

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



## ALF 100

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 02/02/17  
Rev.03



### Descripción y uso previsto:

Aditivo mejorador completo utilizado para la elaboración de todo tipo de productos panificados con fermentación larga (superior a 8 horas), con fermentación controlada o para productos congelados. Uso industrial y semi industrial.

### Composición:

Almidón de maíz, Alfa amilasa (INS 1100), harina, xylanasa, maltodextrina, mejoradores: INS 927, INS 300, emulsionante: INS 481, antiaglutinante: 341iii,

### Características Organolépticas:

Polvo Fino, color blanco-crema, corredizo, de aroma y sabor característico

### Valores Nutricionales:

Energía	521 Kcal
Proteínas	2.7 gr
Grasas	36 gr
Carbohidratos	47 gr
Cenizas	5.7 gr
Fibras	0.1 gr

### Análisis Microbiológicos:

Mohos y levaduras	Menor a 500 UFC/g
Coliformes Totales	Menor a 10 UFC/g

### Dosis de Uso:

100 gr. de aditivo BUEN PAN por bolsa de harina (50 Kg). La dosis puede ser menor según la calidad de la harina utilizada y el tiempo de fermentación.

### Proceso sugerido:

Mezclar el aditivo uniformemente con la harina antes de comenzar el amasado. Agregar el agua, la levadura y la sal. Amasar hasta lograr la elasticidad adecuada procurando que la temperatura no supere los 28 °C.

Reposar en bloque, dividir, embollar, pre fermentar, formar, fermentar, cortar y hornear. A mayor temperatura ambiente incorporar la levadura a mitad del amasado y la cantidad depende de las horas de fermentación deseadas y de la temperatura de proceso.

### Beneficios:

- Miga más blanca
- Textura suave y esponjosa
- Disminuye el tiempo de amasado
- Mejores rendimientos por mayor absorción de agua
- Mayor desarrollo y volumen
- Masas fáciles de armar y con buena tolerancia a la fermentación

### Controles generales de calidad e inocuidad:

Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones.

La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.

Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes.

Auditorías de inocuidad por ente tercerizado certificado y análisis microbiológicos periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.

Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

### Lapso de aptitud:

12 meses

### Almacenamiento:

Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz

**R.N.E: 04003778**

### Alérgenos:

Contiene Gluten

Presentación	Envase 1°	Unidad de venta	Pallet
Bolsa x 5 Kg	Papel kraft con interior de PEBD	Bolsa	-