

	<b>FICHA TÉCNICA GREENFAT PLUS</b>	
---	--	---

### 1. IDENTIFICACION

- PRODUCTO** : Manteca reducida en grasas saturadas.
- MARCA** : Greenfat con 30% reducción de grasas saturadas.
- DESCRIPCION** : Manteca vegetal de palma, emulsionada (30% de agua), reducida en grasas saturadas.
- INGREDIENTES** : Manteca vegetal de palma, agua (30%), hidrocoloide natural, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, preservantes (Sorbato de potasio, benzoato de sodio, ácido cítrico) y diacetato de sodio.
- APLICACIONES** : Se recomienda para la elaboración de masas para panificación y galletería.

### 2. CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

- ASPECTO** : Característico a manteca
- COLOR, OLOR** : Característico a manteca
- SABOR** : Característico a manteca
- IMPUREZAS** : Libre

### 3. ESPECIFICACIONES

Humedad	:	(%)	26,3%
Acidez libre	:	(%)	<0.1
Índice de Peróxidos	:	(meq O <sub>2</sub> /kg)	1.0 máx.
P.F.	:	°C	30-32

### 4. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de Mesófilos a 35° C	UFC/g	<10
Recuento mohos/levaduras	UFC/g	<10
Salmonella (25g)		Negativo

 <p><b>ALSA &amp; Cía.</b> come bien, vive mejor!</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA GREENFAT PLUS</b></p>	
--	---	---

#### 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

1. INFORMACION NUTRICIONAL			
PORCION (g): 20			
Porciones por envase: 50			
		100 g	1 Porción
Energía	(kcal)	608,5	121,7
Proteínas	(g)	0,1	0,0
Grasa Total	(g)	67,7	13,5
Grasa saturada	(g)	34,7	6,9
Grasa monoinsaturada	(g)	25,6	5,1
Grasa poliinsaturada	(g)	7,4	1,5
Grasas trans	(g)	0,5	0,0
Hidratos de Carbono Disponibles	(g)	0,0	0,0
Azúcares totales	(g)	0,0	0,0
Sodio	(mg)	33.6	6.7

#### 5. PRESENTACIÓN

El producto se comercializa en bloques de 20 kg, envasado en cajas de cartón. Se rotula de acuerdo a las exigencias establecidas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

#### 6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

El producto se debe almacenar en un ambiente seco, fresco, libre de luz solar. Tiene una vida útil de 6 meses, siguiendo las recomendaciones de almacenamiento.