

Anexo: Ficha Técnica Básica de Productos

	<p>Dpto. de Aseguramiento de Calidad</p> <p>Lecherías Loncomilla Ltda.</p>	<p>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: 02-4474344 Planta: 071-511099	
Rut:	84.569.900-3	
e-mail	info@loncomilla.com	
Nombre del producto	Postres helados, Frambuesas a la crema 100 cc	
Resolución Sanitaria	Res. N 69 del 09-02-93 S.S.A, Región del Maule	
Gerente Comercial	Patrick Lyon D'Andrimont	
Gerente Producción	Magdalena Mac Clure Lyon	
<p>1.DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p>		
<p>Helado sabor frambuesa con trozos de chocolate blanco, merengues y salsa de frambuesa</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, mantequilla sin sal, frambuesa (29,3% m/m), azúcar, glucosa, cobertura sabor chocolate blanco (azúcar, aceite vegetal parcialmente hidrogenado y fraccionado (soya y palma), suero de leche, leche en polvo, emulsionante lecitina de soya, sabor artificial vainilla), leche descremada en polvo, huevos, estabilizante (mono y digliceridos de ácidos grasos, goma guar, goma algarrobo, carragenina), ácido cítrico.</p>		
<p>Elaborado en líneas que también fabrican productos con pistacho, almendras, nuez y harina de trigo</p>		
<p>4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD</p>		
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 la fruta	
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 plástico de Polipropileno	
5.2 Código		
Código EAN-13	7 802926 001139	
<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

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción media taza 100 ml

Porciones por envase 1

	100 ml	1 porción
Energía (kcal)	141,5	141,5
Proteínas (grs)	2,9	2,9
Grasa total (g)	7,7	7,7
Grasa saturada (g)	4,5	4,5
Grasa monoinsat (g)	2,0	2,0
Grasa poliinsat (g)	0,2	0,2
Acidos grasos trans (g)	0,6	0,6
Colesterol (g)	21,1	27,1
Hidratos de carbono Disponibles (g)	15,7	15,7
Azucares totales (grs)	11,5	11,5
Sodio (mg)	58,8	58,8