

Anexo: Ficha Técnica Básica de Productos

	<p align="center">Dpto. de Aseguramiento de Calidad</p> <p align="center">Lecherías Loncomilla Ltda.</p>	<p align="center">Actualizada Julio 2013</p>
<p align="center">Ficha técnica básica del producto</p>		
<p>ANTECEDENTES GENERALES</p>		
Nombre del fabricante	Lecherías Loncomilla Ltda.	
Dirección	Km 14 Camino a Constitución	
Razón social	Lecherías Loncomilla Ltda.	
Teléfono	Of. Comercial: 02-5270108 Planta: 073-1972172-73-74	
Rut:	84.569.900-3	
e-mail	info@loncomilla.com	
Nombre del producto	Postres helados, Sabor Suspiro limeño 100 cc	
Resolución Sanitaria	Res. N 69 del 09-02-95 S.S.A, Región del Maule	
Gerente Comercial	Patrick Lyon D'Andrimont	
Gerente Produccion	Magdalena Mac clure Lyon	
<p>1.DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p>		
<p>Helado con sabor manjar, todo esto acompañado en la parte superior e inferior de merengues, ralladura de manjar duro y manjar.</p>		
<p>2.DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN</p>		
<p>Se prepara 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>3.LISTADO DE INGREDIENTES</p>		
<p>Leche entera pasteurizada de vaca, crema, azúcar, glucosa, leche descremada en polvo, huevos, mantequilla sin sal, estabilizante (mono y diglicéridos de ácidos grasos, goma guar, goma de algarrobo, carragenina), sorbato de potasio, goma guar.</p>		
<p>4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD</p>		
4.1 Características físicas	Sabor dado al producto con manjar sin adición de esencia, helado de textura suave y mucho cuerpo al llevarlo a la boca, el color es dado en forma natural con el manjar.	
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>5. EMPAQUE</p>		
5.1 Tipo de envase	Envase de polipropileno	
5.2 Código Código EAN-13	7 802926 001153	
<p>6. TRANSPORTE</p>		

Anexo: Ficha Técnica Básica de Productos

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 sea durante el transporte o inmediatamente después de la entrega, tal como lo indica el reglamento sanitario de los alimentos.

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Duración 18 meses, a - 18°C

8. GRUPO CONSUMIDOR

Apto para el consumo humano y/o consumidor directo

9. INFORMACION NUTRICIONAL

SUSPIRO LIMEÑO

	100 ml	1 porcion 1
Porción: 100 ml		
Porciones por envase: 1		
Energía (Kcal)	168,6	168,6
Proteínas (grs)	4,9	4,9
Grasas Totales (grs)	9,0	9,0
Grasa Saturada (grs)	5,7	5,7
Acidos Grasos Trans (grs)	0,1	0,1
Grasa Monoinsaturada (grs)	2,5	2,5
Grasa Poliinsaturado (grs)	0,3	0,3
Hidratos de Carbono disp (grs)	17,7	17,7
Azúcares totales (grs)	11,3	11,3
Colesterol (mg)	28,3	28,3
Sodio (mg)	85,3	85,3