



DEPARTAMENTO DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD
Lecherías Loncomilla Limitada

FICHA TECNICA BASICA	
Postre helado número 28: Crème Brûlée	
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	Postre Helado número 28 Crème Brûlée
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, veteadado con caramelo y cubierto con azúcar quemada.	
2. Descripción del proceso de elaboración	
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 máquinas congeladoras, se le adiciona los ingredientes para lograr el sabor deseado y la máquina 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 máquina debe encontrarse a - 4 C, este se envasa y se ingresa 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.	
3. Listado de Ingredientes	
Leche entera pasteurizada de vaca, crema, azúcar, glucosa, leche descremada en polvo, huevo, mantequilla sin sal, esencia artificial de vainilla, estabilizante (mono y digliceridos de ácidos grasos, goma guar, goma algarrobo, carragenina), colorante natural annato (S.I.N 160b), cúrcuma(S.I.N 100).	
4. Especificaciones de Calidad	
4.1 Características Físicas	Helado de textura suave y mucho cuerpo en boca, no lleva colorante artificial
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	
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	