

# TIPOS DE BASES

LÁCTEOS Y HELADOS  
SAN MIGUEL S.A. DE C.V.





LÁCTEOS Y HELADOS  
SAN MIGUEL S.A. DE C.V.

**FSSC 22000 CERTIFICATE**

**GlobalSTD<sup>®</sup>**  
CERTIFICATION

Certificate of registration  
The Food Safety Management System of

**Lácteos y Helados San Miguel, S.A. de C.V.**  
Av. Salvador Nava Martínez No.1608, Fracc. Villa Rica, C.P. 78358,  
San Luis Potosí, San Luis Potosí, México.

Has been assessed and determined to comply with the requirements of:  
**Food Safety System Certification 22000  
FSSC 22000**

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 5).

**This certificate is applicable for the scope of:**  
Elaboración y envasado de bases lácteas (naturales y yogurt), helados, paletas y aguas frescas.  
Elaboración and packaging of dairy-based (natural and yogurt), ice cream, ice pops and flavored waters.

Category: CII, CIII  
Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)

	Initial registration date March 28, 2019	Certification scheme Single Site
	Date of certification decision April 16, 2020	Last update April 16, 2020
CERTIFICATE NUMBER GSCFSSC22KMX307	Registration period 16/APR/20 27/MAR/22	 Executive Director GlobalSTD Certification

  

Global Standards, S.C. Póster Moreno 1877 Pina 4-3 Col. Americana, C.P. 44100, Guadalupe, Jalisco, México

[www.globalstd.com](http://www.globalstd.com)

Actualmente nuestra firma cuenta con maquinaria y equipo moderno de proceso extruido para el desarrollo de postres congelados, además de una fuerza de ventas que nos permite llegar cada vez a más personas. Todo ellos respaldado por la certificación FSSC-22000, que brinda certeza y seguridad en la producción para nuestros clientes

Somos una empresa líder en el sector alimentario y hoy por hoy, una de las empresas de alimentos procesados más importantes del centro del país.

Al pasar del tiempo, la demanda de productos por su sabor calidad, velocidad del mercado y la competencia, impulsaron un cambio en la forma de producción. De esta manera, Lácteos y Helados San Miguel pasó de los procesos manuales a la automatización, sin dejar de lado lo más importante: la calidad y el sabor de un producto artesanal.

Procesos con un alto grado de calidad e higiene, personal altamente calificado y capacitado para la realización de los procesos, herramientas y maquinaria en excelentes condiciones de servicio, materias primas seleccionadas cuidadosamente y una amplia red de distribución, permiten que todos los días, en cualquier momento, puedas disfrutar del sabor y la calidad de tus productos favoritos.

Nuestros productos están elaborados con productos lácteos seleccionados que aportan un sabor natural. Utilizamos cocoas en nuestros sabores de chocolate.

La presentación de BAG IN BOX nos permite almacenar el producto conservando los atributos de calidad, elimina la manipulación del producto al ser llenado, facilita la dosificación del uso del producto, reduce los espacios de almacenamiento y transporte, una vez abierto puede almacenarse sin riesgo a tener derrames, disminuye el impacto ambiental.



# Base Premium SM

\*imagen ilustrativa

## DESCRIPCIÓN:

Base para la elaboración de helados de crema de leche, con un sabor lácteo natural característico de la combinación y balance de los ingredientes que lo contienen. Se obtiene una textura suave, cremosa con una sensación cálida en el paladar, se obtiene un buen rendimiento en la elaboración de los helados, viscosidad media. Ideal para combinar con ingredientes selectos, por el sabor natural de la base, predominando el sabor que usted le adicione. Producto elaborado con crema de leche.

## PRESENTACIÓN:

Bag in Box  
19 L



## APLICACIÓN:



Helados de  
crema de leche



Paletas de  
crema de leche



## Base Normal Amarilla o Normal Blanca

\*imagen ilustrativa

### DESCRIPCIÓN:

Base para la elaboración de helados, paletas, congelados y aguas frescas, característico de la combinación y balance de los ingredientes que lo contienen. Se obtiene una textura suave, buen rendimiento en la elaboración de los productos, viscosidad media. Ideal para elaborar una gran variedad de sabores con ingredientes de su elección desde frutas naturales hasta frutas secas, misceláneos. Por el sabor natural de la base el sabor que usted elija le dará a su producto el toque especial a sus productos.

Contamos también con la base normal amarilla con las mismas características de la base normal blanca saborizada con un toque de sabor de vainilla y el color característico de la vainilla. Productos elaborados con grasa vegetal libre de grasa trans.

### PRESENTACIÓN:

Bag in Box

19 L



### APLICACIÓN:



Helados de crema vegetal



Paletas Heladas



Aguas Frescas



Congelados



# Base Ecocream

\*imagen ilustrativa

## DESCRIPCIÓN:

Base para la elaboración de helados, paletas, congelados y aguas frescas. Se obtiene una textura suave, buen rendimiento en la elaboración y variedad de productos congelados que se pueden obtener con ingredientes de su elección desde frutas naturales hasta frutas secas, misceláneos., etc. El balance de sus ingredientes y la selección de materias primas nos da como resultado un sabor lácteo que caracteriza a este producto aportando una variedad de sabor a nuestra línea de bases para helado. Producto elaborado con grasa vegetal libre de grasas trans.

## PRESENTACIÓN:

Bag in Box  
19 LT



## APLICACIÓN:



Helados de grasa vegetal



Paletas de grasa vegetal



Aguas Frescas



Congelados



\*imagen ilustrativa

# Base Cremitta SM

## DESCRIPCIÓN:

Base para la elaboración de helados, paletas, congelados. Se obtiene una textura suave, cremosidad, buen rendimiento en la elaboración y variedad de productos congelados que se pueden obtener con ingredientes de su elección desde frutas naturales hasta frutas secas, misceláneos, etc. Producto elaborado con crema de leche y grasa vegetal libre de grasas trans.

## PRESENTACIÓN:

Bag in Box  
19 L



## APLICACIÓN:



Helados de crema vegetal



Paletas heladas de crema vegetal



Aguas Frescas



Congelados



## Base Especial Preferente

\*imagen ilustrativa

### DESCRIPCIÓN:

Base para la elaboración de helados y paletas de alta calidad, con un sabor lácteo característico de la combinación y balance de los ingredientes que lo contienen. Se obtiene una textura suave, cremosa con una sensación cálida en el paladar, se obtiene un buen rendimiento en la elaboración de los productos, viscosidad media. Ideal para combinar con ingredientes de su elección, por el sabor natural de la base, predominando el sabor que usted le adicione, haciendo de su helado un exquisito postre.

Producto elaborado con crema de leche y grasa vegetal libre de grasa trans.

### PRESENTACIÓN:

Bag in Box

19 L



### APLICACIÓN:



Helados de crema vegetal



Paletas de crema vegetal



Agua Fresca



Congelados de crema vegetal



\*Imagen ilustrativa

# Base Yogurt

## DESCRIPCIÓN:

Base para la elaboración de helados de consumo inmediato, formulada para el uso en máquinas para helado debido a su viscosidad baja, lista para usarse. Se obtiene una textura muy suave, buen rendimiento en la elaboración de este producto, resistente al derretimiento. Contamos con la variedad de los sabores natural ó fresa y sabores frutales como manzana, mango, zarzamora, durazno., El sabor de nuestra base de yogurt es obtenido por el uso de cultivos lácticos seleccionados, proceso de elaboración, selección y balance de ingredientes que nos aporta el sabor y aroma de un yogurt. Elaborado con crema de leche, bajo contenido de grasa.

## PRESENTACIÓN:

**Galón**  
3,79 L

**Sabor:**  
-Fresa  
-Natural  
-Durazno



**Bag in Box**  
19 L



## Variedad de Sabores:

- Fresa
- Manzana Verde
- Zarzamora
- Durazno
- Natural

## APLICACIÓN:



Helados de Yogurt



Paletas de Yogurt



Congelados de Yogurt



# Base Chopo

\*imagen ilustrativa

## DESCRIPCIÓN:

Base para la elaboración de helados de consumo inmediato, formulada para el uso en máquinas para helado debido a su viscosidad baja, lista para usarse. Se obtiene una textura muy suave, buen rendimiento en la elaboración de este producto, resistente al derretimiento. Contamos con la variedad de los sabores clásicos como fresa, vainilla ó chocolate, El sabor chocolate es obtenido directamente de una cocoa seleccionada aportando un exquisito sabor natural a chocolate. Elaborado con grasa vegetal libre de grasa trans, bajo contenido de grasa.

## PRESENTACIÓN:

Galón  
3,79 L



Bag in Box

19 L



## APLICACIÓN:



Helados de grasa vegetal.

\*bajo en grasa



# Base Helado Suave



\*imagen ilustrativa

## DESCRIPCIÓN:

Base para la elaboración de helados de consumo inmediato, formulada para el uso en máquinas para helado debido a su viscosidad baja, lista para usarse. Se obtiene una textura muy suave, buen rendimiento en la elaboración de este producto, resistente al derretimiento. Contamos con la variedad de los sabores clásicos como fresa, vainilla, chocolate, cappuccino o nuez, además el sabor natural para que seleccione el sabor que gusta a sus clientes. El sabor chocolate es obtenido directamente de una cocoa seleccionada aportando un exquisito sabor natural a chocolate. Elaborado con grasa vegetal libre de grasa trans, bajo contenido de grasa.

## PRESENTACIÓN:

Bag in Box  
19 L



## APLICACIÓN:



Helados de grasa vegetal.



# Base Light

\*imagen ilustrativa

## DESCRIPCIÓN:

Base para la elaboración de helados , paletas heladas, congelados sin azúcar, formulada para reducir el contenido energético, obtenido a partir del uso de ingredientes seleccionados que proporcionan las mismas características de un helado suave y cremoso. Se obtiene un buen rendimiento en la elaboración de helados. Elaborado con crema de leche, bajo contenido de grasa, ideal para las personas diabéticas ya que no eleva el índice glucémico o para personas que controlan su ingesta calórica. Contiene sucralosa.

## PRESENTACIÓN:

Galón  
3,79 L



Bag in Box  
19 L



## APLICACIÓN:



Helados



Paletas



Aguas



Congelados



### CEDIS SAN LUIS POTOSÍ

gerenciavts@sanmy.com.mx  
atencionclientes@basessanmiguel.com.mx  
Tel. 44 48 20 84 11  
Av. Salvador Nava Mtz. No. 1608  
Fracc. Villa Rica C.P. 78380

### CEDIS PUEBLA

cedispuebla@sanmy.com.mx  
Tel. (22) 22 26 89 050/ (33) 36 19 26 25  
Lago de Chapala Oriente No. 207 A  
Col. Manantiales San Pedro de Cholula  
Puebla, C.P. 72760

### CEDIS GDL

gerentegdl@basessanmiguel.com.mx  
supervisorbasesgdl@basessanmiguel.com.mx  
Tel. (33) 36 19 26 25  
Chicago No. 1225 Col. La Aurora C.P. 44460