



Identificación de la Sustancia	
<b>Nombre Comercial</b>	MiButter Ghee
<b>Composición del producto</b>	Mibutter Ghee, Mantequilla Clarificada por Ebullición obtenida 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 equivalente a 99.9%.
<b>Presentación</b>	Tambor 180 kg, cubetas 17kg, 4kg y 800g.

Parámetros Organolépticos		
Parámetro	Método	Declaración
Aspecto	Sensorial	Sólido, cremoso a (t) 28°C
Color	Sensorial	Amarillo claro
Olor	Sensorial	Característico, ligero a mantequilla
Sabor	Sensorial	Característico, ligero a mantequilla

Parámetros Fisicoquímicos		
Parámetro	Método	Declaración
Ácidos grasos libres (% oleico)	AOCS Ca 5a – 40	0.3 máx.
Valor de peróxido (meq/Kg)	AOCS Cd 8 – 53	1.0 máx.
Punto de fusión (°C)	AOCS Cd 18 – 80	31°C - 35°C
Humedad	Karl Fischer	<0.10

Parámetros Microbiológicos	
Cuenta total UFC/g	1,000 máx
Coliformes	<10
Hongos y levaduras UFC/g	<10
Staphylococcus aureus UFC/g	Ausente
E. coli	<1
Salmonela*	Ausente
Listeria*	Ausente

(K*) Producto Kosher*			
Determinación	Sí	No	Especificar
Materia Extraña		x	Ausencia
Metales pesados (ppm) Hierro		x	1.5 máx.
Metales pesados (ppm) Cobre		x	0.1 máx.
Metales pesados (ppm) Plomo		x	0.1 máx.
Metales pesados (ppm) Arsénico		x	0.1 máx.

**Nota:** Los parámetros microbiológicos se entregarán al cliente únicamente bajo solicitud.

#### Condiciones recomendadas de almacenamiento

Consérvese en un recipiente bien cerrado en un lugar seco, protegido de la luz a temperatura 20 - 30°C. No almacenar junto a materiales aromáticos.

#### Vida útil del producto almacenado

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

#### Uso previsto por el cliente

Mibutter Ghee puede ser para la elaboración de productos de alto valor añadidos como son:

- Confitería.
- Base para Helado.
- Productos lácteos Recombinados.
- Panadería.
- Productos Horneados.
- Quesos procesados.
- Freído, asado, tostado.
- Alimentos en general.

#### Valores típicos (base 100 gr de material)

Calorías (kcal)	880 kcal
Proteína (g)	0 g
Grasas totales (g)	99 g
Grasas saturadas (g)	58.6 g
Grasas Trans (g)	1540 mg
Hidratos de carbono disponibles (g)	3 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	0 mg