


FICHA TÉCNICA

	Mix Rosca de Reyes	No. De Artículo
	Saco de 20 Kg.	310190

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 rosca de reyes tradicional.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

INGREDIENTES

Harina de trigo, azúcar refinada, grasa vegetal hidrogenada, emulsificantes, sólidos de leche, gluten de trigo yema de huevo en polvo, sal yodada, 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 FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Humedad %	4.50	6.50
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

PARAMETROS	Límites	
	Mínimo	Máximo
Peso de masa (g)	1000.00	1050.00
Peso de pan cocido (g)	900.00	975.00
Volumen de pan cocido (mm ³)	N/A	N/A


* 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

FICHA TÉCNICA

	Mix Rosca de Reyes	No. De Artículo
	Saco de 20 Kg.	310190

*INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN

TAMAÑO DE LOTE	GRANDE	MEDIANO	PEQUEÑO
MIX ROSCA DE REYES	20 kg	10 kg	5 kg
LEVADURA FRESCA	0.500 kg	0.250 kg	0.125 kg
HUEVO FRESCO	6.0 kg	3.0 kg	1.500 kg
AGUA	4.0 kg	2.0 kg	1.0 kg

1. DEPOSITAR el mix, huevo, levadura y el 50% del agua en el cazo de la batidora con aditamento de gancho.

2. BATIR durante 1 minuto en 1a velocidad y 15 minutos en 2a velocidad.

3. INCORPORAR el resto del agua y mezcle de 5 a 10 minutos en 2a velocidad hasta obtener una masa elástica (tiempo aproximado de batido de 20 a 25 minutos). Temperatura final de masa 21 – 23 °C.

4. COLOCAR la masa sobre una superficie engrasada y dejar reposar a temperatura ambiente de 45-60 minutos.

5. REFRIGERAR la masa por espacio de 24 horas.

6. CORTAR y formar las piezas al peso deseado.

7. FERMENTAR las piezas hasta que doblen su volumen (Recomendado 36°C).

posteriormente bajar la temperatura a 140 °C durante aprox. 50 minutos para piezas de 1 Kg.

8. BARNIZAR. Con huevo batido y decorar con pasta y fruta de su elección.

9. ESPOLVOREAR azúcar sobre la masa.

10. HORNEAR a 150 °C durante 50 a 60 minutos para piezas de 1.00 Kg.

NOTA: Para método directo (fermentación rápida) se recomienda emplear **40 gramos de levadura fresca, 300 gramos de huevo y 150 gramos de agua por cada kilogramo de mix.**

INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada (mononitrato de tiamina, riboflavina, niacina, ácido fólico y hierro), azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, grasa animal, leche entera en polvo, sólidos de mantequilla, suero de leche en polvo, emulsificantes (monoglicéridos destilados, estearil lactilato de sodio), leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico), sal refinada yodada, sabores naturales y artificiales, colorante natural.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño de la porción 100g

Porciones por envase: 200

Cantidad por porción.	
Contenido energético	355 Kcal
Grasas totales	8.5 g
Grasa insaturada	5.0 g
Grasa saturada	3.5 g
Carbohidratos totales	82.0 g
Azúcares	41.0 g
Fibra	1.5 g
Proteínas	11.5 g
Sodio	370 mg

MANTENGA EL PRODUCTO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

VER LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD EN LA PARTE SUPERIOR

*ESTAS INSTRUCCIONES SON GUIAS GENERALES Y PUEDEN CAMBIAR DE ACUERDO A LAS CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO Y A LA SITUACIÓN GEOGRÁFICA.



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