



MANJAR NORMAL – GRANEL PASTELERO

MERMELADAS Y MANJAR ELVI
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

FECHA: 2011

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE:	MANJAR NORMAL – GRANEL
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, estabilizantes, lactasa, bicarbonato de sodio y sorbato de potasio.

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
° BRIX:	68 +/- 1
CONSISTENCIA:	SEMI - 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:	Caja de cartón con bolsa de polipropileno de alta densidad en su interior: 12 kilos
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 Granel Pastelero 12 Kilos

Información Nutricional		
Porción:	1 Cucharada (30 g)	
Porciones por envase	400 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