

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



# Polvo para preparar MOUSSE de FRUTILLA

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 15/05/15  
Rev.0



### Descripción y uso previsto:

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

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

### Composición:

Azúcar, leche entera en polvo, cacao en polvo, almidón de maíz modificado, maltodextrina, aceite vegetal hidrogenado, leche en polvo descremada, sólidos de jarabe de maíz, emulsionantes: INS 471, INS 477, estabilizante: INS 450ii, colorante: azorrubina y aromatizante artificial sabor a frutilla.

### Rendimiento

Aproximadamente 3,5 litros.

### Tratamiento tecnológico:

Mezclado de ingredientes en polvo

### Peligros potenciales:

Según PG 05

### Características Organolépticas:

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

### Trazabilidad:

Según PG 09

### 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

### 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 y análisis microbiológicos periódicos, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel nacional.

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

### Análisis Microbiológicos:

<i>Aerobios Totales</i>	<i>Menor a 5000 UFC/g</i>
<i>Mohos y levaduras</i>	<i>Menor a 100 UFC/g</i>
<i>Coliformes Totales</i>	<i>Menor a 10 UFC/g</i>

### Lapso de aptitud:

12 meses

### Análisis Físico-Químicos:

<i>Solubilidad</i>	<i>Agua fría</i>
<i>Determinación de Gluten</i>	<i>NSD</i>

### Almacenamiento:

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

### 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.

**R.N.E: 04003778 “Libre de Gluten”**

Presentación	Envase 1°	Envase 2°	Unidad de venta	Pallet
Bolsa x 1 kg	PEBD	Cartón corrugado	Caja x 10 unidades	144 Cajas