	<b>MEMORIA DESCRIPTIVA</b>	Código	206
		Versión	Nº 1
<b>el faro</b>	<b>HELADO DE FRUTILLAS</b>	Fecha	OCT. 2019

## DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN: Helado de Frutilla.

MARCA: EL FARO

NOMBRE FANTASÍA: FRUTILLAS SELECCIONADAS

EMPRESA: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

## DATOS DEL ELABORADOR

RAZÓN SOCIAL: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DIRECCIÓN: SANABRIA 926, PIRIÁPOLIS, MALDONADO


IMMaldonado Reg. N° 13385/86

IM Reg SRA N 25020/86

## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Es un producto obtenido por congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son agua, azúcares, pulpas de frutas y estabilizantes.


Los helados de agua 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.

	<b>MEMORIA DESCRIPTIVA</b>	Código	206
		Versión	Nº 1
<b>el faro</b>	<b>HELADO DE FRUTILLAS</b>	Fecha	OCT. 2019

## LISTADO DE INGREDIENTES Y ADITIVOS

Agua, frutillas, azúcar, glucosa deshidratada, dextrosa, inulina, povidona, ácido cítrico, gelatina, emulsionantes: ins 968, INS 471, estabilizantes: INS 401, INS 415, INS 412, texturizante: INS 516, colorantes INS 124, aromatizantes.

ingrediente	%
Agua	49.4
Frutillas	14
Azúcar	11.6
Glucosa deshidratada	3.5
Dextrosa	3.5
Inulina	0.5
povidona	0.5
Ác. cítrico	0.5
Gelatina	0.5
INS 968	0.2
INS 471	0.2
INS 401	0.2
INS 415	0.2
INS 412	0.1
INS 516	0.1
Aromatizantes	0.1
total	100

	<b>MEMORIA DESCRIPTIVA</b>	Código	206
		Versión	Nº 1
<b>el faro</b>	<b>HELADO DE FRUTILLAS</b>	Fecha	OCT. 2019

Detalle de aditivos: Concentración en producto final


Emulsionantes/estabilizantes: INS 968 (BPF)INS 471 (BPF), INS 401 (BPF), INS 415 (BPF),INS 412 (BPF), INS516 (BPF)

Colorantes:INS 124(0.00042%)

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

## 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 incorporan todos ingredientes secos en el orden establecido en la receta correspondiente

	<b>MEMORIA DESCRIPTIVA</b>	<b>Código</b>	<b>206</b>
		<b>Versión</b>	<b>Nº 1</b>
<b>el faro</b>	<b>HELADO DE FRUTILLAS</b>	<b>Fecha</b>	<b>OCT. 2019</b>

- 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/cm<sup>2</sup>.
- 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 procesan las frutillas en molino coloidal y se agregan al tanque madurador
- Se agregan las esencias, ácido cítrico 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.
- 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

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

<b>Determinaciones</b>	<b>Límite Máximo</b>
Recuento de Mesófilos Aerobios Totales	< 1x10 <sup>5</sup> ufc/g
Recuento Coliformes Totales	< 100 ufc/g
Eschericcia coli	Ausencia/ 1g
Staphilococcus aureus	<1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g

	<b>MEMORIA DESCRIPTIVA</b>	<b>Código</b>	<b>206</b>
		<b>Versión</b>	<b>Nº 1</b>
<b>el faro</b>	<b>HELADO DE FRUTILLAS</b>	<b>Fecha</b>	<b>OCT. 2019</b>

<b>Determinaciones particulares</b>	<b>Límite Máximo</b>
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 60g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	72 Kcal=301 KJ	4
Carbohidratos	18 g	6
Proteínas	0 g	0
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	0
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	0 mg	0

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.


Empaque secundario: Caja de carton 6 unidades

## RANGO DE PRESENTACIÓN

La presentación tiene un rango de 200ml

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se debe mantener en el envase original congelado de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

	<b>MEMORIA DESCRIPTIVA</b>	Código	206
		Versión	Nº 1
<b>el faro</b>	<b>HELADO DE FRUTILLAS</b>	Fecha	OCT. 2019

## 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 dd/mm/aaaa nºlote

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