

TRES' LICIOUS GALLON CASE SPECIFICATION

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

ITEM DESCRIPTION: TRES' LICIOUS 35.25 CASE
A FROZEN, LIQUID DESSERT MIX. USED TO MOISTEN (SOAK) AND FLAVOR LAYER CAKES WITH A SWEET DAIRY FLAVOR. SOAKED LAYER CAKE IS THEN DECORATED WITH ICING OR WHIPPED TOPPING.

ITEM CODE/SKU: TRESLICGAL35.25

RABBINICAL CLASSIFICATION: KOSHER & DAIRY.

TYPICAL METHOD OF USE: KEEP FROZEN DURING SHIPMENT. THAW UNDER REFRIGERATION (32°F to 45°F) FOR 48 HOURS. SHAKE WELL. POUR ON CAKE AND LET IT SOAK IN. DECORATE CAKE WITH WHIPPED TOPPING OR ICING. REFRIGERATE CAKE FOR A MINIMUM OF TWO HOURS BEFORE SERVING. SOAKED CAKE MUST BE STORED REFRIGERATED.

COMPOSITION BY FORMULATION:

FAT:	9.3% (+- 1%)
SOLIDS:	34.4% (+- 2%)
PROTEIN:	<1.8%
pH	6.30 (±1)

COLOR: YELLOW CREAM.

FLAVOR: SWEET, COOKED MILK FLAVOR WITH SLIGHT CARAMEL 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):	7 DAYS

NET WEIGHT CASE: 35.25 lbs. (4 x 8.81 lb.) (16 Kg)

GROSS WEIGHT CASE: 37.5 lbs.

UPC BARCODE: 186139000149

PALLET QUANTITY: 60 CASES PER PALLET

TER 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: SKIM MILK, WATER, SUGAR, HYDROGENATED PALM KERNEL OIL, CORN SYRUP, CONTAINS LESS THAN 2% OF THE FOLLOWING: POLYSORBATE 60, MONO AND DIGLYCERIDES, DEXTROSE, NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVORING, SODIUM CASEINATE (A MILK DERIVATIVE) , SALT, CARRAGEENAN, DIPOTASSIUM PHOSPHATE, MALTODEXTRIN, BETA CAROTENE (FOR COLOR), CARAMEL COLOR.

ALLERGEN IDENTIFICATION: CONTAINS MILK.

ESPECIFICACIONES DE TRES' LICIOUS CAJA DE GALÓN

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: 35.25 CASE
UNA MEZCLA CONGELADA, LÍQUIDA DE POSTRES PARA REMOJAR Y DAR SABOR A LOS PASTELES CON UN SABOR DULCE DE LECHE. EL PASTEL REMOJADO LUEGO PUEDE SER DECORADO CON COBERTURA O CREMA BATIDA.

CODIGO DEL PRODUCTO/SKU: TRESLICGAL35.25

CLASIFICACIÓN RABÍNICA: KOSHER & LÁCTEO.

MÉTODO DE USO TÍPICO: MANTENER CONGELADO DURANTE ENVÍO. DESCONGELAR BAJO REFRIGERACIÓN (32°F a 45°F) DURANTE 48 HORAS. AGITAR BIEN. VIERTA EN EL PASTEL Y DÉJELO REMOJAR. DECORAR PASTEL CON CREMA BATIDA O COBERTURA. REFRIGERAR EL PASTEL POR MÍNIMO DE DOS HORAS ANTES DE SERVIR. LA TORTA REMOJADA DEBE ALMACENARSE REFRIGERADA.

COMPOSICIÓN POR FORMULACIÓN:

GRASA:	9.3% (+- 1%)
SÓLIDOS:	34.4% (+- 2%)
PROTEÍNAS:	<1.8%
pH	6.30 (±1)

COLOR: CREMA AMARILLA.

SABOR: DULCE, SABOR A LECHE COCIDA CON UN LIGERO SABOR A CARAMELO.

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 DÍAS
REFRIGERADO (ABIERTO): 7 DÍAS

PESO NETO CAJA: 35.25 lbs. (4 x 8.81 lb.) (16 Kg)

PESO BRUTO CAJA: 37.5 lbs.

CODIGO DE BARRAS UPC: 186139000149

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: LECHE DESCREMADA, AGUA, AZÚCAR, ACEITE DE GRANOS DE PALMA HIDROGENADO, JARABE DE MAÍZ, CONTIENE MENOS DEL 2% DE LO SIGUIENTE: POLISORBATO 60, MONO Y DIGLICÉRIDOS, DEXTROSA, SABORIZANTE NATURAL Y ARTIFICIAL, CASEINATO DE SODIO (UN DERIVATIVO DE LA LECHE), SAL, CARRAGENINA, FOSFATO DIPOTÁSICO, MALTODEXTRINA, BETA CAROTENO (PARA COLOR), COLOR CARAMELO.

IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS: CONTIENE LECHE.