Lima –Perú. Noviembre 2017
Taller de cocina & Elaboración de productos Alimenticios Gourmet.

BOREAL INDUSTRIA ALIMENTARIA S.A.C
RUC: 20545819393

A QUIEN CORRESPONDA:

Estimado cliente por medio de esta carta nos es grato saludarle y a su vez ofrecer nuestro producto de Línea Gourmet. **"**Torta NÖEL" cumple con las características para que se pueda exhibir en su empresa o negocio.

Torta NÖEL es una torta rellena de frutas confitadas y frutos secos peruanos 100% natural, **libre** de (lácteos, conservantes, preservantes y bromato). El contenido de la torta es de 75% fruta (**almendra, fruta confitada roja y verde, cereza, higos, pasas, damasco, albaricoque y naranja confitada)**, 20% harina de trigo y 5% otros. El modo de conservación de nuestro producto es natural, usamos licor (ron y brandy) como las tortas antiguas de convento. El embeber y macerar las frutas en licor (nosotros hasta 3 meses) ayuda a preservar el alimento hasta por un periodo de **3 a 6 meses** y congelado 1 año.

"Torta NÖEL", es fabricado por Boreal Industria Alimentaria S.A.C, cuentan con un taller de nombre "Azafrán" ubicado en el distrito de Miraflores, en el cual se elabora las tortas de manera artesanal y estrictamente seguidas de las normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Cada torta tiene su propia personalidad la cual nos da la "impresión" que usted lo ha preparado en casa.

Este producto ha sido diseñado por dos Jóvenes graduadas de Le Cordon Bleu Perú en el año 2011 para una feria navideña. Desde entonces las "Torta NÖEL" se han ido perfeccionando hasta lograr el balance adecuado de cada uno de sus ingredientes. Con la experiencia ya tenida nos atrevemos a presentar **"Torta NÖEL"** línea gourmet. Actualmente nuestro productos son distribuido en tiendas gourmet en la ciudad de Lima.

Atentamente
Flor Romero
Gerente General
445-4838 /995 941 160
administracion@azafrantaller.com

Información General:

Torta Noel:
Peso Neto: 240gr.
Código de registro sanitario
H4837514N/ NABRID.

TABLA NUTRICIONAL			
Detalle	unidad	Por 100g de muestra	
Calorías	Kcal	431.78	
Carbohidratos	g	54.47	
Proteínas	g	8.79	
Grasas Totales	g	19.86	
Colesterol	mg	51.64	
Grasas Saturadas	g	6.36	
Grasas Insaturadas	g	12.97	

Metodo de distribución:

- Precio de venta: S/. 22.75
- Los pedidos se realizan con dos días de anticipación.
- Los pagos se realizan semanalmente previa coordinación.
- Número de cuenta corriente:
- BCP 193-21351290-58
- Pedido mínimo 25 unidades.

INFORME DE ENSAYO
Nº 491/LOM-14

Tabla Nutricional: **Los Valores de la Tabla Nutricional están dados por 100g. de muestra**

TABLA NUTRICIONAL		
Detalle	**Unidad**	**Por 100 g. de muestra**
* Calorías	Kcal	431.78
* Carbohidratos	g	54.47
* Proteína	g	8.79
* Grasa Total	g	19.86
* Colesterol	mg	51.64
* Grasas saturadas	g	6.36
* Grasas insaturadas	g	12.97

MÉTODOS:

FDA Bacteriological Analytical Manual *Online*. 1998. Conventional Method for determining coliforms and *Escherichia coli* and the coliform bacteria, Ed. 8th,Rev. A, February 2013. Chapter 4, item I:A-F.

ISO International Standard, 6579, Fourth Edition 2002. Corrigendum 1:2004 (E). Microbiology of food and animal feeding stuffs—Horizontal method for the detection of *Salmonella spp.*

FDA Bacteriological Analytical Manual *Online*. 1995. Direct Plate Count Method *Staphylococcus aureus*, Ed. 8th, Rev. January 2001. Chapter 12, item A-E.

ISO International Standard, 21527-2, First Edition 2008 / Horizontal methods for the enumeration of yeasts and moulds.Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95.

*** NTP 206.013 : 1981 Determinación del porcentaje de Acidez.**
*** NTP 206.012 : 1981 Determinación del porcentaje de Cenizas.**
*** NTP 206.011 : 1981 Rev 2001 Determinación de Humedad.**
*** AOAC 956.03: 2005 Bromates in White and Whole Wheat Flour. Quantitative Method for Bromates.**
*** Covenin 1195 : 80 Alimentos. Determinación de Nitrógeno.**
*** Covenin 3218 : 1996 Alimentos. Determinación de grasa.**

Lima, 20 de Octubre del 2014

Gerencia de Calidad
Lic. Karyn Loo R.
CQP 651

Alex Stewart (Assayers) del Perú S.R.L. - CALIDAD -

J.P.Y.

Los resultados emitidos en este informe corresponden únicamente a la cantidad de muestra recibida y ensayada en el laboratorio, no deben ser utilizados como certificación de conformidad con las normas de producto o sistema de calidad.
ADVERTENCIA: La alteración parcial o total de este documento es penalizado por ley. Cualquier corrección sólo podrá ser realizada por Alex Stewart (Assayers) del Perú S.R.L reemplazándolo por uno nuevo.

ESTE DOCUMENTO HA SIDO EMITIDO EN BASE A LOS RESULTADOS DE ANÁLISIS Y PRUEBAS EFECTUADOS EN NUESTRO LABORATORIO CON LA MAYOR HABILIDAD, CONOCIMIENTOS Y BUENA FE. LA RESPONSABILIDAD DE ALEX STEWART (ASSAYERS) DEL PERU S.R.L. AL EMITIR EL PRESENTE DOCUMENTO ESTA LIMITADA A LAS CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE NUESTROS SERVICIOS ACEPTADAS POR EL CLIENTE. EL PRESENTE DOCUMENTO NO EXIME A LAS PARTES CONTRATANTES DE SUS OBLIGACIONES NI LIMITA EL EJERCICIO DE SUS DERECHOS.

Calle Los Negocios 420, Surquillo - Lima 34 Perú ☎ 051-1 652-4650 Fax: 221-1278
E-mail: asagerencia@alexstewartperu.com www.alexstewartperu.com

Torta
Nöel

Torta
Nöel