

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



ACR 50

Emisión: 15/05/15
Revisión: 03/12/21
Rev.06



Descripción y uso previsto:

Aditivo mejorador para la elaboración de medias lunas y todo tipo de facturas dulces o saladas, con o sin hojaldre. Uso Industrial y semi industrial.

Composición:

Almidón de maíz, alfa amilasa (INS 1100), harina de trigo, aceite de girasol en polvo, xylanasa, maltodextrina, mejorador: INS 300

Características Organolépticas:

Polvo Fino, color blanco-crema, corredizo, aroma y sabor característico

Valores Nutricionales:

Energía	326 Kcal
Proteínas	1.4 gr
Grasas	0.1 gr
Carbohidratos	80 gr
Cenizas	7.4 gr
Fibras	0.2 gr

Análisis Microbiológicos:

Mohos y levaduras	Menor a 500 UFC/g
Coliformes Totales	Menor a 10 UFC/g

Dosis de Uso:

50 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.

Proceso sugerido:

Mezclar el aditivo uniformemente con la harina antes de comenzar el amasado y agregar los ingredientes restantes. Amasar hasta lograr la elasticidad adecuada procurando que la temperatura no supere los 25 °C

Reposar 10 minutos aproximadamente. Incorporar la margarina y laminar (3 vueltas simples con reposos de 10 minutos aprox. entre cada vuelta). Estirar, dividir, formar, fermentar y hornear con medio punto

Beneficios:

- Masas fáciles de armar, extensibles y con buena tolerancia al trabajo mecánico
- Optimiza el uso de otros agentes emulsionantes
- Buen volumen
- Productos sin deformaciones o contracciones
- Mayor durabilidad de las características de la miga (retarda la retrogradación)

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.

Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes. Auditorías de inocuidad por ente externo certificado y análisis microbiológicos periódicos, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.

Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

Lapso de aptitud:

12 meses

Almacenamiento:

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

R.N.E: 04003778

RNPA: 04050801

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

Origen: Argentina

Alérgenos: Contiene Gluten y sulfitos

Descripción de envases y presentaciones

Presentación	Envase 1°	Envase 2°
Caja x 5 kg	Bolsa doble pliego de papel kraft con bolsa interior de polietileno de baja densidad.	Cartón corrugado

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



ACR 50

Emisión: 15/05/15
Revisión: 03/12/21
Rev.06

