



MIBUTTER Ghee®

Nombre del Producto:

Ghee.

Ingredientes:

Mantequilla Clarificada por Ebullición obtenida a partir de la leche de vaca.

Descripción:

MIBUTTER Ghee®, es un producto lácteo que se genera a partir de la leche de vaca a la que se le elimina toda la humedad, las proteínas y los sólidos no grasos, lo que significa que contiene un porcentaje de grasa mayor al 99.81%.

Propiedades típicas:

Propiedad	Rango
Apariencia(@ 25°C)	Semisólido color amarillo.
Sabor	Lácteo ligero a leche o mantequilla
Olor	Lácteo ligero a leche o mantequilla

Especificaciones:

Análisis Fisicoquímicos	Parámetro	Método de Análisis
Valor de peróxido meq/Kg	1.0 máx	NMX-F-154-SCFI-2010
Grasa total %	99.81 mín.	AOCS Ce 1f-96
Humedad %	0.19 máx.	NOM-116-SSA1-1994
Metales pesados (pb) *	0.35 ppm máx	NOM-117-SSA-1994
Punto de Fusión	32 - 34 máx.	AOCS Cc 18-80

Análisis microbiológicos

Cuenta Total UFC/g	1000 máx.
Coliformes ufc/g	≤10
Salmonella ufc/g	Ausente
Hongos y levaduras ufc/g	≤10
Staphylococcus aureus ufc/g	Ausente
Listeria	Ausente
Enterobacterias	≤5
Materia extraña / 50g	Ausente

Embalaje estándar:

1. Cubetas de 4 kilogramos
2. Cubeta de 17 kilogramos
3. Tambor de 180 kilogramos
4. Granel en pipa

Aplicaciones:

Industria de alimentos en general

Quesos

Lácteos

Mantequillas

Helados

Chocolates

Coberturas para chocolate

Confitería

Almacenamiento y manipulación recomendados:

- Conservar en un recipiente bien cerrado en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente (20°C), no requiere refrigeración.
- Vida útil de 18 meses en las condiciones de almacenamiento adecuadas.

Prolongación los Robles Sur No. 258 int. 4A
Col. Los Robles, Zapopan, Jalisco, México. C.P. 45134
Atención a clientes
+52(33)1199-0990
www.grupoindustrialbetha.mx
contacto@grupobetha.mx

