

CARACTERÍSTICAS

♦ **MANJAR BLANCO EN BALDES DE 19 KG**

- ✧ Dulce de leche obtenido por un prolongado proceso de cocción, el cual le confiere las características típicas de consistencia pastosa, textura fina y homogénea, sabor y olor dulce a leche, y color marrón claro brillante.
- ✧ **Olor:** dulce a leche, **Color:** marrón claro brillante., **Sabor:** dulce a leche, **Textura:** fina y homogénea

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):	
Mohos	10 min	10 ² max
Levaduras osmófilas	10 min	10 ² max

❖ **Especificaciones microbiológicas:**

- ✧ **Presentación:** Balde (19kg)
- ✧ **Envase:** Balde de polietileno de alta densidad con precinto de seguridad. Sellado herméticamente.
- ✧ **Vida Útil:** 3 meses

Almacenamiento: Mantener en lugar fresco. Refrigerar después de abrir el envase.



- ◆ **FUDGE**
- ⊗ Dulce de leche obtenido por un prolongado proceso de cocción el cual le confiere las características típicas de consistencia pastosa y homogénea, textura fina y brillante, color marrón oscuro, sabor dulce y a chocolate.
- ⊗ **Olor:** característico, **Color:** marrón oscuro, **Sabor:** dulce y a chocolate, **Textura:** fina y brillante
- ❖ **Características fisicoquímicas**
 - **°Brix:** 61°Brix, **Humedad:** 35.0 % max, **Grasa:** 2.5 % min
- ❖ **Especificaciones microbiológicas:**

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):	
Mohos	10 min	10 ² max
Levaduras osmófilas	10 min	10 ² max

- ⊗ **Presentación:** Caja de 16 unidades de 500 gramos
- ⊗ **Envase:** Bolsa trilaminada (polietileno/aluminio/polipropileno).
- ⊗ **Vida Útil:** 3 meses
- ⊗ **Almacenamiento:** Mantener en lugar fresco. Refrigerar después de abrir el envase.

PRESENTACIÓN

- BALDE X 19 KG manjar blanco
- CAJA x 8 kg fudge

INCLUYE IMAGEN REFERENCIAL
(DE CORRESPONDER)

