

FICHA TÉCNICA	VERSION	1
	FECHA	17/01/2024
	Pág.	1 de 1

DESCRIPCION	Mezcla de emulsificantes y estabilizantes para la elaboración de paletas al agua	
CARACTERISTICAS	ORGANOLÉPTICAS	
	OLOR	Característico
	COLOR	Blanco
	SABOR	Característico
	ASPECTO	Polvo
	COMPOSICIÓN	
	Azúcar, Dextrosa, Maltodextrina, Stabisnow (SIN 412; SIN 466; SIN 471), Acido cítrico.	
	MICROBIOLÓGICAS	
	Aerobios Mesófilos: Máximo 10 ⁴ Coliformes a 30 °C: Máximo 10 por gramo Salmonella sp. : Ausencia	
	APLICACIONES, MODO DE EMPLEO Y DOSIS	
	Requiere de hidratación con 2 Kg de pulpa de fruta (<i>Fresa, Mango, Guanábana, Durazno, Papaya, etc.</i>) y 1,9 Kg de agua filtrada Opcional: Gel emulsionante Martigiani (3 gr x kg)	
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 1,100 Kg	

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