

# Polvo para preparar MOUSSE FRUTILLA



## Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 22/06/23  
Rev.09



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

**Composición** Azúcar, maltodextrina, aceite vegetal hidrogenado, jarabe de glucosa, caseinato, almidón de maíz modificado, Emulsionante: (INS 472<sup>a</sup>, INS 471), Estabilizantes: (INS 466), Colorante: INS 122, Aromatizante artificial de frutilla.

**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 1 litro 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:** 04043921

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

# Polvo para preparar MOUSSE FRUTILLA



## Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 22/06/23  
Rev.09



### 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 120 g de producto listo para consumir
<b>Valor energético 440 Kcal</b>	<b>Valor energético 222 Kcal</b>
<b>Carbohidratos 83.6 g</b>	<b>Carbohidratos 37g</b>
Azúcares totales 61.9g	Azúcares totales 29 g
Azúcares añadidos 59.6 g	Azúcares añadidos 24 g
<b>Proteínas 1.8g</b>	<b>Proteínas 0.7g</b>
<b>Grasa Totales 11g</b>	<b>Grasa Totales 6.8g</b>
Grasas Saturadas 8.6g	Grasas Saturadas 4.9g
Grasas Trans 0g	Grasas Trans 0g
<b>Fibra alimentaria 0g</b>	<b>Fibra alimentaria 0g</b>
<b>Sodio 20mg</b>	<b>Sodio 54mg</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, corridizo sin grumos
<i>Sabor</i>	Dulce, lácteo característico
<i>Overrun (sobraamiento)</i>	190 +/- 10%

R.N.E: 04003778  
RNPA: 04043921

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