



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
Energía (Kcal)	796	55,7
Proteínas (g)	0,8	0,1
Grasa Total (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
Hidratos de Carbono disp. (g)	<5	00,4
Azúcares totales (g)	<5	00,4
Sodio (mg)	377	26,4

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

Aspecto	Consistencia y textura firme
Color	Amarillo suave
Olor y sabor	Característico, de suave a pronunciado

