

<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>VERSION</b>	<b>1</b>
	<b>FECHA</b>	18/05/2023
	<b>Pág.</b>	<b>1 de 1</b>

<b>DESCRIPCION</b>	Es un emulsionante y estabilizante desarrollado para batidos de queques, galletas y helados	
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>ORGANOLÉTICAS</b>	
	<b>OLOR</b>	Neutro
	<b>COLOR</b>	Levemente pardo
	<b>SABOR</b>	Neutro
	<b>ASPECTO</b>	Semisólido
	<b>COMPOSICIÓN</b>	
	Monoglicéridos destilados al 95% de pureza (E-471) , Agua y Estabilizantes	
	<b>MICROBILÓGICAS</b>	
	<b>Aerobios Mesófilos:</b> Máximo 10 <sup>3</sup>	
	<b>Coliformes a 30 °C:</b> Máximo 10 por gramo	
	<b>APLICACIONES, MODO DE EMPLEO Y DOSIS</b>	
	<b>Helados:</b> 3 gr por litro de mezcla (Como agente aereante) <b>Pastelería:</b> 60 a 70 gr por Kg de Harina (Como agente aereante) <b>Panes:</b> 15 a 20 gr por Kg de Harina (Como agente ablandador de miga)	
<b>ENVASE</b>	<b>Envase Primario:</b> Balde de polietileno	
<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>	Balde de 1 kg, 4 kg y 20 kg	

PRODUCIDO POR D'SABOR Y COLOR EIRL RUC: 20520628020

 CALLE JAZMINES MZ. J LOTE 11 PARCELA SEMI RUSTICA-CHILLON PUENTE PIEDRA – LIMA -  
 PERU

 Correo : [martigianisac@hotmail.com](mailto:martigianisac@hotmail.com)

Cel: 942-827851

Dirección: Jr. Daniel Hernández #1349 – Urb. Silgal – Pueblo Libre – Lima –Perú.