

# ACR 50



## Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 20/09/23  
Rev.08



**Descripción:** Aditivo mejorador para la elaboración de medias lunas y todo tipo de facturas dulces o saladas, con o sin hojaldre.

**Composición:** Almidón de maíz, alfa amilasa (INS 1100), harina de trigo, aceite de girasol en polvo, xylanasa, maltodextrina, mejorador: INS 300

**Uso previsto:** Uso industrial y artesanal. Apto para personas y/o niños que no tengan alergia o sensibilidad al **gluten, soja y sulfitos**.

### Indicaciones de Uso:

50 gr. de aditivo BUEN PAN por bolsa de harina (50 Kg). La dosis puede ser menor o mayor según la calidad de la harina utilizada y el tiempo de fermentación y/o proceso productivo de cada cliente. Se recomienda realizar pruebas con la dosis recomendada para luego adaptarla a cada proceso.

### 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 25 °C

Reposar 10 minutos aproximadamente. Incorporar la margarina y laminar (3 vueltas simples con reposos de 10 minutos aprox. entre cada vuelta). Estirar, dividir, formar, fermentar y hornear con medio punto

### Beneficios:

- *Masas fáciles de armar, extensibles y con buena tolerancia al trabajo mecánico*
- *Optimiza el uso de otros agentes emulsionantes*
- *Buen volumen*
- *Productos sin deformaciones o contracciones*
- *Mayor durabilidad de las características de la miga (retarda la retrogradación)*

### 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.

R.N.E: 04003778  
RNPA: 04050801

[www.indual.com.ar](http://www.indual.com.ar)  
[info@indual.com.ar](mailto:info@indual.com.ar)

# ACR 50



## Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15  
Revisión: 20/09/23  
Rev.08



**Vencimiento:** 12 meses

**Almacenamiento:** Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz.

**Marco legal:** Artículo del CAA 1261, 1262, 1391, 1392, 1395

**Origen:** Argentina

**Alérgenos:** Contiene Gluten, soja y sulfitos

Análisis Microbiológicos	
<i>Mohos y levaduras</i>	<i>Menor a 500 UFC/g</i>
<i>Coliformes Totales</i>	<i>Menor a 10 UFC/g</i>
Parámetros Físico-Químicos y organolépticos	
<i>Color y Textura</i>	<i>Polvo blanco crema, corredizo sin grumos</i>
<i>Materia Grasa</i>	<i>0 %</i>
<i>Proteínas</i>	<i>1.4 %</i>
<i>Carbohidratos</i>	<i>80 %</i>
<i>Fibra</i>	<i>0.2 %</i>

### Descripción de envases y presentaciones:

Presentación	Material
<b>Bolsa x 5 kg</b>	Bolsas Papel Kraft 2 Pliegos con interior de Polietileno
<b>Caja x 25 kg</b>	Caja de cartón corrugado con Bolsa interna de polietileno de alta densidad

R.N.E: 04003778  
RNPA: 04050801

[www.indual.com.ar](http://www.indual.com.ar)  
[info@indual.com.ar](mailto:info@indual.com.ar)