



FICHA TECNICA PRODUCTO "Mantequilla de campo"

Clave: FTP-MP-02

Revisión: 01

Fecha Vigencia: 05-03-2012

Página: 1 de 2

Preparado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:	Registro de cambios
Documentación técnica	Jefe de laboratorio	Jefe de Control de calidad y trazabilidad	

PRODUCTO : Mantequilla de campo

CÓDIGO : MP-02

Descripción:

Mantequilla con sal es elaborada a base de crema de leche pasteurizada de vaca que posteriormente es enfriada para preservar su frescura y sabor, adicionando sal, aplicando modernos y sofisticados procesos de elaboración y posteriormente envasado en formatos más pequeños. No posee aditivos ni preservantes.

Ingredientes:

Crema de leche pasteurizada de vaca

Especificaciones nutricionales:

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción:		1 Cucharadita (7 g.)	
Porciones por envase:		36	
		100g	porción
Energía	(Kcal)	743	52
Proteínas	(g)	0,7	0,05
Grasa total	(g)	82	5,70
Grasa saturada	(g)	52	3,60
Grasa monoinsat.	(g)	24	1,70
Grasa poliinsat.	(g)	2,50	0,20
Ac. Grasos trans.	(g)	380	0,30
Colesterol	(mg)	262	18
Hidratos de carbono disponibles	(g)	0,5	0,04
Sodio	(mg)	516	36

Especificaciones Físicoquímicas:

Grasa Butírica	Mínimo	82%
Proteína	Mínimo	0,7%
Sal (Cloruro de Sodio)	Máximo	2%
Humedad	Máximo	16%
pH	Máximo	6,80
Antibióticos	Ausencia	



FICHA TECNICA PRODUCTO "Mantequilla de campo"

Clave: FTP-MP-02

Revisión: 01

Fecha Vigencia: 05-03-2012

Página: 2 de 2

Preparado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:	Registro de cambios
Documentación técnica	Jefe de laboratorio	Jefe de Control de calidad y trazabilidad	

Especificaciones microbiológicas:

Microorganismos aerobios mesófilos(ufc/g)	<10000
Enterobacterias (ufc/g)	<10
Staphylococcus Aureus (ufc/g)	<10

Especificaciones sensoriales

Aspecto	Consistencia y textura firme
Color	Amarillo suave
Olor y sabor	Característico, de suave a pronunciado

Envase:

Mantequilla en formato de 250g, de 94 mm de largo, 60 mm de fondo y 44mm de alto, con envoltorio de papel transparente, impreso en su exterior. La mantequilla está dispuesta en 28 unidades, con un peso neto 7 kg en caja de cartón corrugado, de 20cm de ancho, 35cm de largo y 13cm de alto.

Almacenamiento y vida útil:

El producto debe ser almacenado en condiciones estándar de almacenamiento, entre 4°C y 6°C, con este almacenamiento se garantiza como mínimo 6 meses de vida útil.

Usos sugeridos: Para consumo humano, por su textura y consistencia, se utiliza como ingrediente para la elaboración de otros alimentos, como confitería, pastelería y para sándwich y cocktail