



**Fruit Fillings Inc.**

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

PRODUCTO: CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE

CÓDIGO: 301028

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS:

SÓLIDOS SOLUBLES: 68 -70

PH: 5.5 – 6.0

COLOR: CAFÉ CLARO NATURAL

SABOR: SABOR A CHOCOLATE

CENIZAS: 0.58 g / 100g

HUMEDAD: 31.00g / 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: AZÚCAR, JARABE DE MAÍZ DE ALTA FRUCTOSA, ALMIDÓN DE MAÍZ, AGUA, FÉCULA DE MAÍZ, COCOA PROCESADA; CONTIENE 2% O MENOS DE: SAL, SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVADOR, 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.