



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

TASTY WHIPPED PURE CHOCOLATE 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, PRE-WHIPPED CHOCOLATE FLAVORED ICING AND FILLING.

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: .400 (WHIPPED)
OVERRUN: 300% (275% to 325%)
SYNERESIS: 24HR. - NONE

COMPOSITION BY FORMULATION: FAT: 22.5% (± 1%)
SOLIDS: 61.0% (± 2%)
pH: 6.7 (± 1)
PROTEIN: < 2%

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

COLOR: LIGHT 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): 14 DAYS
REFRIGERATED (OPENED): 7 DAYS

NET WEIGHT: 12.0 lbs. (5.44Kg) PLASTIC PAIL

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

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

ALLERGEN IDENTIFICATION: CONTAINS MILK.



ESPECIFICACIONES DE TASTY WHIPPED CHOCOLATE PURE

- FABRICANTE:** HANAN PRODUCTS COMPANY, INC.
196 MILLER PLACE, HICKSVILLE, NY 11801 U.S.A.
TELEFONO: 516-938-1000 www.HananProducts.com
- DESCRIPCIÓN:** CONGELADO, LISTO-PARA-USAR, PRE-BATIDO, COBERTURA Y RELLENO SABOR A CHOCOLATE
- 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: .400 (BATIDO)
VOLUMEN BATIDO: 300% (rango 275%-325%)
SINÉRESIS: 24HR. - NINGUNO
- COMPOSICIÓN POR FORMULACIÓN:** GRASA: 22.5% (± 1%)
SÓLIDOS: 61.0% (± 2%)
pH: 6.7 (± 1)
PROTEÍNAS: < 2%
- CONSISTENCIA BATIDA DESCONGELADA:** FIRME, SUAVE, LIGERA SUPERFICIE BRILLANTE
- COLOR:** MARRÓN CLARO.
- SABOR:** DULCE, SABOR A LECHE DE CHOCOLATE
- 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): 7 DIAS
- PESO NETO:** 12.0 lbs. (6.8 Kg) CUBETA DE PLASTICO
- IDENTIFICACIÓN:** NÚMERO DE LOTE (FECHA JULIANA) / FECHA DE CONSUMO PREFERENTE
- INGREDIENTES:** AGUA, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (ACEITE DE PALMISTE, ACEITE DE PALMA), CACAO PROCESADO CON ÁLCALI, CASEINATO DE SODIO, DEXTROSA, CONTIENE MENOS DEL 2% DE LOS SIGUIENTES: GARBANZO, GIRASOL LECITINA, GOMA XANTANA, GOMA DE ALGARROBA, GOMA DE ALGARROBA, ÁCIDO CÍTRICO.
- IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS:** CONTIENE LECHE