

ASL 50



Ficha Técnica

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



Descripción: 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.

Composición: Almidón de maíz, alfa amilasa (INS 1100)

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 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 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 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.

Vencimiento: 12 meses

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

R.N.E: 04003778
RNPA: 04055413

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar

ASL 50



Ficha Técnica

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



Marco legal: Artículo del CAA 1075, 1391, 1395, 1395 bis, 235 7º

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>1.1 %</i>
<i>Proteínas</i>	<i>2.7 %</i>
<i>Carbohidratos</i>	<i>76.5 %</i>
<i>Fibra</i>	<i>0.2 %</i>

Descripción de envases y presentaciones:

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