

Ficha Técnica

Mantequilla Pasteurizada sin sal

Mantequillas y Margarinas | Mantequilla Pasteurizada sin sal

Código de Producto	MQ0005
Marca	TEMAZCAL
Presentación	250 g
Ingredientes	Elaborada 1000/ocon grasa de crema de leche y/o grasa anhidra y sólidos no grasas de leche de textura suave, untable y de consistencia firma.
Envase	Caja de cartón con 24 barras de 90 g, envueltas en papel Parma.
Características Organolépticas	Color: Característico Olor: Característico Sabor: Característico
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 17–19% máx %Grasa: 80–82% mín Punto de fusión: 35–37?°C
Características Microbiológicas	Hongos & Levaduras: <10 UFC/g / <10 UFC/g Coliformes totales: <10 UFC/g Cuenta estándar: <500 UFC/g
Descripción	Ideal para untar pan, cocinar pastas, mariscos. Uso doméstico y restauranero.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	90 días / Temperatura de 2 a 6 °C
Observaciones	



Tabla Nutricional

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	3035 KJ	721 Kcal
Proteína	0 g	
Grasa	81 g	
Grasa Saturada	56 g	
Carbohidratos	0 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	1375 mg	

