FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
CREMA DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA, MÍNIMO 26% GRASA, EN BOLSA PLÁSTICA METALIZADA, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES. PRESENTACIÓN MÍNIMA DE 900 ML.
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
CREMA DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA BOLSA POR 900 ML
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Crema de leche UAT/UHT es decir ultra pasteurizada no requiere refrigeración durante su transporte, aunque recomendamos refrigerarla antes de usarla en pastelería Características y beneficios: Excelente sabor Consistente en el tiempo Alto rendimiento Estable en color Almacenamiento Esta crema de leche puede ser consumida directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de alimentos. Almacenar a temperatura no superior a 35°C, preferiblemente en lugares frescos y secos. Evitar ambientes contaminantes, tales como aromas, olores, químicos, detergentes. Una vez abierto debe conservarse refrigerado a una temperatura entre 2°C y 6°C y consumirse en el menor tiempo posible.
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

CÓDIGO:	50131701	**TITULO EN ESPAÑOL:**	Productos de leche o mantequilla frescos
UNIDAD DE MEDIDA:		BOLSA POR 900 ML	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024