

	FICHA TECNICA	Código	HEL.EF.39
		Versión	Nº 2
El faro	MENTA GRANIZADA	Fecha	ENE 2023

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN: Crema helada sabor Menta con trozos de chocolate semiamargo

MARCA: EL FARO

NOMBRE FANTASÍA: MENTA GRANIZADA

EMPRESA: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DATOS DEL ELABORADOR

RAZÓN SOCIAL: SUÁREZ MARTINEZ PABLO Y OTROS

DIRECCIÓN: SANABRIA 926, PIRIÁPOLIS, MALDONADO

IMMaldonado Reg. N° 13385/39

IM Reg SRA N 25020/39

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 reconstituida, leche en polvo descremada, crema de leche, azúcar, chocolate semiamargo, glucosa deshidratada, dextrosa, proteínas lácteas, inulina, emulsionantes: INS 471, INS 433, INS 466, estabilizantes: INS 1200, INS 415, aromatizantes, colorantes: INS 102, INS 133.

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.

	FICHA TECNICA	Código	HEL.EF.39
		Versión	Nº 2
El faro	MENTA GRANIZADA	Fecha	ENE 2023


- 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 granizado 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.39
		Versión	Nº 2
El faro	MENTA GRANIZADA	Fecha	ENE 2023

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



**MAESTROS HELADEROS
DESDE 1942**

**HELADERÍA
el-Faro**
ARTESANOS DESDE 1942

**HELADO DE
MENTA
GRANIZADA**

CREMA HELADA
SABOR MENTA CON
TROZOS DE CHOCOLATE
SEMAMARGO

**Contenido Neto
1100 ml - 750 g**

CREMA HELADA
SABOR MENTA CON
TROZOS DE CHOCOLATE
SEMAMARGO

**Contenido Neto
1100 ml - 750 g**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Porción de 80 g (1 scoop)	
	Contenido por porción	%VD (*)	
Valor energético	133 Kcal = 549 KJ	7	
Carbohidratos	15 g	5	
Proteínas	2.7 g	4	
Grasas totales	6.3 g	12	
Grasas saturadas	4.4 g	20	
Grasas trans	0.2 g	2	
Fibra alimentaria	0.5 g	1	
Sodio	29 mg	1	

(*) % Valores Diarios, con base en una dieta de 2.000 kcal o 8.400 kJ. Los valores pueden variar en función de las condiciones de consumo.

EXCESO AZÚCARES
MSP

EXCESO GRASAS SATURADAS
MSP

URUGUAY
UY - 220
INSPECCIONADO MESA

INGREDIENTES
Aguá, crema de leche, azúcar, leche en polvo entera, granizado de chocolate (Azúcar, aceite vegetal hidrogenado, cacao en polvo alcalino, emulsionante: INS 322, aromatizantes), glucosa, dextrosa monohidratada, proteínas lácteas, emulsionantes: INS 471, INS 466, estabilizantes: INS 407, INS 412, INS 415, INS 1200; saborizante, colorante INS102, INS133.

ELABORADO POR
Suárez Martínez Pablo y otros,
Sanabria 926, Piripolis Maldonado
Tel: 44322588
Lote y venc.: Ver empaque
Conservar en refrigerador a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Industria Uruguaya

MM Maldonado Reg. N° 13385/99
IM Reg. S.R.A. N° 2502038