



FICHA TECNICA PRODUCTO

Página 1 de 1

Vigencia

19-oct-21

Código: MMC01

MASA DESHIDRATADA PARA CREPES

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Masa Madre para preparación de Crepes obtenido por mezcla mecánica y higiénica de ingredientes																
COMPOSICIÓN (Ingredientes)	Harina Fortificada, Leche en Polvo, Azúcar, Sal, Mantequilla Huevo Entero Pasteurizado Deshidratado																
ALERGENOS	Este producto se considera un alimento alergénico. Uso restringido para las personas que tienen alergias a los huevos																
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener el envase cerrado, en un lugar fresco, seco, protegido de la luz del solar y de olores intensos																
VIDA ÚTIL	Vida Útil del Producto: 06 meses Meses a contar de la fecha de elaboración																
CONTENIDO DEL ROTULADO	Se declara el nombre del producto, peso neto, nombre y dirección del fabricante número de lote, fecha de vencimiento, fecha de producción, registro sanitario, condiciones para la conservación e ingredientes. De acuerdo a D.S. 007-98.SA art. 117.																
ENVASADO	Se envasa en bolsas de polietileno cristal virgen. Las bolsas son anudadas, alojándose dentro de una bolsa de papel kraft multipliego. Contenido Neto: 25 kg																
CARACTERISTICAS BIOLOGICAS	<p>ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS: ALCANCE: N.A.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ENSAYOS</th> <th>RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.- D. De Salmonella sp. (en 25g)</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>2.- N. Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td> <td>30 X 10³</td> </tr> <tr> <td>3.- N. Bacillus cereus (UFC/g)</td> <td>< 10³ Estimado</td> </tr> <tr> <td>4.- N. de Staphylococcus aureus (NMP/g)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>5.- N. De Coliformes (NMP/g)</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table> <p>MÉTODOS UTILIZADOS EN EL LABORATORIO: 1.- ICMSF Vol.I, Part II Ed.II, Pág. 171-175, 176 I 1-9, 10(a) y 10©, Pág. 177 II Y Pág. 178 III (Traducción versión original 1978), Reimpresión 2000 (Ed. Acribia). 1983 2.- ICMSF Vol. I Parte II Ed. II Pág. 120-124 (Traducción Versión Original 1978) Reimpresión 2000 (Ed. Acribia) 1983 3.- ICMSF Vol. I, Parte II, Ed. II, Pág 285-286 (Traducción Versión Original 1978) Reimpresión 2000 (Ed. Acribia). Confirmación bioquímica por FDA-BAM On Line January 2001, Update February 2012 Chapter 14 8th Ed Revisión A 1998. FyG 1983, 4.- ICMSF Vol. I Parte II Ed. II Pág 235-238 (Traducción Versión Original 1978) Reimpresión 2000 (Ed. Acrobía) 1983 5. ICMSF Vol. I Parte II Ed. II Pág. 131-134 (Traducción Versión Original 1978) Reimpresión 2000 (Ed. Acrobía) 1983</p> <p>ENSAYOS FÍSICOS/QUÍMICOS: ALCANCE: N.A.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ENSAYO</th> <th>RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.- Humedad (g/100 g de muestra original)</td> <td>9,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>MÉTODOS UTILIZADOS EN EL LABORATORIO: 1. - NTP 205.037 (Revisada el 2011) 1975</p>	ENSAYOS	RESULTADO	1.- D. De Salmonella sp. (en 25g)	Ausencia	2.- N. Aerobios Mesófilos (UFC/g)	30 X 10 ³	3.- N. Bacillus cereus (UFC/g)	< 10 ³ Estimado	4.- N. de Staphylococcus aureus (NMP/g)	<3	5.- N. De Coliformes (NMP/g)	9	ENSAYO	RESULTADO	1.- Humedad (g/100 g de muestra original)	9,0
ENSAYOS	RESULTADO																
1.- D. De Salmonella sp. (en 25g)	Ausencia																
2.- N. Aerobios Mesófilos (UFC/g)	30 X 10 ³																
3.- N. Bacillus cereus (UFC/g)	< 10 ³ Estimado																
4.- N. de Staphylococcus aureus (NMP/g)	<3																
5.- N. De Coliformes (NMP/g)	9																
ENSAYO	RESULTADO																
1.- Humedad (g/100 g de muestra original)	9,0																
ORIGEN	Nacional. REGISTRO SANITARIO D1508216N/NAMPSC																
PRESENTACIONES	1kg, 5kg, 10kg, 25kg																
METODO DE PREPARACION	<p>Pesar 1kg de Masa y colocarla en un bol de acero inoxidable Mezclar la Masa con 1.6 hasta 1.8 ml de agua según espesor deseado Agregar 2 onzas de Aceite Vegetal Colar la mezcla con un colador doble malla Dejar reposar la masa 20 minutos como mínimo con el recipiente cubierto con un papel film para neutralizar los olores del ambiente. Opcional: Agregar 2 onzas de Ron o Vainilla para el sabor o/y 50 gramos de mantequilla con sal</p> <p style="text-align: center;"> PRODUCIDO POR MIPCORP SAC Calle Los Antares 320, CE Nuevo Trigal Urb. La Alborada, Santiago de Surco Email: pedidos@mipcorpsac.com https://mipcorpsac.com </p> <div style="text-align: right;">  Ing David Mayer Gerente de Calidad MIPCORP SAC </div>																