



DEPARTAMENTO DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD  
Lecherías Loncomilla Limitada

<b>FICHA TECNICA BASICA</b>	
<b>Helado Light Lúcumas con Lúcumas</b>	
Nombre del Fabricante	Lecherías Loncomilla Limitada
Dirección	Km. 14 camino a Constitución
Razón Social	Lecherías Loncomilla Limitada
Teléfonos	Oficina comercial: 02-4474344; Planta 071-511099
Rut	84.569.900-3
E-mail	<a href="mailto:info@loncomilla.com">info@loncomilla.com</a>
Nombre del producto	Helado Light Lúcumas con Lúcumas
Resolución Sanitaria	Res. N 69 del 09-02-95 S.S.A. Región del Maule
Resolución genérica	
Gerente Comercial	Patrick Lyon D'andrimont
Responsable de calidad	Magdalena Mac-Clure Lyon
<b>1. Descripción del producto</b>	
Helado sabor lúcumas, color suave.	
<b>2. Descripción del proceso de elaboración</b>	
Se prepara la mezcla base la cual es sometida a proceso de pasteurización y luego es distribuida en estanques de maduración donde permanecen al menos 6 horas para luego pasar a las maquinas congeladoras se le adiciona los ingredientes para lograr el sabor deseado y la maquina comienza a batir y al mismo tiempo enfría, después de unos minutos en que la mezcla esta en estas condiciones se transforma el sólido dando origen al helado el cual al momento de salir de la maquina se debe encontrarse a - 4 C, este se envasa y se ingresan a un túnel de congelación a -35 C por 8 horas, para posteriormente pasar a las cámaras de almacenamiento de productos terminados donde se mantienen los productos a - 20 C hasta su venta.	
<b>3. Listado de Ingredientes</b>	
Leche estera pasteurizada de vaca, lúcumas, leche descremada en polvo, maltodextrina, sorbitol jarabe, crema, estabilizante (monodigliceridos, goma guar, polisorbato 80, carragenina, silico aluminato de sodio), sucralosa (8 mg/100ml-10mg/porción-IDA:0-15 mg/kg peso corporal), colorante natural curcuma (S.I.N100).	
<b>4. Especificaciones de Calidad</b>	
4.1 Características Físicas	Sabor dado al producto con lúcumas natural, color amarillo suave dado por colorante natural.
4.2 Características Químicas	De acuerdo al reglamento sanitario de los alimentos
4.3 Características Microbiológicas	De acuerdo al reglamento sanitario de los alimentos grupo 2.2 helados base de leche complejos (con otros ingredientes).

4.4 Características sensoriales	
<b>5. Empaque</b>	
5.1 Tipo de envase	Reutilizable, reciclable y biodegradable.
5.2 Presentación	
5.3 Código Codigo DNU-14 Codigo EAN-13	7 802926000507
<b>6. Transporte</b>	
<p>Los vehículos deberán estar provistos de termómetros que permitan su lectura en cualquier momento, podrá tolerarse un aumento de la temperatura del producto durante el transporte hasta de - 15 C, pero esta situación deberá reducirse rápidamente ya sea durante el transporte o inmediatamente después de la entrega, tal como lo indica el reglamento sanitario de los alimentos.</p>	
<b>7. Condiciones de almacenamiento</b>	
-18 grados Celcius	
<b>8. Duración</b>	
18 meses	