



CREAM TO CREAM 1, C.A.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

CTC-ID-FT-00-011
Versión 2
Fecha de entrada en
vigencia: Octubre
2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	Tableta: Cobertura sabor a Chocolate blanco; Gotas: Cobertura sabor chocolate blanco en gotas; Discos: Cobertura sabor a chocolate blanco en disco.		
COMPOSICIÓN	Azúcar, grasa vegetal, leche en polvo, lecitina de soya y esencia de chocolate.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Características	Especificación	Frecuencia
	Aerobios Mesófilos (UFC/g)	Máx. 10.000	Cada lote
	Coliformes (UFC/g)	Máx. 10	Cada lote
	Enterobacterias (UFC/g)	Máx. 10	Cada lote
	<i>Salmonella</i> (en 25g)	Ausente	Cada lote
	Mohos (UFC/g)	Máx. 1000	Cada lote
	Levaduras (UFC/g)	Máx. 1000	Cada lote
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	Características	Especificación	Frecuencia
	Humedad (%)	Máx. 2	Cada lote
	Grasa (%)	Mín. 18	Cada lote
	CONTAMINANTES QUÍMICOS		
	Características	Especificación	Frecuencia
	Cadmio, mg/Kg	Máx. 0,8	Aleatoriamente cada 12 meses
	Cobre, mg/ Kg	Máx. 15	Aleatoriamente cada 12 meses
	Plomo, mg/ Kg	Máx. 0,5	Aleatoriamente cada 12 meses
	Arsénico, mg/ Kg	Máx. 0,5	Aleatoriamente cada 12 meses
	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Olor , sabor y color característico del producto.	
APLICACIÓN	Para ser utilizado como cobertura, relleno y otras aplicaciones en repostería, panadería, pastelería, galletería y bombonería.		
GRUPO DE CONSUMIDORES/USUARIOS	Para uso industrial y repostería.		
ALÉRGENOS	Contiene leche. Puede contener trazas de, soya, nueces, maní.		
VIDA ÚTIL	1 Año (12 meses) a partir de su fecha de fabricación, en empaque original, libre de humedad, en condiciones adecuadas de almacenamiento y alejado de fuentes de calor.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	En un ambiente fresco y seco, donde exista circulación de aire apropiada, libres olores fuertes y evitando la exposición a la luz solar directa o fuentes de calor. Temperatura: 20°C - 25°C Humeda Relativa: <60%		

<p>ENVASE Y EMBALAJE</p>	<p align="center"><u>Discos y gotas:</u> Empaque primario: Bolsa de polietileno de alta densidad Empaque secundario : Caja de Cartón corrugado de 15 kg Presentación: Caja de 15 kg, conformada por 03 Unidades primarias de 5 kg o una de 15 kg</p> <p align="center"><u>Tabletas:</u> Empaque primario: Bolsa Polipropileno 30 mm transparente. Empaque secundario: Caja de Cartón corrugado de 10 kg Presentación:Caja de 10 Unidades de 1 Kg o 20 unidades de 500 gr</p>												
<p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</p>	<p align="center">INFORMACIÓN NUTRICIONAL Cantidad por ración : 100g</p> <p>Calorías totales: 400 cal (20%) Calorías procedentes de la grasa : 110 cal (6%)</p> <table border="1" data-bbox="430 593 1402 757"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th align="right">% Valor diario (RID)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">Grasa</td> <td align="center">35 g</td> <td align="center">50%</td> </tr> <tr> <td align="center">Carbohidratos Totales</td> <td align="center">57 g</td> <td align="center">20%</td> </tr> <tr> <td align="center">Proteínas</td> <td align="center">6 g</td> <td align="center">15%</td> </tr> </tbody> </table>			% Valor diario (RID)	Grasa	35 g	50%	Carbohidratos Totales	57 g	20%	Proteínas	6 g	15%
		% Valor diario (RID)											
Grasa	35 g	50%											
Carbohidratos Totales	57 g	20%											
Proteínas	6 g	15%											
<p>DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA</p>	<p>Debe ser transportado bajo condiciones sanitarias apropiadas, en ambiente fresco y seco, libre de plagas y olores fuertes o desagradables.</p>												
<p>CERTIFICACIONES</p>	<p align="center">HACCP / Kosher</p>												
<p>DECLARACIÓN DE ALIMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (GMO)</p>	<p align="center">Producto libre de Organismos Genéticamente Modificados.</p>												
<p>IMAGEN DEL PRODUCTO</p>													