



## Ficha Técnica

# MANTEQUILLA CON SAL

Código FTP-MP-01 | Revisión 02 | Fecha Vigencia 2019



PREPARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	REGISTRO DE CAMBIOS
Depto. De desarrollo	Depto. de Control de Calidad	Gerencia General	-

### PRODUCTO

Mantequilla con sal.

### DESCRIPCIÓN

Mantequilla con sal es elaborada a base de crema de leche pasteurizada de vaca que posteriormente es enfriada para preservar su frescura y sabor, adicionando sal, aplicando modernos y sofisticados procesos de elaboración y posteriormente envasado en formatos más pequeños. No posee aditivos ni preservantes.

### INGREDIENTES

Crema de leche pasteurizada de vaca, sal.

### ENVASE

Mantequilla en formato de 250g, con envoltorio de papel transparente, impreso en su exterior.

La mantequilla está dispuesta en 28 unidades, con un peso neto 7 kg en caja de cartón corrugado, de 350 mm de largo, 200 mm de ancho y 140 mm de alto.

### ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

El producto debe ser almacenado en condiciones estándar de almacenamiento, entre 4°C, con este almacenamiento se garantiza como mínimo 4 meses de vida útil.

### USOS SUGERIDOS

Para consumo humano, por su textura y consistencia, se utiliza como ingrediente para la elaboración de otros alimentos, como confitería, pastelería y para sándwich y cocktail.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1 cucharadita (7 g)  
Porciones por Envase: 36

	100 g	1 porción
<b>Energía</b> (Kcal)	796	55,7
<b>Proteínas</b> (g)	0,8	0,1
<b>Grasa Total</b> (g)	88	6,2
Grasa saturada (g)	61	4,3
Grasa monoinsat. (g)	24	1,7
Grasa poliinsat. (g)	3	0,2
Ac. grasos trans (g)	2,5	0,2
Coolesterol (g)	230	16,1
<b>Hidratos de Carbono disp.</b> (g)	<5	00,4
Azúcares totales (g)	<5	00,4
<b>Sodio</b> (mg)	377	26,4

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos aerobios mesófilos (ufc/g)	<10000
Enterobacterias (ufc/g)	<10
Staphylococcus Aureus (ufc/g)	<10

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES

<b>Aspecto</b>	Consistencia y textura firme
<b>Color</b>	Amarillo suave
<b>Olor y sabor</b>	Característico, de suave a pronunciado

