



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO**  
**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FRANCES**

Fecha Revisión: 10/10  
Rev.: 01

**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FRANCES**

Clientes	<b>MERCADO INTERNO Y EXPORTACION</b>
Presentación	Bolsas 50 kg.
Vida Útil	90 días
Aplicación	Panificación

**Requisitos Físico-Químicos****Limites de Especificación**

Humedad (%)	Max. 14.5
Cenizas (% sms)	Max. 0,800
Gluten Húmedo (%)	Min. 27
Absorción de Agua (%)	60 – 62

**Panificación****Valores de Referencia**

Puntaje Panificados	> 75 puntos
Volumen Especifico	> 5 .5

Las panificaciones se realizan según método interno de control, en directo y tabla.

**Requisitos Microbiológicos****Valores de Tolerancia**

Mesófilos Aerobios Totales (UFC/g)	Max. 50 x 10 <sup>3</sup>
Escherichia Coli (UFC/g)	Max 10
Salmonellas (UFC/g)	Ausencia en 25 g
Recuento Total Hongos y Levaduras (UFC/g)	Max. 2 x10 <sup>3</sup>
DON (ppm) *	Max. 1

\* Estos análisis se realizan en cosechas con alto porcentaje de fusarium en trigo.



Departamento de Control de Calidad

## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

### PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FRANCES

 Fecha Revisión: 10/10  
 Rev.: 01

#### Ingredientes

Harina 000 Enriquecida segun Ley 25.630 (sulfato ferroso 30 mg/kg como Fe elemental, Mononitrato de Tiamina 6,3 mg/kg, Nicotinamida 13 mg/kg, Riboflavina 1,3 mg/kg, Acido Folico 2,2 mg/kg), Emulsionante ( INS 481i ), Mejorador de Harina ( INS 300, INS 927, INS 1100)

#### Packaging

##### Características

Envase Primario	Bolsa Papel Blanco Valvulada
-----------------	------------------------------

#### Rotulación

##### Trazabilidad

Cada bolsa debe consignar los siguientes datos:

- Vencimiento:  
Consumir preferentemente antes de los 90 días (impreso en el envase)
- Fecha de elaboración
- Lote: corresponde a la fecha de elaboración

La rotulación debe estar conforme dispone el Código Alimentario Argentino Cap. V y la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.

Los Textos legales deben coincidir con el rótulo aprobado por la Dirección General de Bromatología y Química de la Provincia.

#### Almacenamiento y Transporte

##### Almacenamiento

Según disposiciones del art. 18 del Código Alimentario Argentino.  
 Depósitos limpios y sanitizados, Productos Terminados palletizados.  
 Conservar en lugar seco y fresco.

##### Transporte

El transporte debe estar limpio, totalmente cerrado y cubierto con lona. La misma debe estar en perfectas condiciones de higiene y sin roturas.  
 La superficie de la caja debe ser lisa y apta para el transporte de Alimentos.  
 El vehiculo debe estar habilitado.