# TORTA HELADA TRICOLOR

## Descripción

Crema Helada de dulce de Leche acompañada por cremas heladas de Frutilla y chantilly.

## Ingredientes

Leche fluida, dulce de leche heladero, crema de leche, azúcar, pulpa de frutilla, leche en polvo, huevo líquido, dextrosa, estabilizante (INS 471-410-412-407), esencia de vainilla. **CONTIENE LECHE, HUEVO Y SULFITOS. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ**.

## Elaboración

Se envía la leche entera pasteurizada a los tanques mix en donde se agregan la crema pasteurizada y el resto de los ingredientes a la preparación. Luego van al tanque de maduración, se saborizan y se dejan durante 24 horas. De allí se mandan a los diferentes freezer. Se seleccionan, de los freezer, los sabores que formarán parte de la torta. Estos se encuentran a una temperatura de entre -5 y -8 °C y una manga los dosifica en 3 etapas. Se envía la torta al túnel congelador, donde alcanza una temperatura de -28 °C +/- 1 con un tiempo de retención de 35 minutos. Se coloca en el recipiente térmico y este en su estuche correspondiente, para enviarse finalmente a cámara de frío donde se almacena a una temperatura de entre -20 y -30 °C.

## Denominación completa

Torta Helada de Crema de Dulce de Leche, Crema de Frutilla y Crema Americana - Libre de Gluten.

## Requisitos microbiológicos

| Microorganismos | Criterio de Aceptación |
|---|---|
| Recuento de bacterias mesófilas aerobias: | < 100.000 ufc/g |
| Bacterias coliformes: | < 100 ufc/g |
| Coliformes fecales: | < 1 ufc/g |
| Staphylococcus aureus coagulasa positiva: | < 100 ufc/g |
| Salmonella: | Ausencia en 50g |
| Hongos y Levaduras: | <100 ufc/g |

*n: número de unidades de muestra analizada.*
*c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).*
*m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.*
*M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.*
*Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.*
*Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995*

## Información nutricional

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción de 60 g = 1 rebanada

| | Cantidad por Porción | Cantidad cada 100 gr | % VD por porción (*) |
|---|---|---|---|
| Valor Energético | 114 kcal / 477 kJ | 190 kcal / 795 kJ | 6 |
| Carbohidratos | 15 g | 25 g | 5 |
| Azúcares totales | 15 g | 25 g | - |
| Azúcares añadidos | 11 g | 18 g | - |
| Proteínas | 2,5 g | 4 g | 3 |
| Grasas Totales | 4,9 g | 8 g | 9 |
| Grasas Saturadas | 3,0 g | 5 g | 14 |
| Grasas Trans | 0,0 g | 0 g | - |
| Fibra alimentaria | 0,0 g | 0 g | 0 |
| Sodio | 41 mg | 68 mg | 2 |

*(*)Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.*

## Condiciones de almacenamiento y vida útil

***Recomendaciones de conservación y uso / Vida útil***

Respetando las condiciones de almacenamiento (-18 y -25 ºC). La vida útil del producto es de 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

## Presentaciones

Envase térmico circular, dentro de un estuche de cartón.

**PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL**

| Tipo de envase | Capacidad | Vida útil |
|---|---|---|
| Envase térmico | 1 kg | 15 meses |

**Administración y ventas**
Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
**vacalin.com**

**Planta industrial**
Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765