

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



JAMERCREM

Emisión: 15/05/15
Revisión: 02/02/17
Rev.03



Descripción y uso previsto:

Emulsionante a base de mono y diglicéridos de ácidos grasos y sodio estearoil lactilato. Reemplazante natural de la crema de leche y de otros sólidos grasos para la elaboración de helados. Uso industrial y artesanal.

Composición:

Emulsionante: INS 471, INS 481i, suero de queso en polvo.

Características Organolépticas:

Polvo fino corredizo, sin grumos, color crema, sabor y aroma característico al producto.

Análisis Microbiológicos:

Mohos y levaduras	Menor a 500 UFC/g
Coliformes Totales	Menor a 10 UFC/g

Análisis Físico-Químicos:

Valor energético (100g)	700 Kcal
Materia Grasa	Mín. 60%
Proteínas	Mín.4%
Lactosa	Máx. 35%
Sales minerales 500/550°C	Máx. 5 %
Humedad	Máx. 5%
Solubilidad	Agua fría

Indicaciones de Uso:

Se recomienda reemplazar entre el 20% y 30% de AVH y crema de leche.

Se agrega en la operación de cocinado con el resto de los componentes sólidos.

Beneficios:

- Fuente de sólidos grasos de muy alta calidad funcional que se aplica en recetas de helados a base de crema y helados de agua.
- Tiene una composición equilibrada de materias grasas y proteínas con excelentes propiedades emulsionantes y estabilizantes. Además presenta un comportamiento de "fats mimetics" por las grasas funcionales utilizadas.

- Permite realizar un correcto balance de las recetas de helados optimizando el resto de ingredientes (por ejemplo: otras fuentes de proteínas, estabilizantes y emulsionantes) dado que presenta un comportamiento y funcionalidad ideales. Tiene un componente de sólidos grasos adecuado para un rendimiento óptimo y una excelente relación precio/calidad.
- Sinergia con otros sistemas emulsionantes, permitiendo disminuir sus dosis y lograr importantes ahorros en el costo de las materias primas.
- Mejora la estructura y estabilidad del helado dando resistencia al derretimiento y sensación más suave al paladar.
- Estabiliza la fase aire del helado evitando el colapso y el aumento del peso específico de la crema helada.
- Disminuye la cristalización del helado en periodos prolongados de almacenamiento en cámara, asegurando la cremosidad y suavidad del mismo.
- Posee una mezcla grasa especial, que por sus características de fundido, favorecen y potencian la percepción de los aromas y sabores naturales.
- No deja residuos adheridos en paredes y fondo de tanques. Así mismo posibilita su utilización tanto en fabricadoras continuas como discontinuas.

Controles generales de calidad e inocuidad:

Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones.

La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.

Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes. Auditorías de inocuidad y análisis microbiológicos periódicos, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel nacional.

Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



JAMERCREM

Emisión: 15/05/15
Revisión: 02/02/17
Rev.03



Lapso de aptitud:
12 meses

Almacenamiento: Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz

R.N.E: 04003778

Alérgenos:
Contiene derivados lácteos

Presentación	Envase 1°	Unidad de venta	Pallet
Caja de cartón calidad DTM x 25 kg	Bolsa cristal de polietileno de alta densidad.	Caja	32 cajas