



Ficha técnica

FRIDA MASAS FINAS / CON AGREGADO DE MANTECA. Margarina punto de fusión 35/37° C (Art 551 C.A.A.)

USOS:

Margarina suave y homogénea, con sabor, aroma y color característico de la manteca, elaborada bajo condiciones de proceso que aseguren plasticidad y textura. Producto especialmente apto para ser utilizado en masas, budines, cremas, facturas de manteca.

PRESENTACIÓN:

Producto envasado en pilones de 5 kg envueltos en film de polietileno y contenidos en caja de cartón corrugado de peso 20 Kilos netos.

PERFIL DE ACIDOS GRASOS:

Valores típicos

Grasas saturadas	46 %
Grasas Monoinsaturadas	48 %
Grasas Poli insaturadas	6 %
Grasas Trans	2 % (x)

(x) (Cumple con Capítulo III-Art. 155 tris CAA)

ESPECIFICACIÓN:

- **Materia grasa:** mínimo 82 %.
- **Agua:** máximo 16 % (IRAM 5510).
- **Punto de fusión (capilar abierto):** 35-37°C (IRAM 5552).
- **Impurezas:** No contiene (IRAM 5530).
- **Ph en fase acuosa:** 4/5.
- **Contenidos de antioxidantes:** BHT (ppm): 100, Acido cítrico (ppm) 100.

Contenido de conservantes: Benzoato de sodio (ppm) 50.

Metales (Pb, As, Cu): no contiene.

BACTERIOLOGIA:

Aerobios mesófilos: menor a 1 ufc/g (ISO 4833)
Coliformes totales: menor a 5 ufc/g (ICMSF)
Escherichia coli: ausente en 1 gr (ICMSF)
Enterobacterias: menor a 1 ufc/g (ISO 21528-2)
Hongos: menor a 1 ufc/g (ICMSF)
Levaduras: menor a 1 ufc/g (ICMSF)