

Polvo para preparar helado SOFT de YOGURT NATURAL



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 20/07/23
Rev.05



Descripción: Polvo para preparar helado de yogur natural sabor libre de gluten.

Composición: Azúcar, leche en polvo, maltodextrina, yogurt en polvo, acidulante: INS 330, espesantes: INS 412 y 466, colorantes: INS 102 y 110, aromatizante artificial sabor a vainilla

Uso previsto: Industrial. APTO PARA PERSONAS EN GENERAL (niños, ancianos, celíacos o sensibles al gluten) EXCEPTO alérgicos o sensibles a la proteína de la leche.

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.

La manipulación higiénica del personal como de los equipos es indispensable para que el producto preparado sea inocuo para el consumidor.

La temperatura de servicio del helado ronda entre los -4/-6 °C y para ello la máquina elaboradora debería estar programada entre -8/-10 °C para que el producto tenga las características buscadas.

Conservación: Una vez preparado el producto se debe mantener refrigerado entre 4-8°C y consumir dentro de las 48 hs sin problemas de desarrollo microbiológico siempre y cuando las condiciones higiénicas fueran adecuadas.

Rendimiento: Aproximadamente 42 conos de 80 gr.

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 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, 1079 bis, 1383, 1383 bis. 235 7º

Origen: Argentina

Alérgenos: CONTIENE DE LECHE

R.N.E: 04003778
RNPA: 04065129

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

Polvo para preparar helado SOFT de YOGURT NATURAL



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 20/07/23
Rev.05



Información Nutricional

100 g de producto en polvo
Valor energético 417 Kcal
Carbohidratos 83.6g
Proteínas 8.1g
Grasa Totales 7.1g
Grasas saturadas 6.1g
Fibra alimentaria 1g
Sodio 0mg

Análisis Microbiológicos	
Mohos y levaduras	Menor a 50 UFC/g
Aerobios Totales	Menor a 50000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor a 10 UFC/g
Coliformes Fecales	Menor a 1 UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Bacillus Cereus	Menor a 100 UFC/g
Staphylococcus Aureus	Menor a 10 UFC/g
Parámetros Físico-Químicos y organolépticos	
Solubilidad	Agua
Color y Textura	Polvo blanco, corredizo sin grumos
Sabor	Dulce, lácteo característico

Descripción de envases y presentaciones:

Presentación	Material	Unidad de venta
BOLSA x 1.5 k	Bolsa blanca de polietileno de alta densidad antiestática	Caja cartón corrugado x 8 u

R.N.E: 04003778
RNPA: 04065129

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