



# FICHA TÉCNICA

CÓDIGO DE PRODUCTO  
7255

DESCRIPCIÓN  
BASE PARA HELADO HELAMIX

## EMPAQUE

UNIDAD:	1
PESO UNIDAD (kg):	4.00
LARGO CAJA (cm):	30.01
ANCHO CAJA (cm):	30.01
ALTO CAJA (cm):	30.48
UPC/EAN:	750 16686 10905

PIEZAS POR CAJA:	4
PESO POR CAJA:	16.00
CAJAS POR CAMA:	12
CAMAS POR TARIMA:	5
CAJAS POR TARIMA:	60

## INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

POR 100 G

### ENERGÍA

CALORÍAS	179
KILOJOULES	760.00
%CALORIAS(GRASA)	5%
CALORÍAS(GRASA)	8.5
CALS SATUR GRAS	8.00

### PROTEÍNA, G

2.90

### CARBOHIDRATOS, G

22.50

AZÚCAR, G	20.50
ALCOHOL DE AZÚCAR, G	0.00

### AGUA, G

0.00

### GRASA, G

0.00

SATURADAS, G	0.00
GRASAS TRANS, G	0.00
POLIINSATURADAS, G	0.00
MONOINSATURADAS, G	0.00

### COLESTEROL, MG

0.60

### FIBRA, G

0.00

### MINERALES

CENIZA, G	0.00
CALCIO, MG	0.00
HIERRO, MG	0.00
SODIO, MG	24.40

### VITAMINAS

TIAMINA, MG	0.00
RIBOFLAVINA, MG	0.00
NIACINA, MG	0.00
VIATMINA A, IU	0.00
VITAMINA C, MG	0.00

ACIDO FÓLICO, UG	0.00
------------------	------

## INGREDIENTES

Agua, leche descremada en polvo, aceite de palmiste hidrogenado, glucosa, suero de leche, aceite de palma parcialmente hidrogenado, mono y diglicéridos, conservadores (benzoato de sodio y sorbato de potasio), carboximetilcelulosa, carragenina, goma de algarrobo, estearil lactilato de sodio, maltodextrina, polisorbato 80, propilen glicol, goma guar, cloruro de potasio, goma xantana y lecitina de soya.

## INSTRUCCIONES DE MANEJO

### MANEJO EN DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Los rangos de temperaturas ideales para el almacenamiento y distribución del producto en refrigeración son de 2°C a 5°C. **NO CONGELAR**

- Evite transportar y almacenar la base para helado junto a sustancias o productos con olor penetrante. Mantener en un lugar limpio y seco

- No exceder 5 niveles de estiba. Mantener emplayado hasta el momento de su uso

### USO Y MANEJO EN TIENDA

- Cuando reciba el producto en tienda inmediatamente almacene en la cámara de refrigeración. (Por ningún motivo deje el producto a temperatura ambiente

- Mezclar Helamix con fruta y/o sabores artificiales, no necesita azúcar. Si lo prefiere, puede agregar color al gusto

- Nevar o congelar

Para la elaboración de helados nevar a una temperatura entre -10°C y -14°C

Para la elaboración de paletas congelar a una temperatura entre -16°C y -20°C

### APLICACIÓN

- Mezclar la base para helado con fruta al gusto y si prefiere puede agregar color y sabor.

- Recomendable para su aplicación en helados, paletas y agua fresca.

Para la elaboración de helados, batir a temperaturas de (-10°C a -14°C).

Para paletas, congelar a temperaturas de (-16°C a -20°C).

En agua fresca, mezclar 200g por litro de agua, más colores y sabores.