

La calidad
no solo se produce,
se preserva.



Mantén tu
Crema de Leche
en frío y siente su textura
siempre perfecta.



*Crema
de leche
pasteurizada*

INGREDIENTES:
Crema de leche PASTEURIZADA PIL al 35%
de materia grasa, de origen lácteo.
No contiene conservantes.

ENVASE:
Bolsa plástica (PEBD) termosellada.

*Crema
de leche
pasteurizada*



MANTENER SIEMPRE EN



 Refrigeración a 2-8 °C,
a 4 °C rinde mejor.



GUÍA MAESTRA PARA EL MANEJO DE LA *Crema de leche* PASTEURIZADA PIL

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO ESTRATÉGICO

Sistema FIFO

Sistema FIFO (First In, First Out)
Para garantizar la frescura, los productos con fecha de vencimiento más próxima deben utilizarse antes que los recién recibidos.

Recepción Crítica a 8 °C

Al recibir el producto, confirme que la temperatura no supere los 8 °C e ingréselo de inmediato a la cámara fría.

Almacenamiento Libre de Olores

Debido a su alto contenido graso, *la crema* absorbe olores del entorno, debe almacenarse lejos de otros alimentos fuertes.



Cuidado con el Apilamiento

Evite bolsas muy ajustadas o sobre-apilamiento para permitir la circulación del frío y prevenir daños en el sellado.

CADENA DE FRÍO

FACTOR CLAVE DE CALIDAD

El Rango Ideal: 2 °C y 8 °C

La temperatura óptima de conservación es de 6 °C para mantener las propiedades de la materia grasa.

Regla de los 30 Minutos

No mantenga el producto fuera de refrigeración por más de media hora, ya que el deterioro por calor es irreversible.

Refrigeración Pre-Batido

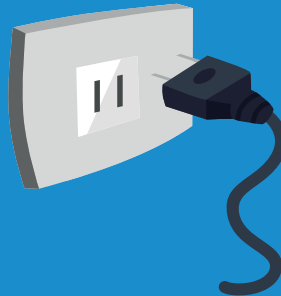
Para resultados perfectos, *la crema* debe estar a 4 °C durante al menos 12 a 24 horas antes de ser batida.



Logística en Horas Críticas

Evite programar traslados y distribuciones en los horarios de mayor incidencia solar y temperatura ambiental (10:00 a 15:00)

Nunca desenchufe los equipos de frío durante la noche.



PREPARACIÓN Y APLICACIÓN EN REPOSTERÍA

Preparación de Utensilios

Mantenga frías las espas y los bowls, antes de trabajar para favorecer la estabilidad del batido.

Control de Temperatura del Bizcochuelo

Asegúrese de que la base (masa) este a temperatura ambiente, nunca aplique crema sobre superficies tibias o calientes.

Higiene en la Producción

Desinfecte equipos y utensilios rigurosamente, especialmente si hay pausas mayores a 20 minutos en la producción.

Conservación del Producto Final

Una vez decorado el postre, este debe mantenerse refrigerado entre 2 °C y 8 °C para garantizar su vida útil.



SOPORTE Y CALIDAD

35% Materia Grasa de Origen Lácteo

Un producto puro, sin conservantes, que requiere la máxima responsabilidad del usuario en su manejo.

Línea de Atención Gratuita

Ante cualquier duda técnica, los usuarios pueden comunicarse al número **800 10 48 48**

