

500 g
DULCE DE LECHE

Descripción
Crema helada de dulce de leche.

Ingredientes
Leche fluida, dulce de leche heladero (leche entera, azúcar, sólidos lácteos, glucosa, colorante caramelo, conservante (202),estabilizante (INS 407), aromatizante (sabor vainilla)), crema de leche, leche en polvo, estabilizante (INS 471-410-412-407). **CONTIENE LECHE Y SULFITOS. PUEDE CONTENER HUEVO DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada de dulce de leche libre de gluten SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	101 kcal / 422 kJ	5
Carbohidratos	14 g	5
Azúcares totales	13 g	-
Azúcares añadidos	10 g	-
Proteínas	1,7 g	2
Grasas Totales	4,2 g	8
Grasas Saturadas	2,6 g	12
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	38 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 plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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

VACALIN®



500 g
DULCE DE LECHE TENTACIÓN

Descripción
Crema helada de dulce de leche, con dulce de leche y bombones de chocolate rellenos con dulce de leche.

Ingredientes
Dulce de leche heladero (Leche entera, azúcar, sólidos lácteos, glucosa, colorante caramelo, conservante (202),estabilizante (INS 407) , aromatizante (sabor vainilla)), leche fluida, dulce de leche, crema de leche, bombones de chocolate rellenos con dulce de leche, leche en polvo, estabilizante (INS 471-410-412-407). **CONTIENE LECHE Y SULFITOS. PUEDE CONTENER HUEVO, DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada de dulce de leche con dulce de leche y bombones de chocolate. 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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	125 kcal / 523 kJ	6
Carbohidratos	18 g	6
Azúcares totales	16 g	-
Azúcares añadidos	13 g	-
Proteínas	2,1 g	3
Grasas Totales	5,0 g	9
Grasas Saturadas	3,1 g	14
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	46 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 plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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

VACALIN®



500 g
DULCE DE LECHE CON DDL

Descripción
Crema helada de dulce de leche con dulce de leche.

Ingredientes
Leche fluida, dulce de leche heladero (Leche entera, azúcar, sólidos lácteos, glucosa, colorante caramelo, conservante (202),estabilizante (INS 407) , aromatizante (sabor vainilla)), dulce de leche, crema de leche, leche en polvo, estabilizante (INS 471-410-412-407). **CONTIENE LECHE Y SULFITOS. PUEDE CONTENER HUEVO, DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada de dulce de leche con
dulce de leche. libre de gluten SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	127 kcal / 531 kJ	6
Carbohidratos	18 g	6
Azúcares totales	16 g	-
Azúcares añadidos	12 g	-
Proteínas	2,6 g	3
Grasas Totales	4,9 g	9
Grasas Saturadas	3,0 g	14
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	53 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 plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
DULCE DE LECHE GRANIZADO

Descripción
Crema helada de dulce de leche granizado.

Ingredientes
Leche fluida, dulce de leche heladero (Leche entera, azúcar, sólidos lácteos, glucosa, colorante caramelo, conservante (202),estabilizante (INS 407), aromatizante (sabor vainilla)), crema de leche, baño de repostería semiamargo, leche en polvo, estabilizante (INS 471-410-412-407). **CONTIENE LECHE Y SULFITOS. PUEDE CONTENER HUEVO, DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	152 kcal / 636 kJ	8
Carbohidratos	18 g	6
Azúcares totales	16 g	-
Azúcares añadidos	11 g	-
Proteínas	3,9 g	5
Grasas Totales	7,1 g	13
Grasas Saturadas	4,4 g	20
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	72 mg	3

(*)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 plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
CHOCOLATE

Descripción
Crema helada de chocolate.

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

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada de chocolate 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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	135 kcal / 565 kJ	6
Carbohidratos	17 g	6
Azúcares totales	16 g	-
Azúcares añadidos	14 g	-
Proteínas	2,8 g	4
Grasas Totales	6,2 g	11
Grasas Saturadas	3,8 g	17
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,7 g	3
Sodio	30 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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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

VACALIN®



500 g
CHOCOLATE AMARGO

Descripción
Crema helada de chocolate amargo.

Ingredientes
Leche fluida, azúcar, 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 Y HUEVO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA,SULFITOS, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

500 g
CHOCOLATE
AMARGO

Denominación completa

Crema helada de chocolate amargo libre de gluten SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	156 kcal / 652 kJ	8
Carbohidratos	19 g	6
Azúcares totales	18 g	-
Azúcares añadidos	17 g	-
Proteínas	3,0 g	4
Grasas Totales	7,5 g	14
Grasas Saturadas	4,8 g	22
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	2,6 g	10
Sodio	29 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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
CHOCOLATE CON DDL

Descripción
Crema helada de chocolate con dulce de leche.

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

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada de chocolate con dulce de leche libre de gluten SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	140 kcal / 585 kJ	7
Carbohidratos	19 g	6
Azúcares totales	18 g	-
Azúcares añadidos	16 g	-
Proteínas	2,8 g	4
Grasas Totales	5,9 g	11
Grasas Saturadas	3,6 g	16
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,6 g	1
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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
GRANIZADO

Descripción
Crema helada americana granizada.

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

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada americana granizada - libre de gluten SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	130 kcal / 544 kJ	7
Carbohidratos	17 g	6
Azúcares totales	16 g	-
Azúcares añadidos	15 g	-
Proteínas	2,2 g	3
Grasas Totales	5,9 g	11
Grasas Saturadas	3,8 g	17
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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

VACALIN®



500 g
CREMA DE PISTACCHIO

Descripción
Crema helada a base de pistacho.

Ingredientes
Leche fluída entera, azúcar, crema de leche, pasta de pistacho, leche en polvo descremada, dextrosa, estabilizante (INS: 471, 412, 410, 407), esencia de pistacho. **CONTIENE LECHE Y PISTACHO. PUEDE CONTENER HUEVO, MANÍ, ALMENDRAS, CASTAÑAS DE CAJÚ Y NUEZ.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

500 g
CREMA
DE PISTACCHIO

Denominación completa

Crema helada a base de Pistacho - Libre de Gluten.

SIN GLUTEN

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	128 kcal / 535 kJ	6
Carbohidratos	15 g	5
Azúcares totales	15 g	-
Azúcares añadidos	12 g	-
Proteínas	2,4 g	3
Grasas Totales	6,5 g	12
Grasas Saturadas	4,0 g	18
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	49 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 plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
FLAN CON DULCE DE LECHE

Descripción
Crema helada sabor flan con dulce de leche.

Ingredientes
Leche fluida, dulce de leche, yema liquida, crema de leche, azúcar, caramelo líquido, dextrosa, leche en polvo, estabilizante (INS 471-410-412-407), esencia de vainilla, esencia de dulce de leche, colorante (INS 102-110). **CONTIENE LECHE Y HUEVO. PUEDE CONTENER SUFITOS, MANI, DERIVADOS DE SOJA, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ. CONTIENE TARTRAZINA.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

500 g
FLAN CON
DULCE DE LECHE

Denominación completa

Crema helada sabor flan con dulce de leche.
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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	145 kcal / 606 kJ	7
Carbohidratos	20 g	7
Azúcares totales	18 g	-
Azúcares añadidos	15 g	-
Proteínas	2,9 g	4
Grasas Totales	5,9 g	11
Grasas Saturadas	3,8 g	17
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
BANANA SPLIT

Descripción
Crema helada de banana con dulce de leche.

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

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada de banana con dulce de leche
y baño de repostería semiamargo libre de gluten SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	129 kcal / 540 kJ	6
Carbohidratos	19 g	6
Azúcares totales	17 g	-
Azúcares añadidos	13 g	-
Proteínas	2,0 g	3
Grasas Totales	5,0 g	9
Grasas Saturadas	3,0 g	14
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,5 g	2
Sodio	32 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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
TRAMONTANA

Descripción

Crema helada americana con galletitas dulces bañadas en chocolate.

Ingredientes

Leche fluida entera, azúcar, crema de leche pasteurizada, dulce de leche, leche en polvo entera, galletitas dulces bañadas en chocolate, dextrosa, estabilizante (INS 471-410-412-407), esencia de vainilla. **CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER SULFITOS, DERIVADOS DE SOJA, HUEVO, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración

Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada americana con dulce de leche y galletitas dulces bañadas en chocolate 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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	132 kcal / 552 kJ	7
Carbohidratos	19 g	6
Azúcares totales	17 g	-
Azúcares añadidos	14 g	-
Proteínas	2,3 g	3
Grasas Totales	5,2 g	9
Grasas Saturadas	3,1 g	14
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
CREMA AMERICANA

Descripción
Crema helada americana.

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

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada americana libre de gluten- SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	119 kcal / 498 kJ	6
Carbohidratos	16 g	5
Azúcares totales	16 g	-
Azúcares añadidos	13 g	-
Proteínas	2,3 g	3
Grasas Totales	5,1 g	9
Grasas Saturadas	3,1 g	14
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	38 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 plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
CREMA DE VAINILLA

Descripción
Crema helada de vainilla.

Ingredientes
Leche fluida, azúcar, crema de leche, yema liquida, dextrosa, leche en polvo, pasta de vainilla, estabilizante (INS 471-410-412-407), esencia de vainilla, colorante (INS 102-110). **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO. PUEDE CONTENER SUFITOS, MANI, DERIVADOS DE SOJA, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ. CONTIENE TARTRAZINA.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

500 g
CREMA
DE VAINILLA

Denominación completa

Crema helada de vainilla libre de gluten- SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	134 kcal / 560 kJ	7
Carbohidratos	17 g	6
Azúcares totales	17 g	-
Azúcares añadidos	14 g	-
Proteínas	2,1 g	3
Grasas Totales	6,4 g	12
Grasas Saturadas	3,9 g	18
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	29 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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
CEREZA A LA CREMA

Descripción
Crema helada de cereza.

Ingredientes
Leche fluida entera, azúcar, cerezas en almibar, crema de leche pasteurizada, leche en polvo entera, dextrosa, estabilizante (INS 471-410-412-407), esencia de vainilla, colorante (INS 123-110). **CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER SULFITOS, DERIVADOS DE SOJA, HUEVO, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ. CONTIENE TARTRAZINA.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada de cereza Libre de Gluten

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	125 kcal / 523 kJ	6
Carbohidratos	19 g	6
Azúcares totales	19 g	-
Azúcares añadidos	16 g	-
Proteínas	2,0 g	3
Grasas Totales	4,5 g	8
Grasas Saturadas	2,9 g	12
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
MENTA GRANIZADA

Descripción
Crema helada de menta.

Ingredientes
Leche fluida entera, azúcar, crema de leche pasteurizada, leche en polvo entera, preparado para relleno sabor a menta, baño de repostería semiamargo, 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
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada sabor a Menta con baño
de reposteria semiamargo libre de gluten. Sin TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	129 kcal / 540 kJ	6
Carbohidratos	17 g	6
Azúcares totales	17 g	-
Azúcares añadidos	15 g	-
Proteínas	2,1 g	3
Grasas Totales	5,8 g	11
Grasas Saturadas	3,7 g	17
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	34 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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
SAMBAYÓN

Descripción
Crema helada de sambayón.

Ingredientes
Crema de leche, vino especial Cat C, yema líquida, azúcar, huevo líquido, leche estandarizada, leche en polvo, cognac, estabilizante (INS 471-412-433-466-407), colorante (INS 102-110), canela. **CONTIENE LECHE, HUEVO Y SULFITOS. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ. CONTIENE TARTRAZINA.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada de sambayon-libre de gluten SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	133 kcal / 556 kJ	7
Carbohidratos	8,4 g	3
Azúcares totales	8,4 g	-
Azúcares añadidos	8,2 g	-
Proteínas	2,3 g	3
Grasas Totales	10 g	18
Grasas Saturadas	6,4 g	29
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	22 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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
CREMA DE ALMENDRAS

Descripción
Crema helada con almendras.

Ingredientes
Leche entera, azucar, crema de leche, leche entera en polvo, almendras, dextrosa, caramelo, estabilizante (INS 471-412-433-466-407), colorante (INS 123-110), esencia de vainilla, esencia de almendras. **CONTIENE LECHE, ALMENDRAS Y TARTRAZINA. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA, SULFITOS, HUEVO, MANI, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

500 g
CREMA
DE ALMENDRAS

Denominación completa

Crema helada con almendras libre de gluten

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	133 kcal / 556 kJ	7
Carbohidratos	15 g	5
Azúcares totales	15 g	-
Azúcares añadidos	12 g	-
Proteínas	2,5 g	3
Grasas Totales	7,0 g	13
Grasas Saturadas	4,3 g	20
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,5 g	2
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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
FRUTOS DEL BOSQUE

Descripción
Crema helada americana con relleno sabor frutos del bosque.

Ingredientes
Leche fluida entera, azúcar, crema de leche, leche en polvo entera, preparado para relleno sabor frutos del bosque, 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
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada americana con relleno sabor frutos del bosque libre de gluten- SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	121 kcal / 506 kJ	6
Carbohidratos	17 g	6
Azúcares totales	17 g	-
Azúcares añadidos	14 g	-
Proteínas	2,2 g	3
Grasas Totales	4,9 g	9
Grasas Saturadas	3,0 g	14
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
MOUSSE DE ARÁNDANOS

Descripción
Crema helada de mousse de arándanos.

Ingredientes
Leche fluida entera, azúcar, preparado para relleno sabor arándanos, crema de leche, leche en polvo entera, 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
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada sabor Arándanos libre de gluten. Sin TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	123 kcal / 514 kJ	6
Carbohidratos	19 g	6
Azúcares totales	19 g	-
Azúcares añadidos	15 g	-
Proteínas	2,0 g	3
Grasas Totales	4,3 g	8
Grasas Saturadas	2,7 g	12
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	33 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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
MOUSSE DE LIMÓN

Descripción
Crema helada de mousse de limón.

Ingredientes
Crema de leche, azúcar, jugo de limón, albúmina de huevo, leche fluida, dextrosa, estabilizante ((INS 471-410-412-407). **CONTIENE DERIVADOS DE HUEVO Y LECHE. PUEDE CONTENER SULFITOS, DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ. CONTIENE TARTRAZINA.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada de mousse de limón libre de gluten. Sin TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	135 kcal / 565 kJ	7
Carbohidratos	17 g	6
Azúcares totales	17 g	-
Azúcares añadidos	16 g	-
Proteínas	1,3 g	2
Grasas Totales	6,9 g	13
Grasas Saturadas	4,4 g	20
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 g	12 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



500 g
MOUSSE DE MARACUYÁ

Descripción
Crema helada de mousse de maracuyá.

Ingredientes
Leche fluida, crema de leche, azúcar, 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
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

500 g
MOUSSE
DE MARACUYÁ

Denominación completa

Crema helada de maracuyá libre de gluten. Sin TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	123 kcal / 514 kJ	6
Carbohidratos	17 g	6
Azúcares totales	17 g	-
Azúcares añadidos	15 g	-
Proteínas	1,1 g	1
Grasas Totales	5,6 g	10
Grasas Saturadas	3,5 g	15
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	39 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 plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
FRUTILLA A LA CREMA

Descripción
Crema helada de frutilla.

Ingredientes
Leche fluida, pulpa de frutilla, 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
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada de frutilla libre de gluten- SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	109 kcal / 456 kJ	5
Carbohidratos	15 g	5
Azúcares totales	15 g	-
Azúcares añadidos	11 g	-
Proteínas	2,5 g	3
Grasas Totales	4,3 g	8
Grasas Saturadas	2,7 g	12
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	35 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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
FRUTILLA A LA REINA

Descripción
Crema helada americana y pulpa de frutillas.

Ingredientes
Leche fluida entera, pulpa de frutilla, azúcar, crema de leche pasteurizada, leche en polvo entera, 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
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Crema helada americana y pulpa de frutillas
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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	123 kcal / 514 kJ	6
Carbohidratos	19 g	6
Azúcares totales	19 g	-
Azúcares añadidos	15 g	-
Proteínas	2,0 g	3
Grasas Totales	4,3 g	8
Grasas Saturadas	2,7 g	12
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	33 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 15 meses en las condiciones de conservación adecuadas.

Presentaciones

Envase plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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

VACALIN®



500 g
FRUTILLA

Descripción
Helado de frutilla al agua.

Ingredientes
Frutilla, agua, azúcar, pulpa de frutilla, dextrosa, jugo de limon, emulsionante y estabilizante (INS 471, 1520, 477, 420, 470), goma xantica. **CONTIENE SULFITOS Y TARTRAZINA. PUEDE CONTENER LECHE, HUEVO, DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Helado de agua de frutilla libre de gluten- SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	76 kcal / 335 kJ	4
Carbohidratos	20 g	6
Azúcares totales	20 g	-
Azúcares añadidos	19 g	-

(*)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.
(**) No aporta cantidades significativas de proteína, grasas totales, grasas saturadas, fibra ni sodio.

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 plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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



500 g
LIMÓN

Descripción
Helado de limón al agua.

Ingredientes
Agua, azúcar, jugo de limón, dextrosa, emulsionante y estabilizante (INS 471, 1520, 477, 420, 470), goma xantica, esencia de limón. **CONTIENE SULFITOS Y TARTRAZINA. PUEDE CONTENER LECHE, HUEVO, DERIVADOS DE SOJA, MANI, ALMENDRA, CASTAÑA, AVELLANA Y NUEZ.**

Elaboración
Etapa 1: preparación de mezcla donde se colocan todos los ingredientes , se mezclan mediante agitación y se pasteurizan a 80 ó 65 ºC durante 30 y 60 seg respectivamente dependiendo su composición. Este proceso nos asegura la inocuidad del mix.
Etapa 2, de maduración, aquí el mix ya pasteurizado permanece refrigerado y con agitación lenta en tinas de acero inoxidable durante por lo menos 12 y 48 hs como máximo en temp entre 3 a 6 ºC. Este proceso nos asegura un buena hidratación de sólido, hidrólisis de azúcares y también una buen asentamiento de los sabores en el mix.
Etapa 3, por último pasamos al proceso de fabricación, donde se conforma el helado o crema helada propiamente dicho.
Este proceso se realiza a través de fabricadoras continuas que amasan el mix y mediante enfriamiento a temperaturas bajo cero, agitación y raspado de cuchillas logramos una crema helada. A partir de allí tomará segun el formato y envasadora diferentes destinos, pero siempre conservando la cadena de frío mediante cámaras figoríficas hasta su lugar de despacho en freezers. (Siempre en -18 ºC o menor).

Denominación completa

Helado de agua de limon libre de gluten- SIN TACC

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 60 g = 1 bola

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	76 kcal / 318 kJ	4
Carbohidratos	19 g	6
Azúcares totales	19 g	-
Azúcares añadidos	19 g	-

(*)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.
(**) No aporta cantidades significativas de proteína, grasas totales, grasas saturadas, fibra ni sodio.

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 plástico.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase polipapel	500 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