

# Polvo para preparar CREMA CHANTILLY



## Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 22/06/23  
Rev.08



**Descripción:** Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial **libre de gluten.**

**Composición:** Azúcar, maltodextrina, aceite vegetal hidrogenado, jarabe de glucosa, caseinato, Emulsionante: (INS 472<sup>a</sup>, 471), Estabilizante: (INS 450iii, INS 466), saborizante idéntico al natural de crema chantilly

**Uso previsto:** Industrial o venta al público en general. Ideal para decorar o rellenar tortas, pasteles, postres y helados APTO PARA PUBLICO EN GENERAL EXCEPTO las personas y/o niños alérgicos o sensibles a la proteína de la leche.

### Indicaciones de Uso:

Disolver 200 g de polvo en 400 ml de leche fría, batir con batidora eléctrica o similar hasta consistencia deseada. Si desea mayor consistencia, utilizar menos cantidad de leche. Enfriar en heladera antes de usar.

Para Crema con sifón: 170 gr en 330 ml de leche fría, batir hasta disolver el polvo. Colocar en sifón, agitar 10-12 veces y utilizar oprimiendo el gatillo del sifón. Con 170 gr se obtiene 1 lt de crema chantilly artificial.

**Conservación:** Una vez preparado el producto se debe mantener refrigerado y consumir dentro de los 5 días sin problemas de desarrollo microbiológico siempre y cuando las condiciones higiénicas de preparación fueran adecuadas.

**Rendimiento:** Aproximadamente 1 litro de crema.

### Beneficios:

- ✓ Buena incorporación de aire.
- ✓ Buena cremosidad y brillo del producto final.
- ✓ Producto estable en el freezer.
- ✓ Mayor vida útil una vez preparada

### 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:** 18 meses

**Almacenamiento:** Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz.

R.N.E: 04003778  
RNPA: 04036469

[www.indual.com.ar](http://www.indual.com.ar)  
[info@indual.com.ar](mailto:info@indual.com.ar)

# Polvo para preparar CREMA CHANTILLY



## Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 22/06/23  
Rev.08



**Marco legal:** art.815 bis, 818, 1383, 1383bis, 235 7º del CAA.

**Origen:** Argentina

**Alérgenos:** DERIVADOS DE LECHE

**Descripción de envases y presentaciones:**

Presentación	Material	Unidad de venta
Doypack x 200 g	bilaminado de PET+PBD impreso color	Caja cartón corrugado x 15 o 18 u
Doypack x 170 g	bilaminado de PET+PBD impreso color	Caja cartón corrugado x 16 u
BOLSA x 1 k	BOPP mate + PE baja blanco BL01 con antiestático	Caja cartón corrugado x 10 u

### Información Nutricional

100 g de producto en polvo	Ración 20 g de producto listo para consumir
<b>Valor energético 450 Kcal</b>	<b>Valor energético 36 Kcal</b>
<b>Carbohidratos 83 g</b>	<b>Carbohidratos 6.2 g</b>
Azúcares totales 55g	Azúcares totales 4.3 g
Azúcares añadidos 52 g	Azúcares añadidos 3.5 g
<b>Proteínas 1.3g</b>	<b>Proteínas 0g</b>
<b>Grasa Totales 13g</b>	<b>Grasa Totales 1.2g</b>
Grasas Saturadas 12g	Grasas Saturadas 1g
Grasas Trans 0g	Grasas Trans 0g
<b>Fibra alimentaria 0g</b>	<b>Fibra alimentaria 0g</b>
<b>Sodio 25mg</b>	<b>Sodio 9mg</b>

Análisis Microbiológicos	
<i>Staphylococcus Aureus</i>	Menor a 10 UFC/g
<i>Coliformes Totales</i>	Menor a 10 UFC/g
Parámetros Físico-Químicos y organolépticos	
<i>Solubilidad</i>	Leche fría
<i>Color y Textura</i>	Polvo blanco crema, corredizo sin grumos
Sabor	Dulce, lácteo característico
<i>Overrun (sobreabumento)</i>	160 +/- 10%

R.N.E: 04003778  
RNPA: 04036469

www.indual.com.ar  
info@indual.com.ar