

	PRODUCTO : MANTEQUILLA	FECHA ACTUALIZACION : 7/1/2022
		CODIGO : FT-M-PF-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Mantequilla: Es el producto graso derivado de la crema de leche de vaca pasteurizada, que se presenta en forma de emulsión, con adición de sal (calidad alimentaria).
ALMACENAMIENTO	Bajo refrigeración
ENVASE	De material adecuado, que proteja el producto y contribuya con su conservación.

2.REQUISITOS	
2.1 Requisitos generales	
<p>La mantequilla debe tener olor y sabor característicos, libre de olores y sabores rancios o extraños. El color debe ser uniforme.</p> <p>La mantequilla debe ser envasada en recipientes adecuados, herméticamente cerrados y fáciles de manejar y almacenar.</p>	
2.2 Requisitos Físico – Químicos	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS
	MINIMO MAXIMO
Humedad	16 %
Materia grasa	80 %
Solidos lácteos, sal, aditivos autorizados	4 %
2.3 Requisitos Organolépticos	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Propio del producto
COLOR	Amarillo uniforme, característico del producto
SABOR	Característico del producto, libre de sabores rancios, u otro sabor objetable.
OLOR	Característico del producto

