

Polvo para preparar MOUSSE CHOCOLATE



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 22/06/23
Rev.10



Descripción: Polvo para preparar Mousse sabor a Chocolate **libre de gluten**.

Composición: Azúcar, cacao en polvo, aceite vegetal hidrogenado, jarabe de glucosa, caseinato, almidón de maíz modificado, Emulsionante: (INS 472ª INS 471), Estabilizantes: (INS 466).

Uso previsto: Industrial o venta al público en general. Ideal para utilizar como postre, rellenos o decoración. APTO PARA PUBLICO EN GENERAL EXCEPTO las personas y/o niños alérgicos o sensibles proteína de la leche y sulfitos

Indicaciones de Uso:

Disolver 200 g de polvo en 400 ml de leche fría (de heladera), batiendo con batidora eléctrica o similar durante 5 minutos. Enfriar en heladera antes de usar.

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 800cm³ de mousse.

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.

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

Origen: Argentina

Alérgenos: CONTIENE SULFITOS Y DERIVADOS DE LECHE

R.N.E: 04003778
RNPA: 04038509

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

Polvo para preparar MOUSSE CHOCOLATE



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 22/06/23
Rev.10



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
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
Valor energético 439 Kcal	Valor energético 223 Kcal
Carbohidratos 77 g	Carbohidratos 35g
Azúcares totales 59.4g	Azúcares totales 28 g
Azúcares añadidos 59.4 g	Azúcares añadidos 24 g
Proteínas 5.4g	Proteínas 4.6g
Grasa Totales 12.1g	Grasa Totales 7.2g
Grasas Saturadas 10g	Grasas Saturadas 5.5g
Grasas Trans 0g	Grasas Trans 0g
Fibra alimentaria 0g	Fibra alimentaria 0g
Sodio 20.7mg	Sodio 54mg

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	
Solubilidad	Leche fría
Color y Textura	Polvo blanco crema, corridizo sin grumos
Sabor	Dulce, lácteo característico
Overrun (sobreabundancia)	120 +/- 10%

R.N.E: 04003778
RNPA: 04038509

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