



FICHA COMERCIAL de PRODUCTOS

Buenas Prácticas de Manufactura

SUERO PARCIALMENTE DESMINERALIZADO CON AGREGADO DE GRASA BOVINA REFINADA EN POLVO "RAMOLAC"

INGREDIENTES:

Suero de queso, Grasa bovina refinada, lecitina de soja.

R.N.E. N°21-004023

R.N.P.A. N°21-091040

Características del producto final: Ph: 6.7, AW: 0.93, Acidez: 17°, BRIX: *.

Forma de uso del producto: Para uso industrial

Características del envase material: Se fracciona en bolsas de 25 Kg, exterior de papel multipliego, interior de poliestireno.

Atmósfera modificada: No

Período de aptitud: 6 meses

Modo de conservación: Conservar cerrado en lugar fresco, seco y oscuro a $\leq 25^{\circ}$ C y humedad relativa $\leq 65\%$ %.

Donde será vendido el producto: En todo el territorio nacional.

Instrucciones contenidas en el rótulo: Una vez abierto, manejar su contenido con utensilios limpios y cerrar nuevamente.

Controles y cuidados especiales durante la distribución y comercialización:

Cumplir con las condiciones de transporte y almacenamiento requeridas. NO usar ganchos.

A quien va dirigido el producto: Para uso exclusivo de la industria alimentaria.

Parámetros Físico-Químicos

Materia Grasa	50% (Min.)
Proteínas	4,5% (Min.)
Lactosa	35% (Mín.)
Humedad	3,5% (Máx.)
Cenizas	5% (Máx.)

Bolsa x 25Kg.
Cód.: -



Gs1:

Clasificación:	País fabricación:	Origen:	Envase:	Contenido Neto:	Unidad de Cont.:	Código:
10000026	032	NAC	B. PAPEL (5M)	25	KILOGRAMOS (Kg)	-