



PRODUCTO DE CONSUMO MASIVO

## MANTEQUILLA

### Descripción

Producto graso obtenido del batido y amasado de crema pasteurizada de leche de vaca.

### Características Sensoriales

**Consistencia:** Sólida y blanda a temperatura ambiente.

**Textura:** Lisa y uniforme, untuosa, sin huecos ni bolsas de aire.

**Color:** Amarillento

**Sabor y olor:** Característico, sin olores ni sabores extraños

### Características Físico-Químicas

**Humedad máxima:** 16 %

**Materia grasa (%m/m):** 82 % Min.

**Extracto seco no graso (%m/m):** 2 % Max.

### Características Microbiológicas (Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010)

**Coliformes totales/g.:** n=5 m=10 M=100

**Estafilococos coag. positiva/g.:** n=5 m=0

**Salmonella spp/25 g.:** n=5 m=10 M=100

Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods

CONSERVACIÓN			
VIDA ANAQUEL	REFRIGERACIÓN	TEMPERATURA	OBSERVACIONES
120 días	SI	-12° C	

PRESENTACIÓN
PELLAS DE 500 gramos en bolsas de polietileno

### Lácteos Mara S.A. de C.V.

Camino a Rancho Sangre de Cristo 760, Oaxaca de Juárez, Oax., México. Tel.: (+52) 951 5166155 / 1448792 / [www.grupomara.com.mx](http://www.grupomara.com.mx)