

## FICHA TÉCNICA

Nombre del Proveedor: BACCIO PERU S.A.C

Dirección de la Planta: Av. Lima 1224 Urb. Pando San Miguel

Denominación del Producto: Base Soft Chocolate

Presentación(es): Bolsa de 2.7 Kilos

Registro Sanitario: B2602711N NATMWL

Peso Neto o Aproximado: 2.7 Kilos

### 1. Descripción del Producto

Producto alimenticio obtenido a partir de la mezcla de diversos ingredientes en polvo utilizados para la fabricación de helado soft. Requiere de hidratación.

### 2. Composición (Ingredientes)

Leche en polvo descremada, leche entera en polvo, azúcar, maltodextrina, dextrosa, sal, cocoa, estabilizantes SIN 412, SIN 466, SIN 471.

### 3. Especificaciones Técnicas

#### 3.1 Características Físicas

**Sabor:** Chocolate

**Olor:** Característico

**Color:** Marrón

**Textura:** En polvo.

#### 3.2 Microbiológicas (De acuerdo a Criterios Microbiológicos DIGESA)

Aerobios Mesófilos: Máximo  $10^4$  por gramo.

Coliformes a 30°C: Máximo 10 por gramo.

Salmonella sp: Ausencia

### 4. Embalajes

#### 4.1 Envase Primario

Bolsa trilaminada de foil de aluminio

#### 4.2 Envase Secundario

Caja de cartón por 6 unidades

### 5. Condiciones de transporte y almacenamiento (Indicar Temperaturas)

Transporte: Distribuidas en cajas a temperatura ambiente

Almacenamiento: En un lugar limpio fresco y seco

### 6. Tiempo de Vida Útil del Producto

6 meses a partir de la fecha de fabricación

### 7. Forma de uso

Forma de preparación:

-MAQUINA SOFT SIN BOMBA: Hidratar con 4 Kg. de leche fresca y 3 kg de agua.

-MAQUINA SOFT CON BOMBA: Hidratar con 6 Kg. de leche fresca y 1 Kg. de agua.

Luego de hidratar, se debe licuar bien y reposar 10 minutos.

**Mantener refrigerado entre 2 y 5° c.**