	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.86
		Versión	Nº 2
El faro	FRUTILLAS SELECCIONADAS	Fecha	feb 2022

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 fruta 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, frutillas, azúcar, glucosa deshidratada, dextrosa, inulina, povidona, acidulante: ácido cítrico, espesante: gelatina, emulsionantes: INS 471, estabilizantes: INS 401, INS 415, INS 412, agente de firmeza: INS 516, edulcorante: INS 968, colorantes: INS 124, INS 102; INS 110; aromatizantes.

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.86
		Versión	Nº 2
El faro	FRUTILLAS SELECCIONADAS	Fecha	feb 2022

ingrediente	%
Agua	49.4
Frutillas	24,7
Azúcar	14,5
Glucosa deshidratada	5,3
Dextrosa	2.5
Inulina	0.5
Polidextrosa	0.5
Ácido cítrico	0.5
Gelatina	0.5
INS 968	0,12
INS 471	0.20
INS 401	0.02
INS 516	0,01
INS 412	0,05
INS 415	0,1
INS 1200	0,1
Aromatizantes	0.1
total	100

Detalle de aditivos: Concentración en producto final


Emulsionantes/estabilizantes: INS 471 (BPF); 401 (BPF), INS 415 (BPF), INS 412 (BPF).

Agente de firmeza: INS 516 (BPF)

Edulcorante: INS 968 (BPF)

Colorantes: INS 102 (0,0003), INS 110 (0,0001), INS 124(0.0042%)

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


	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.86
		Versión	Nº 2
El faro	FRUTILLAS SELECCIONADAS	Fecha	feb 2022

DETALLE DE MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

- Azúcar- Azúcares del Uruguay
- Dextrosa: Quinas Ltda
- Frutillas frescas
- Glucosa Deshidratada: Quinas Ltda
- Estabilizantes, gelatina, ácido cítrico 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 incorporan todos ingredientes secos 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 procesan las frutillas en molino coloidal y se agregan al tanque madurador
- Se agregan las esencias, ácido cítrico 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 el helado en el envase correspondiente cumpliendo todas las especificaciones del producto.
- Se rotulan los potes con Lote y Fecha de vencimiento.
- Pasa por detector de metales para control del producto
- Se almacena en cámara de congelados a -18 a - 25 °C.

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.86
		Versión	Nº 2
El faro	FRUTILLAS SELECCIONADAS	Fecha	feb 2022

CONTROL DEL PRODUCTO FINAL


La liberación de los productos se realiza siguiendo los procedimientos internos de control del proceso, así como análisis periódicos en laboratorios externos.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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
Frutas	20 % m/m
Sólidos totales	24 % m/m

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.86
		Versión	Nº 2
El faro	FRUTILLAS SELECCIONADAS	Fecha	feb 2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 60g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	88 Kcal=368 KJ	4
Carbohidratos	20 g	7
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.

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 $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$.

	MEMORIA DESCRIPTIVA	Código	HEL.EF.86
		Versión	Nº 2
El faro	FRUTILLAS SELECCIONADAS	Fecha	feb 2022

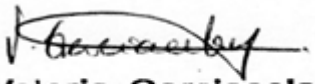
VIDA ÚTIL

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