


FICHA TÉCNICA

	Mix para pan Bizcocho	No. De Artículo
	Saco de 20 Kg.	310091-A

DESCRIPCIÓN

Polvo fino color amarillo cremoso ligero y con olor a mantequilla. Producto obtenido a partir de ingredientes en polvo y grasas vegetales por medio de un sistema de mezclado elicoidal. Para elaborar la masa se requiere la adición de agua, huevo 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 pan dulce tradicional.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

INGREDIENTES

Harina de trigo, azúcar refinada, grasa vegetal hidrogenada, harina de soya, emulsificantes, solidos de leche, yema de huevo en polvo, sal yodatada, leudantes, sabor natural, ácido ascórbico 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 FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	Límites	
	Mínimo	Máximo
Humedad %	9.00	11.00
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 piezas cocidas (danés).

PARÁMETROS	Límites	
	Mínimo	Máximo
Viscosidad de batido (mPa)	N/A	N/A
Volumen 4 pzas fritas (cm)	1500.00	1600.00
Peso 4 pzas fritas (cm)	210.00	230.00

* 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