



Taxonera

Podes ver las videorecetas
y sugerencias de nuestros
Maestros Panaderos en
el canal de Youtube
TAXONERAtv

FICHA

TÉCNICA

CREMYLIST MERENGUE

TAXONERA



PRODUCTO: Cremylist Merengue.

CODIGO: POL-CRE-0353 (bolsa x 3 Kg)

POL-CRE-0346 (bolsa x 3 Kg con 6 bolsas dosificadas x 500g cada una)

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Bolsa de papel con 10 dosis en bolsas serigrafiadas de 500 grs c/u. Peso neto 3 kg.

Bolsa de papel. Peso neto 3 Kg

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco durante 1 año.

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: RNPA: 01022676

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

DEFINICIÓN:

Preparado en polvo completo para la elaboración de merengue italiano, seco o isla flotante. Gran facilidad de uso, excelente consistencia, significativo ahorro de mano de obra.

Se puede dorar con horno o soplete.

APLICACIÓN

Para relleno, decoración en pastelería, repostería, panadería, etc. También se puede utilizar para preparado de postre.

MODO DE USO:

Disolver 1 kg de CREMYLIST MERENGUE en ½ a 1 litro de agua a temperatura ambiente. Batir a alta velocidad entre 8 y 10 minutos hasta la obtención del volumen deseado. El merengue obtenido puede ser utilizado tal cual, o dorado con soplete.

Para hacer merengue seco o merenguitos, colocar en la bandeja papel manteca, formar los copos con la manga y colocarlos en un horno a 80° - 90° C (casi frio) a cocinar durante 2 – 3 horas.

COMPOSICIÓN

Azúcar, Albumina de huevo en polvo, Almidón de Maíz modificado, Gelificante (Alginato de sodio), Acidulante (ácido cítrico).



ANALISIS FISICOQUIMICOS

Determinación	Especificación
Color	Blanco
Consistencia	Característica
Sabor	Dulce Característico
% Ácido Cítrico	0,15-0,2

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Limite por gramo
Mesófilos totales (UFC/g)	< 5*10 ⁴
Staphylococcus Aureus(UFC/g)	<10
Escherichia coli(UFC/g)	ausencia
Coliformes Totales(UFC/g)	<10
Hongos y Levaduras(UFC/g)	<100
Salmonella(UFC/g)	Ausencia/25 g

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 20 g (½ TAZA)			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	393 kcal = 1654KJ	78 kcal = 327 KJ	4
Carbohidratos totales	88 g	17,6 g	4
Sacarosa	88 g	17,6 g	-
Proteinas	5,5 g	1,1 g	6
Grasas totales	0 g	0 g	
Grasas saturadas	0	0	
Acidos grasos trans	0	0	-
Grasas monoinsaturadas	0	0	-
Grasas poliinsaturadas	0	0	-
Colesterol	0	0	-
Fibra alimentaria insoluble	0	0	0
Fibra alimentaria soluble	0	0	0
Sodio	35 mg	7 mg	0

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores ó menores dependiendo de sus necesidades energéticas

ALERGENOS

ALERGENO	NO	SI
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X	
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Apio y productos derivados	X	
Mostaza y productos derivados	X	
Granos de sésamo y productos derivados	X	
Anhídrido sulfuroso	X	





54.11.4567.5050



www.taxonera.com



info@taxonera.com

Facebook.com/taxonera.sa

Moluscos y productos a base de moluscos	X	
Contiene Cacao	X	
Producido en fábrica donde se encuentran productos sulfitados		X