



Fruit Fillings Inc.

2531 E. EDGAR ■ FRESNO, CALIFORNIA 93706 ■ (559) 237-4715

PRODUCTO: CREMA VIENNA PASTELERA DELUX

CÓDIGO: 301008

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS:

SÓLIDOS SOLUBLES: 36 – 38

PH: 3.9 -4.1

COLOR: AMARILLO CREMOSO CLARO

SABOR: LIGERO SABOR VAINILLA

CENIZAS: 0.69 G / 100 G

HUMEDAD: 63G / 100G

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

CUENTA TOTAL: < 10 / G

LEVADURAS Y HONGOS: < 10 / G

COLIFORMES: < 10 / G

E.COLI: NEGATIVO



Fruit Fillings Inc.

2531 E. EDGAR ■ FRESNO, CALIFORNIA 93706 ■ (559) 237-4715

INGREDIENTES: AGUA, JARABE DE MAÍZ DE ALTA FRUCTOSA, ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, FÉCULA DE MÁIZ, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL]; CONTIENE EL 2% O MENOS DE: SAL, DIOXIDO DE TITANIO Y SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVADORES, ACIDO FOSFÓRICO, SABORIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES.

EMPAQUE: CUBETA 40 LB O 18.14 KG

VIDA EN ANAQUEL: SEIS MESES ALMACENADO A TEMPERATURAS RECOMENDADAS MANTENIENDO EL EMPAQUE CERRADO.

ALMACENAMIENTO: TRANSPORTAR Y MANTENER A TEMPERATURA AMBIENTE QUE NO EXCEDA A LOS 29.44 C°. MANTENER EN REFRIGERACIÓN DESPUÉS DE ABIERTA.