

FICHA TECNICA	VERSION	1
	FECHA	18/05/2023
	Pág.	1 de 1

DESCRIPCION	Mezcla en polvo blanca-crema deshidratada para la elaboración de crepes	
CARACTERISTICAS	ORGANOLEPTICAS	
	OLOR	Característico
	COLOR	Crema
	SABOR	Neutro
	ASPECTO	Polvo
	COMPOSICION	
	Harina pastelera, Leche en polvo entera, Sacarosa, Polvo de hornear, Sal	
	MICROBIOLÓGICAS	
	Aerobios Mesófilos: Máximo 10 ⁴ Coliformes a 30 °C: Máximo 10 por gramo Staphylococcus aureus: Máximo 10 por gramo	
	APLICACIONES, MODO DE EMPLEO Y DOSIS	
Hidratación por 1 kg: Agregar a <u>395 gr de pre mezcla para crepes</u> , 1 huevo, 45 gr de margarina o mantequilla, 20 gr de esencia de vainilla y 480 gr de agua, mezclar hasta obtener una mezcla homogénea		
ENVASE	Envase Primario: Bolsa trilaminada de foil de aluminio Envase Secundario: Caja de cartón por 3 unidades	
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 4.602 Kg	

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