



Nombre del Producto:
ARIS CREMA TIPO BAVARIAN VAINILLA

Nombre Genérico:
CREMA TIPO BAVARIAN SABOR VAINILLA

Clave del Producto:
T-C04101-CJ-5x1, T-C04101-CJ-10x1, T-C04101-CU-22.

DEFINICIÓN

Relleno para panadería tipo bavarian, de consistencia cremosa y firme que puede emplearse como decoración o relleno en frío u horneado. Es utilizada para postres y rellenos de pastelería, tiene un muy buen comportamiento en el horneado manteniendo su frescura y sabor.

PROPIEDADES SENSORIALES

- Consistencia: cremosa, semisólida, manejable y de fácil corte;
- Color: amarillo;
- Sabor: vainilla. Libre de sabores extraños;
- Aroma: vainilla. Libre de aromas extraños.

PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS

PROPIEDADES	PARAMETROS	UNIDADES	MÉTODO
Sólidos Solubles Totales	41-43	°Bx	NOM-F-103 –1982
pH	4.5-5.0	S/unidades	NMX-F-317-S-1978

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	LÍMITES PERMITIDOS (UFC/g)	METODOLOGÍA
Cuenta de mesófilos aerobios	Menos de 50	NOM-092-SSA1-1994
Cuenta de Coliformes totales	Menos de 10	NOM-113-SSA1-1994
Cuenta de Hongos y levaduras	Menos de 10	NOM-111-SSSA-1994

INGREDIENTES

Agua, azúcar, almidón modificado, estabilizantes, sabores artificiales, ácido cítrico, benzoato de sodio como conservador y colores artificiales (dióxido de titanio, FD&C amarillo no.5, FD&C amarillo no.6 y FD&C rojo no.40).

VIDA EN ANAQUEL

Si el producto permanece en condiciones normales de almacenamiento, se garantiza que no sufrirá cambios fisicoquímicos, durante un período de 15 meses después de su elaboración

EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

PRESENTACIÓN	CONTENIDO	ESTIBA	VOLUMEN ENVASE	VOLUMEN TARIMA
Caja 5 kg	5 mangas de 1kg	9 camas de 17 piezas	7631.25 cm ³	1.21 m ³
Caja 10 kg	10 mangas de 1Kg	9 camas de 9 piezas	15478.1 cm ³	1.33 m ³
Cubeta de 22 kg	Bolsa de 22 kg	3 camas de 12 piezas	24038.04 cm ³	1.27 m ³

NOTA: Almacenar en un lugar seco y fresco.

USO / MODO DE EMPLEO

ARIS CREMA TIPO BAVARIAN VAINILLA está diseñada para aplicar en frío; sin embargo, se puede hornear, y los mejores resultados se obtienen cuando se hornea sin exposición directa al calor. Es ideal para barquillos y choux.



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARIS S. A. DE C. V.

Tercera Sur No. 3, Col. Independencia, C. P. 54914, Tultitlan, Edo. De México.
 Tel.: (55) 5894 0015 / 01 800 719 7899. Página Web: www.arisonline.com.mx



Nombre del Producto:
ARIS CREMA TIPO BAVARIAN VAINILLA

Nombre Genérico:
CREMA TIPO BAVARIAN SABOR VAINILLA

Clave del Producto:
T-C04101-CJ-5x1, T-C04101-CJ-10x1, T-C04101-CU-22.

INFORMACION NUTRIMENTAL

Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido energético	782 KJ (184 cal)
Proteínas	0 g
Grasas	0 g
Carbohidratos	46 g
Azúcares	34 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	151 mg

DECLARACION DE ALÉRGENOS

Componentes	Presentes en el producto	Presentes en otros productos elaborados en la misma línea	Presentes en la misma planta
Cacahuates y sus derivados	No	No	No
Leche y sus derivados	No	No	Si
Pescado y sus derivados	No	No	No
Mariscos y sus derivados	No	No	No
Huevos y sus derivados	No	No	Si
Nueces y sus derivados	No	No	No
Soya y sus derivados	No	No	Si
Trigo y sus derivados	No	No	Si
Mostaza y sus derivados	No	No	No

CERTIFICACIÓN KOSHER



HOJA DE ESPECIFICACIONES



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARIS S. A. DE C. V.

Tercera Sur No. 3, Col. Independencia, C. P. 54914, Tultitlan, Edo. De México.

Tel.: (55) 5894 0015 / 01 800 719 7899. Página Web: www.arisonline.com.mx