	FICHA TECNICA	Código	HEL.65
		Versión	Nº 1
El faro	DULCE DE LECHE GRANIZADO	Fecha	MAR 2023

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN: Helado de Dulce de Leche con granizado de chocolate

MARCA: EL FARO

NOMBRE FANTASÍA: DULCE DE LECHE GRANIZADO

EMPRESA: PABLO SUAREZ MARTINEZ Y OTROS

DATOS DEL ELABORADOR

RAZÓN SOCIAL: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DIRECCIÓN: SANABRIA 926, PIRIÁPOLIS, MALDONADO


IMMaldonado Reg. N° 13385/65

IM.Reg. S.R.A. N° 25020/65

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.

	FICHA TECNICA	Código	HEL.65
		Versión	Nº 1
El faro	DULCE DE LECHE GRANIZADO	Fecha	MAR 2023

LISTADO DE INGREDIENTES Y ADITIVOS

Leche en polvo reconstituida, dulce de leche (leche, azúcar, glucosa-fructuosa, regulador de acidez: INS 500ii, conservador: INS202), chips de chocolate (azúcar, licor de cacao, manteca de cacao, emulsionante: lecitina, aromatizante vainillina), azúcar, crema de leche, suero lácteo en polvo, emulsionantes: INS 471, estabilizantes: INS 415, INS 466, INS 407; aromatizantes.


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 granizado de chocolate 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.

CONTROL DEL PRODUCTO FINAL

La liberación de los productos se realiza siguiendo los procedimientos internos de análisis de forma de verificar que el producto cumpla con los requerimientos de calidad.

Así como procedimientos de análisis periódicos en laboratorios externos.

	FICHA TECNICA	Código	HEL.65
		Versión	Nº 1
El faro	DULCE DE LECHE GRANIZADO	Fecha	MAR 2023

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

- Crema Helada con ingredientes agregados post pasteurización

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

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 °C a - 25 °C.

VIDA ÚTIL:

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