



Departamento de Control de Calidad

ESPECIFICACION DE PRODUCTO
PREMEZCLA PARA PREPARAR BUDIN

Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 03

PREMEZCLA PARA PREPARAR BUDIN

Clientes	MERCADO INTERNO Y EXPORTACION – INDUSTRIALES
Presentación	Bolsas 25 kg. – Bolsas x 10 kg
Vida Útil	90 días
Aplicación	Pastelería

Requisitos Físico-Químicos**Limites de Especificación**

Humedad (%)	Max. 14,5
Cenizas (% sms)	Max. 0,900
Gluten Húmedo (%)	Min. 25
Absorción de Agua (%)	60 – 62

Panificación**Valores de Referencia**

Puntaje Panificados	> 75 puntos
---------------------	-------------

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 BUDIN

Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 03

Ingredientes

Harina 0000 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), Azucar, Leudantes Quimicos (INS 500 ii, INS 341, INS450 ii), Sal, Emulsionante (INS 481i), Mejorador de Harina (INS 928), Esencia artificial de vainilla

Packaging

Características

Envase Primario

Bolsa Papel Blanco Boca Abierta
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.