



MANJAR NORMAL – BOLSA 500 G

MERMELADAS Y MANJAR ELVI
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

FECHA: 2011

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE:	MANJAR NORMAL 500g
USO:	PASTELERÍAS Y REPOSTERIAS
VIDA ÚTIL:	4 MESES

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Manjar de leche, elaborado con leche del 26%, leche del 0%, azúcar, suero de leche, glucosa, materia grasa vegetal, Almidón Modificado, carragenina, Agar, lactasa, bicarbonato de sodio, sorbato de potasio y esencia.

3. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA:	Homogéneo, viscoso y de corte rápido.
COLOR:	Café Almendrado.
OLOR:	Característico manjar.
SABOR:	Característico manjar.

4. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

PH (SOLUCIÓN 10%)	6,0 +/- 0,4
º BRIX:	68 +/-1
CONSISTENCIA:	SEMI - ESPESO

5. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

RECuento TOTAL	< 10 ufc / gr
COLIFORMES	< 10 ufc /gr
HONGOS Y LEVADURAS	< 10 ufc /gr

6. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ENVASE Y ALMACENAMIENTO

ENVASE, CONTENIDO NETO:	Envase de Polipropileno mate mas polietileno blanco Laminado con 500 g neto
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Mantener a temperatura ambiente en lugar limpio, fresco y seco
ROTULACIÓN:	Nombre, proveedor, cantidad neta, fecha de elaboración y vencimiento, nombre del producto



Información Nutricional Manjar Normal Bolsa 500 G

Información Nutricional		
Porción:	1 Cucharada (30 g)	
Porciones por envase	17 porciones (aprox)	
	100 gr.	1 porción
Energía (Kcal)	298	89,40
Proteínas (g)	7,90	2,37
Grasa total (g)	4,00	1,20
H. de Carbono (g)	57,10	17,13
Sodio (mg)	80	24