	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.82
		Versión	Nº 2
EL FARO	CHOCOLATE INTENSO	Fecha	JUL. 2022

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN: Helado de Chocolate semiamargo veteadado con chocolate

MARCA: EL FARO

NOMBRE FANTASÍA: CHOCOLATE INTENSO

EMPRESA: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DATOS DEL ELABORADOR

RAZÓN SOCIAL: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DIRECCIÓN: SANABRIA 926, PIRIÁPOLIS, MALDONADO

IMMaldonado Reg. N° 13385/82 IM.Reg. S.R.A. N° 25020/82

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

Agua, crema de leche, azúcar, leche en polvo entera, dextrosa monohidratada, jarabe de glucosa, cacao en polvo, licor de cacao, chocolate semi amargo (Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante: INS 322, aromatizante), proteínas lácteas, emulsionantes: INS 471, INS 466, estabilizantes: INS 407, INS 412, INS 415, INS 1200.

Detalle de aditivos: Concentración en producto final

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.82
		Versión	Nº 2
EL FARO	CHOCOLATE INTENSO	Fecha	JUL. 2022


Emulsionantes/estabilizantes: INS 471 (BPF); INS 466 (BPF), INS 407 (BPF), INS 412 (BPF), INS 415 (BPF), INS 1200 (BPF).

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

Ingrediente	%
Agua	48
Azúcar	9,6
Crema de leche	9,6
Leche en polvo	8,0
Dextrosa monohidratada	4,8
Jarabe de glucosa	4,0
Licor de cacao	4,0
Cacao en polvo	3.2
Chocolate semi amargo	3.2
Proteínas lactas	0,2
INS 471	0.32
INS 466	0.02
INS 407	0,02
INS 412	0,05
INS 415	0.16
INS 1200	0.16

DETALLE DE MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

- Leche en polvo entera- Claldy
- Azúcar- Azucarlito
- Dextrosa: Quinas Ltda.
- Crema de leche – Granja Pocha.
- Cacao en polvo LYG
- Licor de cacao LYG
- Chocolate semiamargo: Puratos
- Estabilizante - LYG

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.82
		Versión	Nº 2
EL FARO	CHOCOLATE INTENSO	Fecha	JUL. 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 mínima de 80 °C 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 esta por debajo de 5°C.
- 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 a la cual se le incorpora el chocolate fundido 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.

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.82
		Versión	Nº 2
EL FARO	CHOCOLATE INTENSO	Fecha	JUL. 2022

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

- Crema Helada con ingredientes agregados post pasteurización


Determinaciones	Límite Máximo
Recuento de Mesófilos Aerobios Totales	< 2x10 ⁵ ufc/g
Recuento Coliformes Totales	< 200 ufc/g
Eschericcia 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

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Parámetros	Valor Mínimo
Grasa de leche	6 % m/m
Sólidos no grasos de leche	8 % m/m
Sólidos totales	32 % m/m

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 60g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	118 Kcal = 495 KJ	6
Carbohidratos	14 g	5
Proteínas	2.1 g	3
Grasas totales	5.7 g	10
Grasas saturadas	3.3 g	15
Grasas trans	0.2 g	-
Fibra alimentaria	0.96 g	4
Sodio	24 mg	1
*% Valores 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.		

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.82
		Versión	Nº 2
EL FARO	CHOCOLATE INTENSO	Fecha	JUL. 2022

El producto cumple el Decreto del M.S.P. 272/018 y su modificación por el Decreto 034/021 y presenta en su cara frontal octógono de Exceso Azúcares.

DATOS DEL EMPAQUE

Pote de polipapel.

Arlomar SA- Garrido, comercializa para el Uruguay la línea de envases de Polipapel de la empresa GRAFICA ROSSET de San Pablo, BRASIL, siendo su representante para el país.

RANGO DE PRESENTACIÓN

La presentación tiene un rango de 200 ml (130 g) a 3 L (1950 g).

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

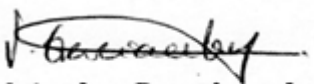
VIDA ÚTIL:

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 vencimiento, quedando identificado como LEF 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


Valeria Garciacelay
Ingeniera Alimentaria