



ESPECIFICACION DE PRODUCTO  
PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN MULTICEREAL

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN MULTICEREAL**

CLIENTES	MERCADO INTERNO Y EXPORTACION
PRESENTACIÓN	BOLSAS 10 KG – PAQUETES x 500 G
VIDA ÚTIL	180 DÍAS
APLICACIÓN	PANIFICACIÓN

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

HUMEDAD (%)	MAX. 14.5
GLUTEN HÚMEDO (%) HARINA BASE	MIN. 27
W (JOULE) HARINA BASE	280 - 350

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

PUNTAJE PANIFICADOS	> 75 PUNTOS
VOLUMEN ESPECIFICO	> 5.5

LAS PANIFICACIONES SE REALIZAN SEGÚN MÉTODO DE TRABAJO DETALLADO EN EL ENVASE.

**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 x 10 <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 MULTICEREAL

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

**INGREDIENTES**

HARINA 000 ENRIQUECIDA SEGÚN 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), AVENA ARROLLADA, SALVADO DE TRIGO, SALVADO DE AVENA, HARINA DE CENTENO, INULINA, HARINA DE ARROZ, AZÚCAR, SAL, LECHE DESCREMADA EN POLVO, GLUTEN, SEMILLA DE SÉSAMO, SEMILLA DE AMAPOLA, HARINA DE MAIZ, EMULSIONANTES (INS 471, INS 481), MEJORADOR DE HARINA (INS 927, INS 1100, INS 300), CONSERVANTE (INS 282), ESENCIA DE MANTECA.

**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 180 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.