



Departamento de Control de Calidad

ESPECIFICACION DE PRODUCTO**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FRANCES**Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 03**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FRANCES**

| | |
|--------------|--------------------------------------|
| Clientes | MERCADO INTERNO Y EXPORTACION |
| Presentación | Bolsas 25 y 50 Kg. |
| Vida Útil | 90 días |
| Aplicación | Panificación |

Requisitos Físico-Químicos**Limites de Especificación**

| | |
|-----------------------|------------|
| Humedad (%) | Max. 14.5 |
| Cenizas (% sms) | Max. 0,800 |
| Gluten Húmedo (%) | Min. 27 |
| Absorción de Agua (%) | 60 – 62 |

Panificación**Valores de Referencia**

| | |
|---------------------|-------------|
| Puntaje Panificados | > 75 puntos |
| Volumen Especifico | > 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 x 10 ³ |
| Coliformes (UFC/g) | Máx. 10 ² ** |
| Escherichia Coli (UFC/g) | Max 10 |
| Salmonellas (UFC/g) | Ausencia en 25 g |
| Recuento Total Hongos y Levaduras (UFC/g) | Max. 2 x10 ³ |
| Presuntos Bacillus cereus (UFC/g) | Máx. 10 ³ ** |
| DON (ppm) * | Max. 1 |

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

** Según CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO art. 661 bis. Resolución Conjunta SPReI N° 168/2012 y SAGyP N° 613/2012



Departamento de Control de Calidad

ESPECIFICACION DE PRODUCTO**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN FRANCES**Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 03**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), Emulsionante (INS 481i) , Mejorador de Harina (INS 300, INS 927, INS 1100)

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

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.