	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.80
		Versión	Nº 1
EL FARO	CREMA VAINILLA	Fecha	AGO. 2022

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN: Crema helada sabor Vainilla

MARCA: EL FARO

NOMBRE FANTASÍA: Crema Vainilla

EMPRESA: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DATOS DEL ELABORADOR

RAZÓN SOCIAL: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DIRECCIÓN: SANABRIA 926, PIRIÁPOLIS, MALDONADO


IMMaldonado Reg. N° 13385/80

IM.Reg. S.R.A. N° 25020/80

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.


	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.80
		Versión	Nº 1
EL FARO	CREMA VAINILLA	Fecha	AGO. 2022

LISTADO DE INGREDIENTES Y ADITIVOS

Agua, leche en polvo entera, crema de leche, azúcar, jarabe de glucosa, dextrosa monohidratada, proteínas lácteas, emulsionantes: INS 471, INS 466, estabilizantes: INS 407, INS 412, INS 415, INS 1200, aromatizantes, colorantes: INS 102, INS 110.

Ingrediente	%
Agua	54
Leche en polvo entera	13
Crema de leche	12
Azúcar	12
Jarabe de glucosa	4,1
Dextrosa	2,8
Proteínas lácteas	0,6
INS 471	0.20
INS 466	0.02
INS 407	0,02
INS 412	0,05
INS 415	0,1
INS 1200	0,1
Aromatizantes	0,09
INS 102	0,0005
INS 110	0,0001
total	100

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


	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.80
		Versión	Nº 1
EL FARO	CREMA VAINILLA	Fecha	AGO. 2022

DETALLE DE MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

- Leche en polvo entera y descremada - CLALDY
- Azúcar- Azucarlito
- Dextrosa: Quinas Ltda.
- Proteína Láctea: LYG
- Crema de leche – Granja Pocha
- Estabilizante - LYG
- Aromatizante y colorantes. Proveedor LYG

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.
- 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.

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.80
		Versión	Nº 1
EL FARO	CREMA VAINILLA	Fecha	AGO. 2022

CONTROL DEL PRODUCTO FINAL

La liberación de los productos se realiza enviando análisis periódicos en laboratorios externos y mediante controles de proceso internos.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

- Crema Helada sin ingredientes agregados post pasteurización

Determinaciones	Límite Máximo
Recuento de Mesófilos Aerobios Totales	< 1x10 ⁵ ufc/g
Recuento Coliformes Totales	< 100 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 FÍSICOQUÍMICAS

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 60 g (1 bola)		
	Cantidad p/porción	%VD (*)
Valor energético	110 Kcal = 462 KJ	6
Carbohidratos	14 g	5
Proteínas	2.0 g	3
Grasas totales	5.5 g	10
Grasas saturadas	3.4 g	16
Grasas trans	0.8 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	31 mg	1

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.80
		Versión	Nº 1
EL FARO	CREMA VAINILLA	Fecha	AGO. 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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$.

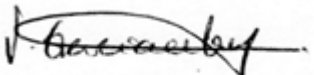
VIDA ÚTIL

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