

JAMERCREM



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 25/07/23
Rev.07



Descripción: Emulsionante a base de mono y digliceridos de ácidos grasos y sodio estearoil lactilato.

Composición: Suero de queso en polvo, Emulsionante: INS 471, INS 481i,

Uso previsto: Uso industrial y artesanal. Reemplazante natural de la crema de leche y de otros sólidos grasos para la elaboración de helados. Apto para personas y/o niños que no tengan alergia o sensibilidad a la proteína de la leche.

Indicaciones de Uso:

Se recomienda reemplazar el 100% del AVH o crema de leche por el 20% al 30% de JAMERCREM. Es decir, si la fórmula lleva 1 kg de crema o AVH se debe reemplazar completamente la grasa por 200 a 300 gr de JAMERCREM sin hacer ningún tipo de balance.

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 Fuente de sólidos grasos de muy alta calidad funcional que se aplica en recetas de helados a base de crema y helados de agua. .
- ✓ 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.

R.N.E: 04003778
RNPA: 04055412

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar

JAMERCREM



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 25/07/23
Rev.07



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 periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.
Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

Vencimiento: 18 meses

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

Marco legal: Artículo del CAA 1075, 1391, 1395, 1395 bis, 235 7º

Origen: Argentina

Alérgenos: DERIVADOS DE LECHE

| Análisis Microbiológicos | |
|---|---|
| <i>Mohos y levaduras</i> | <i>Menor a 50 UFC/g</i> |
| <i>Aerobios totales</i> | <i>Menor a 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 25g</i> |
| <i>Bacillus Cereus</i> | <i>Menor a 100 UFC/g</i> |
| Parámetros Físico-Químicos y organolépticos | |
| <i>Color y Textura</i> | <i>Polvo blanco crema, corredizo sin grumos</i> |
| <i>Humedad</i> | <i>Máx. 5 %</i> |
| <i>Materia Grasa</i> | <i>Mín. 60%</i> |
| <i>Proteínas</i> | <i>Mín. 4%</i> |
| <i>Lactosa</i> | <i>Máx. 35%</i> |
| <i>Sales minerales 500/550°C</i> | <i>Máx. 5 %</i> |
| <i>Humedad</i> | <i>Máx. 5%</i> |
| <i>Solubilidad</i> | <i>Agua fría</i> |

Descripción de envases y presentaciones:

| Presentación | Material |
|---------------------|--|
| Bolsa x 5 kg | Bolsas Papel Kraft 2 Pliegos con interior de Polietileno |
| Caja x 25 kg | Caja de cartón corrugado con Bolsa interna de polietileno de alta densidad |

R.N.E: 04003778
RNPA: 04055412

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar