	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.TI
		Versión	Nº 1
el faro	MASCARPONE CON FRUTOS ROJOS	Fecha	MAR 2022

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN: Crema helada sabor Mascarpone con variegato de frutos rojos

MARCA: el faro

NOMBRE FANTASÍA: MASCARPONE CON FRUTOS ROJOS

EMPRESA: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DATOS DEL ELABORADOR

RAZÓN SOCIAL: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DIRECCIÓN: SANABRIA 926, PIRIÁPOLIS, MALDONADO

IMMaldonado Reg. N° 13385/85

IM.Reg. S.R.A. N° 25020/85


DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Es un producto obtenido por congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son leche en polvo reconstituida, crema de leche y/o derivados lácteos, edulcorantes nutritivos naturales y estabilizantes.

Los helados de crema son un postre helado que se presenta como un alimento pastoso liviano, suavemente aireado con una textura plástica que ha de mantenerse congelado hasta el momento de su entrega al consumidor final.

LISTADO DE INGREDIENTES Y ADITIVOS

Leche en polvo reconstituida, queso crema, crema de leche, azúcar, variegato de frutos del bosque (mezcla de frutas: frutillas, arándanos, moras, azúcar, jarabe de maíz de alta

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.TI
		Versión	Nº 1
el faro	MASCARPONE CON FRUTOS ROJOS	Fecha	MAR 2022


fructosa, estabilizante INS 466, INS 415; acidulante: ácido cítrico, conservador INS 202,; aromatizantes, colorantes: INS 133, INS 123.), glucosa deshidratada, dextrosa, proteínas lácteas, inulina, emulsionantes: INS 471, INS 433, INS 466 , estabilizantes: INS 1200, INS 415, aromatizantes.

Ingrediente	%
Leche en polvo reconstituida	48,5
Queso crema	13,7
Azucar	11,7
Crema de leche	9,6
Salsa frutos del bosque	8
Glucosa deshidratada	3,2
Dextrosa	2,2
Proteínas lácteas	1
Inulina	1
INS 471	0,4
INS 433	0,1
INS 466	0,1
INS 1200	0,2
INS 415	0,2
aromatizantes	0,1
total	100

Detalle de aditivos: Concentración en producto final

Emulsionantes/estabilizantes: INS 471 (BPF); INS 466 (BPF), INS 415 (BPF) , INS 433 (BPF), INS 1200 (BPF).


Todas las materias primas utilizadas para la elaboración del producto provienen de establecimientos autorizados y se encuentran debidamente registradas.

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.TI
		Versión	Nº 1
el faro	MASCARPONE CON FRUTOS ROJOS	Fecha	MAR 2022

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

- Antes de iniciar se verifica que se cumplan las condiciones requeridas del agua para elaborar el premix (cloro libre).
- Se registran en la planilla correspondiente todos los datos de las materias primas a utilizar.
- Se verifican las cantidades correspondientes para la receta.
- Se incorpora la cantidad requerida de agua potable en el tanque de mezcla y se calienta a 50-60 °C.
- Se agrega la leche en polvo con agitación hasta lograr la dispersión total de la misma.
- A continuación se incorporan el resto de los ingredientes en el orden establecido en la receta correspondiente
- Se aumenta gradualmente la temperatura manteniendo la agitación.
- Se da inicio al proceso de pasteurización de la mezcla. Alcanzando una temperatura de 85 grados por un tiempo de 30 minutos
- Se homogeniza la mezcla, mediante el pasaje a presión a 100 kg/cm².
- A la mezcla se le da un tiempo de maduración en tanque mínimo de 4 horas, siendo lo ideal entre 5 y 10 horas; manteniendo la temperatura de la misma en el entorno de los 5°C.
- Se agregan las esencias y los colorantes al tanque madurador.
- Conexión a freezer mediante pasaje por filtro de 5 mm.
- Batido y congelado en freezer: proceso por el cual se da la microcristalización e incorporación de aire. El porcentaje de aire (Overrun) es una característica propia de cada helado. En este proceso se alcanza una temperatura de producto entre -3 y -6°C.
- Se dosifica la crema helada en el envase correspondiente cumpliendo todas las especificaciones del producto. Incorporación de salsa a través de de inyectora de Salsas.
- Se rotulan los potes con Lote y Fecha de vencimiento.
- Se almacena en cámara de congelados a -18 a - 25 °C.

CONTROL DEL PRODUCTO FINAL

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.TI
		Versión	Nº 1
el faro	MASCARPONE CON FRUTOS ROJOS	Fecha	MAR 2022

La liberación de los productos se realiza siguiendo los procedimientos internos de análisis de forma de verificar que el producto cumpla con los requerimientos de calidad.


Así como procedimientos de análisis periódicos en laboratorios externos.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

- **Crema Helada con ingredientes agregados post pasteurización**

Determinaciones	Límite Máximo
Recuento de Mesófilos Aerobios Totales	< 1x10 ⁵ ufc/g
Recuento Coliformes Totales	< 100 ufc/g
Escherichia coli	Ausencia/ 1g
Staphilococcus aureus	<1 x 10 ² ufc/g
Determinaciones particulares	Límite Máximo
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g

Información Nutricional		
Porción: 60g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	115 Kcal=443 KJ	5
Carbohidratos	14 g	5
Proteínas	2.1 g	3
Grasas totales	5.9 g	11
Grasas saturadas	3.1 g	14
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0.9 g	3
	24 mg	1

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.TI
		Versión	Nº 1
el faro	MASCARPONE CON FRUTOS ROJOS	Fecha	MAR 2022

Pres diarios de referencia con base a una dieta de 2000Kcal u 8400KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

DATOS DEL EMPAQUE

Pote de polipapel apto para alimentos.

RANGO DE PRESENTACIÓN

La presentación tiene un rango de 200ml y 130g

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se debe mantener en el envase original congelado de -18°C a -25°C .

VIDA ÚTIL

Período durante el cual se mantiene inalterado en las condiciones establecidas : 2 años.

MODO DE INDICACIÓN DEL N° DE LOTE

El lote corresponde a la fecha de elaboración, quedando identificado como L dd/mm/aaaa.

La fecha de vencimiento y número de lote se coloca durante el envasado con tinta inkjet en el formato dd/mm/aaaa

RÓTULO