



ESPECIFICACION DE PRODUCTO  
PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN DE VIENA

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN DE VIENA**

CLIENTES	MERCADO INTERNO Y EXPORTACION
PRESENTACIÓN	BOLSAS 25 KG.
VIDA ÚTIL	90 DÍAS
APLICACIÓN	PANIFICACIÓN

**REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS****LIMITES DE ESPECIFICACIÓN**

HUMEDAD (%)	MAX. 14.5
CENIZAS (% SMS)	MAX. 0,900
GLUTEN HÚMEDO (%)	MIN. 27
ABSORCIÓN DE AGUA (%)	60 – 62

**PANIFICACIÓN****VALORES DE REFERENCIA**

PUNTAJE PANIFICADOS	> 75 PUNTOS
VOLUMEN ESPECIFICO	> 5.0

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.



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

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

**INGREDIENTES**

HARINA 000 Y HARINA 0000 ENRIQUECIDAS 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), AZUCAR, SAL, LECHE DESCREMADA EN POLVO, GLUTEN, EMULSIONANTE (INS 481i) , MEJORADOR DE HARINA (INS 300, INS 927, INS 1100), CONSERVANTE (INS 282), ESENCIA DE MANTECA

**PACKAGING****CARACTERÍSTICAS**

ENVASE PRIMARIO	BOLSA PAPEL BLANCO BOCA ABIERTA
-----------------	---------------------------------

**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.