

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



JAMERLATTE

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



Descripción y uso previsto:

Agente texturizante y estabilizante a base de suero de queso y maltodextrina. Destinado a la fabricación de helados como sustituto natural de la leche y de otros productos lácteos. Puede utilizarse en fabricadoras continuas o discontinuas. Uso industrial y artesanal.

Composición:

Suero de queso en polvo, aceite de palma en polvo, maltodextrina, almidón de mandioca, emulsionante: INS 471

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	390 Kcal
Materia Grasa	Mín. 9%
Proteínas	Mín. 7%
Lactosa	Máx. 36%
Sales minerales 500/550°C	Máx. 7 %
Humedad	Máx. 6%
Solubilidad	Óptima a 60°C

Indicaciones de Uso:

Se sugiere una sustitución de los sólidos lácteos en la receta de helado desde 50% al 70%.

No es necesario rebalancear los sólidos grasos de la receta debido al comportamiento de "fat mimetics" de las fibras solubles. Sin embargo la decisión depende de cada cliente.

JAMERLATTE también puede utilizarse como sustituto total (100%) de los sólidos lácteos.

Para lograr este objetivo es necesario evaluar y balancear la receta de helado.

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

Beneficios:

- Posee una composición equilibrada de polímeros de carbohidratos, fibras y proteínas que le proporcionan excelentes propiedades tensoactivas, estabilizantes y texturizantes.
- La mezcla de azúcares y fibras solubles, que por sus altos valores de calores de disolución, favorecen y potencian la percepción de los aromas y sabores naturales.
- 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 no grasos adecuado para un rendimiento óptimo y una excelente relación precio/calidad.
- Acción sinérgica con otros sistemas emulsionantes, permite 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.
- No deja residuos adheridos en paredes y fondo de tanques.
- Puede utilizarse 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.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



JAMERLATTE

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



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

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

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