

**WHIP DEELITE BASE PREMIUM 30# PAIL SPECIFICATION**

**MANUFACTURER:** HANAN PRODUCTS CO., INC., MADE IN USA

**ITEM DESCRIPTION:** WHIP DEELITE PREMIUM PAIL 30#  
A FROZEN, CONCENTRATED, VEGAN, NON-DAIRY, NATURALLY FLAVORED, WHIPPED TOPPING BASE

**ITEM CODE/SKU:** WDBPREMPL30

**RABBINICAL CLASSIFICATION:** KOSHER AND PARVE - NO DAIRY OR DAIRY BY-PRODUCTS.

**TYPICAL METHOD OF USE:** KEEP FROZEN DURING SHIPMENT. THAW UNDER REFRIGERATION (32°F to 45°F) FOR 24-48 HOURS, COMBINE TWO PARTS BASE WITH ONE PART COLD WATER (BY WEIGHT OR VOLUME). WHIP IN A ROTARY MIXER WITH A WIRE WHIP ON MEDIUM SPEED UNTIL SOFT PEAKS FORM. WHIPPING FIRMER WILL PROVIDE A LONGER WHIPPED STABILITY.

**TYPICAL PERFORMANCE:** (WHIPPED WITH TWO PARTS BASE TO ONE PART WATER).  
SPECIFIC GRAVITY (WHIPPED): .245 (RANGE .220 -.270)  
OVERRUN: 400% (RANGE 375%-425%)  
WHIPPING TIME: (USING MEDIUM SPEED) 20 QUART BOWL (14-22 MINUTES)  
(USING MEDIUM SPEED) 5 QUART BOWL ( 3- 6 MINUTES)  
SYNERESIS: (1 INCH) 24HR.-NONE

**COMPOSITION BY FORMULATION:** (AS DELIVERED BEFORE DILUTION WITH WATER).  
FAT 28.9% (+OR-1%)  
SOLIDS 54.5% (+OR-2%)  
pH 6.2 (± 1)

**WHIPPED CONSISTENCY:** SMOOTH, FIRM, SLIGHT GLOSS.

**WHIPPED COLOR:** OFF WHITE.

**WHIPPED FLAVOR:** SWEET, LIGHT 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: 18 MONTHS  
REFRIGERATED (UNOPENED): 21 DAYS  
REFRIGERATED (OPENED): 5 DAYS

**NET WEIGHT PAIL:** 30 lbs. NET (13.61) PLASTIC PAIL

**GROSS WEIGHT PAIL:** 32 lbs.

**UPC BARCODE:** 186139000415

**PALLET QUANTITY:** 60 PAILS PER PALLET

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

**PAILS PER LAYER (TI):** 20

**LAYERS PER PALLET (HI):** 3

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

**INGREDIENTS:** (AS DELIVERED, BEFORE DILUTION WITH WATER). WATER, HYDROGENATED PALM KERNEL OIL, SUGAR, CONTAINS LESS THAN 2% OF THE FOLLOWING: XANTHAN GUM, LOCUST BEAN GUM, SALT, SODIUM CITRATE, CITRIC ACID, NATURAL FLAVOR, DISODIUM PHOSPHATE, POLYSORBATE 80, POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS, CARBOHYDRATE GUM, POLYSORBATE 60, BETA CAROTENE (FOR COLOR).

**ALLERGEN IDENTIFICATION:** NO KNOWN ALLERGENS.

**\*NOTE:** BASE MAY BE WHIPPED WITH VARIOUS LIQUIDS, JUICES, OR A PORTION OF HEAVY CREAM IN PLACE OF WATER.

**ESPECIFICACIONES DE WHIP DEELITE BASE PREMIUM CUBETA**

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

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** WHIP DEELITE PREMIUM PAIL 30#  
CONGELADO, CONCENTRADO, VEGANO NO-LÁCTEOS SABOR NATURAL, CREMA PARA BATIR BASE

**CODIGO DEL PRODUCTO/SKU:** WDBPREMPL30

**CLASIFICACIÓN RABÍNICA:** KOSHER & PARVE. NO LÁCTEOS O PRODUCTOS LÁCTEOS

**MÉTODO DE USO TÍPICO:** DESCONGELAR BAJO REFRIGERACIÓN (32°F a 45°F) DURANTE 24- 48 HORAS. COMBINAR 2 PARTES BASE CON UNA PARTE AGUA FRIA (POR PESO Y VOLUMEN) BATIR EN UN MEZCLADOR GIRATORIO DE ALAMBRE A VELOCIDAD MEDIA HASTA QUE SE FORMEN PICOS SUAVES. BATIR MAS FIRME PROPORCIONARÁ UNA ESTABILIDAD BATIDA MÁS LARGA.

**RENDIMIENTO TÍPICO:** (BATIDO CON DOS PARTES BASE A UNA PARTE AGUA)  
GRAVEDAD ESPECÍFICA (BATIDO): .245 (RANGO .220-.270)  
VOLUMEN AL BATIR: 400% (RANGO 375%-425%)  
TIEMPO DE BATIR: VELOCIDAD MEDIA TAZÓN DE 20 CUARTOS (14-22 MINUTOS)  
TAZÓN DE 5 CUARTOS (3-6 MINUTOS)  
SINÉRESIS: (1 PULGADA) 24 HR.- NINGUNO

**COMPOSICIÓN POR FORMULACIÓN:** (TAL COMO SE ENTREGA ANTES DE DILUIR CON AGUA)  
GRASA: 28.9% (+OR-1%)  
SÓLIDOS: 54.5% (+OR-2%)  
pH 6.2 (± 1)

**CONSISTENCIA AL BATIR:** SUAVE, FIRME, LIGERO BRILLO.

**COLOR AL BATIR:** BLANCO

**SABOR AL BATIR:** DULCE, LIGERO SABOR A VAINILLA

**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): 21 DÍAS  
REFRIGERADO (ABIERTO): 5 DÍAS

**PESO NETO CUBETA:** 30 lbs. NETO (13.61 KG NET) CUBETA DE PLASTICO

**PESO BRUTO CUBETA:** 32 lbs.

**CODIGO DE BARRAS UPC:** 186139000415

**CANTIDAD EN PALETA:** 60 CUBETAS POR PALETA

**DIMENSIONES EXTERIORES DE CUBETA:** Largo: 9" Ancho: 9" Alto: 13"

**CUBETAS POR CAPA (TI):** 20

**CAPAS POR PALETA (HI):** 3

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

**INGREDIENTES:** (COMO ENTREGADO, ANTES DE DILUIR CON AGUA) AGUA, ACEITE DE PALMA HIDROGENADO, AZÚCAR, CONTIENE MENOS DEL 2% DE LO SIGUIENTE: GOMA XANTHAN, GOMA DE LANGOSTA, SAL, CITRATO DE SODIO, ÁCIDO CÍTRICO, SABOR NATURAL, FOSFATO DISÓDICO, POLISORBATO 80, ÉSTERES DE POLIGLUCEROL DE ÁCIDOS GRASOS, GOMA DE CARBOHIDRATOS, POLISORBATO 60, BETA CAROTENO (PARA COLOR).

**IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS:** NO ALÉRGENOS CONOCIDOS

**NOTA:** LA BASE PUEDE SER BATIDA CON VARIOS LÍQUIDOS, JUGOS O UNA PORCIÓN DE CREMA DE LECHE EN LUGAR DE AGUA.

