



ESPECIFICACION DE PRODUCTO  
PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FUENTE DE  
PROTEINAS

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FUENTE DE PROTEINAS**

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.



DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

REV.: 00

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO**  
**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FUENTE DE**  
**PROTEINAS**

**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), CONCENTRADO DE PROTEINA DE LECHE, LECHE EN POLVO ENTERA, AZUCAR, HARINA DE SOJA, GLUTEN, SAL, EMULSIONANTES (INS 48 1i, INS 47 1), GOMA GUAR, MEJORADORES DE HARINA (INS 300, INS 1 100, INS 927), 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.