

WHIP DEELITE FLUID CHOCOLATE GALLON CASE SPECIFICATION

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

ITEM DESCRIPTION: WHIP DEELITE RTW CHOC 32# CS
A FROZEN, READY TO USE, VEGAN, NON-DAIRY, ARTIFICIALLY FLAVORED CHOCOLATE WHIPPED TOPPING.

ITEM CODE/SKU: WDFCHGAL32

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 HOURS.
WHIP IN A ROTARY MIXER WITH A WIRE WHIP ON MEDIUM SPEED UNTIL SOFT PEAKS FORM.

TYPICAL PERFORMANCE: SPECIFIC GRAVITY: .265 TYPICAL (RANGE .249 - .282)
OVERRUN: 400% TYPICAL (RANGE 375-425%)
WHIPPING: MEDIUM SPEED: USING 20 QUART BOWL: 14-24 MINUTES
MEDIUM SPEED: USING 5 QUART BOWL: 3- 7 MINUTES
SYNERESIS: (1 INCH) 24HR.-NONE

COMPOSITION BY FORMULATION: FAT 18.0% (+OR-1%)
SOLIDS 42.5% (+OR-2%)
PROTEIN <.5%
pH 7.1 (±1)

WHIPPED CONSISTENCY: SMOOTH, FIRM, SLIGHT GLOSS.

WHIPPED COLOR: LIGHT BROWN.

WHIPPED FLAVOR: STRONG CHOCOLATE FLAVOR, SLIGHTY SWEET.

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: 14 DAYS
REFRIGERATED OPENED: 5 DAYS

NET WEIGHT CASE: 32lbs. NET (4 x 8lbs.) 14.52 Kg NET (4 x 3.63 Kg)

GROSS WEIGHT CASE: 34.5 lbs.

UPC BARCODE: 186139000293

PALLET QUANTITY CASE: 60 CASES PER PALLET

OUTER 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: WATER, HIGH FRUCTOSE CORN SYRUP, HYDROGENATED PALM KERNEL OIL, SUGAR, COCOA PROCESSED WITH ALKALI, SOY PROTEIN ISOLATE, CONTAINS LESS THAN 2% OF THE FOLLOWING: SALT, POLYSORBATE 80, XANTHAN GUM, POLYSORBATE 60, CARBOHYDRATE GUM, POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS, POTASSIUM SORBATE, ARTIFICIAL FLAVOR, SODIUM STEAROYL LACTYLATE, ARTIFICIAL COLORS (FD&C BLUE #1, FD&C RED #40, FD&C YELLOW #5), CARAMEL COLOR, SOY LECITHIN.

ALLERGEN IDENTIFICATION: CONTAINS SOYBEANS.

ESPECIFICACIONES DE WHIP DEELITE CHOCOLATE LÍQUIDO CAJA DE GALÓN

- FABRICANTE:** HANAN PRODUCTS COMPANY, INC., HECHO EN USA
- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** WHIP DEELITE RTW CHOC 32# CS
CONGELADO, LISTO PARA USAR, VEGANO, NO-LÁCTEOS CREMA PARA BATIR SABOR A CHOCOLATE
- CODIGO DEL PRODUCTO/SKU:** WDFCHGAL32
- CLASIFICACIÓN RABÍNICA:** KOSHER & PARVE. NO LÁCTEOS O PRODUCTOS LÁCTEOS
- MÉTODO DE USO TÍPICO:** DESCONGELAR BAJO REFRIGERACIÓN (32°F a 45°F) POR 24 HORAS
BATIR EN UN MEZCLADOR GIRATORIO DE ALAMBRE A VELOCIDAD MEDIA HASTA QUE SE FORMEN PICOS SUAVES
- RENDIMIENTO TÍPICO:** GRAVEDAD ESPECÍFICA: .265 TYPICAL (RANGE .249 -.282)
VOLUMEN AL BATIR: 400% TYPICAL (RANGE 375-425%)
TIEMPO DE BATIR A VELOCIDAD MEDIA: UTILIZANDO TAZÓN DE 20 CUARTOS: 14-24 MINUTES
UTILIZANDO TAZÓN DE 5 CUARTOS: 3-7 MINUTES
SINÉRESIS: (1 PULGADA) 24 HR- NINGUNO
- COMPOSICIÓN POR FORMULACIÓN:**
- | | |
|----------|----------------|
| GRASA | 18.0% (+OR-1%) |
| SÓLIDOS | 42.5% (+OR-2%) |
| PROTEÍNA | <.5% |
| pH | 7.1 (±1) |
- CONSISTENCIA AL BATIR:** LISO, FIRME, LIGERO BRILLO.
- COLOR AL BATIR:** CAFÉ CLARO
- SABOR AL BATIR:** FUERTE SABOR A CHOCOLATE, LIGERAMENTE DULCE
- BACTERIOLÓGICA:**
- | | |
|------------------------|-----------------|
| COLIFORMES: | <10 MPN/GRAM |
| CONTENIDO EN GÉRMENES: | <5,000 CFU/GRAM |
| LEVADURA: | <100 CFU/GRAM |
| MOHO: | <100 CFU/GRAM |
- VIDA ÚTIL:**
- | | |
|------------------------|----------|
| CONGELADO: | 18 MESES |
| REFRIGERADO SIN ABRIR: | 14 DÍAS |
| REFRIGERADO ABIERTO: | 5 DÍAS |
- PESO NETO CAJA:** 32lbs. NETO (4 x 8lbs.) 14.52 Kg (4x3.63 Kg)
- PESO BRUTO CAJA:** 34.5 lbs.
- CODIGO DE BARRAS UPC:** 186139000293
- 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:** AGUA, JARABE DE MAÍZ DE ALTA FRUCTOSA, ACEITE DE PALMA HIDROGENADO, AZÚCAR, CACAO PROCESADO CON ALCALI, AISLADO DE PROTEÍNA DE SOJA, CONTIENE MENOS DEL 2% DE LO SIGUIENTE: SAL, POLYSORBATO 80, GOMA XANTANA, POLYSORBATO 60, GOMA DE CARBOHIDRATO, ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRASOS, SORBATO DE POTASIO, SABOR ARTIFICIAL, LACTILATO DE ESTEAROÍLO DE SODIO, COLORES ARTIFICIALES (FD&C AZUL #1, FD&C ROJO #40, FD&C AMARILLO #5), COLOR CARAMELO, SOY LECITINA.
- IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS:** CONTIENE SOJA

