

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



# Polvo para preparar MOUSSE de VAINILLA

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



### Descripción y uso previsto:

Polvo para preparar Mousse sabor a Vainilla.  
Ideal para decorar en tortas y postres.

### Composición:

Azúcar, agente de batido (aceite vegetal hidrogenado, leche en polvo descremada, sólidos de jarabe de maíz, emulsionantes: INS 471, INS 477, estabilizante: INS 450ii) leche entera en polvo, maltodextrina, almidón de maíz modificado, colorantes: tartrazina y amarillo ocaso, y aromatizante artificial sabor a vainilla.

### Características Organolépticas:

Polvo corredizo, sin grumos, soluble en agua fría, sabor y aroma característico al producto

### Valores Nutricionales:

#### (100 gr de producto en polvo)

Valor energético	462 Kcal
Hidratos de Carbono	75 gr
Proteínas	4.4 gr
Grasas Totales	15.7 gr
Grasas Saturadas	15.7 gr
Grasas Trans	0 gr
Fibra alimentaria	3.75 gr
Sodio	37.5 mg

### 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>Agua fría</i>
--------------------	------------------

### Indicaciones de Uso:

Disolver 200 g de polvo en 300 ml de agua fría (de heladera), batiendo con batidora eléctrica o similar durante 5 minutos.

Enfriar en heladera antes de usar. Si desea mayor consistencia, utilizar menor cantidad de agua.

### Rendimiento

Aproximadamente 3,5 litros.

### 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.

### Lapso de aptitud:

12 meses

### Almacenamiento:

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

**R.N.E: 04003778**

### Alérgenos:

Contiene leche y tartrazina.

Presentación	Envase 1°	Envase 2°	Unidad de venta	Pallet
Bolsa x 1 kg	PEBD	Cartón corrugado	Caja x 8 unidades	144 Cajas