

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



ASL 50

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



Descripción y uso previsto:

Aditivo concentrado para mantener la frescura de la miga en productos panificados de alta humedad o humedad intermedia que requieran la conservación de las características de la miga. Ejemplo: pan dulce, panettone, rosca de pascua y otros productos dulces fermentados. Uso industrial y semi industrial.

Composición:

Almidón de maíz, alfa amilasa (INS 1100)

Características Organolépticas:

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

Valores Nutricionales:

Energía	345 Kcal
Proteínas	0.8 gr
Grasas	0.1 gr
Carbohidratos	84.4 gr
Cenizas	1 gr
Fibras	0.3 gr

Análisis Microbiológicos:

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

Dosis de Uso:

50 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 y agregar los ingredientes restantes. Amasar hasta lograr la elasticidad adecuada procurando que la temperatura no supere los 28 °C.

Luego, dividir según el tamaño del molde disponible, formar un bollo de superficie redondeada y homogénea, colocar en molde, fermentar, hornear y envasar.

Beneficios:

- Disminuye la retrogradación o endurecimiento de la miga durante el almacenamiento
- Mantiene la suavidad de la miga en el tiempo
- Prolonga la vida útil
- Optimiza el uso de otros agentes emulsionantes/anti endurecedores

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	-