



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO****PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN CON OREGANO**Fecha Revisión: 10/10  
Rev. : 01**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN CON OREGANO**

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| Clientes     | <b>MERCADO INTERNO Y EXPORTACION</b> |
| Presentación | Bolsas 10 kg.                        |
| Vida Útil    | 90 días                              |
| Aplicación   | Panificación                         |

**Requisitos Físico-Químicos****Limites de Especificación**

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Humedad (%)           | Max. 14.5 |
| Cenizas (% sms)       | Max. 1,5  |
| Gluten Húmedo (%)     | Min. 27   |
| Absorción de Agua (%) | 60 – 62   |

**Panificación****Valores de Referencia**

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Puntaje Panificados | > 75 puntos |
| Volumen Específico  | > 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. $50 \times 10^3$ |
| Escherichia Coli (UFC/g)                  | Max 10                |
| Salmonellas (UFC/g)                       | Ausencia en 25 g      |
| Recuento Total Hongos y Levaduras (UFC/g) | Max. $2 \times 10^3$  |
| DON (ppm) *                               | Max. 1                |

\* Estos análisis se realizan en cosechas con alto porcentaje de fusarium en trigo.



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO****PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN CON OREGANO**Fecha Revisión: 10/10  
Rev. : 01**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, Oregano Deshidratado, 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**

| 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 46/03.

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**



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO**  
**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN CON OREGANO**

Fecha Revisión: 10/10  
Rev. : 01

---

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.

---