



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO**  
**MEJORADOR CONCENTRADO IDEAL POWER**

Fecha Revisión: 10/10  
Rev.: 01

**MEJORADOR CONCENTRADO PARA PANIFICADOS**

Clientes	<b>MERCADO INTERNO Y EXPORTACION</b>
Presentación	Bolsas 500 g.
Vida Útil	120 días
Aplicación	Panificación

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

Humedad (%)	Max. 14.5
GRANULOMETRÍA	
PASANTE 315 MICRONES	99.9 %

**Panificación****Dosis de Uso**

<b>DIRECTO</b> hasta 6 hs de fermentación	entre 15 y 25 g por bolsa de 50 kg
<b>TABLA</b> mas de 6 hs de fermentación	entre 25 y 35 g por bolsa de 50 kg

**IDEAL POWER PANIFICADOS** ha sido desarrollado como mejorador de productos panificados tanto para métodos directos como tablas.

Es un producto concentrado de baja dosis de uso pero alta eficiencia que compensa las variaciones de calidad de las harinas.

Promueve un mayor desarrollo de las piezas, mejora el color de la corteza y la característica de la miga

**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>



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO**  
**MEJORADOR CONCENTRADO IDEAL POWER**

Fecha Revisión: 10/10  
Rev.: 01

**Ingredientes**

Harina tipo 000, Mejoradores ( INS 927, INS 300, INS 1100)  
NO CONTIENE BROMATO

**Packaging****Características**

Envase Primario	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 360 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**

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 vehículo debe estar habilitado.