


Anexo: Ficha Técnica Básica de Productos

	<p align="center"><b>Dpto. de Aseguramiento de Calidad</b></p> <p align="center"><b>Lecherías Loncomilla Ltda.</b></p>	<p align="right">Actualizado: Julio 2013</p>
<p align="center"><b>Ficha técnica básica del producto</b></p>		
<p><b>ANTECEDENTES GENERALES</b></p>		
Nombre del fabricante	Lecherías Loncomilla Ltda.	
Dirección	Km 14 Camino a Constitución	
Razón social	Lecherías Loncomilla Ltda.	
Teléfono	Of. Comercial: 02-4474344 Planta: 071-511099	
Rut:	84.569.900-3	
e-mail	info@loncomilla.cl	
Nombre del producto	<b>POSTRE HELADO, LUCUMA MANJAR 100cc</b>	
Resolución Sanitaria	Res. N 69 del 09-02-93 S.S.A, Región del Maule	
Gerente Comercial	Patrick Lyon D'Andrimont	
Responsable de Calidad:	Magdalena Mac clure Lyon	
<p><b>1.DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b></p>		
<p>Helado sabor lúcuma, color característico de la fruta, todo esto acompañado en la parte superior e inferior de merengues, almendras caramelizadas y manjar.</p>		
<p><b>2.DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN</b></p>		
<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>		
<p><b>3.LISTADO DE INGREDIENTES</b></p>		
<p>Leche estera pasteurizada de vaca, crema, azúcar, lúcuma (7,1%<i>m/m</i>), glucosa, leche descremada en polvo, almendras, huevo, mantequilla sin sal, estabilizante (mono y di glicéridos de ácidos grasos, goma guar, goma de algarrobo, carragenina), sorbato de potasio, colorante natural Annato (S.I.N.160b), cúrcuma (S.I.N.100)</p>		
<p><b>4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD</b></p>		
4.1 Características físicas	Sabor dado al producto con la adición de lúcuma natural, helado de textura suave y mucho cuerpo al llevarlo en boca, color característico de lúcuma 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		
<p><b>5. EMPAQUE</b></p>		
5.1 Tipo de envase	Envase polipropileno	
5.2 Código		
Código EAN-13	7 802926 001146	

## Anexo: Ficha Técnica Básica de Productos

### 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 C, Duración 18 meses

### 8. GRUPO CONSUMIDOR

Apto para el consumo humano y/o consumidor directo

## INFORMACION NUTRICIONAL

Porción media taza 100 ml

Porciones por envase 1

	100 ml	1 porción
<b>Energía (kcal)</b>	160,9	160,9
<b>Proteínas (g)</b>	4,5	4,5
<b>Grasa total (g)</b>	9,0	9,0
Grasa saturada (g)	5,3	5,3
Grasa monoinsat (g)	2,8	2,8
Grasa poliinsat (g)	0,5	0,5
Acidos grasos trans (g)	0,0	0,0
<b>Colesterol (g)</b>	26,3	26,3
<b>Hidratos de carbono Disponibles (g)</b>	16,2	16,2
Azúcares totales (grs)	10,5	10,5
<b>Sodio (mg)</b>	78,3	78,3