



DEPARTAMENTO DE ASEGURAMIENTO DE  
CALIDAD  
Lecherías Loncomilla Limitada

<b>FICHA TECNICA BASICA</b>	
<b>Postre helado número 5: Chocolate Mazapan</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 5 Chocolate con Mazapan
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 chocolate, todo esto acompañado en la parte superior e inferior de salsa de Chocolate.	
<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, crema, azúcar, cacao en polvo, glucosa, leche en polvo descremada, mazapán (almendras, azúcar, benzoato de sodio, propionato de calcio), huevos, mantequilla sin sal, estabilizante (mono y digliceridos de ácidos grasos, goma guar, goma algarrobo, carragenina).	
<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, el color es dado por el cacao.
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	
5.2 Presentación	
5.3 Código Codigo DNU-14 Codigo EAN-13	7 802926 000067
<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	