


FICHA TÉCNICA

	Honey Wheat Bread Mix Mix Trigo Miel	No. De Artículo
	Saco de 50 lb 22.68 Kg.	310104

PRODUCTO

Mezcla de harinas y semillas de alcaravea desarrollado para elaborar pan de caja.

INGREDIENTES

Producto elaborado con harina de trigo**, harina de soya**, harina de centeno**, trigo en hojuela, salvado, sal, azucares y aceite parcialmente hidrogenado.

ALERGÉNICOS

Este producto se considera como alergénico, ya que contiene harina de trigo, trigo en hojuela, harina de soya y salvado.

DESCRIPCIÓN

Mezcla de harinas de varios cereales es un polvo fino con trigo partido y en hojuelas, así como salvado, es de color beige a crema, sin olores extraños ni a rancio.

APLICACIONES

Producto desarrollado para ser aplicado en pan de caja, aunque también puede ser utilizado para otro tipo de pan en el que se requiera la presencia de trigo partido.

VENTAJAS

Es un mix que ya incluye todos los ingredientes necesarios para obtener un pan suave, con buen olor y sabor.

DOSIS

Para elaborar pan de caja se requiere de 1 Kg de mix trigo miel así como adicionar de 480 a 600 g de agua y 10g de levadura seca.

PRESENTACIÓN

Bolsa de papel kraft con el logotipo del cliente, con bolsa interior de polietileno transparente calibre 200, con un contenido neto de 22.68 kg. Cada bolsa tiene una etiqueta con el nombre del producto, razón social de la compañía, dosis, fecha de elaboración, fecha de caducidad, número de lote y contenido neto.

ALMACENAMIENTO

Debe conservarse en lugar fresco, seco y libre de polvo. Es muy importante mantener siempre cerrado el envase para evitar contaminaciones.

**En concordancia con NOM-147-SSA1-1996).



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