

TASTY WHIPPED CHOCOLATE 14 lbs. PAIL SPECIFICATION

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

ITEM DESCRIPTION: TW PRE-WHIP CHOC PAIL 14
A FROZEN, READY-TO-USE, PRE-WHIPPED, CHOCOLATE FLAVORED ICING AND FILLING

ITEM CODE/SKU: TWPWCHOCPL14

RABBINICAL CLASSIFICATION: KOSHER DAIRY.

TYPICAL METHOD OF USE: ARRIVES FROZEN (-10°F). THAW UNDER REFRIGERATION (32°F to 45°F) FOR 24 HOURS. OPEN PAIL AND APPLY WITH SPATULA TO DECORATE CAKE. RESEAL PAIL AND RETURN ANY UNUSED PRODUCT TO THE REFRIGERATOR FOR FUTURE USE.

TYPICAL PERFORMANCE: SPECIFIC GRAVITY: .430 (WHIPPED)
SYNERESIS: 24HR. - NONE

COMPOSITION BY FORMULATION: FAT: 21.9% (± 1%)
SOLIDS: 60.5% (± 2%)
pH: 6.8 (± 1)
PROTEIN: <1.1%

THAWED WHIPPED CONSISTANCY: FIRM, SMOOTH, SLIGHT SURFACE GLOSS.

COLOR: BROWN.

FLAVOR: SWEET, MILK CHOCOLATE 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): 21 DAYS
REFRIGERATED (OPENED): 14 DAYS
AMBIENT (DECORATED/DOMED): 5 DAYS

NET WEIGHT PAIL: 14 lbs. PLASTIC PAIL

GROSS WEIGHT PAIL: 15.7 lbs.

UPC BARCODE: 186139000521

PALLET QUANTITY: 100 PAILS PER PALLET

PAIL DIMENSIONS: Length: 9" Width: 9" Height: 13"

PAILS PER LAYER (TI): 20

LAYERS PER PALLET (HI): 5

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

INGREDIENTS: WATER, SUGAR, HYDROGENATED PALM KERNEL OIL, COCOA (PROCESSED WITH ALKALI), SODIUM CASEINATE, CONTAINS LESS THAN 2% OF THE FOLLOWING: CITRIC ACID, SALT, XANTHAN GUM, POLYSORBATE 60, CARBOHYDRATE GUM, POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS, POTASSIUM SORBATE, MONO AND DIGLYCERIDES, POLYSORBATE 80, ARTIFICIAL FLAVORS, ARTIFICIAL COLORS (FD&C BLUE #1, FD&C RED #40, FD&C YELLOW #5), LOCUST BEAN GUM, BETA CAROTENE (for color).

ALLERGEN IDENTIFICATION: CONTAINS MILK.

ESPECIFICACIONES DE TASTY WHIPPED CHOCOLATE CUBETA 14 lbs.

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: TW PRE-WHIP CHOC PAIL 14
CONGELADO, LISTO-PARA-USAR, PRE-BATIDO, COBERTURA Y RELLENO SABOR A CHOCOLATE

CODIGO DEL PRODUCTO/SKU: TWPWCHOCPL14

CLASIFICACIÓN RABÍNICA: KOSHER & LÁCTEO.

MÉTODO DE USO TÍPICO: LLEGA CONGELADO (-10°F) DESCONGELAR BAJO REFRIGERACIÓN (32°F a 45°F) DURANTE 24 HORAS. ABRIR LA CUBETA Y APLICAR CON ESPÁTULA PARA DECORAR EL PASTEL. VUELVA A SELLAR LA CUBETA Y DEVUELVA CUALQUIER PRODUCTO NO UTILIZADO AL REFRIGERADOR PARA SU USO FUTURO.

RENDIMIENTO TÍPICO: GRAVEDAD ESPECÍFICA: .430 (BATIDO)
SINÉRESIS: 24HR. - NINGUNO

COMPOSICIÓN POR FORMULACIÓN: GRASA: 21.9% (± 1%)
SÓLIDOS: 60.5% (± 2%)
pH: 6.8 (± 1)
PROTEÍNAS: < 1.1%

CONSISTENCIA BATIDA DESCONGELADA: FIRME, SUAVE, LIGERA SUPERFICIE BRILLANTE

COLOR: MARRÓN.

SABOR: DULCE, SABOR A LECHE DE CHOCOLATE

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

VIDA ÚTIL: CONGELADO (SIN ABRIR): 18 MESES
REFRIGERADO (SIN ABRIR): 21 DIAS
REFRIGERADO (ABIERTO): 14 DIAS
AMBIENTE (DECORADO/CUBIERTO): 5 DIAS

PESO NETO CUBETA: 14 lbs. CUBETA PLASTICA

PESO BRUTO CUBETA: 15.7 lbs.

CODIGO DE BARRAS UPC:186139000521

CANTIDAD EN PALETA: 100 CUBETAS POR PALETA.

DIMENSIONES EXTERIORES DE CAJA: Largo: 9" Ancho: 9" Alto: 13"

CUBETAS POR CAPA (TI): 20

CUBETAS POR PALETA (HI): 5

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

INGREDIENTES: AGUA, AZÚCAR, ACEITE DE GRANOS DE PALMA HIDROGENADO, CACAO PROCESADO CON ALCALIS, CASEINATO DE SODIO, CONTIENE MENOS 2% DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: ÁCIDO CÍTRICO, SAL, GOMA XANTANA, POLISORBATO 60, GOMA CARBOHIDRATOS, ESTERES POLIGLICEROL DE ACIDOS GRASOS, SORBATO DE POTASIO, MONO Y DIGLICERDOS, POLISORBATO 80, SABORES ARTIFICIALES, COLORES ARTIFICIALES (AZUL #1, ROJO #40, AMARILLO #5), GOMA GARROFÍN, BETA CAROTENO (para color).

IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS: CONTIENE LECHE.