



DEPARTAMENTO DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD
Lecherías Loncomilla Limitada

| FICHA TECNICA BASICA | |
|---|---|
| Helado Light Vainilla Parisina | |
| 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 | info@loncomilla.com |
| Nombre del producto | Helado Light Vainilla Parisina |
| 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 |
| 1. Descripción del producto | |
| Helado sabor vainilla color amarillo suave. | |
| 2. Descripción del proceso de elaboración | |
| <p>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.</p> | |
| 3. Listado de Ingredientes | |
| Leche estera pasteurizada de vaca, leche descremada en polvo, maltodextrina, polidextrosa, sorbitol jarabe, crema, estabilizante (monodigliceridos, goma guar, polisorbato 80, carragenina, silito aluminato de sodio), sucralosa(8mg/100ml – 10mg/porcion IDA: 0 – 15 mg/kg. Peso corporal), esencia de vainilla, colorante innato (S.I.N.160b), curcuma (S.I.N.100). | |
| 4. Especificaciones de Calidad | |
| 4.1 Características Físicas | Sabor dado al producto con la adición de esencia, 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 | |
| 5. Empaque | |
| 5.1 Tipo de envase | Reutilizable, reciclable y biodegradable. |
| 5.2 Presentación | |
| 5.3 Código Codigo DNU-14 Codigo EAN-13 | 7 80292600026 |
| 6. Transporte | |
| 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. | |
| 7. Condiciones de almacenamiento | |
| -18 grados Celcius | |
| 8. Duración | |
| 18 meses | |