

ALF 100



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 20/09/23
Rev.07



Descripción: Aditivo mejorador completo utilizado para la elaboración de todo tipo de productos panificados con fermentación larga (superior a 8 horas), con fermentación controlada o para productos congelados.

Composición: Almidón de maíz, Alfa amilasa (INS 1100), harina de trigo, aceite de girasol en polvo, xylanasa, maltodextrina, mejoradores: INS 927, INS 300, emulsionante: INS 481, antiaglutinante: 341iii

Uso previsto: Uso industrial y artesanal. Apto para personas y/o niños que no tengan alergia o sensibilidad al **gluten, soja y sulfitos**.

Indicaciones de Uso:

100 gr. de aditivo BUEN PAN por bolsa de harina (50 Kg). La dosis puede ser menor según la calidad de la harina utilizada y el tiempo de fermentación y/o proceso productivo de cada cliente. Se recomienda realizar pruebas con la dosis recomendada para luego adaptarla a cada proceso.

Proceso sugerido:

Mezclar el aditivo uniformemente con la harina antes de comenzar el amasado. Agregar el agua, la levadura y la sal. Amasar hasta lograr la elasticidad adecuada procurando que la temperatura no supere los 28 °C.

Reposar en bloque, dividir, embollar, pre fermentar, formar, fermentar, cortar y hornear. A mayor temperatura ambiente incorporar la levadura a mitad del amasado y la cantidad depende de las horas de fermentación deseadas y de la temperatura de proceso.

Beneficios:

- *Miga más blanca*
- *Textura suave y esponjosa*
- *Disminuye el tiempo de amasado*
- *Mejores rendimientos por mayor absorción de agua*
- *Mayor desarrollo y volumen*
- *Masas fáciles de armar y con buena tolerancia a la fermentación*

Controles generales de calidad e inocuidad:

Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones.

La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.

R.N.E: 04003778
RNPA: 04053771

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar

ALF 100



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 20/09/23
Rev.07



Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes.
Auditorías de inocuidad por ente tercerizado certificado y análisis microbiológicos periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.
Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

Vencimiento: 12 meses

Almacenamiento: Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz.

Marco legal: Artículo del CAA 1261, 1262, 1391, 1392, 1395

Origen: Argentina

Alérgenos: Contiene Gluten, soja y sulfitos

Análisis Microbiológicos	
<i>Mohos y levaduras</i>	<i>Menor a 500 UFC/g</i>
<i>Coliformes Totales</i>	<i>Menor a 10 UFC/g</i>
Parámetros Físico-Químicos y organolépticos	
<i>Color y Textura</i>	<i>Polvo blanco crema, corridizo sin grumos</i>
<i>Materia Grasa</i>	<i>36 %</i>
<i>Proteínas</i>	<i>2.7 %</i>
<i>Carbohidratos</i>	<i>47 %</i>
<i>Fibra</i>	<i>0.2 %</i>

Descripción de envases y presentaciones:

Presentación	Material
Bolsa x 5 kg	Bolsas Papel Kraft 2 Pliegos con interior de Polietileno
Caja x 25 kg	Caja de cartón corrugado con Bolsa interna de polietileno de alta densidad

R.N.E: 04003778
RNPA: 04053771

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar