

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



# AP 30

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



### Descripción y uso previsto:

Aditivo mejorador concentrado para la elaboración de pre pizzas. Uso industrial y semi industrial.

### Composición:

Almidón de maíz, alfa amilasa (INS 1100), harina, xylanasa, maltodextrina, mejorador: INS 300, 223.

### Características Organolépticas:

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

### Valores Nutricionales:

Energía	310 Kcal
Proteínas	1.1 gr
Grasas	0.1 gr
Carbohidratos	76.5 gr
Cenizas	10.5 gr
Fibras	0.2 gr

### Análisis Microbiológicos:

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

### Dosis de Uso:

30 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 proceso productivo

### Proceso sugerido:

Mezclar el aditivo uniformemente con la harina antes de comenzar el amasado y agregar los ingredientes restantes. Amasar hasta lograr la elasticidad adecuada procurando que la temperatura no supere los 28 °C.

Reposar en bloque aprox. 10 minutos, cortar y embollar. Descansar 30 minutos, estirar en moldes aceitados, fermentar, pintar con salsa de tomates y/o cubrir con cebollas fileteadas y hornear.

### Beneficios:

- *Aumenta la absorción de agua.*
- *Disminuye el tiempo de amasado, facilitando el laminado y la formación de piezas.*
- *Mejora el desarrollo de la pizza en el horno.*
- *Reduce el acortamiento de la masa y el quebrado del producto final.*

### 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 externo certificado y análisis microbiológicos periódicos, 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	-