



FICHA TECNICA Manjar de campo

Clave: FT-DL-02

Revisión: 01

Fecha Vigencia: 05-03-2012

Página: 1 de 2

Preparado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:	Registro de cambios
Depto. De desarrollo	Depto. de Control de Calidad	Gerencia General	

PRODUCTO : Manjar de Campo

CODIGO : DL-02

Descripción:

Producto obtenido a partir de leche fresca, la cual es adicionada con azúcar, otros ingredientes y aditivos permitidos, concentrada por efecto del calor a presión normal, mezclándose con el azúcar, que al mismo tiempo pasa por el proceso de caramelización, hasta obtener una textura pastosa deseada.

Ingredientes:

Leche Líquida entera pasteurizada, azúcar, sólidos lácteos, bicarbonato de sodio, agar agar, carrageninas, almidón modificado, sorbato de potasio (preservante) y enzima (Lactasa)

Tabla nutricional:

INFORMACION NUTRICIONAL		
1 porción:	30g (2 cucharadas)	
	100g	1 porción
Energía(Kcal)	310	93
Proteína(g)	7	2,1
Grasa total(g)	6,5	1,9
<i>Grasa saturada(g)</i>	4,2	1,26
<i>Grasa monoinsaturada(g)</i>	0,3	0,09
<i>grasa polinsaturada(g)</i>	1,7	0,51
<i>Grasa trans(g)</i>	0,2	0,06
Colesterol (mg)	19,5	5,85
Hidratos de carbono(g)	56	16,8
Azúcares totales(g)	42	16,5
Sacarosa(g)	32	9,6
glucosa(g)	5	1,5
galactosa(g)	5	1,5
Sodio(mg)	150	45



FICHA TECNICA Manjar de campo

Clave: FT-DL-02

Revisión: 01

Fecha Vigencia: 05-03-2012

Página: 2 de 2

Preparado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:	Registro de cambios
Depto. De desarrollo	Depto. de Control de Calidad	Gerencia General	

Especificaciones Físico-químicas:

Humedad (g/100g)	28	30
Grados Brix	66	70
pH (solución al 10% a 20° C)	6,00	6.20
Inhibidores, ppb (ug/kg)	Negativo	

Especificaciones microbiológicas:

Mohos y levaduras (UFC/g)	≤10
---------------------------	-----

Especificaciones sensoriales:

Apariencia	Consistencia pastosa
Color	Café claro
Olor y sabor	Olor y sabor característico y agradable, proveniente de la reacción de Maillard y caramelización con suave toque a vainilla

Envase y embalaje:

Bolsas aluminizadas PET metalizado y lamiando a PE, en presentación de 0,5, 1 y 5 Kg. Netos. Embalaje utilizado, caja de cartón corrugado cuyas medidas son l: 29cm x a: 25cm x h: 15cm, 20 unidades en formato de 0,5 Kg, 10 unidades por caja en formato de 1Kg y 2 unidades por caja en formato de 5Kg.

Almacenamiento y vida útil:

El producto debe ser almacenado en lugar limpio fresco y seco. Con este almacenamiento se garantiza como mínimo 4 meses de vida útil. Una vez abierto el envase mantener cerrado y refrigerado.

Consumidor de destino:

Este alimento puede ser consumido por adultos y niños. Producto libre de gluten, apto para celíacos, No se recomienda para personas intolerantes a lactosa y diabéticos.

Usos sugeridos:

Para Consumo humano, por sus propiedades se utiliza para la elaboración de helados, confites, postres, pastelería y repostería.