



MANJAR NORMAL – GRANEL HELADO

**MERMELADAS Y MANJAR ELVI
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

FECHA: 2011

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE:	MANJAR HELADO – GRANEL
USO:	HELADERIAS
VIDA ÚTIL:	5 MESES

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Manjar de leche, elaborado con leche del 26%, leche del 0%, cacao en polvo, azúcar, suero de leche, glucosa, materia grasa vegetal, estabilizantes, lactasa, bicarbonato de sodio y sorbato de potasio.

3. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA:	Homogéneo y viscoso.
COLOR:	Café chocolate oscuro.
OLOR:	Característico manjar.
SABOR:	Característico manjar con chocolate.

4. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

PH (SOLUCIÓN 10%)	6,0 +/- 0,4
º BRIX:	69+/-1
CONSISTENCIA:	ESPESO

5. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

RECuento TOTAL	< 1000 ufc / gr
COLIFORMES	< 100 ufc /gr
HONGOS Y LEVADURAS	< 100 ufc /gr

6. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE ENVASE Y ALMACENAMIENTO

ENVASE, CONTENIDO NETO:	Bolsas de polietileno de alta densidad: 1 x 12 Kilos Cajas de cartón con bolsa de polietileno en su interior.
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