


FICHA TÉCNICA

	Margarina Delia Feite	No. De Artículo
	Caja con 10 barras de 1 Kg.	304048

DESCRIPCIÓN

La margarina de uso industrial comestible es un producto elaborado por la emulsión estabilizada de grasas y aceites vegetales, comestibles modificados o sin modificar por hidrogenación, fraccionación o interesterificación, incorporados de agua y adicionados o no de leche, sólidos de leche, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia. Es un producto elaborado con las normas más estrictas de calidad y avanzadas técnicas de fabricación.

USO INTENCIONADO Y CONSUMIDOR/CLIENTE

Es un producto para aplicar en hojaldre de gran calidad con o sin laminadora. Es un producto de uso alimentario industrial y está dirigido para la industria de la panificación.

COMPOSICIÓN

Aceites vegetales comestibles parcialmente hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal yodada, lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos, benzoato de sodio, sorbato de potasio, ácido cítrico, annato, BHA, BHT y saborizante artificial.

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES:

Fácil de extender gracias a su plasticidad, consiguiendo un reparto uniforme, en consecuencia un hojaldrado y brillo perfectos en el pan. Por sus características confiere al hojaldre una gran regularidad en el desarrollo propio de las labores artesanas.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brillante

Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios

Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas

Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Grasa (% mínimo)	63
Humedad (% máximo)	36
Cloruro de Sodio (% máximo)	1,05
Punto de Fusión (°C máximo)	48
Índice de peróxidos (meq O ₂ /kg máx. al empacar)	2

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS


Coliformes	10 UFC/g máximo
Mesofilos aerobios	500 UFC/ g máximo
Hongos y Levaduras	10 UFC/g máximo



PANADIS, SA DE CV

Av. Gustavo Baz No. 109 D Col. San Pedro Barrientos,
Tlalnepantla, Estado de México C.P. 54010
Atención a Clientes Corp. Toluca 01 (722) 271 6638 al 41
www.panadis.com.mx ventas@panadis.com.mx

FICHA TÉCNICA

	Margarina Delia Feite	No. De Artículo
	Caja con 10 barras de 1 Kg.	304048

VIDA ÚTIL DE ANAQUEL, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRAZABILIDAD

6 meses almacenada en un rango de temperatura de 10 – 16° C, en un lugar seco y limpio. La trazabilidad del producto se identifica por medio del número lote, de acuerdo a una numeración consecutiva, identificando el turno en que se elaboró.

EMBALAJE

EMPAQUE PRIMARIO: Papel Parma

EMPAQUE SECUNDARIO: 10 piezas de 1 kg en caja colectiva de cartón corrugado

ESTIBA: 6 camas de 17 cajas cada una, total de cajas por tarima 102.

ETIQUETADO

País de origen: México

Identificación de lote: Número consecutivo.

Fecha de caducidad: DD/MMM/AAAA

POTENCIAL DEL MAL USO POR EL CONSUMIDOR/CLIENTE

Información toxicológica:

Oral No peligroso

Piel No peligroso

Ojos No peligroso

Inhalación No peligroso

Primeros auxilios No peligroso

PELIGROS INHERENTES AL PRODUCTO O PROCESO

No se identifican.

MEDIDAS DE CONTROL CORRESPONDIENTES

No se requieren.



PANADIS, SA DE CV

Av. Gustavo Baz No. 109 D Col. San Pedro Barrientos,
Tlalnepantla, Estado de México C.P. 54010
Atención a Clientes Corp. Toluca 01 (722) 271 6638 al 41
www.panadis.com.mx ventas@panadis.com.mx