



196 Miller Place, Hicksville, NY 11801 • (516) 938-1000 • fax (516) 938-1925 • www.hananproducts.com

TOP 'N FIL PURE VANILLA ICING & FILLING SPECIFICATION

MANUFACTURER: HANAN PRODUCTS COMPANY, INC.
196 MILLER PLACE, HICKSVILLE, NY 11801 USA
TELEPHONE: 516-938-1000 www.HananProducts.com

DESCRIPTION: A FROZEN, READY-TO-USE, ICING AND FILLING.

RABBINICAL CLASSIFICATION: KOSHER DAIRY.

TYPICAL METHOD OF USE: THAW UNDER REFRIGERATION (32°F to 45°F) FOR 24 HOURS. SHAKE CONTAINER WELL BEFORE USING. WHIP BETWEEN 38°F TO 50°F ON MEDIUM SPEED IN A ROTARY MIXER WITH A WIRE WHIP. WHIP UNTIL A SOFT PEAKS FORM. DECORATE.

TYPICAL PERFORMANCE: SPECIFIC GRAVITY: .400 (WHIPPED)
OVERRUN: 300% (275% to 325%)
WHIP TIME (MEDIUM SPEED):
(USING 20 QT. BOWL) 6-15 MINUTES @ 38°F to 50°F
(USING 5 QT. BOWL) 3-6 MINUTES @ 38°F to 50°F
SYNERESIS: 24HR. - NONE

COMPOSITION BY FORMULATION: FAT: 24.3% (+ 1%)
SOLIDS: 64.8% (+ 2%)
pH: 6.1 (+ 1)
PROTEIN: < 1.2%

WHIPPED CONSISTANCY: FIRM, SMOOTH, SURFACE GLOSS.

COLOR: OFF WHITE (UNWHIPPED)- GLOSSY WHITE (WHIPPED).

FLAVOR: CLEAN, SWEET, DAIRY VANILLA 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): 60 DAYS
REFRIGERATED (OPENED): 14 DAYS

NET WEIGHT: 30 lbs. (13.63 KG) PLASTIC PAIL

SKID QUANTITY: 60 PIECES PER SKID OR AS NEEDED

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

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

ALLERGEN IDENTIFICATION: CONTAINS MILK.



ESPECIFICACIONES DE TOP 'N FIL PURE VAINILLA COBERTURA Y RELLENO

<u>FABRICANTE:</u>	HANAN PRODUCTS COMPANY, INC. 196 MILLER PLACE, HICKSVILLE, NY 11801 U.S.A. TELEPHONE-516-938-1000 www.HananProducts.com
<u>DESCRIPCIÓN:</u>	CONGELADO, LISTO-PARA-USAR, COBERTURA Y RELLENO .
<u>CLASIFICACIÓN RABÍNICA:</u>	KOSHER LÁCTEO.
<u>METODO TÍPICO DE USO:</u>	DESCONGELAR BAJO REFRIGERACIÓN, (32°F to 45°F) POR 24 HORAS. BATIR BIEN ANTES DE USAR. BATIR ENTRE 38°F A 50°F A VELOCIDAD MEDIA EN UN MEZCLADOR ROTATORIO CON UN BATIDOR DE ALAMBRE. BATIR A PUNTO DE NIEVE. DECORAR
<u>RENDIMIENTO TÍPICO:</u>	GRAVEDAD ESPECÍFICA: .400 (BATIDO) VOLUMEN BATIDO: 300% (275%-325%) TIEMPO DE BATIR (VELOCIDAD MEDIA): (UTILIZANDO RECIPIENTE 20 QT.) 6-15 MINUTOS @ 38°F a 50°F (UTILIZANDO RECIPIENTE 5 QT.) 3-6 MINUTOS @ 38°F a 50°F SINÉRESIS: 24HR. - NINGUNO
<u>COMPOSICIÓN POR FORMULACIÓN:</u>	GRASAS: 24.3% (+ 1%) SÓLIDOS: 64.8% (+ 2%) pH: 6.1 (+ 1) PROTEÍNAS: < 1.2%
<u>CONSISTENCIA BATIDA:</u>	FIRME, SUAVE, SUPERFICIE BRILLANTE.
<u>COLOR:</u>	BLANCO OPACO (SIN BATIR) BRILLANTE, BLANCO BRILLANTE (BATIDO).
<u>SABOR:</u>	LIMPIO, DULCE, SABOR A VAINILLA LÁCTEA.
<u>BACTERIOLÓGICA:</u>	COLIFORMES: <10 MPN/GRAM CONTENIDO EN GÉRMENES: <5,000 CFU/GRAM LEVADURA: <100 CFU/GRAM MOHO: <100 CFU/GRAM
<u>VIDA ÚTIL:</u>	CONGELADO (SIN ABRIR): 18 MESES REFRIGERADO (SIN ABRIR): 60 DÍAS REFRIGERADO (ABIERTO): 14 DÍAS
<u>PESO NETO:</u>	30.0 lbs. (13.63 Kg) CUBETA PLÁSTICA
<u>CANTIDAD EN PALETA:</u>	60 PIEZAS POR PALETA O SEGÚN SEA NECESARIO.
<u>IDENTIFICACIÓN:</u>	NÚMERO DE LOTE (FECHA JULIANA) / FECHA DE CONSUMO PREFERENTE.
<u>INGREDIENTES:</u>	AZÚCAR, AGUA, ACEITE VEGETAL (ACEITE DE SEMILLA DE PALMA, ACEITE DE PALMA), CASEINATO DE SODIO, DEXTROSA, CONTIENE MENOS DEL 2% DE LO SIGUIENTE: SABOR NATURAL, GARBANZOS, GOMA XANTHAN, GOMA DE GARROFÍN, ÁCIDO CÍTRICO, LECITINA DE GIRASOL.
<u>IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS:</u>	CONTIENE LECHE.

