


## FICHA TÉCNICA

	Mix Churro Delia	No. De Artículo
	Saco de 20 Kg.	310098

<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto obtenido a partir de ingredientes en polvo y aceite vegetal por medio de un sistema de mezclado helicoidal. Para elaborar el batido se requiere la adición de agua.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Sacos de papel kraft con liner de polietileno, sellados con calor y codificados individualmente con peso de 20 kg.
<b>APLICACIÓN</b>	En panadería se utiliza para elaborar churros.
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	Polvo fino apelmazable sin grumos color blanco cremoso con olor y sabor a harina. Libre de materia extraña.
<b>INGREDIENTES</b>	Harina de trigo enriquecida (niacina, sulfato de hierro, tiamina, riboflavina y ácido fólico), azúcar, aceite vegetal, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocalcico y sulfato de aluminio y sodio), sal yodada
<b>VIDA DE ANAQUEL</b>	12 meses a partir de su fecha de fabricación.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En un lugar fresco y seco, protegido de los rayos directos del sol.

PARÁMETROS	Límites		Método
	Mínimo	Máximo	
<b>Fisicoquímicos</b>			
Humedad (%)	N/A	14.00	Harinera La Espiga
<b>Microbiológicos</b>			
Cuenta total (UFC/g)	N/A	50000	NOM-092-SSA1-1993
Coliformes (UFC/g)	N/A	500	NOM-113-SSA1-1994
Hongos (UFC/g)	N/A	500	NOM-111-SSA1-1994
E. coli (UFC/g)	NEGATIVO	NEGATIVO	CCAYAC-M-004/7
Salmonella (UFC/g)	NEGATIVO	NEGATIVO	NOM-114-SSA1-1994
Aflatoxinas totales (ppb)	N/A	<20	ELISA

### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO HORNEADO

PARAMETROS	Límites	
	Mínimo	Máximo
Apariencia	Pan de forma alargada miga color blanco cremoso compacta. superficie rugosa y crujiente, dorada semiuniforme	
Sabor y Olor	A harina y a grasa	



**PANADIS, SA DE CV**  
 Av. Gustavo Baz No. 109 D Col. San Pedro Barrientos,  
 Tlalnepantla, Estado de México C.P. 54010  
 Atención a Clientes Corp. Toluca 01 (722) 271 6638 al 41  
 www.panadis.com.mx ventas@panadis.com.mx