

FICHA TÉCNICA	VERSION	1
Base Soft Yogurt	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	Blanco
	SABOR	Característico
	ASPECTO	Polvo
	COMPOSICIÓN	
	Azúcar, Maltodextrina, Yogurt en polvo, Dextrosa, Stabisnow 29304(E-13850), Ácido cítrico.	
	MICROBIOLÓGICAS	
	Aerobios Mesófilos: Máximo 10^4 Coliformes a 30 °C: Máximo 10 por gramo Salmonella sp. : Ausencia	
	APLICACIONES, MODO DE EMPLEO Y DOSIS	
	Maquina Soft: requiere de hidratación con 1,062 Kg de agua, 2 Kg de yogurt entero sin azúcar y emulsionante Nota: Si desea usar yogurt con sabor, debe agregar 100 gr adicional de agua 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 0,938 Kg	

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