

Polvo para preparar MERENGUE



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 22/06/23
Rev.07



Descripción: Polvo para preparar Merengue libre de gluten.

Composición: Azúcar, albúmina, maltodextrina, almidón de maíz, almidón de maíz modificado, Espesante: (INS 412), Estabilizante: (INS 401), Acidulante (INS 330).

Uso previsto: Industrial o venta al público en general. Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados; así como también utilizar como merengue seco. APTO PARA PÚBLICO EN GENERAL EXCEPTO las personas y/o niños alérgicos o sensibles a la proteína del huevo y sulfitos.

Indicaciones de Uso:

Disolver 225 g de polvo en 90ml de agua, batir con batidora eléctrica o similar de 3 a 5 min. Una vez preparada, conservar refrigerada entre 4-8°C.

Para merengue seco: utilizar 225 gr de polvo en 70 ml de agua y llevar a horno bajo (100°C) por 1 hs aproximadamente.

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 400 g de merengue

Beneficios:

- ✓ *Buen volumen, consistencia y brillo del producto final.*
- ✓ *Producto estable en el horno.*
- ✓ *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: Artículo del CAA 815 bis, 818, 1383, 1383bis, 235 7º

Origen: Argentina

R.N.E: 04003778

RNPA: 04064854

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

Polvo para preparar MERENGUE



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 22/06/23
Rev.07



Alérgenos: CONTIENE SULFITOS Y DERIVADOS DE HUEVO

Descripción de envases y presentaciones:

| Presentación | Material | Unidad de venta |
|-----------------|---|------------------------------|
| Doypack x 225 g | bilaminado de PET+PBD impreso color | Caja cartón corrugado x 15 |
| BOLSA x 1 k | Bolsa blanca de polietileno de alta densidad antiestática | Caja cartón corrugado x 10 u |

Información Nutricional

| 100 g de producto en polvo | Ración 20 g de producto listo para consumir |
|----------------------------------|---|
| Valor energético 391 Kcal | Valor energético 54 Kcal |
| Carbohidratos 94 g | Carbohidratos 13g |
| Azúcares totales 87g | Azúcares totales 12 g |
| Azúcares añadidos 87 g | Azúcares añadidos 12 g |
| Proteínas 4.25g | Proteínas 0.6g |
| Grasa Totales 0g | Grasa Totales 0g |
| Grasas Saturadas 0g | Grasas Saturadas 0g |
| Grasas Trans 0g | Grasas Trans 0g |
| Fibra alimentaria 0g | Fibra alimentaria 0g |
| Sodio 95mg | Sodio 13mg |

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, corredizo sin grumos |
| Sabor | Dulce, lácteo característico |
| Overrum (sobreabundancia) | 100 +/- 20% |

R.N.E: 04003778
RNPA: 04064854

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