



**DEPARTAMENTO DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**  
**Lecherías Loncomilla Limitada**

<b>FICHA TECNICA BASICA</b>	
<b>Postre helado número 21: Mil Hojas</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	Postre Helado número 21 Mil Hojas
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 vainilla, con un color amarillo suave, todo esto acompañado en la parte superior e inferior de mil hojas, decorado con manjar.	
<b>2. Descripción del proceso de elaboración</b>	
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.	
<b>3. Listado de Ingredientes</b>	
Leche entera pasteurizada de vaca, crema, azúcar, glucosa, leche en polvo, harina de trigo, huevos, margarina, esencia artificial de vainilla, estabilizante (mono y diglicéridos de ácidos grasos, goma guar, goma de algarrobo, carragenina), ácido cítrico.	
<b>4. Especificaciones de Calidad</b>	
4.1 Características Físicas	Sabor dado al producto sin adición de esencias, lo cual lo hace un sabor natural. Helado de textura suave y mucho cuerpo al llevarlo a la boca, no contiene colorante.
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 802926 000866
<b>6. Transporte</b>	
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.	
<b>7. Condiciones de almacenamiento</b>	
-18 grados Celcius	
<b>8. Duración</b>	
18 meses	