

AV 100



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 20/09/23
Rev.08



Descripción: Aditivo mejorador concentrado para bollería liviana: pan para Hamburguesas, Pebetes, Panchos, Chips y pan Lacteado.

Composición: Almidón de maíz, alfa amilasa (INS 1100), harina de trigo, aceite de girasol en polvo, xylanasa, maltodextrina, antiaglutinante: 341iii, INS 481

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 y agregar los ingredientes restantes. Amasar hasta lograr la elasticidad adecuada procurando que la temperatura no supere los 28 °C.

Hamburguesas, Pebetes, Panchos, Chips: reposar la masa en bloque, dividir, embollar, prefermentar, formar, fermentar y hornear aprox. a +/- 200-250°C por 9 a 12 minutos

Pan Lacteado: reposar la masa en bloque, dividir, rebollar, colocar en moldes, fermentar al doble del volumen y hornear aprox. a +/- 180-190°C por 25 a 30 minutos (dependiendo del tamaño de la pieza).

Beneficios:

- *Buen volumen de pan*
- *Corteza fina, suave y color dorado*
- *Facilita el proceso de bollado y formado de la pieza*

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 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

R.N.E: 04003778
RNPA: 04055410

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

AV 100



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 20/09/23
Rev.08



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, corredizo sin grumos</i>
<i>Materia Grasa</i>	<i>1.1 %</i>
<i>Proteínas</i>	<i>2.7 %</i>
<i>Carbohidratos</i>	<i>76.5 %</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