



Ficha técnica

FRIDA HOJALDRE - CON AGREGADO DE MANTECA. Margarina punto de fusión 41/43° 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 hojaldres suaves, masas danesas y 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	48 %
Grasas Monoinsaturadas	47 %
Grasas Poli insaturadas	3 %
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):** 41-43°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)
Escheriquia 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)