

HPT PURE VANILLA TOPPING GALLON CASE SPECIFICATION

MANUFACTURER: HANAN PRODUCTS COMPANY, INC., MADE IN THE USA

ITEM DESCRIPTION: HPT PURE ALL NATURAL CASE
A FROZEN, READY-TO-WHIP, WHIPPED TOPPING.

ITEM CODE/SKU: HPTPUREVANGAL32

RABBINICAL CLASSIFICATION: KOSHER AND DAIRY.

TYPICAL METHOD OF USE: KEEP FROZEN FOR SHIPMENT. THAW UNDER REFRIGERATION (32°F to 45°F) FOR 24-48 HOURS. SHAKE OR MIX BEFORE USE. WHIP LIQUID IN A ROTARY MIXER WITH A WIRE WHIP. WHIP ON MEDIUM SPEED UNTIL A SOFT PEAK FORMS.

TYPICAL PERFORMANCE: SPECIFIC GRAVITY (WHIPPED): .360 (RANGE .330 to .390)
OVERRUN: 300% (RANGE 280% to 320%)
WHIP TIME (MEDIUM SPEED): USING 20 QT. BOWL 15-25 MINUTES @ 38°F to 50°F.
(MEDIUM SPEED): USING 5 QT. BOWL 4-8 MINUTES @ 38°F to 50°F.
SYNERESIS: 24HR. - NONE

COMPOSITION BY FORMULATION: FAT: 25.3% (± 1%)
SOLIDS: 53.1% (± 2%)
PROTEIN: less than 1.5%
pH: 6.4 (± 1)

WHIPPED CONSISTANCY: SMOOTH, SLIGHT GLOSS WITH FIRM PEAKS.

COLOR: WHITE.

FLAVOR: CLEAN, SWEET, VANILLA DAIRY FLAVOR.

BACTERIOLOGICAL: COLIFORM: <10 MPN/GRAM
TOTAL PLATE COUNT: <5,000 CFU/GRAM
YEAST: <100 CFU/GRAM
MOLD: <100 CFU/GRAM

SHELF LIFE: FROZEN (UNOPENED): 18 MONTHS
REFRIGERATED (UNOPENED): 14 DAYS
REFRIGERATED (OPENED): 5 DAYS

NET WEIGHT CASE: 32 lb. CASE (4 x 8 lbs.)

GROSS WEIGHT CASE: 34.5 lbs.

UPC BARCODE: 186139000637

PALLET QUANTITY: 60 CASES PER PALLET

OUTER CASE DIMENSIONS: Length: 12" Width: 12" Height: 9.5"

CASE CUBE: 0.79 ft³

CASES PER LAYER (TI): 12

LAYERS PER PALLET (HI): 5

IDENTIFICATION: LOT NUMBER (JULIAN DATE) / BEST BY DATE (BBD).

INGREDIENTS: WATER, SUGAR, VEGETABLE OIL (PALM KERNEL OIL, PALM OIL), CONTAINS LESS THAN TWO PERCENT (2%) OF THE FOLLOWING: NATURAL FLAVOR, CHICKPEA, XANTHAN GUM, SODIUM CASEINATE, LOCUST BEAN GUM, CITRIC ACID.

ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS MILK.

ESPECIFICACIONES DE LA COBERTURA HPT PURE VAINILLA CAJA DE GALÓN

FABRICANTE: HANAN PRODUCTS COMPANY, INC., HECHO EN USA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: HPT PURE ALL NATURAL CASE
CONGELADO, LISTO-PARA-BATIR, COBERTURA BATIDA

CODIGO DEL PRODUCTO/SKU: HPTPUREVANGAL32

CLASIFICACIÓN RABÍNICA: KOSHER & LÁCTEO.

MÉTODO DE USO TÍPICO: MANTENER CONGELADO DURANTE ENVÍO. DESCONGELAR BAJO REFRIGERACIÓN, (32°F to 45°F) POR 24-48 HORAS. AGITAR O MEZCLAR ANTES DE USAR. BATIR EL LIQUIDO EN UN MEZCLADOR ROTATORIO CON UN BATIDOR DE ALAMBRE. BATIR A VELOCIDAD MEDIA HASTA LLEGAR A PUNTO DE NIEVE.

RENDIMIENTO TÍPICO: GRAVEDAD ESPECÍFICA (BATIDA): .360 (RANGO .330 a .390)
VOLUMEN BATIDO: 300% (rango 280% a 320%)
TIEMPO DE BATIR (VELOCIDAD MEDIA: (UTILIZANDO RECIPIENTE 20 QT.)
15-25 MINUTOS @ 38°F a 50°F (UTILIZANDO RECIPIENTE 5 QT.) 4-8 MINUTOS @ 38°F a 50°F
SINÉRESIS: 24HR. - NINGUNO

COMPOSICIÓN POR FORMULACIÓN: GRASA: 25.3% (± 1%)
SÓLIDOS: 53.1% (± 2%)
PROTEÍNAS: Menos de 1.5%
pH: 6.4 (± 1)

CONSISTENCIA BATIDA DESCONGELADA: FIRME, SUAVE, LIGERO BRILLO CON EXCELENTES PICOS

COLOR: BLANCO.

SABOR: LIMPIO, DULCE, SABOR A VAINILLA LÁCTEA.

BACTERIOLÓGICA: COLIFORMES: <10 MPN/GRAM
CONTENIDO EN GÉRMENES: <5,000 CFU/GRAM
LEVADURA: <100 CFU/GRAM
MOHO: <100 CFU/GRAM

VIDA ÚTIL: CONGELADO (SIN ABRIR): 18 MESES
REFRIGERADO (SIN ABRIR): 14 DIAS
REFRIGERADO (ABIERTO): 5 DIAS

PESO NETO CAJA: 32 lb. CAJA (4 x 8lbs)

PESO BRUTO CAJA: 34.5 lbs.

CODIGO DE BARRAS UPC: 186139000637

CANTIDAD EN PALETA: 60 CAJAS POR PALETA.

DIMENSIONES EXTERIORES DE CAJA: Largo: 12" Ancho: 12" Alto: 9.5"

CUBO DE CAJA: 0.79 ft³

CAJAS POR CAPA (TI): 12

CAPAS POR PALETA (HI): 5

IDENTIFICACIÓN: NÚMERO DE LOTE (FECHA JULIANA) / FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

INGREDIENTES: AGUA, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (ACEITE DE SEMILLA DE PALMA, ACEITE DE PALMA) CONTIENE MENOS 2% DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: SABOR NATURAL, GARBANZOS, GOMA XANTANA, CASEINATO DE SODIO, GOMA GARROFÍN, ÁCIDO CÍTRICO.

IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS: CONTIENE LECHE.