

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código</b>	<b>HEL.EF.64</b>
		<b>Versión</b>	<b>Nº 2</b>
<b>El faro</b>	<b>CREMA VAINILLA</b>	<b>Fecha</b>	<b>ENE 2023</b>

## 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° 13385/64

IM Reg SRA N 25020/64

## 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 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, 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.

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

## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

- Verificar y registrar los datos de las materias primas
- Incorporar la cantidad requerida de agua potable al tanque de mezcla y calentar a 60 °C.
- Incorporar los ingredientes secos en el orden establecido en la receta correspondiente
- Aumentar gradualmente la temperatura manteniendo la agitación.

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código</b>	<b>HEL.EF.64</b>
		<b>Versión</b>	<b>Nº 2</b>
<b>El faro</b>	<b>CREMA VAINILLA</b>	<b>Fecha</b>	<b>ENE 2023</b>

- Se da inicio al proceso de pasteurización de la mezcla. Alcanzando una temperatura de 80 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 esta 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 el helado 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.

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

## ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

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

## DATOS DEL EMPAQUE

Pote de polipropileno apto para alimentos.

	<b>FICHA TECNICA</b>	Código	HEL.EF.64
		Versión	Nº 2
<b>El faro</b>	<b>CREMA VAINILLA</b>	Fecha	ENE 2023

## RANGO DE PRESENTACIÓN

La presentación tiene un rango de 200ml (100g) a 5 L (2500g).

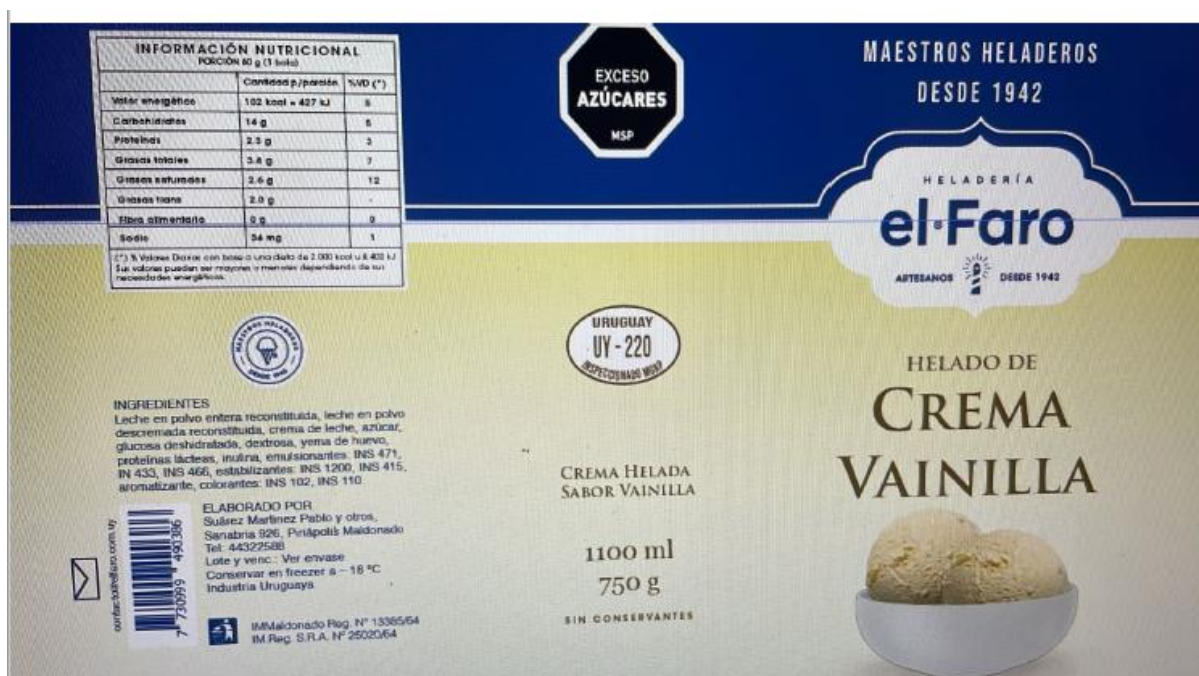
## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

## VIDA ÚTIL:

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

## RÓTULO DE PRODUCTO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
PORCIÓN 80 g (1 bolita)		
	Contenido p./porción	%VD (*)
Valor energético	102 kcal = 427 kJ	8
Carbohidratos	14 g	5
Proteínas	2,3 g	3
Grasas totales	3,8 g	7
Grasas saturadas	2,6 g	12
Grasas trans	2,0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	34 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.

**EXCESO AZÚCARES**  
MSP

MAESTROS HELADEROS  
DESDE 1942

HELADERÍA  
**el-Faro**  
ARTESANOS DESDE 1942

URUGUAY  
UY-220  
INSPECCIONADO

HELADO DE  
**CREMA VAINILLA**

CREMA HELADA  
SABOR VAINILLA

1100 ml  
750 g

SIN CONSERVANTES

**INGREDIENTES**  
Leche en polvo entera reconstituida, leche en polvo descremada reconstituida, crema de leche, azúcar, glucosa deshidratada, dextrosa, yema de huevo, proteínas lácteas, inulina, emulsionantes: INS 471, IN 433, INS 466, estabilizantes: INS 1200, INS 415, aromatizante, colorantes: INS 102, INS 110.

ELABORADO POR  
Suárez Martínez Pablo y otros,  
Sanabria 926, Piriápolis Maldonado  
Tel: 44327548  
Lote y venc.: Ver envase  
Conservar en freezer a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$   
Industria Uruguaya

IM Maldonado Reg. N° 13365/54  
IM Reg. S.R.L. N° 2502064