



Identificación de la Sustancia	
Nombre Comercial	Mirrica
Composición del producto	Mirrica es una grasa butírica anhidra de leche, un producto lácteo que se genera a partir de la crema de la leche de vaca a la que se le elimina toda la humedad y los sólidos no grasos.
Presentación	Muestras de 35 g y 250 g, cubetas de 800 g, 4 kg y 17 kg, tambos de 180 kg.

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

Parámetros Fisicoquímicos	
Parámetro	Especificación
Ácidos grasos libres (%)	0.05 máx.
índice de peróxido (meq/Kg)	1.0 máx.
Punto de fusión (°C)	34°C - 40°C
Color rojo (Lovibond)	4.0 máx.
índice de yodo (cg/g)	50.0 - 56.0
Antioxidante BHT (ppm)	200 máx.
Plomo (ppm)	0.35 máx.

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

PARAMETRO	Mínimo	Máximo
Contenido de grasa sólida (en %) a 10 °C:	44.00	56.00
Contenido de grasa sólida (en %) a 20 °C:	18.00	28.00
Contenido de grasa sólida (en %) a 30 °C:	7.00	14.00
Contenido de grasa sólida (en %) a 35 °C:	0.00	10.00
Contenido de grasa sólida (en %) a 40 °C:	0.00	5.00

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

MIRRICA 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.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Valores típicos (base 100 gr de material)

Calorías	899.1 kcal
Proteínas	0.0 g
Grasas totales	99.9 g
Grasas saturadas	39.1 g
Grasas Trans	0.0 mg
Hidratos de carbono disponibles	0.0 g
Azúcares	0.0 g
Azúcares añadidos	0.0 g
Fibra dietética	0.0 g
Sodio	7.0 mg