

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



# Polvo para preparar MOUSSE de CHOCOLATE

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 23/11/21  
Rev.08



### Descripción y uso previsto:

Polvo para preparar Mousse sabor a Chocolate libre de gluten. Ideal para utilizar como postre, rellenos o decoración.

### Composición:

Azúcar, cacao en polvo, aceite vegetal hidrogenado, jarabe de glucosa, caseinato, almidón de maíz modificado, Emulsionante: (INS 472<sup>a</sup>), Espesante: (INS 412), Estabilizantes: (INS 466).

### Información Nutricional:

#### (100 gr de producto en polvo)

Valor energético	454 Kcal
Hidratos de Carbono	77gr
Proteínas	5gr
Grasas Totales	14 gr
Grasas Saturadas	8 gr
Grasas Trans	0 gr
Fibra alimentaria	1 gr
Sodio	0 mg

### 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>	<i>Leche fría</i>
<i>Textura</i>	<i>Polvo corredizo sin grumos</i>
<i>Color</i>	<i>Marrón claro</i>
<i>Sabor/aroma</i>	<i>Dulce de leche característico</i>
<i>Overrun (sobraamiento)</i>	<i>120 +/- 10%</i>

### 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 preparada, refrigerar entre 4-8 °C por 4 días

### Rendimiento

Aproximadamente 800 cm<sup>3</sup>

### 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.

### Lapso de aptitud:

18 meses

### Almacenamiento:

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

**R.N.E: 04003778**

**RNPA: 04038509**

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

**Origen:** Argentina

**Alérgenos:** CONTIENE SULFITOS Y DERIVADOS DE LECHE

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



# Polvo para preparar MOUSSE de CHOCOLATE

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 23/11/21  
Rev.08



### Descripción de envases y presentaciones

Presentación	Envase 1°	Envase 2°	Unidad de venta
Bolsa x 200 gr	Doy pack bilaminado de PET+PBD impreso color	Cartón corrugado	Caja x 15 unidades
Bolsa x 1 kg	BOPP mate + PE baja blanco BL01 con antiestático	Cartón corrugado	Caja x 8 unidades