



ESPECIFICACION DE PRODUCTO
PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FRANCES

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FRANCES

CLIENTES	MERCADO INTERNO Y EXPORTACION
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 ³
ESCHERICHIA COLI (UFC/G)	MAX 10
SALMONELLAS (UFC/G)	AUSENCIA EN 25 G
RECuento TOTAL HONGOS Y LEVADURAS (UFC/G)	MAX. 2 x10 ³
DON (PPM) *	MAX. 1

* ESTOS ANÁLISIS SE REALIZAN EN COSECHAS CON ALTO PORCENTAJE DE FUSARIUM EN TRIGO.



ESPECIFICACION DE PRODUCTO
PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FRANCES

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

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 36/93.
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.