

72 g
MOUSSE MARACUYÁ

Descripción
Crema helada de mousse de maracuyá bañada con chocolate.

Ingredientes
Leche fluida, crema de leche, azúcar, baño de repostería semiamargo, preparado para relleno sabor a maracuyá, pasta de maracuyá, jugo de limón, leche en polvo, dextrosa, estabilizante (INS 471-410-412-407), colorante (INS 102-110), esencia sabor maracuyá. **CONTIENE LECHE Y SULFITOS. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, HUEVO, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ. CONTIENE TARTRAZINA.**

Elaboración
Se mezclan los ingredientes que conforman la base de crema helada. La misma se pasteuriza y se almacena en tanques de maduración a temperatura controlada (4°C) y con agitación durante al menos 24 hs. Esta etapa finaliza con la dosificación de esencias o pastas que darán el sabor definitivo. Luego del periodo de maduración, la mezcla ingresa a los freezer para enfriarse con agitación. La crema helada resultante ingresa a la paletera y las paletas resultantes se someten a un baño de chocolate y a un ciclo de congelación rápido donde son retenidas a una temperatura de -38°C/-40°C durante al menos 30 minutos. Luego son envasadas, embaladas en envase secundario y almacenadas en cámara de congelado a una temperatura de -18°/-22°C hasta el momento del despacho.

Denominación completa

Crema helada de maracuyá con baño de repostería Semiamargo - libre de gluten.

Sin T.A.C.C.

Ajdut Kosher

Requisitos microbiológicos

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 25 g
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 72 g = 1 unidad

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	194 kcal / 811 kJ	10
Carbohidratos	22 g	7
Azúcares totales	20 g	-
Azúcares añadidos	18 g	-
Proteínas	1,8 g	2
Grasas Totales	11 g	20
Grasas Saturadas	6,8 g	31
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,5 g	2
Sodio	40 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 12 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase flowpack.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase flowpack	72 g	12 meses

VACALIN®

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



72 g
CREMA MENTA

Descripción
Crema helada de menta bañada con chocolate.

Ingredientes
Leche fluida entera, azúcar, baño de repostería semiamargo, crema de leche pasteurizada, leche en polvo entera, preparado para relleno sabor a menta, anis, dextrosa, estabilizante (INS 471-410-412-407), esencia de vainilla. **CONTIENE LECHE y SULFITOS. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, HUEVO, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ. CONTIENE TARTRAZINA.**

Elaboración
Se mezclan los ingredientes que conforman la base de crema helada. La misma se pasteuriza y se almacena en tanques de maduración a temperatura controlada (4°C) y con agitación durante al menos 24 hs. Esta etapa finaliza con la dosificación de esencias o pastas que darán el sabor definitivo. Luego del periodo de maduración, la mezcla ingresa a los freezer para enfriarse con agitación. La crema helada resultante ingresa a la paletera y las paletas resultantes se someten a un baño de chocolate y a un ciclo de congelación rápido donde son retenidas a una temperatura de -38°C/-40°C durante al menos 30 minutos. Luego son envasadas, embaladas en envase secundario y almacenadas en cámara de congelado a una temperatura de -18°/-22°C hasta el momento del despacho.

Denominación completa

Crema helada sabor a menta con baño de repostería Semiamargo - libre de gluten.

Sin T.A.C.C.

Ajdut Kosher

Requisitos microbiológicos

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 25 g
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 72 g = 1 unidad

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	186 kcal / 778 kJ	9
Carbohidratos	21 g	7
Azúcares totales	20 g	-
Azúcares añadidos	18 g	-
Proteínas	2,9 g	4
Grasas Totales	10 g	18
Grasas Saturadas	6,3 g	29
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,5 g	2
Sodio	42 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 12 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase flowpack.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase flowpack	72 g	12 meses

VACALIN®

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



72 g
FRUTILLA A LA CREMA

Descripción
Crema helada de frutilla bañada con chocolate.

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

Elaboración
Se mezclan los ingredientes que conforman la base de crema helada. La misma se pasteuriza y se almacena en tanques de maduración a temperatura controlada (4°C) y con agitación durante al menos 24 hs. Esta etapa finaliza con la dosificación de esencias o pastas que darán el sabor definitivo. Luego del periodo de maduración, la mezcla ingresa a los freezer para enfriarse con agitación. La crema helada resultante ingresa a la paletera y las paletas resultantes se someten a un baño de chocolate y a un ciclo de congelación rápido donde son retenidas a una temperatura de -38°C/-40°C durante al menos 30 minutos. Luego son envasadas, embaladas en envase secundario y almacenadas en cámara de congelado a una temperatura de -18°/-22°C hasta el momento del despacho.

Denominación completa

Crema helada de frutilla con baño de repostería Semiamargo - libre de gluten.

Sin T.A.C.C.

Ajdut Kosher

Requisitos microbiológicos

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 25 g
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 72 g = 1 unidad

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	177 kcal / 740 kJ	9
Carbohidratos	19 g	6
Azúcares totales	18 g	-
Azúcares añadidos	15 g	-
Proteínas	3,3 g	4
Grasas Totales	9,7 g	18
Grasas Saturadas	6,0 g	27
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,8 g	3
Sodio	41 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 12 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase flowpack.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase flowpack	72 g	12 meses

VACALIN®

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



72 g
DULCE DE LECHE

Descripción
Crema helada de dulce de leche bañada con chocolate.

Ingredientes
Leche entera estandarizada, dulce de leche heladero (leche entera, azúcar, glucosa, colorante caramelo, regulador de acidez (Bicarbonato de Sodio), aromatizante (sabor vainilla), conservante (Sorbato de Potasio)), baño de repostería semiamargo, crema de leche, huevo líquido, estabilizante (INS 471-410-412-407), leche entera en polvo. **CONTIENE LECHE, SULFITOS Y HUEVO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Se mezclan los ingredientes que conforman la base de crema helada. La misma se pasteuriza y se almacena en tanques de maduración a temperatura controlada (4°C) y con agitación durante al menos 24 hs. Esta etapa finaliza con la dosificación de esencias o pastas que darán el sabor definitivo. Luego del periodo de maduración, la mezcla ingresa a los freezer para enfriarse con agitación. La crema helada resultante ingresa a la paletera y las paletas resultantes se someten a un baño de chocolate y a un ciclo de congelación rápido donde son retenidas a una temperatura de -38°C/-40°C durante al menos 30 minutos. Luego son envasadas, embaladas en envase secundario y almacenadas en cámara de congelado a una temperatura de -18°/-22°C hasta el momento del despacho.

Denominación completa

Crema helada de DULCE DE LECHE con baño de repostería Semiamargo - libre de gluten.

Sin T.A.C.C.

Ajdut Kosher

Requisitos microbiológicos

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 25 g
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 72 g = 1 unidad

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	189 kcal / 790 kJ	9
Carbohidratos	19 g	6
Azúcares totales	16 g	-
Azúcares añadidos	13 g	-
Proteínas	3,5 g	5
Grasas Totales	11 g	20
Grasas Saturadas	6,6 g	30
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,5 g	2
Sodio	58 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 12 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase flowpack.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase flowpack	72 g	12 meses

VACALIN®

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



72 g
CHOCOLATE AMARGO

Descripción
Crema helada de chocolate amargo bañada con chocolate.

Ingredientes
Leche fluida, azúcar, baño de repostería semiamargo, crema de leche, chocolate granulado, chocolate amargo, huevo líquido, cacao en polvo, leche en polvo, yema líquida, aperitivo, dextrosa, estabilizante (INS 471-410-412-407). **CONTIENE LECHE, HUEVO Y DERIVADOS DE HUEVO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, SULFITOS, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Se mezclan los ingredientes que conforman la base de crema helada. La misma se pasteuriza y se almacena en tanques de maduración a temperatura controlada (4°C) y con agitación durante al menos 24 hs. Esta etapa finaliza con la dosificación de esencias o pastas que darán el sabor definitivo. Luego del periodo de maduración, la mezcla ingresa a los freezer para enfriarse con agitación. La crema helada resultante ingresa a la paletera y las paletas resultantes se someten a un baño de chocolate y a un ciclo de congelación rápido donde son retenidas a una temperatura de -38°C/-40°C durante al menos 30 minutos. Luego son envasadas, embaladas en envase secundario y almacenadas en cámara de congelado a una temperatura de -18°/-22°C hasta el momento del despacho.

Denominación completa

Crema helada de chocolate amargo con baño de repostería Semiamargo - libre de gluten.

Sin T.A.C.C.

Ajdut Kosher

Requisitos microbiológicos

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 25 g
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 72 g = 1 unidad

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	203 kcal / 849 kJ	10
Carbohidratos	20 g	7
Azúcares totales	18 g	-
Azúcares añadidos	16 g	-
Proteínas	3,8 g	5
Grasas Totales	12 g	22
Grasas Saturadas	7,4 g	34
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	1,7 g	7
Sodio	36 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 12 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase flowpack.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase flowpack	72 g	12 meses

VACALIN®

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



72 g
CREMA AMERICANA

Descripción
Crema helada americana bañada con chocolate.

Ingredientes
Leche, azúcar, baño de repostería semiamargo, crema de leche, leche en polvo, dextrosa, estabilizante (INS 471-410-412-407), esencia de vainilla. **CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER HUEVO, DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Se mezclan los ingredientes que conforman la base de crema helada. La misma se pasteuriza y se almacena en tanques de maduración a temperatura controlada (4°C) y con agitación durante al menos 24 hs. Esta etapa finaliza con la dosificación de esencias o pastas que darán el sabor definitivo. Luego del periodo de maduración, la mezcla ingresa a los freezer para enfriarse con agitación. La crema helada resultante ingresa a la paletera y las paletas resultantes se someten a un baño de chocolate y a un ciclo de congelación rápido donde son retenidas a una temperatura de -38°C/-40°C durante al menos 30 minutos. Luego son envasadas, embaladas en envase secundario y almacenadas en cámara de congelado a una temperatura de -18°/-22°C hasta el momento del despacho.

Denominación completa

Crema helada americana con baño de repostería Semiamargo - libre de gluten.

Sin T.A.C.C.

Ajdut Kosher

Requisitos microbiológicos

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 25 g
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 72 g = 1 unidad

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	195 kcal / 815 kJ	10
Carbohidratos	21 g	7
Azúcares totales	20 g	-
Azúcares añadidos	17 g	-
Proteínas	3,0 g	4
Grasas Totales	11 g	20
Grasas Saturadas	6,4 g	29
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	44 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 12 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase flowpack.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase flowpack	72 g	12 meses

VACALIN®

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



72 g
CREMA ALMENDRAS

Descripción
Crema helada de almendras.

Ingredientes
Leche, azúcar, baño de repostería semiamargo, crema de leche, leche en polvo, almendra, dextrosa, caramelo, estabilizante (INS 471-410-412-407), colorante (INS 102-110), esencia de vainilla, esencia de almendras. **CONTIENE LECHE Y ALMENDRAS. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, SULFITOS, HUEVO, MANI, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ. CONTIENE TARTRAZINA.**

Elaboración
Se mezclan los ingredientes que conforman la base de crema helada. La misma se pasteuriza y se almacena en tanques de maduración a temperatura controlada (4°C) y con agitación durante al menos 24 hs. Esta etapa finaliza con la dosificación de esencias o pastas que darán el sabor definitivo. Luego del periodo de maduración, la mezcla ingresa a los freezer para enfriarse con agitación. La crema helada resultante ingresa a la paletera y las paletas resultantes se someten a un baño de chocolate y a un ciclo de congelación rápido donde son retenidas a una temperatura de -38°C/-40°C durante al menos 30 minutos. Luego son envasadas, embaladas en envase secundario y almacenadas en cámara de congelado a una temperatura de -18°/-22°C hasta el momento del despacho.

Denominación completa

Crema helada de almendras con baño de repostería Semiamargo - libre de gluten.

Sin T.A.C.C.

Ajdut Kosher

Requisitos microbiológicos

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 25 g
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 72 g = 1 unidad

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	189 kcal / 790 kJ	9
Carbohidratos	18 g	6
Azúcares totales	17 g	-
Azúcares añadidos	15 g	-
Proteínas	2,2 g	3
Grasas Totales	12 g	22
Grasas Saturadas	7,1 g	32
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,9 g	4
Sodio	25 mg	1

(*)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 12 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase flowpack.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase flowpack	72 g	12 meses

VACALIN®

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