



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	<b>Polvo para preparar helado SOFT CREMA AMERICANA</b>	Emisión: 15/05/15 Revisión: 02/02/17 Rev.03	
---	--	---	---

**Descripción:**

Polvo para preparar helado soft sabor a Crema Americana. Uso industrial

**Composición:**

Azúcar refinada, leche en polvo, maltodextrina, espesantes: INS 412 y 466, aromatizante artificial sabor a crema americana.

**Características Organolépticas:**

Polvo corredizo, sin grumos, soluble en agua fría, sabor y aroma característico al producto.

**Valores Nutricionales:**

**(100 gr de producto en polvo)**

<i>Valor energético</i>	<i>419 Kcal</i>
<i>Hidratos de Carbono</i>	<i>81,6 gr</i>
<i>Proteínas</i>	<i>7.2 gr</i>
<i>Grasas Totales</i>	<i>7.2gr</i>
<i>Grasas Saturadas</i>	<i>0 gr</i>
<i>Grasas Trans</i>	<i>0 gr</i>
<i>Fibra alimentaria</i>	<i>2.5 gr</i>
<i>Cenizas</i>	<i>1.7gr</i>

**Análisis Microbiológicos:**

<i>Mohos y levaduras</i>	<i>Menor a 50UFC/g</i>
<i>Aerobios Totales</i>	<i>Menor 50000 UFC/g</i>
<i>Coliformes Totales</i>	<i>Menor a 10 UFC/g</i>
<i>Coliformes Fecales</i>	<i>Menor a 1 UFC/g</i>
<i>Staphylococcus Aureus</i>	<i>Menor a 10 UFC/g</i>
<i>Salmonella</i>	<i>Ausencia en 25 gr</i>
<i>Bacillus cereus</i>	<i>Menor a 100 UFC/g</i>

**Análisis Físico-Químicos:**

<i>Solubilidad</i>	<i>Agua fría</i>
<i>Determinación de Gluten</i>	<i>NSD</i>

**Indicaciones de Uso:**

Disolver 1.5k g de polvo en 3 Litros de agua fría, agitar enérgicamente. Dejar humectar durante 15-20 minutos y luego utilizar.

**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 por ente tercerizado 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.

**Vencimiento:**

12 meses

**Almacenamiento:**

Mantener bien cerrado en lugar fresco y seco

**R.N.E: 04003778**

**Alérgenos:**

Contiene leche

Presentación	Envase 1°	Envase 2°	Unidad de venta	Pallet
Bolsa x 1.5 kg	PEBD	Cartón corrugado	Caja x 6 unidades	144 Cajas