

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



JAMERMIX

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



Descripción y uso previsto:

Premezcla para elaborar helado. Uso industrial y/o artesanal. Puede utilizarse en fabricadoras continuas o discontinuas.

Composición:

Leche entera en polvo, suero de queso en polvo, azúcar impalpable, dextrosa, maltodextrina, almidón modificado, aceite de palma en polvo, emulsionantes: INS 471 e INS 481i, espesantes: INS 407, INS 415 e INS 466

Características Organolépticas:

Polvo fino corredizo, sin grumos, color blanco-crema, sabor y aroma neutro.

Análisis Microbiológicos:

Aerobios totales	<50000 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
Coliformes fecales	<1 UFC/g
Staphylococcus aureus	<10 UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Bacillus cereus	<100 UFC/g
Hongos y levaduras	< 500 UFC/gr

Análisis Físico-Químicos:

Valor energético	412 Kcal
Materia Grasa	Mín. 12%
Proteínas	Mín. 8%
Hidratos de carbono	Máx.68 %
Lactosa	Máx.30%
Sales minerales 500/550°C	Máx. 5%
Humedad	Máx. 5%
Solubilidad	Óptima a 60°C

Indicaciones de Uso:

Se agrega directamente sobre el agua a una temperatura de 40°C/ 50°C.

La dosis recomendada del producto 1 kg de Jamermix se preparan con 2 Lts. de agua. La dosis puede ser menor o mayor de acuerdo al consistencia deseada.

No es necesario el agregado de ningún tipo de materia grasa debido a que la misma posee aceite de palma y fibras vegetales, que la aportan.

Solo deberá adicionar color y sabor de acuerdo al producto que quiera elaborar. Así mismo, Jamermix

permite el sembrado con frutos secos, frutas, cookies, chocolate, etc.

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 por sus altos valores de calores de disolución, favorecen y potencian la percepción de los aromas y sabores naturales.
- Permite disminuir tiempo de preparación ya que con solo pesar Jamermix, los colorantes y aromatizantes, se obtiene un helado de excelente calidad.
- 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.

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.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



JAMERMIX

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



Lapso de aptitud:

12 meses

Almacenamiento:

Mantener bien cerrado en lugar fresco y seco.

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