

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Polvo para preparar CREMA CHANTILLY

Emisión: 15/05/15
Revisión: 02/02/17
Rev.03



Descripción y uso previsto:

Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial
Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.

Composición:

Azúcar, maltodextrina, agente de batido (leche en polvo descremada, sólidos de jarabe de glucosa, aceite vegetal hidrogenado, caseinato emulsionante: INS 471, 477, 472, estabilizante: INS 450ii, 340) estabilizante: INS 466 y aromatizante artificial sabor a crema chantilly.-

Características Organolépticas:

Polvo blanco corredizo, sin grumos, soluble en leche fría, sabor y aroma característico al producto.

Valores Nutricionales:

(100 gr de producto en polvo)

Valor energético	438 Kcal
Hidratos de Carbono	81 gr
Proteínas	2 gr
Grasas Totales	12.5gr
Grasas Saturadas	0 gr
Grasas Trans	0 gr
Cenizas	1 gr

Análisis Microbiológicos:

<i>Staphylococcus Aureus</i>	Menor a 10 UFC/g
<i>Coliformes Totales</i>	Menor a 10 UFC/g

Análisis Físico-Químicos:

<i>Solubilidad</i>	<i>Leche fría</i>
--------------------	-------------------

Indicaciones de Uso:

Disolver 200 g de polvo en 400 ml de leche fría, batir con batidora eléctrica o similar hasta consistencia deseada. Si desea mayor consistencia, utilizar menos cantidad de leche. Una vez preparada, conservar refrigerada entre 4-8°C.

Crema con sifón: 170 gr en 330 ml de leche fría, batir hasta disolver el polvo. Colocar en sifón, agitar 10-12 veces y utilizar oprimiendo el gatillo del sifón. Con 170 gr se obtiene 1 lt de crema chantilly artificial.

Rendimiento:

Aproximadamente 1 litro de crema.

Beneficios:

- ✓ Buena incorporación de aire.
- ✓ Buena cremosidad y brillo del producto final.
- ✓ Producto estable en el freezer.
- ✓ Mayor vida útil una vez preparada

Controles generales de calidad e inocuidad:

Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones.

La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.

Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes. Auditorías de inocuidad por ente tercerizado certificado y análisis microbiológicos periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.

Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

Vencimiento:

12 meses

Almacenamiento:

Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz

R.N.E: 04003778

Alérgenos:

Contiene derivados lácteos

Presentación	Envase 1°	Envase 2°	Unidad de venta	Pallet
Bolsa x 250 gr	PEAD	Cartón corrugado	Caja dispenser x 12 unidades	-
Bolsa x 1 kg	PEBD	Cartón corrugado	Caja x 8 unidades	144 Cajas