

Polvo para preparar GELATINA sabor FRUTILLA



Ficha Técnica

Emisión: 17/07/26
Revisión: 17/07/26
Rev.00



Descripción: Polvo para preparar postre de gelatina sabor a frutilla.

Composición: Azúcar, ACI:INS 297, aromatizante artificial sabor frutilla COL: 122.

Uso previsto: Industrial. Dicho producto puede ser utilizado para preparar postre de gelatina.
APTO PARA PERSONAS EN GENERAL (niños, ancianos, celíacos o sensibles al gluten).

Indicaciones de Uso:

Disolver 170 g. de polvo en 500 ml de agua hirviendo hasta su completa disolución. Agregar 500 ml de agua fría y continuar revolviendo hasta que todo el producto esté disuelto. Una vez terminado el proceso, verter en moldes y refrigerar.

Conservación: Una vez preparado el producto se puede mantener y consumir dentro de las 72 hs sin problemas de desarrollo microbiológico siempre y cuando las condiciones higiénicas fueran adecuadas.

Rendimiento: Aproximadamente 1 litro

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.

Información Nutricional

Porción 16 g (2 cucharadas soperas)	
Valor energético	62 Kcal
Carbohidratos	14 g
Azúcares totales	14 g
Azúcares añadidos	14 g
Proteínas 0g	1.5 g
Grasa Totales 0g	0 g
Fibra alimentaria 0g	0 g
Sodio 0mg	0 g

Vencimiento: 12 MESES

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

R.N.E: 04003778
R.N.P.A: 04043923

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

Polvo para preparar GELATINA sabor FRUTILLA



Ficha Técnica

Emisión: 17/07/26
Revisión: 17/07/26
Rev.00



Origen: Argentina

Alérgenos: No Contiene

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>	Agua
<i>Color y Textura</i>	Polvo blanco rosado ,corredizo, sin grumos
<i>Sabor</i>	Dulce característico

Presentaciones:

Presentación	Material	Unidad de venta
BOLSA x 1 k	Bolsa blanca de polietileno de alta densidad antiestática	Caja cartón corrugado x 10 u
BOLSA X 5 k	Papel kraft con interior de PEBD	

R.N.E: 04003778
R.N.P.A: 04043923

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