

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



AV 50

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



Descripción y uso previsto:

Aditivo mejorador concentrado para bollería liviana: pan para Hamburguesas, Pebetes, Panchos, Chips y pan Lacteado. Uso industrial y semiindustrial.

Composición:

Almidón de maíz, alfa amilasa (INS 1100), harina, xylanasa, maltodextrina, antiaglutinante: 341iii, INS 481

Características Organolépticas:

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

Valores Nutricionales:

Energía	609 Kcal
Proteínas	1.3 gr
Grasas	54.2 gr
Carbohidratos	28.5 gr
Cenizas	11.3 gr
Fibras	0.5 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.

Hamburguesas, Pebetes, Panchos, Chips: reposar la masa en bloque, dividir, embollar, prefermentar, formar, fermentar y hornear aprox. a +/- 200-250°C por 9 a 12 minutos.

Pan Lacteado: reposar la masa en bloque, dividir, embollar, colocar en moldes, fermentar al doble del volumen y hornear aprox. a +/- 180-190°C por 25 a 30 minutos (dependiendo del tamaño de la pieza).

Beneficios:

- *Buen volumen de pan*
- *Corteza fina, suave y color dorado*
- *Facilita el proceso de bollado y formado de la pieza*

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 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

Alérgeno:

Contiene gluten

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