

PRODUCTO INDUSTRIAL

## 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
Pilón x 2,5 kg. Block x 25 kg.	90 días 180 días	Entre 2° y 8° C Entre 2° y 8° C	1 Pallet=120 cajas x 4 u. 1 Pallet=1 caja x 1 u.  Container=20' = 10 pallets Container=40' = 20 pallets Camión = 26 pallets