



ESPECIFICACION DE PRODUCTO
PREMEZCLA PARA PREPARAR BUDIN

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

PREMEZCLA PARA PREPARAR BUDIN

CLIENTES	MERCADO INTERNO Y EXPORTACION
PRESENTACIÓN	BOLSAS 25 KG. – BOLSAS X 10 KG - PAQUETES X 500G
VIDA ÚTIL	180 DÍAS
APLICACIÓN	PASTELERÍA

REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS**LIMITES DE ESPECIFICACIÓN**

HUMEDAD (%)	MAX. 14.5
CENIZAS (% SMS)	MAX. 0,900
GLUTEN HÚMEDO (%)	MIN. 28
ABSORCIÓN DE AGUA (%)	60 – 62

PANIFICACIÓN**VALORES DE REFERENCIA**

PUNTAJE PANIFICADOS	> 75 PUNTOS
---------------------	-------------

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 BUDIN

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

INGREDIENTES

HARINA 0000 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), AZUCAR, LEUDANTES QUIMICOS (INS 500 II, INS 341, INS450 II), SAL, EMULSIONANTE (INS 481I), MEJORADOR DE HARINA (INS 928), ESENCIA ARTIFICIAL DE VAINILLA

LA PREMEZCLA PARA CONSUMO MASIVO EN PRESENTACIONES POR 500G ESTA FORMULADA CON NÚCLEO DE CALCIO Y MAGNESIO.

PACKAGING**CARACTERÍSTICAS**

ENVASE PRIMARIO	BOLSA PAPEL VALVULADAS X 10 KG BOPP 20 μ MATE // PE 60 μ BLANCO
ENVASE SECUNDARIO	CAJAS CARTÓN CORRUGADOS DOBLE FAZ – 12 UNIDADES X 500 G

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



**ESPECIFICACION DE PRODUCTO
PREMEZCLA PARA PREPARAR BUDIN**

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

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.
