


## FICHA TÉCNICA

	Mix Dona Levadura	No. De Artículo
	Saco de 20 Kg.	310085-A

### DESCRIPCIÓN

Polvo fino color amarillo cremoso ligero y con olor a vainilla. Producto obtenido a partir de ingredientes en polvo y aceite vegetales por medio de un sistema de mezclado elicoidal. Para elaborar la masa se requiere la adición de agua y levadura.

### PRESENTACIÓN

Se presenta en sacos de papel kraft con liner de polietileno, sellados con calor y codificados individualmente con un peso de 20 kg.

### APLICACIÓN

En panadería se utiliza para elaborar todo tipo de fritura de masa.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Polvo fino color amarillo cremoso. Libre de materia extraña con un olor y sabor a vainilla.

### INGREDIENTES

Azúcar, harina de trigo, dextrosa, aceite vegetal, harina de soya, emulsificantes, solidos de leche, ácido ascórbico, sal yodatada, leudantes, sabor natural y color amarillo No.5.

### VIDA DE ANAQUEL

Doce meses a partir de su fecha de fabricación.

### ALMACENAMIENTO

En un lugar fresco y seco, protegido de los rayos directos del sol.

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	Límites	
	Mínimo	Máximo
Humedad %	10.00	14.00
pH (sol. 10%)	6.50	7.50
Cenizas	N/A	0.03
Cuenta total (UFC/g)	N/A	100000
Coliformes (UFC/g)	N/A	2000
Hongos (UFC/g)	N/A	1000
Levaduras (UFC/g)	N/A	1000
E. coli (UFC/g)	AUSENTE	AUSENTE
Salmonella (UFC/g)	AUSENTE	AUSENTE
Aflatoxinas totales	N/A	20 mcg/Kg
Salmonella (UFC/g)	AUSENTE	AUSENTE

### CARACTERÍSTICAS PRODUCTO HORNEADO

\* Se toman a partir de 4 donas fritas en aceite vegetal.

PARÁMETROS	Límites	
	Mínimo	Máximo
Viscosidad de batido (mPa)	N/A	N/A
Diametro 4 pzas fritas (cm)	38.00	41.00
Altura 4 pzas fritas (cm)	17.00	20.00
Peso 4 pzas fritas (cm)	230.00	250.00

\* Según procedimiento de panificación.



### 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