

FICHA TÉCNICA

	Mix Dona Levadura	No. De Artículo
	Saco de 20 Kg.	310085-A

DESCRIPCIÓN

Polvo fino color amarillo cremoso ligero y con olor a vainilla. Producto obtenido a partir de ingredientes en polvo y aceite vegetales por medio de un sistema de mezclado elicoidal. Para elaborar la masa se requiere la adición de agua y levadura.

PRESENTACIÓN

Se presenta en sacos de papel kraft con liner de polietileno, sellados con calor y codificados individualmente con un peso de 20 kg.

APLICACIÓN

En panadería se utiliza para elaborar todo tipo de fritura de masa.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Polvo fino color amarillo cremoso. Libre de materia extraña con un olor y sabor a vainilla.

INGREDIENTES

Azúcar, harina de trigo, dextrosa, aceite vegetal, harina de soya, emulsificantes, solidos de leche, ácido ascórbico, sal yodatada, leudantes, sabor natural y color amarillo No.5.

VIDA DE ANAQUEL

Doce meses a partir de su fecha de fabricación.

ALMACENAMIENTO

En un lugar fresco y seco, protegido de los rayos directos del sol.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	Límites	
	Mínimo	Máximo
Humedad %	10.00	14.00
pH (sol. 10%)	6.50	7.50
Cenizas	N/A	0.03
Cuenta total (UFC/g)	N/A	100000
Coliformes (UFC/g)	N/A	2000
Hongos (UFC/g)	N/A	1000
Levaduras (UFC/g)	N/A	1000
E. coli (UFC/g)	AUSENTE E	AUSENTE
Salmonella (UFC/g)	AUSENTE E	AUSENTE
Aflatoxinas totales	N/A	20 mcg/Kg
Salmonella (UFC/g)	AUSENTE E	AUSENTE

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO HORNEADO

* Se toman a partir de 4 donas fritas en aceite vegetal.

PARÁMETROS	Límites	
	Mínimo	Máximo
Viscosidad de batido (mPa)	N/A	N/A
Diámetro 4 pzas fritas (cm)	38.00	41.00
Altura 4 pzas fritas (cm)	17.00	20.00
Peso 4 pzas fritas (cm)	230.00	250.00

* Según procedimiento de panificación.



PANADIS, SA DE CV

Paseo Tollocan 754. Col. Izcalli Toluca. C.P 50150
Toluca, Estado de México.

Atención a Clientes 01 (722) 271 6638 al 41
www.panadis.com.mx ventas@panadis.com.mx