	<b>FICHA TECNICA</b>	Código	HEL.EF.24
		Versión	Nº 2
<b>El faro</b>	<b>CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE</b>	Fecha	ENE. 2022

## DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN: Crema helada de chocolate y dulce de leche.

MARCA: El faro

NOMBRE FANTASÍA: CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

EMPRESA: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

## DATOS DEL ELABORADOR

RAZÓN SOCIAL: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DIRECCIÓN: SANABRIA 926, PIRIÁPOLIS, MALDONADO

IMMaldonado Reg. N° 13385/24

IM.Reg. S.R.A. N° 25020/24


## 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 de dulce de leche: Leche en polvo reconstituida, dulce de leche (leche, azúcar, glucosa-frutosa, regulador de acidez INS 500 ii, conservador INS 202), crema de leche, azúcar, emulsionante INS 471, estabilizante: INS 415, INS 466, INS 407; 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.24
		Versión	Nº 2
<b>El faro</b>	<b>CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE</b>	Fecha	ENE. 2022


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.
- 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.

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Código</b>	<b>HEL.EF.24</b>
		<b>Versión</b>	<b>Nº 2</b>
<b>El faro</b>	<b>CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE</b>	<b>Fecha</b>	<b>ENE. 2022</b>

## 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

## RANGO DE PRESENTACIÓN

La presentación tiene un rango de 200 ml (135 g ) a 5 lt (3400 g).

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

El producto se debe mantener en el envase original congelado de  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $-25^{\circ}\text{C}$ .

## VIDA ÚTIL

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



**EXCESO AZÚCARES**  
NSP

MAESTROS HELADEROS DESDE 1942

HELADERÍA **el Faro**  
ARTESANOS DESDE 1942

HELADO DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

HELADO DE DULCE DE LECHE Y HELADO DE CHOCOLATE

Contenido Neto 1100 ml - 750 g

Contenido Neto 1100 ml - 750 g

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**  
Porción 40 g (1 botella)

	Cantidad g/porción	%VD (*)
Valor energético	127 kcal = 533 kJ	6
Carbohidratos	18 g	6
Proteínas	2.7 g	4
Grasas totales	4.7 g	9
Grasas saturadas	3.1 g	14
Grasas trans	1.7 g	2
Fibra alimentaria	0.8 g	2
Sodio	31 mg	1

\*% y Valores Diarios con base a una dieta de 2 000 kcal o 8 400 kJ. Los valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus características energéticas.

**INGREDIENTES**  
Helado de Dulce de Leche: Leche en polvo reconstituida, dulce de leche, leche, azúcar, glucosa-fructosa, regulador de acidez INS 500i, conservador INS 202, crema de leche, almidón, emulsionante INS 471, estabilizante INS 415, INS 466, INS 407, aromantizantes. Helado de Chocolate: Leche en polvo reconstituida, azúcar, crema de leche, glucosa destiroidada, chocolate amargo, cacao en polvo, emulsionante INS 471, estabilizante INS 415, INS 466, INS 407.

**ELABORADO POR**  
Sandra Martínez Pablo y otros.  
Sanabria 926, Pirápolis Maldonado  
Tel: 4225588  
Leche y más... Ver envase  
Conservar en freezer a  $-18^{\circ}\text{C}$   
Industria Uruguaya

URUGUAY UY-220  
INSPECCIONADO POR

ELABORADO POR  
Sandra Martínez Pablo y otros.  
Sanabria 926, Pirápolis Maldonado  
Tel: 4225588  
Leche y más... Ver envase  
Conservar en freezer a  $-18^{\circ}\text{C}$   
Industria Uruguaya

7 730559 450195

INSPECCIONADO POR  
M. Reg. S.R.A. N° 25020/24