

PRODUCTO CONSUMO MASIVO

## Manteca Calidad Extra

### Descripción

Este producto es obtenido de crema de calidad extra que es expuesta (sometida) a un proceso de maduración, batido y lavado. Para completar el proceso de elaboración, luego es amasada y envasada.

### Características Sensoriales

**Aspariencia:** de consistencia sólida.

**Textura:** uniforme y suave.

**Color:** blanco amarillento.

**Sabor y olor:** sabor suave característico, aroma delicado, no contiene olores ni sabores extraños.

### Características Físico-Químicas

**Humedad:** Máximo 16.0%

**Materia grasa:** Máximo 82.0%

**Sólidos no grasos:** Máximo 2.0%

### Características Microbiológicas

**Coliformes a 30°C/g:** Máximo 10 ufc/g

**Hongos y levaduras:** Máximo 100 ufc/g

**Staphylococcus coagulasa pos/g:** Máximo 10 ufc/g

**Salmonella spp/25 g:** ausencia



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Pan x 100 g. Pan x 200 g.	90 días 90 días	Entre 2° y 8° C Entre 2° y 8° C	1 Pallet=480 cajas x 20 u. 1 Pallet=480 cajas x 10 u.  Container=20' = 10 pallets Container=40' = 20 pallets Camión = 26 pallets

Milkaut S.A.

Rivadavia 1984, S3009AXP Franck, Pcia. de Santa Fe, Rep. Argentina. Tel.: (+54) 0342 4501200 / Fax: (+54) 0342 4501224 / www.milkaut.com.ar