



■ Nombre del Producto **CAJETA PANADIS.**

■ Nombre Genérico **Cajeta horneable**

■ Definición

Cajeta horneable es un producto dulce, semi-sólido, de color café claro. Tiene un muy buen comportamiento en el horneado manteniendo su frescura y sabor.

■ Propiedades Sensoriales

- Consistencia: Semisólida.
- Color: Café claro uniforme.
- Sabor: Cajeta. Libre de sabores extraños.
- Aroma: Cajeta. Libre de aromas extraños.

■ Propiedades Fisicoquímicas

PROPIEDADES	PARÁMETROS	UNIDADES	MÉTODO
Sólidos Solubles Totales	64 - 66	°Bx	NOM-F-103 -1982
pH	5.0 - 5.5	S/unidades	NMX-F-317-S-1978

■ Ingredientes

Leche fresca de vaca, azúcar, estabilizantes, bicarbonato de sodio y sorbato de potasio como conservador.

■ Vida en Anaquel

Si el producto permanece en condiciones normales de almacenamiento, se garantiza que no sufrirá cambios fisicoquímicos, durante un periodo de 15 meses después de su elaboración.

■ Presentación



CONTENIDO NETO	CUBICAJE ENVASE	CUBICAJE TARIMA	NO.DE CAMAS	CAJAS X CAMA	CAJAS X TARIMA
10 Kg	15478.1 cm <sup>3</sup>	1.33 m <sup>3</sup>	9	9	81

**Nota:** Almacenar en un lugar seco y fresco.

■ Uso/Modo de Empleo

Cajeta horneable está diseñado para la cocción, los mejores resultados se obtienen cuando se utiliza como relleno.

Es ideal para empanadas y churros.