


## FICHA TÉCNICA

	Mix para pan Bizcocho Delia	No. De Artículo
	Saco de 20 Kg.	310091

### DESCRIPCIÓN

Es una harina preparada para panadería para la elaboración de Pan Bizcocho por la calidad de ingredientes que contiene y un aroma característico de este pan, con suavidad y color excelente.

### PROPIEDADES

Se obtienen panes de grano fino y uniforme. Con un volumen excelente y por la humedad que retiene el producto final mantiene una vida larga de anaquel sin perder sus características intrínsecas.

### APLICACIONES

El Mix bizcocho Delia, permite la elaboración de pan concha con una suavidad extraordinaria, sin hacer liga en el paladar, y con una manipulación sencilla para toda la línea de bizcochería.

### ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE

EMPAQUE PRIMARIO: Saco de papel con barrera de polietileno de alta densidad. Grado Alimenticio.  
EMPAQUE SECUNDARIO: N/A  
CONTENIDO NETO: 20 Kg.

### VIDA DE ANAQUEL

6 meses en condiciones óptimas. (lugar fresco y ventilado).

**ALÉRGENOS:** Harina de trigo

**TIPO DE LOTIFICACIÓN:** LOTE 0001

**CADUCIDAD** día/mes/año

### ALMACENAMIENTO

Almacenamiento en lugar seco, exento de olores desagradables, con buena ventilación, temperatura óptima de 20°C y máxima de 28°C

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia Polvo harinoso  
Color Ligeramente amarillo- café  
Olor a mantequilla

### CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS

Humedad 10.0-12.0  
Grasa 11.5 -12.5

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Pérdida por Evaporación 8%

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Totales 50  
Mesofílicos Aerobios 10,000  
Hongos y levaduras 200



### 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](http://www.panadis.com.mx) [ventas@panadis.com.mx](mailto:ventas@panadis.com.mx)