



ESENCIA DE MANTEQUILLA - TECNAS

NOMBRE: ESCENCIA DE MANTEQUILLA

CÓDIGO: 10133

USOS Y APLICACIONES

La ESCENCIA DE MANTEQUILLA es utilizada para la saborización de gran variedad de productos alimenticios principalmente en panificación, helados, lácteos y bebidas. Se recomienda utilizar entre 5 y 7 kilogramos de producto final.

COMPOSICION

La ESCENCIA DE MANTEQUILLA es una mezcla de productos aromáticos característicos al aroma y sabor que contiene: vehiculo acuoso, alcohol etílico, sabores certificados, propilenglicol, colorantes artificiales, conservantes y estabilizantes.

ESPECIFICACIONES		
REQUISITOS ORAGOLEPTICOS	ESPECIFICACIONES	MÉTODO DE INSPECCIÓN Y ENSAYO
ASPECTO	Liquido	E15-11
COLOR	Amarillo ligero a Amarillo	E15-12
OLOR	Característico a mantequilla	E15-13
SABOR	Característico a mantequilla	E15-14
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	ESPECIFICACIONES	MÉTODO DE INSPECCIÓN Y ENSAYO
DENSIDAD (20°C)	1,0038 - 1,0338	E15-21
INDICE DE REFRACCIÓN	1,3593 - 1,3893	ND
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	ESPECIFICACIONES	MÉTODO DE INSPECCIÓN Y ENSAYO
NO APLICA		



CARACTERÍSTICAS CRÍTICAS

Las características críticas en la ESCENCIA DE MANTEQUILLA son aspecto, color, sabor, densidad e índice de refracción.

CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

La ESCENCIA DE MANTEQUILLA se empaqa por 500 c.c. en envase de vidrio y por 3850 c.c. en garrafa plástica, luego se embalan varias unidades en cajas en cartón debidamente identificadas con nombre del producto y cantidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

La ESCENCIA DE MANTEQUILLA debe almacenarse sobre plataformas de madera o superficies elevadas del piso, para protegerlo de la humedad, el derrame de líquidos y las suciedades, en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperaturas entre 7 y 24°C.

En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufacturas.

Una vez se abra el empaque para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente y a la contaminación microbiana.

Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar el producto sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

VIDA ÚTIL

La ESCENCIA DE MANTEQUILLA tiene una vida útil de 12 meses a partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de almacenamiento y transporte recomendados.