

helado



Los helados son preparaciones alimentarias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor



Tipos

Podrán fabricarse los siguientes tipos de helados, con las características que a continuación se describen: helado crema, helado de leche, helado de leche desnatada, helado, helado de agua, sorbete, postre de helado.

Helado crema: Esta denominación está reservada para un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 8% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 2,5% de proteínas exclusivamente de origen lácteo.

Helado de leche: Esta denominación está reservada para un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 2,5% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6% de extracto seco magro lácteo.

Helado de leche desnatada: Esta denominación está reservada para un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como máximo un 0,30% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6% de extracto seco magro lácteo.

Helado de agua: Esta denominación está reservada a un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 12% de extracto seco total.

Sorbete: Esta denominación está reservada a un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 15% de frutas y como mínimo un 20% de extracto seco total.

Información nutricional

<http://www.nutriplato.com/ingredients/view/1448>

Más información

helado



Envasado

- El envasado se efectuara en lugares previstos a tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.
- El envase cumplirá las normas de higiene y tendrá la solidez suficiente, para garantizar la protección eficaz de los productos.
- Los recipientes que no están destinados a la venta directa al consumidor, podrán volver a utilizarse tras haberse limpiado y desinfectado eficazmente.
- Cuando los helados se expendan en los establecimientos de venta, podrán presentarse en vasos, copas, tarrinas o bandejas de materiales aptos para tal fin, que no puedan modificar sus características ni transmitir sabores u olores extraños, ni ocasionar alteraciones al producto. Según la presentación solicitada por el consumidor, el helado podrá ir acompañado de otros productos, tales como barquillos, galletas, pastas, jarabes, licores y frutas.

Almacenamiento y conservación

- Los helados se almacenaran y conservaran a una temperatura igual o inferior a -18°C en el centro del producto.
- Los granizados se conservaran a una temperatura igual o inferior a 0°C en el centro del producto.
- Los helados envasados para congelar podrán ser almacenados junto con otros productos alimenticios congelados, siempre que estén envasados, de tal forma que no perjudique a la calidad de los mismos y que no transmitan olores ni sabores extraños.