



Nombre del Producto:  
**AUSTRAL CREMA PARA BATIR EN POLVO SABOR NATA**

Nombre Genérico:  
**CREMA PARA BATIR EN POLVO SABOR NATA**

Clave del Producto:  
**T-D07000-CJ-12x0.300**

**DEFINICIÓN**

Polvo para preparar crema batida y relleno para pastelería y repostería.

**PROPIEDADES SENSORIALES**

- Consistencia: Polvo;
- Color: Perla;
- Sabor: Nata. Libre de sabores extraños;
- Aroma: Nata. Libre de aromas extraños.

**PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS**

| PROPIEDADES | PARAMETROS | UNIDADES | MÉTODO                                    |
|-------------|------------|----------|---|
| Humedad     | <2.5       | %        | Industrias Alimenticias Aris S.A. de C.V. |

**INGREDIENTES**

Azúcar, grasa vegetal, glucosa, carboximetilcelulosa, sabor artificial, sucralosa y colores artificiales (amarillo no.5, amarillo no.6 y 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 12 meses después de su elaboración.

**EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO**

| PRESENTACIÓN | CONTENIDO              | ESTIBA               | VOLUMEN CAJA            | VOLUMEN TARIMA      |
|--------------|------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|
| Caja 8.4 kg  | 4 tetrapacks de 2.1 Kg | 5 camas de 12 piezas | 20582.1 cm <sup>3</sup> | 1.38 m <sup>3</sup> |
| Caja 30 lb   | 30 bolsa de una libra  | 4 camas de 12 piezas | 20582.1 cm <sup>3</sup> | 1.38 m <sup>3</sup> |

**NOTA:** Almacenar en un lugar seco y fresco.

**USO / MODO DE EMPLEO**

1. Colocar 600ml de agua.
2. En un tazón pesar 300g de crema para batir en polvo AUSTRAL.
3. Batir en velocidad baja durante 30 segundos.
4. Batir a velocidad alta durante 2 minutos o hasta montar.

**SUGERENCIAS DE USO**

Para crema láctea

- 300g de crema para batir en polvo AUSTRAL
- 40 g de leche en polvo

Para crema de chocolate

- 300g de crema para batir en polvo AUSTRAL
- 60 g de cocoa

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO**

- Trabaje en cualquier tipo de clima, cálido o frío, ya que la crema no pierde su estabilidad al decorar.
- Decore realizando formas de flores, hojas, figuras, etc.,
- Por su estabilidad la crema para batir en polvo AUSTRAL, le permite crear cualquier tipo de figura.
- Resiste el uso de colorantes en gel o en pasta.



**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](http://www.arisonline.com.mx)



Nombre del Producto:  
**AUSTRAL CREMA PARA BATIR EN POLVO SABOR NATA**

Nombre Genérico:  
**CREMA PARA BATIR EN POLVO SABOR NATA**

Clave del Producto:  
**T-D07000-CJ-12x0.300**

**INFORMACIÓN NUTRIMENTAL**

| Tamaño de la porción: 34 g |                 |
|----------------------------|-----------------|
| Contenido energético       | 192 kJ (46 cal) |
| Proteínas                  | 0 g             |
| Grasas                     | 1.5 g           |
| Carbohidratos              | 8 g             |
| Azúcares                   | 6 g             |
| Fibra dietética            | 1 g             |
| Sodio                      | 110 mg          |

**DECLARACIÓN 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                       | Si  | Si                           |
| Pescado y sus derivados      | No                       | No  | No                           |
| Mariscos y sus derivados     | No                       | No  | No                           |
| Huevos y sus derivados       | No                       | Si  | 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                           |
| Sulfitos*                    | No                       | No  | Si                           |
| Tartrazina o amarillo no. 5* | Si                       | Si  | Si                           |

\*Sensitivos

I.A. Nohemi Castillo Acuña  
Elaboró  
Gerencia de Calidad

I.A. Claudia A. Cortés Espinosa  
Revisó y autorizó  
Dirección Técnica

Última actualización: Junio 2016



**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](http://www.arisonline.com.mx)