

FICHA TÉCNICA – HELADO

Nombre del Producto	MALTEADA
Nombre comercial	MALTEADA
Calidad	- Debe cumplir lo establecido en la Resolución 2310.
Generalidades	Descripción física: Mezcla congelada a base de colada de Bienestarina Más sabor vainilla y batida. Está preparado generalmente en una batidora. Cada porción de helado debe contener 15 gramos de colada de Bienestarina Más en polvo, cumpliendo con la presentación como se muestra en la imagen a continuación:  Ingredientes colada: Bienestarina Más en polvo, Azúcar, Leche. Ingredientes Helado: Colada de Bienestarina Más en leche, Base en polvo para helado de sabores tipo premium. Aditivos: Emulsificantes, leudantes, saborizantes permitidos. No se permite el uso de tartrazina.
Características generales y organolépticas	Generales: El helado debe de estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. Color: debe presentar colores de la base de helado utilizada para su preparación. Olor y sabor: característico al sabor correspondiente, libre de olores y sabores desagradables. Textura: Suave y sólido.
Empaque y Rotulado	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 60 gramos. El helado, se debe empaquetar en material adecuado que no altere el producto y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. 1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 20 a 25 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: límite permitido máximo 6.5 g/m²/24h. Rotulado: En el empaque primario, se debe marcar el número de lote y la fecha de vencimiento del producto.

Nombre del Producto	MALTEADA
Nombre comercial	MALTEADA
Conservación, almacenamiento y Transporte	Mantener el producto en lugar fresco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura entre los -7°C a -11°C. El transporte de los helados, (al ser un producto congelado) ha de hacerse en condiciones que garanticen que el helado no va a perder temperatura... Si la distancia es muy grande se debe disponer de un transporte refrigerado, que asegure una temperatura de -18°C como mínimo. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.
Vida útil	Período de vida útil: Mínimo de treinta (30) días calendario desde la fecha de empaque. En todo caso, el Comitente Vendedor deberá garantizar un período de vida útil del producto sólido de por lo menos quince (15) días calendario a partir del momento de la puesta a disposición en el punto de distribución, así como garantizar la calidad del producto teniendo en cuenta las diferentes zonas climáticas del País.
Presentación	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 60 g.