

NÚCLEO DIETÉTICO INDUSTRIAL BASSO F389-22

DE CONTENIDO REDUCIDO EN GLÚCIDOS Y CALORÍAS

FORMULACIONES SUGERIDAS PARA HELADO DIETÉTICO INDUSTRIAL

INGREDIENTES:

	Base Blanca	D. de Leche	Chocolate
Agua Potable	66,9 Lt.	66,0 Lt	66,9 Lt.
Leche en Polvo Descremada	10,0 Kg.	10,0 Kg.	6,5 Kg.
F389 Núcleo Diet Ind. BASSO	21,5 Kg.	21,5 Kg.	21,5 Kg.
UF850 Sorbigel 20	1,5 Kg.	1,5 Kg.	1,5 Kg.
Cacao amargo	-----	-----	3,5 Kg.
UHR003 Es. Vainilla	0,1 Kg	-----	0,1 Kg.
F129B Saboriz. D. de Leche Líq.	-----	1,0 Kg	-----
Agregar en Frío			

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Por cada 60 g de Producto listo para Consumo)*

	Base Blanca	D. de Leche	Chocolate
Calorías (Kcal)	57,00	57,00	62,00
Proteínas (g)	2,00	2,00	3,00
Lípidos (g)	0,00	0,00	0,60
Carbohidratos (g)	8,00	9,00	8,00
Colesterol(mg)	0,00	0,00	0,00
Sodio (mg)	32,00	32,00	21,00
Calcio (mg)	78,40	78,40	66,30
Vitamina A (UI)	2,00	2,00	1,70
Fibra Alimentaria	6,00	6,00	5,00

*Valores Orientativos Aproximados

MODO DE ELABORACIÓN:

Pasteurizar la mezcla completa hasta 78 °C. Homogeneizar y enfriar. Agregar en este punto el las esencias y colorantes.

Dejar reposar la mezcla durante 30 minutos antes de pasar por la Fabricadora de Helados. Luego envasar y almacenar en conservadora con temperatura similar al resto de los Helados Normales.

PRESENTACIÓN:

Bolsa de papel multipliego x 21,5 Kg.

CONSERVACIÓN:

Mantener el envase cerrado en un lugar fresco y seco.

Vida útil: 1 año a partir de su fecha de elaboración.