	FICHA TECNICA	Código	HEL.EF.78
		Versión	Nº 2
El faro	TRAMONTANA	Fecha	ENE 2022

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN: Crema Helada Sabor Vainilla con trozos de Galletitas Bañadas de Chocolate Veteada con Dulce de Leche

MARCA: EL FARO

NOMBRE FANTASÍA: TRAMONTANA

EMPRESA: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DATOS DEL ELABORADOR

RAZÓN SOCIAL: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DIRECCIÓN: SANABRIA 926, PIRIÁPOLIS, MALDONADO

IMMaldonado Reg. N° 13385/78

IM Reg SRA N 25020/78

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

Leche en polvo entera reconstituida, leche en polvo descremada reconstituida, dulce de leche, crema de leche, azúcar, galletitas bañadas de chocolate (galleta: harina fortificada con hierro y ácido fólico, azúcar, manteca, huevos, leudante: INS 500 ii; chocolate: azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulsionante: INS 322, aromatizante), glucosa deshidratada, dextrosa, proteínas lácteas, inulina, emulsionantes: INS 471, INS 433, INS 466, estabilizantes: INS 1200, INS 415, aromatizante.

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

	FICHA TECNICA	Código	HEL.EF.78
		Versión	Nº 2
El faro	TRAMONTANA	Fecha	ENE 2022

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/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 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 y se agrega el dulce de leche y las galletitas 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	< 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
Grasa de leche	6 % m/m
Sólidos no grasos de leche	8 % m/m
Sólidos totales	32 % m/m

	FICHA TECNICA	Código	HEL.EF.78
		Versión	Nº 2
El faro	TRAMONTANA	Fecha	ENE 2022

DATOS DEL EMPAQUE

Pote de polipropileno apto para alimentos.

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



ESTE ENVASE CONTIENE UN SABOR CUIDADO POR MÁS DE 3 GENERACIONES DE MAESTROS HELADEROS.

MAESTROS HELADEROS DESDE 1942

HELADERÍA **el-Faro** ARTESANOS DESDE 1942

CREMA TRAMONTANA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Por 100g (aprox.)	
Nutrientes		Contenido	% DV*
Energía	117 kcal / 492 kJ	6	6
Carbohidratos	18 g	6	6
Proteínas	2,7 g	4	4
Grasa total	5,2 g	9	9
Grasa saturada	3,1 g	14	14
Grasa trans	1,7 g	-	-
Fibra dietética	0,6 g	1	1
Sodio	21 mg	1	1

* Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de referencia de 2000 kcal.

INGREDIENTES: Leche en polvo estéril reconstruida, leche en polvo descremada, microglucosa, glase de leche, crema de leche, azúcar, galletitas bañadas de chocolate (galletas), harina fortificada con hierro y ácido fólico, azúcar, vainilla, nueces, levadura: IN6 300 (c); chocolate: azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulsificante: IN6 302, aromantizador, glasea chocolate, destros, proteína láctea, maizena, emulsificante: IN6 471, IN 435, IN6 401, estabilizantes: IN6 1000, IN6 410, aromatizante.

ELABORADO POR: Suárez Martínez Pablo y otros, Sanabria S/D, Pirajón Maldonado, Tel: 44822568, Lote y vino.: Ver envase. Conservar en freezer a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, Industria Uruguaya.

MAESTROS HELADEROS DESDE 1942

EXCESO AZÚCARES MSP

CREMA HELADA SABOR VAINI CON TROZOS DE GALLETTA BAÑADAS DE CHOCOLATE VETEADA CON DULCE DE LEC

1100 ml
750 g

SIN CONSERVANTES