



GREEN POINT

MIEL EN POLVO

DESHIDRATADA POR PROCESO SPRAY DRY

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de miel natural y excipientes.
Contiene 50 % de sólidos de miel.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Apariencia: Polvo granular
Color:: Blanco
Sabor: típico a miel
Contiene 50% sólidos de miel

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: Máx 5%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 gramos

Calorías cada 100gr.: 370 Kcal. (aprox.)

Hidratos de Carbono: 90-95 %

Cenizas: 1-3 %

APLICACIONES:

En golosinas, panificados, repostería.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos viables: < 20.000 ufc/gr.

Coliformes a 30 °C :< 10 NMP/gr.

Coliformes a 45 °C: < 3 NMP/gr. (Ausencia)

Hongos y Levaduras:< 100 ufc/gr.

Staphylococcus aureus Coag. (+)/gr : Ausencia

Salmonella spp ufc/25gr: Ausencia

ALMACENAMIENTO:

Conservar en envase original bien cerrado, en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN:

Bolsas de papel kraft con bolsa interna de polietileno de 80 micrones.

PERÍODO DE APTITUD:

12 meses almacenado en las condiciones indicadas.

MISIÓN:

“NACIMOS CON EL ALTO COMPROMISO DE SATISFACER Y SUPERAR LAS EXPECTATIVAS DE NUESTROS CLIENTES, MANTENIENDO LOS MÁS ALTOS VALORES EN INNOVACIÓN, CALIDAD Y PRODUCTOS COMPETITIVOS.”