	<b>FICHA TECNICA</b>	Código	HEL.EF.25
		Versión	Nº 2
<b>El faro</b>	<b>SAMBAYON Y CHOCOLATE</b>	Fecha	ENE. 2023

## DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN: Crema helada sabor sambayón y chocolate.

MARCA: El faro

NOMBRE FANTASÍA: SAMBAYÓN Y CHOCOLATE

EMPRESA: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

## DATOS DEL ELABORADOR

RAZÓN SOCIAL: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DIRECCIÓN: SANABRIA 926, PIRIÁPOLIS, MALDONADO

IMMaldonado Reg. N° 13385/25

IM.Reg. S.R.A. N° 25020/25


## 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

Crema helada Sabor Sambayón: Leche en polvo reconstituida, crema de leche, azúcar, vino garnacha, yema de huevo, emulsionante INS 471, estabilizante: INS 415, INS 466, INS 407; colorantes: INS 102, INS 110; aromatizantes.

Helado de Chocolate: Leche en polvo reconstituida, azúcar, crema de leche, glucosa deshidratada, chocolate amargo, cacao en polvo, emulsionante INS 471, estabilizante: INS 415, INS 466, INS 407.

	<b>FICHA TECNICA</b>	Código	HEL.EF.25
		Versión	Nº 2
<b>El faro</b>	<b>SAMBAYON Y CHOCOLATE</b>	Fecha	ENE. 2023


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

#### DETALLE DE MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

- Leche en polvo entera – Cambay / Claldy
- Azúcar- F PACHE Y CIA
- Yema de huevo: prodhin.
- Proteína Láctea: LYG
- Cacao y chocolate: Puratos
- Crema de leche – Granja Pocha.
- Estabilizante (Emulgel)- Aromatizante y colorantes. Proveedor LYG

## 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.
- 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 dosifican las cremas heladas 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.

	<b>FICHA TECNICA</b>	Código	HEL.EF.25
		Versión	Nº 2
<b>El faro</b>	<b>SAMBAYON Y CHOCOLATE</b>	Fecha	ENE. 2023

## 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 con ingredientes agregados post pasteurización

Determinaciones	Límite Máximo
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
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

## DATOS DEL EMPAQUE

Pote de polipropileno apto para alimentos. Empaque secundario: Funda Termocontraíble 6 unidades

