

INSUMOS PARA HELADOS

FICHA TÉCNICA	VERSION	1
Base Soft de Chocolate	FECHA	18/05/2023
	Pág.	1 de 1

DESCRIPCION	Mezcla de emulsificantes y estabilizantes para la elaboración de helados calidad Soft.	
CARACTERISTICAS	ORGANOLÉPTICAS	
	OLOR	Característico
	COLOR	Marrón
	SABOR	Chocolate
	ASPECTO	Polvo
	COMPOSICIÓN	
	Azúcar, emulsificante, Cocoa alcalina, Leche en polvo entera, maltodextrina, Stabisnow 29304(E-13850), Dextrosa, Sal	
	MICROBILÓGICAS	
	Aerobios Mesófilos: Máximo 10 ⁴ Coliformes a 30 °C: Máximo 10 por gramo Salmonella sp. : Ausencia	
	APLICACIONES, MODO DE EMPLEO Y DOSIS	
	Maquina Soft sin bomba: requiere de hidratación con 4.6 Kg de leche fresca, 3.6 Kg de agua y 64 gr de Gel emulsionante Martigiani Rendimiento: 11064 Kg Luego de hidratar, se debe licuar hasta obtener una mezcla homogénea, luego, dejar reposar por 10 minutos	
ENVASE	Envase Primario: Bolsa trilaminada de foil de aluminio	
CONSERVACION	Conservar en un lugar limpio y fresco, alejado de fuentes de calor y otros, debe evitarse exposición prolongada a la luz solar. Su distribución se debe realizar en cajas a temperatura ambiente.	
VIDA UTIL	6 meses a partir de la fecha de producción	
PRESENTACION	Bolsa de 2.863 Kg	

PRODUCIDO POR BACCIO PERU S.A.C. RUC: 20546346847
AV. LIMA N° 1224 URB. PANDO – LIMA – LIMA – SAN MIGUEL