

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Polvo para preparar GRANITA sabor MANZANA

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



Descripción:

Polvo para preparar bebida sin alcohol artificial sabor a manzana. Uso industrial

Composición:

Azúcar, ácido cítrico (INS 330), colorantes: tartrazina y azul brillante, aromatizante artificial sabor a manzana.

Características Organolépticas:

Polvo corredizo, sin grumos, soluble en agua a temperatura ambiente, con aroma característico a su sabor

Valores Nutricionales:

(100 gr de producto en polvo)

Valor Energético	392 Kcal
Proteínas	0 g
Carbohidratos	97 g
Grasas Totales	0 g
Grasas Saturadas	0 g
Grasas Trans	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	0 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>En agua ambiente</i>
--------------------	-------------------------

Indicaciones de Uso:

Disolver 150 g. de polvo en 1 Litro de agua, revolviendo bien hasta su completa disolución.

Rendimiento

Aproximadamente 11,5 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.

Vencimiento:

12 meses

Almacenamiento:

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

RNE: 04003778

Alérgenos:

Contiene tartrazina.

Presentación	Envase 1°	Envase 2°	Unidad de venta	Pallet
Bolsa x 1,5 kg	PEBD	Cartón corrugado	Caja x 8 unidades	144 Cajas