repostería sabor chocolate

**Marca:** La Cigale S.A., Industria Uruguaya.

**Nombre fantasía:** Bocaditos de menta.

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

**RUNAEV N°** 1433/13/2440/99

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

**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 menta (relleno): leche entera, crema de leche 40%, azúcar, leche en polvo descremada, maltodextrina, dextrosa, agua, estabilizante: INS 466, estabilizante INS 407, estabilizante ins 412, emulsionante: (INS 471, INS 433), colorante INS 102, colorante INS 133, aromatizante natural, Baño de repostería sabor chocolate: grasa vegetal, azúcar, cacao en polvo, suero de leche, licor de cacao, manteca de cacao, conservante (INS 322), saborizante: vainilla

**Información nutricional:**

Información nutricional Porción: 25mL (1 bocadito)	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético	90 kcal = 379 kJ	5
Carbohidratos	5.8g	2
Proteínas	1.2g	2
Grasas totales	6.9g	13
Grasas saturadas	0.6g	3
Grasas trans	0g	---
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	3.9mg	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

**Parámetros organolépticos:**

-Apariencia: característica.

-Color: verde.

-Gusto/Olor: a menta con chocolate, característico de los ingredientes.

-Textura: suave y cremosa.

**Parámetros fisicoquímicos en crema helada de menta granizada:**

-Grasa de leche                      mínimo 6% m/m.

-Sólidos no grasos de leche      mínimo 8% m/m.

-Sólidos totales                      mínimo 32% m/m.

**Parámetros microbiológicos**

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

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