

INSUMOS PARA HELADOS

<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>VERSION</b>	1
Base Soft Yogurt Griego	<b>FECHA</b>	18/09/2025
	<b>Pág.</b>	1 de 1

<b>DESCRIPCION</b>	Mezcla de emulsificantes y estabilizantes para la elaboración de helados calidad Soft.	
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	
	<b>OLOR</b>	Característico
	<b>COLOR</b>	Blanco
	<b>SABOR</b>	Característico
	<b>ASPECTO</b>	Polvo
	<b>COMPOSICIÓN</b>	
	Leche descremada en polvo, Inulina, Manitol, Leche entera en polvo, Fibra de Limon, Yogurt en polvo, Cryocap, Stevia, Azúcar.	
	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	
	<b>Aerobios Mesófilos:</b> Máximo 10 <sup>4</sup> <b>Coliformes a 30 °C:</b> Máximo 10 por gramo <b>Salmonella sp. :</b> Ausencia	
	<b>APLICACIONES, MODO DE EMPLEO Y DOSIS</b>	
	<b>Maquina Soft:</b> requiere de hidratación con 1700 gr de agua y 1400 gr de yogurt griego y 3 gr de gel emulsionante  Luego de hidratar, se debe licuar hasta obtener una mezcla homogénea, luego, dejar reposar por 30 minutos Mantener la mezcla refrigerada entre 2 °C a 5 °C una vez preparada	
	<b>ENVASE</b>	<b>Envase Primario:</b> Bolsa trilaminada de foil de aluminio
<b>CONSERVACION</b>	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	
<b>VIDA UTIL</b>	6 meses a partir de la fecha de producción	
<b>PRESENTACION</b>	Bolsa de 0,9 Kg	

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